	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	CÓDIGO:	DE-DEAJU-FR-047
	FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN BIENES Y SERVICIOS EN GENERAL - CONTRATOS, CONVENIOS U ÓRDENES DE COMPRA	VERSIÓN No.	01
		VIGENCIA:	13-03-2026

1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO

Unidad y/o Dependencia	ESUFA - GRUAL
Fecha del informe	Dia: 30 Mes: 06 Año: 2026
Tipo de informe	Parcial: X Final:
Periodo evaluado	Mes: Marzo Año: 2026
Número de Contrato	013-00-K-ESUFA-GRUAL-2026
Contratista	FUNDACIÓN HORUS VITA
Objeto	EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ALUMNOS DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES DE LA FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA CT. ANDRES M. DIAZ DE LA FAC
Valor del Contrato	$1.048.000.000, MIL CUARENTA Y OCHO MILLONES DE PESOS MCTE
Fecha Suscripción	Dia: 23 Mes: 10 Año: 2025
Plazo de Ejecución	Dia: 30 Mes:06 Año: 2026
Forma de Pago	LA NACIÓN - MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANAESUFA, pagará al contratista, el valor adjudicado para ejecutar el servicio que se pretende contratar, de la manera que se indica a continuación: VALOR ADJUDICADO: EL VALOR TOTAL POR LA SUMA DE MIL CUARENTA Y OCHO MILLONES DE PESOS MCTE ($ 1.048.000.000,00). Que se pagara de la siguiente manera así: Para la vigencia 2025, el servicio de alimentación se ejecutará en los siguientes plazos establecidos **FECHA DE CORTE** / **PAC** / **VALOR** 17-DIC-2025 / Cuentas por pagar 2025 pagaderas en el primer trimestre del año 2026 / Según facturación Para la vigencia 2026, el servicio de alimentación se ejecutará en los siguientes plazos establecidos:

FECHA DE CORTE	PAC	VALOR
20-ENE-2026	Febrero 2026 dentro de los 40 días siguiente al recibo a satisfacción de los servicios	Según facturación
20- FEB-2026	Marzo 2026 dentro de los 40 días siguiente al recibo a satisfacción de los servicios	Según facturación
20-MAR-2026	Abril 2026 dentro de los 40 días siguiente al recibo a satisfacción de los servicios	Según facturación
20-ABR-2026	Mayo 2026 dentro de los 40 días siguiente al recibo a satisfacción de los servicios.	Según facturación
20-MAY-2026	Junio 2026 dentro de los 40 días siguiente al recibo a satisfacción de los servicios	Según facturación
30-JUN-2026	Julio 2026 dentro de los 40 días siguiente al recibo a satisfacción de los servicios	Según facturación

NOTAS:

El desembolso de los recursos se efectuará, una vez EL CONTRATISTA presente la factura, con los paz y salvos de los aportes parafiscales y a los fondos de pensiones y cesantías, de acuerdo con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, modificado por el artículo primero de la Ley 828 de 2003, información que será verificada por el Departamento Financiero ESUFA, cuando sean situados los recursos por parte de la Dirección del Tesoro Nacional y previo el trámite administrativo a que haya lugar. Los pagos se efectuarán dentro de los 45 a 60 días posteriores a la radicación de los documentos para pago.

NOTA 1: El pago al Contratista se realizará previa presentación de la facturación, el acta de recibo a satisfacción suscrito por el Supervisor del Contrato y demás trámites administrativos a que haya lugar. Por lo tanto, la Entidad no se hace responsable por las demoras presentadas en el trámite para el pago al Contratista cuando ellas fueren ocasionadas por encontrarse incompleta la documentación de soporte o no ajustarse a cualquiera de las condiciones establecidas en el Contrato.

NOTA 2: Para la realización de los pagos por parte del Ministerio de Defensa – Fuerza Aérea Colombiana se requiere la acreditación, por parte del revisor fiscal o del representante legal (según aplique), de que el contratista se encuentra al día en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales, cuando a ello haya lugar, dentro de los últimos seis (06) meses.

NOTA 3: Cuando de conformidad con lo establecido en el artículo 114- 1 del Estatuto Tributario, las personas jurídicas o las personas naturales empleadoras se encuentren exentas de realizar los aportes al SENA e ICBF deberán presentar certificación en donde se manifieste dicha situación la cual se entenderá prestada bajo la gravedad del juramento.

