

****FAC-S-2023-194693-CI****

Al contestar, cite este número

Página 1 de 4, de la Comunicación Radicado

No FAC-S-2023-194693-CI del 30 de octubre de 2023 / MDN-COGFM-FAC-COFAC-JEMFA-CACOM-1

Señor.

RADICACIÓN USUARIO ANÓNIMO

Administrador ePx

Asunto: Envío respuesta queja por competencia

En respuesta a la queja anónima recibida mediante canal anticorrupción de la FAC, la cual describe presuntas irregularidades en el funcionamiento y servicio de restaurante que presta la contratista Jenny Stephanie Fuquene Andrade mediante contrato No. 070-00-D-CACOM-1-ESIMA-2023 en las instalaciones de la ESIMA, relacionado con el servicio al cliente, alimentación y el aseo en general del establecimiento durante el desarrollo del ejercicio de orden abierto adelantado en la ESIMA del 12 al 15 de octubre de 2023, respetuosamente se informa lo siguiente:

1. La Escuela de Instrucción Militar Aérea, en ningún momento obliga al personal que recibe capacitación a tomar sus alimentos en el comedor que actualmente funciona en la ESIMA bajo contrato No. 070-00-D-CACOM-1-ESIMA-2023, por el contrario, lo que busca, es brindar a todo el personal una opción más cómoda para que pueda tomar sus alimentos sin necesidad de realizar largos desplazamientos o esperas que puedan afectar el libre desarrollo de las instrucciones que se encuentran programadas dentro de cada ejercicio; así mismo cabe aclarar que los servicios que actualmente manejan los casinos de la unidad no se ajustan a las necesidades que tiene el personal de alumnos de la escuela por sus horarios de instrucción ya que en los casinos solo brindan el servicio de desayuno y almuerzo, pero la cena no hace parte de su oferta.

2. Se ordenó al supervisor del contrato el señor ST. PEÑUELA GUERRERO JAIRO DANIE, realizar durante los días 22 y 23 de octubre de 2023, visita a las instalaciones del comedor y realizar las averiguaciones necesarias con el contratista y de manera aleatoria consultar con el personal que hace uso constante del restaurante, con el fin de verificar la calidad del servicio al cliente que allí se brinda y la calidad de la alimentación y aseo del lugar, constatando lo siguiente:

- El servicio de restaurante se presta de manera normal sin encontrar deficiencias que evidencien irregularidades en el funcionamiento y prestación del servicio.
- Durante la visita se constató que el personal de trabajadores que presta este servicio, atiende de manera cortés y hace lo posible por atender de manera eficiente al personal.
- Se consultó con algunos usuarios del restaurante con respecto a la calidad del servicio, alimentos y atención, los cuales manifestaron que los alimentos se sirven de manera

“ASÍ SE VA A LAS ESTRELLAS”

Km 1. Autopista Medellín-Bogotá - Conmutador (6) 8398359 Puerto Salgar Colombia.

anticorrupcion@fac.mil.co - correspondencia@fac.mil.co - tramiteslegales@fac.mil.co

www.fac.mil.co

puntual y en óptimas condiciones, cumpliendo satisfactoriamente con la calidad y atención esperada.

- Es de aclarar que si en alguna ocasión durante el periodo del 12 al 15 de octubre de 2023, los alumnos de ESUFA recibieron los alimentos fríos como lo manifiesta la queja, esto es debido al contexto y naturaleza de un Ejercicio de Orden Abierto (EOA) en donde da lugar a no consumir los alimentos en las instalaciones del restaurante, sino que deben de ser transportados hasta el lugar de entrenamiento como lo son: pistas de paracaidismo, áreas de instrucción, Laguna del Coco, entre otros, lo que ocasiona que no conserven la temperatura ideal por los tiempos de desplazamiento hasta el sitio de su ingesta.
- Se verificó el interior del establecimiento y no se evidenciaron malos manejos de los residuos o desaseo, sino que al contrario se observó que el contratista se esfuerza por mantener en buenas condiciones de orden, aseo y presentación las instalaciones al interior y al exterior del establecimiento.

