Página 1 de 9 Código: 2BS-FR-0019	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 12-03-2021 Versión: 5	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	

No. GS-2026- - MEPAS - ARLOG

San Juan de Pasto, 02 SEP 2026

Señora coronel
HERNANDO ALFREDO CALDERON VEGA
Comandante Policía Metropolitana de San Juan de Pasto
Calle 18 número 47-160 Barrio Torobajo
Pasto, Nariño

ASUNTO: Informe de Supervisión proceso No. **94-8-10013-26**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**31/07/2026**	**Hasta**	**29/08/2026**

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No 03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", y la "*Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado*" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato u orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato u orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante acto administrativo comunicación oficial No.GS-2026-042514-MEPAS del 29/05/2026, el señor coronel HERNANDO ALFREDO CALDERÓN VEGA, obrando en calidad de comandante de la Policía Metropolitana San Juan de Pasto nombró como supervisor del contrato a la señora Capitán DIANA MARCELA NIÑO OLARTE jefe Grupo Logístico MEPAS.

- Mediante acto administrativo comunicación oficial No.GS-2026-057176-MEPAS del 11/07/2026, el señor coronel HERNANDO ALFREDO CALDERÓN VEGA, obrando en calidad de comandante de la Policía Metropolitana San Juan de Pasto nombró como supervisor del contrato al señor Intendente Jefe VICTOR NICOLAS PEREZ ROMERO jefe Grupo Logístico MEPAS (E).

- Mediante acto administrativo comunicación oficial No. GS-2026-067440-MEPAS del 13/08/2026, la señora coronel ANDREA CAROLINA CACERES NARANJO, obrando en calidad de comandante de la Policía Metropolitana San Juan de Pasto nombró como supervisor del contrato a la señora capitán DIANA MARCELA NIÑO OLARTE jefe Grupo Logístico MEPAS

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** mensual

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 02**

  - Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 31/05/2026 al 29/06/2026 presentado mediante comunicado oficial GS-2026-053127-MEPAS DEL 05/07/2026.

  - Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 30/06/2026 al 30/07/2026 presentado mediante comunicado oficial GS-2026-059993-MEPAS DEL 29/07/2026.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	**94-8-10013-26**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA UN PERSONAL POLICIAL ADSCRITO ADMINISTRATIVAMENTE A LA POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JUAN DE PASTO Y DEPARTAMENTO DE POLICÍA NARIÑO O QUE**

Página 2 de 9	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

	SE ENCUENTRE DE APOYO EN LA JURISDICCIÓN CON EL FIN DE GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE ORDEN PÚBLICO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA
Contratista	CASILDA ROVIRA DIAZ BASTIDAS
Representante legal	CASILDA ROVIRA DIAZ BASTIDAS
Valor inicial del contrato u orden de compra	VALOR TOTAL. $639.698.000.00 ASIGNADO DENAR: $439.698.000.00 ASIGNADO MEPAS: **$200.000.000.00**
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	VALOR TOTAL. $639.698.000.00 ASIGNADO DENAR: $439.698.000.00 ASIGNADO MEPAS: **$200.000.000.00**
Plazo de ejecución inicial	31/05/2026 hasta el 20/12/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	31/05/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	20/12/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
y Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante informe ejecutivo No. 003, radicado bajo la Comunicación Oficial Electrónica No. GS-2026-070326-MEPAS de fecha 01 de septiembre 2026 se deja constancia de la revisión y supervisión al contrato de suministro de alimentación donde se relaciona los eventos y las fechas en las cuales se entregaron suministros adquiridos con ese contrato.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

N/A

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIO SI / NO	OBSERVACIONES
1	MENU DESAYUNO No. 1: Desayuno básico - ARROZ 100 GR - HUEVOS 2 UND - PAN - TAJADA DE MADURO - FRUTA (MANZANA) CAFÉ O CHOCOLATE 200 ML (DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR),	SI CUMPLE	NINGUNA
2	MENÚ DESAYUNO No. 2: Desayuno básico -CARNE A LA PLANCHA 100 GR -PORCIÓN DE HUEVOS 2 UND -ARROZ 100 GR -PAPA A VAPOR O TAJADA -BEBIDA CALIENTE CHOCOLATE 200 ML JUGO NATURAL EMPACADO AL VACIO 400 ML (MARACUYA-GUAYABA-MANGO) (DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR) ,	N/A	N/A
3	MENU DESAYUNO No. 3: Desayuno ejecutivo -PAN CON QUESO 65 GR O SANDUCHE DE JAMON Y QUESO 120 GR -HUEVOS REVUELTOS 120 GR -JUGO DE FRUTA 250 ML -CAFÉ 250 ML O AROMÁTICA 250 ML O CHOCOLATE 250 ML (DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR) ,	N/A	N/A
4	MENU ALMUERZO-CENA No. 1: Menú corriente -PORCIÓN DE ARROZ 100 GR -PRINCIPIO (FRIJOL O LENTEJA) -PORCIÓN DE CARNE 150 GRS (POLLO O RES O CERDO) -PAPA A LA FRANCESA O AL VAPOR -ENSALADA	SI CUMPLE	NINGUNA