	NOTA 4: La Entidad hará las retenciones a que haya lugar sobre cada pago, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes sobre la materia. El ministerio pagará al contratista el valor de la factura, siempre y cuando se encuentre correctamente publicada en la plataforma SECOP II, así mismo, para efectos del pago, se deberá cumplir lo dispuesto en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 expedida por SIIF nación, así como la directiva 020 del 12 de abril de 2021, con respecto a la facturación electrónica. **NOTA 5**: El pago en las fechas establecidas estará sujeto a la aprobación previa de PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público. **NOTA 6:** La forma de pago establecida no será obstáculo para que, una vez cumplida la entrega a satisfacción, EL MINISTERIO pueda efectuar el pago con anterioridad, si llegare a existir disponibilidad de recursos en el PAC y así lo acepta EL CONTRATISTA. El desembolso se efectuará, previo el cumplimiento de los trámites administrativos, sin necesidad de modificar el presente contrato. **NOTA 7:** El contratista tiene la obligación de entregar la factura electrónica (Cuando aplique) con el cumplimiento de los requisitos, de la CIRCULAR EXTERNA 042, ya que a partir del 1 de enero de 2024 el proceso de emisión y recepción de factura electrónica de venta, cambia su modo de operación y pasa de “Proveedor tecnológico” a “Software propio”, es decir, que a partir de ésta fecha todo el proceso de generación, transmisión, validación, expedición y recepción de facturas electrónicas de venta, notas débito, notas crédito y demás instrumentos electrónicos que se deriven de la factura electrónica de venta con validación previa a su expedición pasará a ser asumido en su totalidad por el SIIF Nación. Es importante aclarar que, de no cumplirse con los requisitos descritos, no se podrá efectuar el pago al contratista. Los anteriores valores se pagarán previa entrega de los informes o entregables previstos por la Entidad contratante, el acta de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, factura o documento equivalente y constancia de pago de los aportes correspondientes a seguridad social integral y parafiscales, los cuales deberán cumplir las previsiones legales; previo el trámite administrativo a que haya lugar. Para efectos del pago EL MINISTERIO procederá a hacer las retenciones que correspondan por ley. **Nota 8:** Para la realización de los pagos por parte del EL MINISTERIO DE DEFENSA – FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA se requiere la acreditación, por parte del revisor fiscal o del representante legal (según aplique), que el contratista se encuentra al día en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar), cuando a ello haya lugar, dentro de los últimos seis (06) meses. Cuando de conformidad con lo establecido en el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, adicionado por el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, las personas jurídicas o las personas naturales empleadoras se encuentren exentas de realizar los aportes al SENA e ICBF deberán presentar certificación en donde

se manifieste dicha situación la cual se entenderá prestada bajo la gravedad del juramento.

Nota 9: para todos los efectos, la moneda del contrato será el peso colombiano.

PARÁGRAFO PRIMERO - DERECHOS E IMPUESTOS: La ejecución del presente contrato se realizará de conformidad con lo previsto en las normas tributarias aplicables en la República de Colombia. Todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidas o que se establezcan y que se causen por la celebración, perfeccionamiento, ejecución, cumplimiento o liquidación del presente contrato, estarán a cargo de EL CONTRATISTA.

PARÁGRAFO SEGUNDO: CONTRIBUCIÓN LEY: El contratista según el régimen tributario al que pertenezca deberá cubrir todos los gravámenes nacionales departamentales y municipales en los cuales el contrato suscrito se constituya en hecho generador sin que tenga derecho a exigir compensación diferente al pago de los precios estipulados en el contrato.

TIPO DE CONTRATO		RET. IVA	RET. ICA	RET. FUENTE
PRESTACION DE SERVICIOS	BASE	100% IVA	Contrato 100% menos IVA	Contrato 100% menos IVA
	3,99	15%	Según la actividad	4% Declarante 6% No declarante
				No Declarante 3.5%

Los proponentes deberán tener en cuenta que todos los impuestos que se causen por razón de la celebración y ejecución del contrato son de cargo exclusivo del contratista, a excepción de aquellos que la ley tributaria asigne específicamente al contratante.

Las exenciones de impuestos que la ley establezca deben ser consideradas en la propuesta de manera que se reflejen en el valor de la misma.

De acuerdo con el Decreto 0175 del 14 de febrero de 2025 “Por el cual se adoptan medidas tributarias destinadas a atender los gastos del Presupuesto General de la Nación necesarios para hacer frente al estado de conmoción interior decretado en la región del Catatumbo, el área metropolitana de Cúcuta y los municipios de Rio de Oro y González del departamento del Cesar” a través del cual se modifica transitoriamente el parágrafo 2 del artículo 519 del Estatuto Tributario que trata sobre impuesto de Timbre Nacional, estableciendo así una tarifa del 1% aplicable a procesos cuyas cuantías sean superiores a 6.000 UVT.

NOTA: El Contratista debe realizar pago por PSE y entregar soporte de pago correspondiente al IMPUESTO de TIMBRE, una vez se adjudique el proceso, teniendo encuentra la normatividad e información enviada por este Departamento, el proceso supera 6000 UVT.

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	CÓDIGO:	DE-DEAJU-FR-047
	FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN BIENES Y SERVICIOS EN GENERAL - CONTRATOS, CONVENIOS U ÓRDENES DE COMPRA	VERSIÓN No.	01
		VIGENCIA:	13-03-2026

1. CUMPLIMIENTO CONDICIONES INICIO EJECUCIÓN CONTRATO O CONVENIO

Registro Presupuestal	No.: 4625 Dia: 24 Mes:10 Año: 2025
Oficio Aprobación Vigencias Futuras (si aplica)	No: FAC-S-2025-065386-CI Dia: 02 Mes: 04 Año: 2025
Registro Presupuestal VF	No.: 526 Dia:05 Mes:01 Año:2026
Aprobación Garantía de Cumplimiento	Dia: 07 Mes: 11 Año: 2025
Aprobación Garantía RCE	Dia: 07 Mes: 11 Año:2025
Aprobación - Otras Garantías (Póliza Aeronáutica, Póliza de Transporte)	N/A
Acta de Inicio de Ejecución (si aplica)	Dia: 01 Mes: 12 Año: 2025