3. Una vez verificadas las obligaciones del arrendatario del contrato 070-00-D-CACOM-1-ESIMA-2023, se observa que el señor supervisor ST. PEÑUELA GUERRERO JAIRO DANIE ha venido realizado los informes de supervisión mensual donde se evidencia que ha desarrollado la labor de hacer seguimiento y control al cumplimiento de las obligaciones del contratista para lo cual se **anexa el último informe de supervisión del mes de septiembre de 2023.**

Adicional, el señor supervisor anexa a este informe los carnets de manipulación de alimentos vigentes del personal que realiza la preparación de las comidas que ofrece el restaurante demostrando la idoneidad del personal que realiza esta labor.

En conclusión, y en aras de evitar que se presenten irregularidades en el funcionamiento y prestación del servicio de restaurante durante el desarrollo de futuros ejercicios de orden abierto en la ESIMA, se solicitó al contratista reforzar con más personal en los días en que se desarrollan estos ejercicios, con el fin de evitar colapsos que afecten la debida atención del personal de alumnos, teniendo en cuenta que para este periodo se deben redoblar los esfuerzos para mantener la calidad del servicio y la calidad de los alimentos, a fin de atender de manera más eficiente a una población tan numerosa como lo son los (EOA) que asciende a más de 100 personas que a su vez se cruzan con los alumnos de cursos y entrenamientos que están en desarrollo, evitando con esto que se presenten anomalías que afecten la imagen de la Escuela de Instrucción Militar Aérea.

Es importante resaltar, que la misión principal de la ESIMA, es capacitar y entrenar al personal de oficiales, suboficiales, soldados, alumnos, cadetes, personal militar en general que así lo requiera, por lo tanto, esta Escuela, en aras de facilitar la toma de alimentos de este personal, ha permitido por intermedio de un tercero brindar este servicio, mediante el cual de manera voluntaria los encargados de cada ejercicio pueden realizar las

“ASÍ SE VA A LAS ESTRELLAS”

Km 1. Autopista Medellín-Bogotá - Conmutador (6) 8398359 Puerto Salgar Colombia.
anticorrupcion@fac.mil.co - correspondencia@fac.mil.co - tramiteslegales@fac.mil.co
www.fac.mil.co

coordinaciones pertinentes con el contratista. Para este caso en particular, el personal Militar orgánico de la Escuela de Suboficiales de la Fuerza Aeroespacial Colombiana. fueron los encargados de realizar la logística, y previamente verificaron si el servicio de alimentación que ofrece el contratista, cumplía con los estándares exigidos por la ESUFA y con la capacidad de atender el volumen de personal del EOA el cual superaba al que comúnmente frecuenta el restaurante.

Por lo tanto, para este ejercicio donde presuntamente ocurrieron estos hechos, el personal de logística de ESUFA realizó previamente un estudio de las capacidades y alcances del servicio ofrecido por el contratista, determinando que se ajustaba a sus requerimientos, y la Dirección de la ESIMA no recibió ningún tipo de observación de esta índole al término del ejercicio.

Finalmente, como Escuela de Instrucción Militar Aérea, estaremos prestos a verificar cualquier tipo de retroalimentación que contribuya el mejoramiento continuo de la Institución, con el fin de mejorar los procesos asociados a la capacitación, Instrucción y Entrenamiento de la Fuerza Aéroespacial Colombiana.

Cordialmente,



“ASÍ SE VA A LAS ESTRELLAS”

Km 1. Autopista Medellín-Bogotá - Conmutador (6) 8398359 Puerto Salgar Colombia.
anticorrupcion@fac.mil.co - correspondencia@fac.mil.co - tramiteslegales@fac.mil.co
www.fac.mil.co

7-

Brigadier General JAIME ANDRES VALENCIA MONSEGNY
Comandante Comando Aéreo de Combate No. 1

Anexo: 05 archivos pdf.

AA12. MADRID / DEJDH; MY. BEJARANO / DEJDH

Elaboró: AS13. CERVERA / SEPLA Revisó: CR. GANEM / SECOM Aprobó: BG. VALENCIA / CACOM-1



“ASÍ SE VA A LAS ESTRELLAS”

Km 1. Autopista Medellín-Bogotá - Conmutador (6) 8398359 Puerto Salgar Colombia.
anticorrupcion@fac.mil.co - correspondencia@fac.mil.co - tramiteslegales@fac.mil.co
www.fac.mil.co