	-JUGO NATURAL EMPACADO AL VACIO 250 ML (MARACUYA-GUAYABA-MANGO) (DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR) ,		
5	MENU ALMUERZO-CENA No. 2: Menú pollo -¼ POLLO (BROASTER-ASADO) -PAPA A LA FRANCESA -PORCION DE ARROZ 100 GR -GASEOSA PERSONAL 400 ML O JUGO NATURAL EMPACADO AL VACIO 400 ML (DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR) ,	N/A	N/A
6	MENÚ ALMUERZO -CENA No. 3: Menú parrilla mixta -CARNE DE CERDO 100 GR -CARNE DE RES 100 GR -CHORIZO AHUMADO 50 GR -FILETE DE PECHUGA 100 GR -PAPA AL VAPOR 2 UNIDADES GRANDES -PLÁTANO MADURO 70 GR -POSTRE 50 GR -AJÍ DE MANÍ 40 GR -GASEOSA PERSONAL O JUGO NATURAL EMPACADO AL VACIO 400 ML (DE ACUERDO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR),	N/A	N/A
7	**MENU ALMUERZO-CENA** No. 5: Filete de pechuga a la plancha -PECHUGA DE POLLO ASADA 200 GR -PORCIÓN DE ARROZ 100 GR -PAPA A LA FRANCESA 100 GR -ENSALADA FRESCA 40 GR -BEBIDA QUE PUEDE ELEGIR ENTRE JUGO, GASEOSA O LIMONADA PERSONAL 400 ML (DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR),	N/A	N/A
8	MENU REFRIGERIO No. 1: Arepa con carne -AREPA CON CARNE 100 GR Y ENSALDA FRESCA 40 GR O CHORIZO 50 GR CON AREPA -PORCIÓN PAPA AMARILLA O PAPA A LA FRANCESA 150 GR -BEBIDA QUE PUEDE ELEGIR ENTRE JUGO, GASEOSA O LIMONADA PERSONAL 400 ML (DE ACUERDO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR),	N/A	N/A
9	MENU REFRIGERIO No. 2: Liviano -BEBIDA A ELEGIR: JUGO FRUTA 350 ML O AROMÁTICA 250 ML O CAFÉ NEGRO 250 ML - ACOMPAÑADO A ELIGIR: ENVUELTO 120 GR O BUÑUELO 100 GR O QUIMBOLITO 112 GR O PASTEL DE POLLO 100 GR O PASTEL HAWAIANO 100 GR O EMPANADA DE POLLO, AÑEJO, HORNO O HARINA 100 GR O PASTEL DE QUESO 80 GR O BONETES 80 GR O SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO 200 GR O PAN CON QUESO 70 GR AO LMOJÁBANA 75 GR (DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR),	N/A	N/A

OTRAS CONDICIONES ADICIONALES

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIO SI / NO	OBSERVACIONES
1	CAPACIDAD OPERATIVA Considerando la cobertura territorial de los servicios requeridos en el área de la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto y el Departamento de Policía Nariño, el proponente deberá acreditar capacidad logística suficiente para garantizar el cubrimiento continuo, oportuno e ininterrumpido del suministro de alimentación, para lo cual deberá cumplir con las siguientes exigencias: - Certificar que cuenta con mínimo un (1) establecimiento de comercio destinado al expendio de comidas preparadas, ubicado en el área urbana del municipio de San Juan de Pasto, ya sea en propiedad, mediante contrato de arrendamiento vigente, o a través de convenio o alianza comercial con un tercero. - En los casos de arrendamiento, convenio o alianza comercial para la ejecución del contrato, deberá aportar junto con la oferta el documento escrito y suscrito por las partes que acredite dicha relación; en los casos de convenio o alianza comercial, deberá además constituir y entregar una póliza de cumplimiento que ampare las obligaciones derivadas de dicha relación dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, como requisito previo para el inicio de la ejecución, la cual deberá presentarse conjuntamente con las demás garantías exigidas en el proceso, con vigencia desde el perfeccionamiento del contrato hasta la finalización del mismo y, en caso de prórroga, deberá actualizarse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su suscripción, garantizando cobertura ininterrumpida. - Tanto el proponente como el tercero vinculado —cuando aplique— deberán acreditar inscripción vigente ante la Cámara de Comercio con actividades económicas correspondientes al código CIIU 5619 (Expendio de Comidas Preparadas) y/o 5611 (Expendio a la Mesa de Comidas Preparadas). - El oferente deberá presentar dentro de la oferta, el concepto sanitario favorable vigente de cada establecimiento de comercio desde el cual se realice la preparación y/o suministro de alimentos objeto del contrato, expedido por la autoridad sanitaria competente del municipio donde se encuentre ubicado cada establecimiento. Dicho documento deberá mantenerse vigente durante toda la ejecución del contrato y, en caso de incorporarse un nuevo establecimiento, el contratista deberá informarlo previamente al supervisor y aportar el respectivo concepto sanitario antes de iniciar operaciones.	SI CUMPLE	NINGUNA

<table>
<tr><td></td><td>- Manifestar expresamente su capacidad logística para extender la cobertura del suministro de alimentación a los siguientes municipios del departamento de Nariño: Tangua, Yacuanquer, Nariño, Chachagui, Encano, Ipiales, La Unión, Policarpa, Sandoná, Tuquerres, Samaniego, San José De Albán y Tumaco .