2. MODIFICATORIOS / SUSPENSIONES

PRIMER MODIFICATORIO	
Fecha firma Modificatorio	Dia: 30 Mes: 12 Año: 2025
Objeto de la Modificación	Se realiza reducción del contrato por un valor de $67.780.000,00, quedando el contrato por un valor de $980.220.000,00
Valor Adicionado / reducción (Si aplica)	$67.780.000,00
Nuevo Valor Contrato	$980.220.000,00
Nuevo Plazo ejecución (Si aplica)	N/A
Registro Presupuestal Ajustado	No. 526 Día: 05 Mes: 01 Año: 2026
Aprobación Garantía Cumplimiento Modificatorio (si aplica)	N/A
Aprobatorio Garantía RCE Modificatorio (si aplica)	N/A
Aprobación - Otras Garantías	N/A
SEGUNDO MODIFICATORIO	
Fecha firma Modificatorio	Dia: 16 Mes: 05 Año: 2026
Objeto de la Modificación	Se realiza una adición del valor del contrato por la suma de $523.979.000,00 y la prórroga del mismo hasta el día 31 de agosto de 2026.
Valor Adicionado / reducción (Si aplica)	$523.979.000,00
Nuevo Valor Contrato	$1.504.199.000,00
Nuevo Plazo ejecución (Si aplica)	31 de Agosto del 2026
Registro Presupuestal Ajustado	No. 526 Día: 05 Mes: 01 Año: 2026
Aprobación Garantía Cumplimiento Modificatorio (si aplica)	N/A
Aprobatorio Garantía RCE Modificatorio (si aplica)	N/A
Aprobación - Otras Garantías	N/A
PRIMERA SUSPENSIÓN	
Fecha firma	N/A
Objeto de la Suspensión	N/A
Reinicio	N/A
Observaciones	N/A

3. PERSONAL REQUERIDO PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO O CONVENIO (EXIGIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS)

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	OTROS (TARJETA PROFESIONAL/TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO)
NINI JOHANNA VERA MEDINA	ADMINISTRADOR GENERAL	PROFESIONAL
CAROL DIANA TORO NUÑEZ	INGENIERA DE ALIMENTOS	PROFESIONAL
ELIECER BERNAL DONATO	JEFE DE COCINA	TECNOLOGO
SULAY YUBENY GARCIA LOAIZA	AUXILIAR DE ALIMENTOS	BACHILLER
MARIA NEYDA BOHORQUEZ SUAREZ	AUXILIAR DE ALIMENTOS	BACHILLER
MAGDA DIGNORI BONILLA LOSADA	AUXILIAR DE ALIMENTOS	BACHILLER
JESSICA ALEJANDRA GALINDO CASTAÑEDA	AUXILIAR DE ALIMENTOS	BACHILLER
CLAUDIA SALCEDO CASTILLO	AUXILIAR DE ALIMENTOS	BACHILLER
DIANA MIREYA PAOLA BELTRAN	AUXILIAR DE ALIMENTOS	BACHILLER
ANA MIREYA MONTAÑO GARCIA	AUXILIAR DE LAVADO	BACHILLER
JOSE EGIDIO CASTAÑO MONTOYA	AUXILIAR DE DESPENSA	BACHILLER

4. ESTADO DE EJECUCIÓN (PLAZO VS CUMPLIMIENTO)

Avance Físico	65,78%
Avance en Tiempo	77,37 %
Estado del Contrato	En ejecución: X Ejecutado: Suspendido:
Cumplimiento general	Sí :X No

5. ESTADO FINANCIERO

Valor del Contrato	$1.504.199.000,00
Valor y Porcentaje de Pagos realizados	$823.652.400,00 (54,75 %)
Valor y Porcentaje de Pagos pendientes de realizar	$514.718.000,00 (45,24%)

Pago No.	Fecha Acta Recibo a Satisfacción	No Factura y Fecha	Valor Tramitado	No Orden de Pago y fecha	Valor Pagado
1	10-DIC-2025	FHV 301 10-12-2025	$42.220.000,00	539606225 29-12-2025	$42.220.000,00
2	20-ENE-2026	FHV 317 20-01-2026	$68.560.000,00	26206926 11-02-2026	$68.560.000,00
3	20-FEB-2026	FHV 324 20-02-2026	$207.180.000,00	74430526 11-03-2026	$207.180.000,00
4	20-MAR-2026	FHV 331 20-03-2026	$156.958.000,00	127471426 21-04-2026	$156.958.000,00
5	21-ABR-2026	FHVH 2 21-04-2026	$161.291.800,00	165573826 12-05-2026	$161.291.800,00
6	20-MAY-2026	FHVH 11 20-05-2026	$187.442.600,00	208615426 20-05-2026	$187.442.600,00
				Total Pagos	$823.652.400,00

ANEXOS SOPORTES DEL PAGO O PAGOS REALIZADOS DENTRO DEL PERIODO ANALIZADO EN EL PRESENTE INFORME DE SUPERVISIÓN (SOPORTES DE LA FACTURACIÓN).