Nota: Estos requisitos serán verificados por el comité evaluador designado para tal efecto en la etapa de evaluación del proceso precontractual.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>El oferente deberá Certificar por escrito, en caso de que los alimentos presenten mala presentación o signos de descomposición, estos serán cambiados de forma inmediata sin costo alguno para la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto, previa coordinación con el supervisor del contrato.</td><td>SI CUMPLE</td><td>NINGUNA</td></tr>
<tr><td>3</td><td>El oferente deberá certificar por escrito que la totalidad de los alimentos suministrados serán empacados o envasados única y exclusivamente en recipientes biodegradables y amigables con el medio ambiente, las bebidas, tanto calientes como frías, deberán entregarse en envases herméticamente sellados, acompañados de los respectivos cubiertos biodegradables y servilletas. Para el transporte de los alimentos, el oferente deberá disponer de canastillas plásticas que garanticen la conservación, higiene e integridad de los productos durante su traslado. En ningún caso se aceptará la utilización de empaques, recipientes o presentaciones elaborados en ICOPOR o poliestireno expandido.</td><td>SI CUMPLE</td><td>NINGUNA</td></tr>
<tr><td>4</td><td>El oferente deberá Certificar por escrito que garantizará el suministro de alimentación en las horas, fechas y cantidades establecidas, en óptimas condiciones de frescura, calidad, presentación y conservación, realizando la entrega completa y oportuna en los lugares que indique el supervisor del contrato. Dicho suministro deberá cubrirse de manera simultánea para todo el personal en los diferentes servicios, apoyos y eventos dentro de la jurisdicción de la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto y el Departamento de Policía Nariño, sin que los servicios simultáneos generen costos extraordinarios por transporte u otros motivos, debiendo llegar la alimentación en óptimas condiciones de consumo para cada uno de los funcionarios.</td><td>SI CUMPLE</td><td>NINGUNA</td></tr>
<tr><td>5</td><td>El oferente deberá Certificar por escrito, que garantizará la entrega de los alimentos debidamente empacados de acuerdo a las especificaciones técnicas, en las instalaciones físicas de los siguientes municipios, así:
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>MUNICIPIO</th><th>UNIDAD POLICIAL</th><th>DIRECCIÓN DE UBICACIÓN</th></tr>
<tr><td>1</td><td>TANGUA</td><td rowspan="4">DISTRITO No. 2 DE POLICÍA CHACHAGUI</td><td>Estación de Policía Tangua</td></tr>
<tr><td>2</td><td>YACUANQUER</td><td>Estación de Policía Yacuanquer</td></tr>
<tr><td>3</td><td>NARIÑO</td><td>Estación de Policía Nariño</td></tr>
<tr><td>4</td><td>CHACHAGUI</td><td>Estación de Policía Chachagui</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Corregimiento ENCANO</td><td>DISTRITO No 1 DE POLICIA PASTO</td><td>Subestación de Policía Encano</td></tr>
<tr><td>6</td><td>IPIALES</td><td>DISTRITO No. 1 DE POLICÍA IPIALES</td><td>Estación de Policía Ipiales</td></tr>
<tr><td>7</td><td>LA UNIÓN</td><td>DISTRITO No. 2 DE POLICÍA LA UNIÓN</td><td>Estación de Policía La Unión</td></tr>
<tr><td>8</td><td>POLICARPA</td><td>DISTRITO No. 3 DE POLICÍA POLICARPA</td><td>Estación de Policarpa</td></tr>
<tr><td>9</td><td>SANDONÁ</td><td>DISTRITO No. 4 DE POLICÍA SANDONÁ</td><td>Estación de Policía Sandoná</td></tr>
<tr><td>10</td><td>TUQUERRES</td><td>DISTRITO No. 9 DE POLICÍA TUQUERRES</td><td>Estación de Policía Tuquerres</td></tr>
<tr><td>11</td><td>SAMANIEGO</td><td>DISTRITO No. 5 DE POLICÍA SAMANIEGO</td><td>Estación de Policía Samaniego</td></tr>
<tr><td>12</td><td>SAN JOSÉ DE ALBÁN</td><td>DISTRITO No. 7 DE POLICÍA SAN JOSÉ DE ALBÁN</td><td>Estación de Policía San José de Albán</td></tr>
<tr><td>13</td><td>TUMACO</td><td>Distrito Especial de Policía Tumaco</td><td>Estación de Policía Tumaco</td></tr>
</table>
NOTA: Lo anterior previa coordinación con el supervisor del contrato.</td><td>SI CUMPLE</td><td>NINGUNA</td></tr>
<tr><td>6</td><td>El oferente deberá certificar por escrito que garantiza la disponibilidad de un salón para el consumo de los alimentos en caso de ser necesario, con capacidad suficiente para la ubicación simultánea de cuatrocientas (400) personas, previa coordinación con el supervisor del contrato. Para tal efecto, el establecimiento deberá contar con: espacio físico apto en condiciones de comodidad e higiene acordes con el aforo requerido; mobiliario suficiente en buen estado de conservación e higiene; e instalaciones sanitarias y condiciones de ventilación e iluminación. El cumplimiento de estos requisitos no generará costo adicional alguno para la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto.</td><td>SI CUMPLE</td><td>NINGUNA</td></tr>
<tr><td>7</td><td>VISITA TÉCNICA: Con el fin de verificar la capacidad operativa del oferente, el comité técnico designado para tal efecto realizará visita técnica al establecimiento de comercio destinado al expendio de comidas preparadas, ubicado en el área urbana del municipio de San Juan de Pasto, que el oferente haya relacionado en su certificación escrita. Durante la visita se observará y dejará constancia de los siguientes aspectos:

Ubicación y destinación: Que el establecimiento se encuentre efectivamente ubicado en el área urbana del municipio de San Juan de Pasto y que su actividad corresponda al expendio de comidas preparadas.

Tenencia del establecimiento: Que el oferente acredite la tenencia del establecimiento mediante documento que demuestre propiedad, contrato de arrendamiento vigente, o convenio o alianza comercial con un tercero.

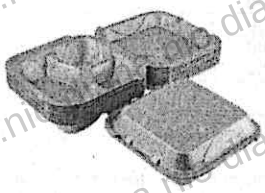
Cocina y equipamiento: Que el establecimiento cuente con cocina de tipo industrial o de capacidad equivalente, con los equipos necesarios para la preparación de alimentos en los volúmenes requeridos por el contrato.