- SE RECIBIO EL SERVICIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERISTICAS Y ESPECIFICACIONES TECNICAS.

6. CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL (Contratista / Entidad)

Objeto contractual	Cumple: X No cumple: No aplica:
Cronograma (Adjuntar)	Cumple: No cumple: No aplica: X
Especificaciones técnicas	Cumple: X No cumple: No aplica:
Pólizas vigentes y aprobadas en la Plataforma SECOP II	Cumple: X No cumple: No aplica:
Obligaciones contractuales generales y especificas	Cumple: X No cumple: No aplica:
Clausula Catalogación	Cumple: No cumple: No aplica: X
Clausula Offset	Cumple: No cumple: No aplica:X
Cargue facturas en Plataforma SECOP II	Cumple: X No cumple: No aplica:
Otras obligaciones de ejecución (ponderables, entregables etc.).	Cumple: X No cumple: No aplica:
Acta de Liquidación o Constancia de No Liquidación	Cumple: No cumple: No aplica:X
Otros	N/A

6.1.1 DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS E INFORME DE TRABAJOS REALIZADOS POR EL CONTRATISTA DENTRO DEL PERIODO ANALIZADO EN EL PRESENTE INFORME DE SUPERVISIÓN

- Suministro de alimentos de acuerdo con partes entregados por el GRALU.
- El suministro de alimentación se realizó dentro de los parámetros de la minuta del Contrato.













- El día 23 de junio del 2026, se realizó por parte de la HSEQ de la empresa capacitación sobre identificación de peligros, condiciones inseguras y riesgos locativos.
- El día 23 de junio del 2026 se realizo reunión en las instalaciones de la sala de juntas del Grupo de Alumnos, con el fin de realizar la concertación y aprobación del menú trimestral, de conformidad con los lineamientos establecidos en el procedimiento GA-JELOG-PR-020 “Procedimiento Servicio de los Ranchos de Tropa, Casino Cadetes y Alumnos”, el cual dispone que el menú debe ser elaborado trimestralmente por cada UMA, con la participación del Comité de Bienestar Alumnos, aprobado mediante acta y publicado de manera visible en el comedor.

6.1.2 DESCRIPCIÓN DETALLADA DE TRABAJOS PENDIENTES Y OBSERVACIONES

Queda pendiente que se realice el pago del servicio de alimentación alumnos a corte 20 de junio del 2026.

7. INCUMPLIMIENTOS / NOVEDADES (Contratista / Entidad)

Contratista	Sí: ___No: __X__
Entidad	Sí: ___No: ___X_

Observaciones: N/A

8. SEGUIMIENTO A RIESGOS (MATRIZ)

¿Riesgos materializados?	Sí: No: X
¿Posible materialización de riesgos?	Sí: No:X

Observaciones: N/A

9. DATOS DESTINO FINAL DE LOS BIENES Y /O SERVICIOS OBJETO DEL CONTRATO O CONVENIO

Ingreso a Almacén	Sí __ No _X_
No. soporte y fecha (SAP)	No. soporte Fecha Dia: Mes: Año:
Dependencia destino final del bien o servicio	N/A
Observaciones	N/A

10. CONCLUSIÓN EJECUTIVA

De acuerdo con el seguimiento efectuado, el contrato se encuentra en ejecución con un nivel de cumplimiento acorde a lo desarrollado, sin perjuicio de las observaciones realizadas por la supervisión.
A la fecha no se considera necesaria la aplicación de modificaciones contractuales.

11. FIRMA (S)

Nombre del Supervisor Principal	CT. LOPEZ LUNA JULIETH CAROLINA	**C.C.** 1.110.542.537
Acto Administrativo Nombramiento	Resolución No. 001 del 01 de agosto de 2025	
Acta entrega fecha	N/A	
Tipo Novedad	N/A	
Dependencia:	GRUPO DE APOYO LOGISTICO / ESCUADRÓN DE LOS SERVICIOS	
Firma		

	REGISTRO DE ASISTENCIA			CÓDIGO
	FECHA: 24/05/2021	VERSION: 1	RESPONSABLE: Director HSEQ	F-5

TIPO DE EVENTO				FECHA
HARLA		DIVULGACION		17 JUNIO
DUCCION		TALLER		LUGAR
APACITACION	X	REUNION DE CONTRATISTAS		Exito
UNION COPASST		COMITÉ DE CONVIVENCIA		DURACION
-INDUCCION		CAMPAÑA		2 horas

INSTRUCTOR O DIRECTOR DE LA REUNION

NOMBRE Y APELLIDO	CARGO	FIRMA
Yenny Lopez	Coord. HSEQ	

TEMAS TRATADOS

* Contaminacion Cruzada // Desinfeccion de los
* alimentos
* Procedimientos de trabajo seguro.

PARTICIPANTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	C.C.	FIRMA
Sulay Wbeny Garcia L.	Aux. cocina	1039469028	Sulay Garcia
Ana Maria Morales Garcia	Aux cocina	6.666.0076	
Yoseline Montero G	Aux cocina	63472978	
Elkeer Bernal D.	Chef	2955454	
Yoqueline Bejarano C.	Aux. cocina	52439949	
Magda Ignacia Bonilla	Aux cocina	1112761958	
Maria Neyda Bejarano	Aux cocina	39772069	
Jose Cisneros Mateus	Aux Cocina	1065557765	

FAC-S-2026-058448-AG

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEGED-FR-003
	FORMATO ACTA GENERAL	Versión N°:	1
		Vigencia:	03-03-2025

Acta Consecutivo No.	FAC-S-2026-058448-AG	**Lugar y Fecha**	GRUAL,23-06-2026
Asunto	ACTA DE CONCERTACIÓN Y APROBACIÓN DEL MENÚ III TRIMESTRE		
Oficina Productora	GRUAL		
Hora Inicio	10:00	**Hora Finalización**	11:00
Ausentes	Ninguno		

Orden del día:

Verificación del quórum
Revisión del ciclo de menú propuesto (segun anexo)
Observaciones y ajustes al menú
Cierre de la reunión

Desarrollo:

A los 23 días del mes de junio de 2026, siendo las 10:00 horas, se reunieron en las instalaciones de la sala de juntas del Grupo de Alumnos los integrantes del Comité de Bienestar de Alumnos, Comandante Grupo Alumnos, el Gerente de Proyecto y la Supervisora del contrato de alimentación de alumnos, con el fin de llevar a cabo la concertación y aprobación del menú correspondiente al tercer trimestre de la vigencia 2026, de conformidad con los lineamientos establecidos para la prestación del servicio de alimentación.

La presente actividad se realiza de conformidad con el procedimiento GA-JELOG-PR-020 “Procedimiento Servicio de los Ranchos de Tropa, Casino Cadetes y Alumnos”, el cual establece que el menú será elaborado trimestralmente por cada UMA, con la participación del Comité de Bienestar, aprobado mediante acta, teniendo en cuenta las opciones de menú preferidas por los beneficiarios.

SERVICIO	COMPONENTE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
DESAYUNO	Proteico	Huevos con salchicha	Chorizo	Huevos pericos	Huevos rancheros	Huevo frito	Huevo cocido	Tamal	Huevo frito	Salchicha	Huevos pericos
	Farináceo	Pan	Arroz	Arroz	Arroz	Pan coco	Calentado + arepa	Pan	Calentado + lentejas	Arroz	Pan
	Bebida	Agua de panela	Chocolate	Café	Avena	Chocolate	Agua de panela	Chocolate	Agua de panela	Café	Avena
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
REFRIGERIO	Bebida	Arroz con leche	Yogur	Jugo natural	Avena	Gelatina	Leche saborizada	Yogur	Avena	Gelatina	Leche saborizada
	Farináceo / dulce	Galleta	Galleta	Mantecada	Torta	Galleta	Torta	Galletas	Galleta	Galleta	Torta
ALMUERZO	Sopa / crema	Pasta	Fideos	Avena	Arracacha	Cebada	Arracacha	Cuchuco	Frijolada	Petó	Pasta
	Proteico	Pollo en salsa	Fricassé de pollo	Sobrebarriga	Costilla de cerdo	Pollo asado	Carne asada	Pollo asado	Chorizo carne molida	Costilla de cerdo	Carne asada
	Farináceo 1	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
	Farináceo 2	Yuca	Puré de papa	Plátano	Tajadas de plátano	Yuca dorada	Papa blanca	Plátano	Tajadas de plátano	Plátano	Papa salada
	Verdura / ensalada	Lentejas	Ensalada dulce	Arveja	Garbanzo	Ensalada dulce	Ensalada roja	Mixta	Ensalada	Ensalada dulce	Lentejas
	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo
CENA	Proteico	Goulash de res	Carne asada	Sobrebarriga	Lomo asado	Sobrebarriga	Pechuga asada	Perro caliente	Pollo asado	Pollo	Albóndigas
	Farináceo 1	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz mixto pollo y cerdo	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	—	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
	Farináceo 2	Monedas de plátano	Plátano	Papas a la francesa	Plátano	—	Torta de zanahoria	Papas a la francesa	Pasta	Papas a la francesa	Pasta
	Verdura / ensalada	—	Verdura guisada	—	Verdura caliente	Verdura guisada	—	—	—	—	—
	Jugo	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre

FAC-S-2026-058448-AG

SERVICIO	COMPONENTE	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
DESAYUNO	Proteico	Chorizo	Huevos rancheros	Huevos pericos	Tamal	Huevo cocido	Huevos con salchicha	Huevos rancheros	Huevos con maíz	Huevos pericos	Huevos con maíz
	Farináceo	Arepa	Pan	Sándwich	Pan	Calentado de frijol	Arroz	Pan	Arroz	Arepa	Arepa queso
	Bebida	Chocolate	Café	Avena	Chocolate	Café	Chocolate	Agua de panela	Avena	Chocolate	Agua de panela
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
REFRIGERIO	Bebida	Arroz con leche	Yogur	Jugo natural	Leche saborizada	Gelatina	Avena	Arroz con leche	Jugo	Leche	Yogur
	Farináceo / dulce	Galleta	Mantecada	Torta	Galleta	Galleta	Torta de zanahoria	Galleta	Mantecada	Galleta	Torta
ALMUERZO	Sopa	Maíz	Avena	Fideos	Arroz blanco	Ajiaco	Cuchuco de trigo	Petó	Cuchuco de maíz	Cebada	Fideos
	Proteico	Sobrebarriga	Pollo asado	Carne asada	Pollo asado	Pierna de pollo	Sobrebarriga	Costilla de cerdo	Carne asada	Carne sudada	Fricassé de pollo
	Farináceo 1	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
	Farináceo 2	Plátano	Plátano	Yuca dorada	Monedas de plátano	Mazorca	Papa chalcua	Monedas de plátano	Plátano	Monedas de plátano	Puré de papa
	Verdura / ensalada	Fríjoles	Ensalada roja	Garbanzos	–	Ensalada	Mixta	Arveja amarilla	Ensalada roja	Fríjol	Dulce
	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo
CENA	Proteico	Pechuga asada	—	Goulash de cerdo	Carne asada	Goulash de cerdo	—	Pechuga asada	Pollo asado	Sobrebarriga	Pollo asado
	Farináceo 1	Arroz blanco	Arroz mixto pollo y cerdo	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz mixto	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
	Farináceo 2	Papas	Papas a la francesa	Plátano	Yuca dorada	Monedas de plátano	Papas a la francesa	Torta	Pasta	Yuca dorada	Papachips
	Verdura / ensalada	–	–	–	Ensalada dulce	–	–	–	–	–	–
	Jugo	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre

SERVICIO	COMPONENTE	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
DESAYUNO	Proteico	Chorizo	Huevo cocido	Huevo frito	Tamal	Huevos con salchicha	Huevos pericos	Huevo frito	Salchicha	Chorizo	Huevos con maíz
	Farináceo	Arroz	Calentado + arepa	Pan coco	Pan	Pan	Calentado lentejas	Arroz	Pan	Arepa	Arroz
	Bebida	Chocolate	Agua de panela	Café	Té	Chocolate	Avena	Agua de panela	Café	Chocolate	Avena
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
REFRIGERIO	Bebida	Jugo	Leche saborizada	Gelatina	Yogur	Arroz con leche	Leche saborizada	Avena	Gelatina	Arroz con leche	Jugo
	Farináceo / dulce	Galleta	Mantecada	Galleta dulce	Torta de naranja	Galleta	Mantecada	Galleta	Torta de pan	Galleta	Mantecada
ALMUERZO	Sopa	Verduras	Arracacha	Arroz	Cuchuco	Pasta	Arracacha	Frijolada	Petó	Maíz	Cuchuco de maíz
	Proteico	Pollo asado	Goulash de carne	Pollo miel mostaza	Pollo asado	Pollo en salsa	Albóndigas	Chorizo carne molida	Costilla de cerdo	Sobrebarriga	Carne asada
	Farináceo 1	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
	Farináceo 2	Plátano tentación	Papa salada	Yuca dorada	Plátano	Yuca	Papa salada	Tajadas de plátano	Papa perejil	Yuca guisada	Plátano
	Verdura / ensalada	Ensalada roja	Ensalada dulce	Mixta	Lentejas	Ensalada fresca	—	Ensalada dulce	Fríjoles	—	Ensalada roja
	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo
CENA	Proteico	Carne asada	Pechuga asada	Sobrebarriga	Perro caliente	Estofado de res	Fricassé de pollo	Pollo asado	Pollo	Pechuga asada	Pollo finas hierbas
	Farináceo 1	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	—	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz pimentón
	Farináceo 2	Plátano	Torta de zanahoria	Pasta	Papas a la francesa	Monedas de plátano	—	Pasta	Plátano cocido	Papas a la francesa	Conchitas
	Verdura / ensalada	Verdura guisada	—	—	—	—	Verdura guisada	—	—	—	—
	Jugo	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre

Una vez verificado el quórum, se dio inicio a la reunión, cuyo objetivo principal fue la revisión, concertación y aprobación del ciclo de menú presentado para el tercer trimestre de 2026.

Pescado:
Se solicita evaluar la posibilidad de incluir preparaciones con pescado dentro del ciclo de menú, con el propósito de ampliar la variedad de las fuentes proteicas suministradas a los alumnos.

Cereal en desayuno:

Se propone evaluar la inclusión ocasional de cereal tipo Kellogg's en presentación individual, acompañado de bolsa de leche, como alternativa dentro del servicio de desayuno.

Cenas especiales:

Se recomienda implementar mayor variedad en las cenas de domingos y lunes festivos, incluyendo preparaciones como perro caliente, arroz mixto, hamburguesa u otras opciones similares.

Tamal:
Se solicita que el suministro de tamal sea programado preferiblemente los sábados, considerando la mayor permanencia de alumnos durante dicha jornada. Así mismo, cuando se suministre esta preparación, se recomienda reemplazar la fruta por una arepa como complemento del desayuno.

Carne de sobrebarriga:

Los alumnos manifiestan nuevamente su preferencia por reemplazar la sobrebarriga por carne sudada dentro del ciclo de menú.

Ensalada de remolacha:
Se solicita incluir esta preparación una vez al mes dentro del menú programado.

Arroz con leche:
Se recomienda evaluar la inclusión de arroz con leche en dos oportunidades al mes como preparación complementaria dentro del servicio de almuerzo.