Conservación de alimentos: Que se observe la disponibilidad de sistemas de almacenamiento en frío y en seco adecuados para la conservación de los alimentos.

Instalaciones sanitarias: Que el establecimiento cuente con servicios sanitarios en cantidad suficiente y en condiciones de higiene adecuadas para el aforo del servicio.

Personal: Que se evidencie la disponibilidad de personal de servicio y de cocina en número suficiente para la prestación del servicio.</td><td>SI CUMPLE</td><td>NINGUNA</td></tr>
</table>

	El resultado de la visita técnica se evidenciará en el informe de evaluación de ofertas y tendrá carácter de habilitante para la continuación del proceso de selección.		
8	Los costos indirectos que se generen, deben de ser asumidos por el futuro contratista. Entre estos se encuentran la constitución de las pólizas, fletes de transporte, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato.	SI CUMPLE	NINGUNA
9	El oferente deberá Certificar por escrito, (Anexar certificación) que se acoge y cumplirá con el peso, volumen y contenido mínimo para cada una de las opciones de menú para los desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios.	SI CUMPLE	NINGUNA
10	La opción de menú a suministrar para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, deberá ser coordinada previamente con el supervisor del contrato, según corresponda, una vez realizado el respectivo pedido.	SI CUMPLE	NINGUNA
11	El oferente deberá Certificar por escrito, que para la preparación de los alimentos usarán productos, insumos y víveres de primera calidad, de igual forma los alimentos suministrados deben ser de reciente preparación al momento de su entrega, buena presentación y se debe garantizar mínimo 5 horas de conservación de los mismos, para lo cual se deberá evitar el uso de condimentos o aderezos que aceleren su descomposición.	SI CUMPLE	NINGUNA
12	Teniendo en cuenta la normatividad que regula la seguridad y salud en el trabajo, el proponente se compromete que, durante la ejecución del contrato, cumplirá lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 en cuanto a los requisitos relacionados con la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo para los contratistas, con los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Empleadores y Contratantes establecidos en la Resolución No. 0312 de 2019, "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" y la Resolución No. 00826 del 09 de marzo de 2020 "Por la cual se establece el Comité Gerencial y los Comités de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional" El oferente debe anexar firmado por el representante legal el FORMULARIO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, el cual es anexado al proceso, con el cual se asegura de cumplir con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015.	SI CUMPLE	NINGUNA
13	El oferente debe guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. Igualmente deberá diligenciar el FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD, el cual se anexa al proceso.	SI CUMPLE	NINGUNA
14	El oferente deberá presentar el plan de saneamiento del establecimiento acreditado, en cumplimiento de la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Capítulo IV, artículo 26, el cual deberá contener como mínimo los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable, con sus respectivos procedimientos, frecuencias, registros y responsables	SI CUMPLE	NINGUNA
15	El oferente deberá Certificar por escrito, a mantener los precios estipulados en su oferta durante la ejecución del contrato, por lo tanto, los precios del contrato no estarán sujetos a reajuste alguno durante la ejecución del mismo, en tal sentido el proponente deberá tener en cuenta en el momento de la elaboración de la oferta los posibles incrementos, costos impuestos y demás erogaciones que se puedan presentar en la contratación.	SI CUMPLE	NINGUNA
16	El oferente deberá Certificar por escrito, que cuenta con la capacidad operativa y logística para garantizar el suministro de alimentación en caso de ser requerido por el supervisor del contrato, relacionando un mínimo de cantidades por día establecidas así: Descripción / cantidades Desayuno / 500 Almuerzo / 500 Cena / 500 refrigerio / 500 Es de anotar que por eventos extraordinarios donde se requiera suplir la necesidad de alimentación el contratista, se comprometerá a suministrar las cantidades que el supervisor requiera para garantizar la alimentación del personal, con previo aviso del supervisor del contrato de 12 horas.	SI CUMPLE	NINGUNA
17	El oferente deberá Certificar por escrito, que los alimentos a suministrar serán transportados en los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas los cuales deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013). Los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por la entidad contratante. CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS MENÚS: El transporte será asumido por el contratista para cualquier cantidad de menús solicitados por la entidad contratante y no dará lugar a recargos o sobrecostos para la entidad. Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.	SI CUMPLE	NINGUNA
18	(El representante legal certificará por escrito que cuenta con la disponibilidad vehículos para el desarrollo y cumplimiento del contrato, como también que estos se ajustan a las exigencias de la normatividad vigente). Los vehículos que sean destinados por el contratista para el transporte y distribución de los alimentos, deben cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato.	SI CUMPLE	NINGUNA