Preparación de huevos:

Se solicita verificar la viabilidad de incluir huevo frito en algunos desayunos, con el fin de ofrecer mayor variedad en las preparaciones.

Yuca dorada:

Los alumnos manifiestan su conformidad con esta preparación y solicitan que continúe siendo incluida dentro del menú.

Verdura guisada:

Se recomienda disminuir la frecuencia de suministro de esta preparación y evaluar su reemplazo por torta de ahuyama

Sopa de cebada:

Se reitera la observación realizada en la concertación anterior respecto a la no inclusión de cebada perlada, sugiriendo mantener alternativas como cuchuco de trigo o cuchuco de maíz.

Refrigerios:
Se solicita incrementar la variedad de galletas suministradas y evitar el suministro de jugos caseros con leche.

Pan:
Se recomienda ampliar la variedad de panes ofrecidos en los desayunos, incluyendo opciones como pan de coco, pan de leche, pan dulce, pan de sal y otras alternativas similares.

Ajiaco:
Los alumnos solicitan nuevamente la inclusión de esta preparación dentro del ciclo de menú.

APROBACIÓN

Una vez revisado y concertado el ciclo de menú correspondiente al tercer trimestre de la vigencia 2026, el Comité de Bienestar de Alumnos deja constancia de que:

• El menú presentado fue revisado con participación de los asistentes a la reunión.
• Las observaciones, recomendaciones y solicitudes de ajuste formuladas durante la concertación serán remitidas a la empresa contratista, con el fin de que sean evaluadas desde los aspectos técnico, nutricional, operativo y contractual, y se determine la viabilidad de su implementación dentro del ciclo de menú.
• Los ajustes que resulten viables deberán ser incorporados por la empresa contratista, previa coordinación con la Supervisión del contrato.
• El ciclo de menú definitivo, con las modificaciones que sean procedentes, deberá publicarse de manera visible en el comedor de alumnos.

No siendo otro el objeto de la reunión, se da por finalizada siendo las 11:00 horas del mismo día.

Actividades a Realizar		
Actividad	**Responsable**	**Fecha Entrega**

Convocatoria Próxima Reunión			
Tema	Concertación menú IV TRIM		
Fecha - Hora	10-09-2025	**Lugar**	

FIRMAS,

Teniente Coronel SEBASTIAN SANCHEZ FLOREZ
Comandante Grupo De Alumnos ESUFA

Teniente Coronel LADY ADRIANA CARO JACOME
Comandante Grupo Apoyo Logístico ESUFA

Capitán JULIETH CAROLINA LOPEZ LUNA
Comandante Escuadrón Servicios

Mayor JHONATHAN STEVEN MARTINEZ CHAVES
Jefe Sección Personal

Elaboró: CT. LOPEZ / ESSER Revisó: CT. LOPEZ / ESSER Aprobó:CT. LOPEZ / ESSER



FAC-S-2026-022979-CE
Al contestar, cite este número
Página 1 de 3, de la Comunicación Radicado
No FAC-S-2026-022979-CE del 24 de junio de 2026 / MDN-COGFM-FAC-COFAC-JEMFA-ESUFA-SUJEM-GRUAL-ESSER

Señores
MARLIO NARVAEZ SILVA
REPRESENTANTE LEGAL FUNDACION HORUS VITA
CALLE 45 # 20

Armenia Quindio

Contraseña:L1TZernhFD

Asunto: Solicitud de evaluación de observaciones y posibles ajustes al menú de alimentación de alumnos correspondiente al III trimestre de 2026.

En nombre de los hombres y mujeres que integran la Escuela de Suboficiales "CT. Andrés M. Díaz" de la Fuerza Aeroespacial Colombiana, reciba un cordial y respetuoso saludo, deseándole éxitos en el ejercicio de sus funciones.

De manera atenta, y en atención a la reunión de concertación del menú correspondiente al tercer trimestre de la vigencia 2026, realizada con la participación del Comité de Bienestar de Alumnos, Comandante Grupo Alumnos, el Gerente de Proyecto y la Supervisión del contrato de alimentación, me permito remitir las observaciones, recomendaciones y solicitudes formuladas durante dicha reunión, con el fin de que esa empresa realice el análisis de su viabilidad técnica, nutricional, operativa y contractual, y determine la posibilidad de incorporarlas al ciclo de menú.

La citada reunión se llevó a cabo de conformidad con lo establecido en el procedimiento GA-JELOG-PR-020 "Procedimiento Servicio de los Ranchos de Tropa, Casino Cadetes y Alumnos", el cual dispone que el menú debe elaborarse trimestralmente con la participación del Comité de Bienestar de Alumnos, atendiendo las preferencias de los beneficiarios del servicio.