	Nota: El supervisor del contrato, verificará que los vehículos en los cuales se transportaran los alimentos cuenten con la documentación reglamentaria y exigida por el ministerio de transporte vigente, como también que los vehículos se encuentren en condiciones óptimas de higiene y que cumplan con las adecuaciones exigidas para el transporte de alimentos. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos, lo cual se verificado por el supervisor.		
19	EMPAQUES Y ACCESORIOS (Ley 2232 de 2022): El oferente deberá Certificar por escrito, que de acuerdo al tipo de alimento a entregar lo realizará según las opciones de empaque de referencia de manera individual que se relacionan a continuación: Empaque 1: Bolsas biodegradables - Empaques diseñados para descomponerse de forma natural mediante la acción de microorganismos imagen de referencia  Empaque 2: Caja biodegradable: Empaques diseñados para descomponerse de forma natural mediante la acción de microorganismos Imagen de referencia  Empaque 3 – Porta comida biodegradable: Este empaque deberá consistir en una porta comida con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto. Recipientes desechables fabricados con materiales naturales renovables Imagen de referencia  ACCESORIOS: GUANTES: un (1) par de guantes plásticos empacados individualmente. SERVILLETAS Biodegradables UTENSILIOS: Tenedores, cucharas y cuchillos biodegradable EMPAQUES Y ACCESORIOS: La presentación de la entrega de los alimentos será coordinados con el supervisor del contrato de acuerdo al desarrollo y la necesidad de los diferentes servicios.	SI CUMPLE	NINGUNA
20	Con el propósito de garantizar que los proponentes que participen en el proceso cuenten con personal calificado y debidamente capacitado en la preparación de alimentos, dada la necesidad de inmediatez derivada de las actividades del servicio policial, se establece un nivel mínimo de idoneidad que asegure la calidad en la preparación de alimentos y refrigerios. En la oferta, el proponente deberá acreditar mediante certificación suscrita por el representante legal, que cuenta con el siguiente personal mínimo requerido para la ejecución del contrato, ya sea vinculado de planta o mediante contrato de prestación de servicios, indicando para cada integrante el cargo a desempeñar, la modalidad de vinculación y que cuenta con la capacitación específica y experiencia requeridas:	SI CUMPLE	NINGUNA

	- Nutricionista: Un (01) nutricionista con experiencia mínima de un (01) año en actividades relacionadas con el objeto contractual, (título profesional y tarjeta profesional vigente). - Personal operativo: ARGO / CANTIDAD / FORMACIÓN ACADÉMICA / EXPERIENCIA EFE DE COCINA / Total; Uno (01) / Chef o cocinero certificado / un (01) año YUDANTES DE COCINA / Total; tres (03) / Certificación de manipulación de alimentos / Un (01) año El oferente deberá presentar junto con su oferta los siguientes documentos, para cada uno de los integrantes del personal declarado, los cuales serán verificados por la entidad: - Hoja de vida con nombre completo, número de documento de identidad, certificados de estudio y soportes de experiencia. - Certificado de manipulación de alimentos vigente. - Planilla de pago de aportes parafiscales, en caso de personal vinculado de planta. - Certificado de antecedentes penales y contravencionales vigente, el cual no deberá registrar antecedente alguno.		
21	EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO El proponente o miembros del consorcio, o unión temporal, que vayan a proveer los bienes y/o servicios objeto del presente proceso, trátese de personas naturales y/o jurídicas, deberán estar clasificados y registrar experiencia en el segmento, familia y clase, del Registro Único de Proponentes (RUP) en mínimo tres (03) de los códigos de las clasificaciones UNSPSC que más adelante se relacionan concordante con lo establecido en el numeral 1.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO del presente estudio previo; así: ICACIÓN C / SEGMENTO / FAMILIA / CLASE / PRO 00 / Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento. / Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas). / Servicio de comida para llevar y a domicilio / ____ 00 / Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento / Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas). / Establecimientos para comer y beber. / ____ 00 / Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento. / Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas). / Servicios de cáterin / ____ 00 / Alimentos, Bebidas y Tabaco / Alimentos preparados y conservados / Acompañamientos preparados / ____ 00 / Alimentos, Bebidas y Tabaco / Alimentos preparados y conservados / Platos combinados empaquetados / ____ La sumatoria de la experiencia reportada en el RUP y presentada para su evaluación deberá ser IGUAL o SUPERIOR AL CIENCUENTA POR CIENTO (50%) del valor del presupuesto total asignado al presente proceso. La experiencia del oferente plural (unión temporal y consorcio) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural. Para lo cual, se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación de cada integrante.	SI CUMPLE	NINGUNA
22	El vínculo laboral, así como las obligaciones que se desprendan del empleador – trabajador dígase: salario, transporte, dotación, prestaciones sociales y cobertura de las pólizas que haya lugar serán responsabilidad del contratista.	SI CUMPLE	NINGUNA
23	Si por alguna razón, una o varias de las personas propuestas no pueden participar en la ejecución del contrato, su remplazo deberá ser informado mediante comunicación escrita al supervisor del contrato, por consiguiente, quien deberá cumplir con iguales o superiores condiciones de formación académica y experiencia del profesional o técnico que se pretende remplazar.	SI CUMPLE	NINGUNA
24	El oferente deberá disponer al menos de un funcionario como enlace directo con los supervisores designados, con el fin de agilizar los trámites logístico y administrativos durante la ejecución del contrato. Así mismo, para el trámite de facturación la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto recepcionará las facturas por intermedio del funcionario asignado por el futuro contratista en coordinación con el supervisor de cada unidad policial.	SI CUMPLE	NINGUNA
25	El oferente deberá velar por el cumplimiento de las condiciones técnicas de los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, ambiental y alimentos y bebidas relacionadas en la descripción del menú, durante la ejecución del contrato.	SI CUMPLE	NINGUNA
26	Teniendo en cuenta los diferentes factores de orden público donde se ve afectado en ocasiones abastecimiento de alimentos el oferente deberá contar con capacidad de almacenamiento y/o bodegaje para continuar con el suministro de alimentación.	SI CUMPLE	NINGUNA

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Sin novedad.

3 AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido doscientos ochenta (92) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando catorce (113) días calendario.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

Los pagos se realizarán dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación de la factura electrónica y certificación del recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato de la prestación del servicio y/o entrega del bien y los documentos requeridos por la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto, de acuerdo al derecho a turno y la programación del plan anual de caja (PAC). Se tendrá en cuenta el derecho al turno de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 19 de la Ley 1150/2007.
Para el pago se requiere:

1. Constancia de recibo a plena satisfacción del servicio objeto d
2.
3. el contrato, suscrita por el supervisor del contrato.
2. Certificación del pago de aportes parafiscales conforme a lo consagrado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normas vigentes.
3. Factura electrónica o documento equivalente presentada y publicada en la plataforma de Colombia compra eficiente SECOP II.
4. El oferente o proveedor deberá presentar facturación electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito para el pago de bienes y/o servicios.
5. Cumplir con el procedimiento establecido, en la Circular No. 016 del 09 de marzo de 2021 SIIF NACIÓN.

Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo estipulado o que recibidos sean devueltos por la Policía Metropolitana San Juan de Pasto, por las inconsistencias, como la falta de información o mal diligenciado, Policía Nacional - Policía Metropolitana San Juan de Pasto realizará el pago en el siguiente mes al que está programado el pago de dicha factura, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado.
Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no elabore y presente las respectivas actas o facturas a La POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JUAN DE PASTO.

NOTA: El contratista favorecido deberá, cargar en la plataforma de contratación SECOP 11, la facturación correspondiente al proceso suscrito, lo cual será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato, cabe anotar que los datos registrados son tal como se establecen en la Guía de Gestión Contractual del SECOP II, por ende, la facturación que no sea registrada en el portal de contratación no se le asignara derecho turno.

El proveedor o contratista deberá presentar facturación electrónica con máximo 02 decimales en el valor, validada previamente por la DIAN, como requisito para el pago de bienes o servicios contratados, conforme a las disposiciones señaladas en el decreto 358 del 05 de marzo del 2020, resolución 00042 del 05 mayo del 2020 emanada por la DIAN y la directiva presidencial 009 del 2020.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 200.000.000,00	100%
Valor total de las entregas	$ 144.618.321,78	72%
Valor total facturado	$ 11.987.401,68	6%
Valor facturado pendiente de pago	$ 11.987.401,68	6%
Valor pagado	$ 132.630.920,10	66%
Valor pendiente de entrega	$ 55.381.678,22	28%

a. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
003 del 02 SEP 2026	$ 11.987.401,68	31/07/2026 al 29/08/2026	$ 11.987.401,68	FCMP-200	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE

4.2 Entrada de Bienes ***(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)***

N/A

5 RECOMENDACIONES

Se hace necesario la contratación de este tipo de servicios ya que contribuye a mejorar el bienestar del personal uniformado adscrito a la Metropolitana de San Juan de Pasto y unidades de apoyo

6 CONCLUSIONES

El supervisor, deberá marcar con una (x) las casillas según corresponda al periodo entregado, con el fin de que la administración tenga claridad frente al cumplimiento o no del contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI _X_**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	NO___	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. _____ Del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma: _____

Capitán DIANA MARCELA NIÑO OLARTE
Jefe Grupo Logístico Policía Metropolitana de San Juan de Pasto
Informe de Supervisión proceso No. 94-8-10013-26
Correo electrónico: mepas.arlog@policia.gov.co
No. Celular: 3204292635

diana.nio

Página 1 de 8	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	POLICIA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0045		
Fecha: 12-03-2021	CONSTANCIA RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES O SERVICIOS	
Versión: 3		

Ciudad y fecha:	San Juan de Pasto, 02 SEP 2026
Unidad:	Policía Metropolitana de San Juan de Pasto
Tipo de contrato	

Tipo de contrato	Marque el tipo de contrato
Orden de compra	
Contrato de obra	
Contrato de consultoría	
Contrato de prestación de servicios	X
Contrato de compraventa	
Contrato de suministro	
Contrato interadministrativo	

Contrato /aceptación de oferta u orden de compra No.	94-8-10013-26
Constancia de recibido No.	003
Contratista:	CASILDA ROVIRA DIAZ BASTIDAS
NIT del contratista:	CC. No. **27.196.404**
Objeto del contrato o aceptación de oferta:	Suministro de alimentación para un personal Policial adscrito administrativamente a la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto y Departamento de Policía Nariño o que se encuentre de apoyo en la jurisdicción con el fin de garantizar las condiciones de orden público, seguridad y convivencia
Instrumento de agregación y número del Acuerdo Marco de Precios (aplica sólo para órdenes de compra):	No aplica
Valor del contrato / aceptación de oferta u orden de compra:	VALOR TOTAL. $639.698.000.00 ASIGNADO DENAR: $439.698.000.00 ASIGNADO MEPAS: **$200.000.000.00**
Plazo de ejecución:	31/05/2026 hasta 20/12/2026
Fecha de vencimiento (aplica solo para órdenes de compra)	No aplica
Lugar de ejecución y/o entrega	San Juan de Pasto – Nariño
Incumplimiento del plazo de ejecución SI___NO___	No aplica
Nombre del supervisor/coordinador del contrato y cargo que desempeña:	Capitán DIANA MARCELA NIÑO OLARTE Jefe Grupo Logístico Metropolitana de San Juan de Pasto
Fecha de entrega certificada:	31/07/2026 al 29/08/2026

Valor que se está certificando con la presente constancia de recibido de la vigencia 2026

Unidad	Recurso	Descripción del bien o servicios recibidos	Valor recibido	Valor facturado	Valor a amortizar y/o descontar	Valor a pagar
MEPAS VALOR INICIAL	10	Servicio de alimentación para el personal policial que prestan sus servicios o se encuentran en comisión de servicio en la jurisdicción dela policía metropolitana san juan de pasto, sus distritos y especialidades	$ 11.987.401,68	$ 11.987.401,68	$0.00	$ 11.987.401,68

Página 2 de 8	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	POLICIA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0045		
Fecha: 12-03-2021	CONSTANCIA RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES O SERVICIOS	
Versión: 3		

Acta de recepción de bienes	No plica

No. factura	Fecha factura	Valor factura	Nota crédito o débito	Valor neto
FCMP - 200	31/08/2026	$ 11.987.401,68	$0	$ 11.987.401,68
Valor total bienes y/o servicios recibidos		$ 11.987.401,68	$0	$ 11.987.401,68

CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO: el contratista cumplió con la entrega del servicio de alimentación con las especificaciones técnicas y condiciones estipuladas en el contrato dentro de los plazos establecidos y en los lugares indicados sin novedad. Por medio de la presente constancia de recibo a satisfacción y en mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las obligaciones del contratista y certifico que los bienes y servicios relacionados cumplen con las especificaciones técnicas contratadas.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIO SI / NO	OBSERVACIONES
1	MENU DESAYUNO No. 1: Desayuno básico - ARROZ 100 GR - HUEVOS 2 UND - PAN - TAJADA DE MADURO - FRUTA (MANZANA) CAFÉ O CHOCOLATE 200 ML (DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR)	SI CUMPLE	NINGUNA
2	MENÚ DESAYUNO No. 2: Desayuno básico -CARNE A LA PLANCHA 100 GR -PORCIÓN DE HUEVOS 2 UND -ARROZ 100 GR -PAPA A VAPOR O TAJADA -BEBIDA CALIENTE CHOCOLATE 200 ML JUGO NATURAL EMPACADO AL VACIO 400 ML (MARACUYA-GUAYABA-MANGO) (DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR) ,	N/A	N/A
3	MENU DESAYUNO No. 3: Desayuno ejecutivo -PAN CON QUESO 65 GR O SANDUCHE DE JAMON Y QUESO 120 GR -HUEVOS REVUELTOS 120 GR -JUGO DE FRUTA 250 ML -CAFÉ 250 ML O AROMÁTICA 250 ML O CHOCOLATE 250 ML (DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR) ,	N/A	N/A
4	MENU ALMUERZO-CENA No. 1: Menú corriente -PORCIÓN DE ARROZ 100 GR -PRINCIPIO (FRIJOL O LENTEJA) -PORCIÓN DE CARNE 150 GRS (POLLO O RES O CERDO) -PAPA A LA FRANCESA O AL VAPOR -ENSALADA -JUGO NATURAL EMPACADO AL VACIO 250 ML (MARACUYA-GUAYABA-MANGO) (DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR) ,	SI CUMPLE	NINGUNA
5	MENU ALMUERZO-CENA No. 2: Menú pollo -¼ POLLO (BROASTER-ASADO) -PAPA A LA FRANCESA -PORCION DE ARROZ 100 GR -GASEOSA PERSONAL 400 ML O JUGO NATURAL EMPACADO AL VACIO 400 ML (DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR) ,	N/A	N/A

	- El oferente deberá presentar dentro de la oferta, el concepto sanitario favorable vigente de cada establecimiento de comercio desde el cual se realice la preparación y/o suministro de alimentos objeto del contrato, expedido por la autoridad sanitaria competente del municipio donde se encuentre ubicado cada establecimiento. Dicho documento deberá mantenerse vigente durante toda la ejecución del contrato y, en caso de incorporarse un nuevo establecimiento, el contratista deberá informarlo previamente al supervisor y aportar el respectivo concepto sanitario antes de iniciar operaciones. - Manifestar expresamente su capacidad logística para extender la cobertura del suministro de alimentación a los siguientes municipios del departamento de Nariño: Tangua, Yacuanquer, Nariño, Chachagui, Encano, Ipiales, La Unión, Policarpa, Sandoná, Tuquerres, Samaniego, San José De Albán y Tumaco . Nota: Estos requisitos serán verificados por el comité evaluador designado para tal efecto en la etapa de evaluación del proceso precontractual.		
2	El oferente deberá Certificar por escrito, en caso de que los alimentos presenten mala presentación o signos de descomposición, estos serán cambiados de forma inmediata sin costo alguno para la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto, previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI CUMPLE	NINGUNA
3	El oferente deberá certificar por escrito que la totalidad de los alimentos suministrados serán empacados o envasados única y exclusivamente en recipientes biodegradables y amigables con el medio ambiente, las bebidas, tanto calientes como frías, deberán entregarse en envases herméticamente sellados, acompañados de los respectivos cubiertos biodegradables y servilletas. Para el transporte de los alimentos, el oferente deberá disponer de canastillas plásticas que garanticen la conservación, higiene e integridad de los productos durante su traslado. En ningún caso se aceptará la utilización de empaques, recipientes o presentaciones elaborados en ICOPOR o poliestireno expandido.	SI CUMPLE	NINGUNA
4	El oferente deberá Certificar por escrito que garantizará el suministro de alimentación en las horas, fechas y cantidades establecidas, en óptimas condiciones de frescura, calidad, presentación y conservación, realizando la entrega completa y oportuna en los lugares que indique el supervisor del contrato. Dicho suministro deberá cubrirse de manera simultánea para todo el personal en los diferentes servicios, apoyos y eventos dentro de la jurisdicción de la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto y el Departamento de Policía Nariño, sin que los servicios simultáneos generen costos extraordinarios por transporte u otros motivos, debiendo llegar la alimentación en óptimas condiciones de consumo para cada uno de los funcionarios.	SI CUMPLE	NINGUNA
5	El oferente deberá Certificar por escrito, que garantizará la entrega de los alimentos debidamente empacados de acuerdo a las especificaciones técnicas, en las instalaciones físicas de los siguientes municipios, así: NOTA: Lo anterior previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI CUMPLE	NINGUNA
6	El oferente deberá certificar por escrito que garantiza la disponibilidad de un salón para el consumo de los alimentos en caso de ser necesario, con capacidad suficiente para la ubicación simultánea de cuatrocientas (400) personas, previa coordinación con el supervisor del contrato. Para tal efecto, el establecimiento deberá contar con: espacio físico apto en condiciones de comodidad e higiene acordes con el aforo requerido; mobiliario suficiente en buen estado de conservación e higiene; e instalaciones sanitarias y condiciones de ventilación e iluminación. El cumplimiento de estos requisitos no generará costo adicional alguno para la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto.	SI CUMPLE	NINGUNA
7	VISITA TÉCNICA: Con el fin de verificar la capacidad operativa del oferente, el comité técnico designado para tal efecto realizará visita técnica al establecimiento de comercio destinado al expendio de comidas preparadas, ubicado en el área urbana del municipio de San Juan de Pasto, que el oferente haya relacionado en su certificación escrita. Durante la visita se observará y dejará constancia de los siguientes aspectos:	SI CUMPLE	NINGUNA