Como resultado de la revisión del ciclo de menú presentado por la Unidad de Alimentación, los asistentes formularon las siguientes observaciones y recomendaciones:

1. Evaluar la posibilidad de incluir preparaciones a base de pescado dentro del ciclo de menú, con el propósito de ampliar la variedad de las fuentes proteicas.
2. Evaluar la inclusión ocasional de cereal tipo Kellogg's en presentación individual, acompañado de bolsa de leche, como alternativa dentro del servicio de desayuno.
3. Evaluar la implementación de mayor variedad en las cenas de domingos y lunes festivos, incluyendo preparaciones como perro caliente, arroz mixto, hamburguesa u otras opciones similares.
4. Evaluar la posibilidad de programar el suministro de tamal los días sábado, considerando la mayor permanencia de alumnos durante dicha jornada. Así mismo, cuando esta preparación sea incluida en el menú, analizar la viabilidad de reemplazar la fruta por una arepa como complemento.
5. Evaluar el reemplazo de la carne de sobrebarriga por carne sudada dentro del ciclo de menú.
6. Analizar la posibilidad de incluir ensalada de remolacha una vez al mes.
7. Evaluar la inclusión de arroz con leche en dos oportunidades al mes como preparación complementaria.
8. Verificar la viabilidad de ofrecer huevo frito en algunos desayunos, con el fin de diversificar las preparaciones.
9. Mantener la preparación de yuca dorada dentro del ciclo de menú.
10. Evaluar la disminución en la frecuencia de suministro de verdura guisada y analizar su posible reemplazo por torta de ahuyama.
11. Mantener la recomendación efectuada en la concertación anterior respecto a no incluir cebada perlada, considerando alternativas como cuchuco de trigo o cuchuco de maíz.
12. Incrementar la variedad de galletas suministradas en los refrigerios.
13. Evaluar la eliminación del suministro de jugos caseros con leche durante los refrigerios.
14. Incrementar la variedad de panes ofrecidos en los desayunos, incluyendo opciones como pan de coco, pan de leche, pan dulce, pan de sal, entre otros.
15. Evaluar nuevamente la inclusión de ajiaco dentro del ciclo de menú.

Agradecemos que, una vez efectuado el análisis correspondiente, esa empresa informe a esta Supervisión la viabilidad de las observaciones anteriormente relacionadas y, de ser procedente, incorpore los ajustes que resulten técnica y contractualmente viables, con el propósito de continuar fortaleciendo la calidad y aceptación del servicio de alimentación prestado a los alumnos de esta Escuela.

Capitán JULIETH CAROLINA LOPEZ LUNA
Comandante Escuadrón Servicios

Elaboró: CT. LOPEZ / ESSER Revisó: CT. LOPEZ / ESSER Aprobó:CT. LOPEZ / ESSER

greenfuel

CI Transatlantic GreenTrade S.A.S
Nit 900629775-5

No 173856

ISCC

CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO
ACEITE VEGETAL USADO PARA LA PRODUCCIÓN DE BIODIESEL 2G

Que el Generador:

Empresa:	Fundacion horus vita	**NIT:**	900 024 329-1
Dirección:	Carrera 24 # 39B-25	**Ciudad:**	Bogotá D.C.

Por intermedio de la empresa CI TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S, con NIT 900.629.775-5 con código de licencia Transportadora TP-134, por Secreataria Distrital de Ambientede Bogotá y registro como empresa gestorapor la CAR G-RACU-002 y transportador R-RACU-02, se recibe:

Mes de Recolección:	junio 2025
Punto de Recolección:	F horus vita
Direccion:	carrera 5# 12-92
Cantidad Total en Kilos	57,30 Kg

Este Aceite Vegetal usado es entregado en su totalidad a la compañia Greenfuel Extremadura, la encargada de la producción de Biodiesel 2G:

Empresa: Greenfuel Extremadura S.A	**CIF:** A06445910
Dirección: Carrera Nacional 630 P.K. 06230 Los Santos Maimona - España	**Ciudad:** Extremadura / España

Greenfuel Extremadura certifica que este Aceite Vegetal Usado es destinado exclusivamente para la producción de Biocombustibles de Segunda Generación (2G), garantizando el cumplimiento de la resolución 0316 de MINAMBIENTE de cumplimiento nacional.

Para constancia se firma en Bogotá D.C , el 2025-07-1.

Juan Carlos Benavides Rueda
Representante
GREEN FUEL S.A

Desarrollo ambiental S.A.S

"Trabajamos para conservar nuestro planeta..."

Recolección de Residuos Orgánicos

CERTIFICACION

La empresa **CLEAN PLANET DESARROLLO AMBIENTAL SAS**, identificada con Nit No.900.991.230-3 **CERTIFICA** que **FUNDACION HORUS VITA** con Nit 900.024.923-1 ubicado **ESUFA, Madrid carrera 5 #12-92,** los servicios de recolección, transporte y tratamiento térmico de junio **2025 120 Kg** de residuos **orgánicos y trampas de grasas** durante el periodo del mes del de junio de 2025.

Los residuos provenientes de la producción de alimentos son tratados mediante compostaje por lo que son utilizados para el mejoramiento de tierra y fertilización de cultivos a base de microorganismos. Este proceso se desarrolló en nuestra planta ubicada en el municipio de Bojacá, vía Fuerza Aérea Militar Vereda Barro Blanco, Madrid Cund, la cual cuenta con Concepto Técnico Ambiental DRSO No.364 del 13 de febrero de 2015, emitido por la Corporación Autónoma Regional de Cundinamarca CAR.

La presente certificación se expide a los treinta (30) días del mes del mes de junio del año dos mil veinticinco (2025.)

Atentamente.

CLEAN PLANET

JUDITH LUQUE
Gerente General