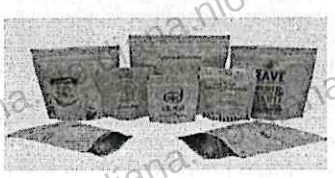
ITEM	MUNICIPIO	UNIDAD POLICIAL	DIRECCIÓN DE UBICACIÓN
1	TANGUA	DISTRITO No. 2 DE POLICÍA CHACHAGUI	Estación de Policía Tangua
2	YACUANQUER		Estación de Policía Yacuanquer
3	NARIÑO		Estación de Policía Nariño
4	CHACHAGUI		Estación de Policía Chachagui
5	Corregimiento ENCANO	DISTRITO No 1 DE POLICIA PASTO	Subestación de Policía Encano
6	IPIALES	DISTRITO No. 1 DE POLICÍA IPIALES	Estación de Policía Ipiales
7	LA UNIÓN	DISTRITO No. 2 DE POLICÍA LA UNIÓN	Estación de Policía La Unión
8	POLICARPA	DISTRITO No. 3 DE POLICÍA POLICARPA	Estación de Policarpa
9	SANDONÁ	DISTRITO No. 4 DE POLICÍA SANDONÁ	Estación de Policía Sandoná
10	TUQUERRES	DISTRITO No. 9 DE POLICÍA TUQUERRES	Estación de Policía Tuquerres
11	SAMANIEGO	DISTRITO No. 5 DE POLICÍA SAMANIEGO	Estación de Policía Samaniego
12	SAN JOSÉ DE ALBÁN	DISTRITO No. 7 DE POLICÍA SAN JOSÉ DE ALBÁN	Estación de Policía San José de Albán
13	TUMACO	Distrito Especial de Policía Tumaco	Estación de Policía Tumaco

6	MENÚ ALMUERZO -CENA No. 3: Menú parrilla mixta -CARNE DE CERDO 100 GR -CARNE DE RES 100 GR -CHORIZO AHUMADO 50 GR -FILETE DE PECHUGA 100 GR -PAPA AL VAPOR 2 UNIDADES GRANDES -PLÁTANO MADURO 70 GR -POSTRE 50 GR -AJÍ DE MANÍ 40 GR -GASEOSA PERSONAL O JUGO NATURAL EMPACADO AL VACIO 400 ML (DE ACUERDO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR),	N/A	N/A
7	**MENU ALMUERZO-CENA** No. 5: Filete de pechuga a la plancha -PECHUGA DE POLLO ASADA 200 GR -PORCIÓN DE ARROZ 100 GR -PAPA A LA FRANCESA 100 GR -ENSALADA FRESCA 40 GR -BEBIDA QUE PUEDE ELEGIR ENTRE JUGO, GASEOSA O LIMONADA PERSONAL 400 ML (DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR),	N/A	N/A
8	MENU REFRIGERIO No. 1: Arepa con carne -AREPA CON CARNE 100 GR Y ENSALDA FRESCA 40 GR O CHORIZO 50 GR CON AREPA -PORCIÓN PAPA AMARILLA O PAPA A LA FRANCESA 150 GR -BEBIDA QUE PUEDE ELEGIR ENTRE JUGO, GASEOSA O LIMONADA PERSONAL 400 ML (DE ACUERDO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR),	N/A	N/A
9	MENU REFRIGERIO No. 2: Liviano -BEBIDA A ELEGIR: JUGO FRUTA 350 ML O AROMÁTICA 250 ML O CAFÉ NEGRO 250 ML - ACOMPAÑADO A ELIGIR: ENVUELTO 120 GR O BUÑUELO 100 GR O QUIMBOLITO 112 GR O PASTEL DE POLLO 100 GR O PASTEL HAWAIANO 100 GR O EMPANADA DE POLLO, AÑEJO, HORNO O HARINA 100 GR O PASTEL DE QUESO 80 GR O BONETES 80 GR O SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO 200 GR O PAN CON QUESO 70 GR AO LMOJÁBANA 75 GR (DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL SUPERVISOR),	N/A	N/A

OTRAS CONDICIONES ADICIONALES

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIO SI / NO	OBSER VACIONES
1	CAPACIDAD OPERATIVA Considerando la cobertura territorial de los servicios requeridos en el área de la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto y el Departamento de Policía Nariño, el proponente deberá acreditar capacidad logística suficiente para garantizar el cubrimiento continuo, oportuno e ininterrumpido del suministro de alimentación, para lo cual deberá cumplir con las siguientes exigencias: - Certificar que cuenta con mínimo un (1) establecimiento de comercio destinado al expendio de comidas preparadas, ubicado en el área urbana del municipio de San Juan de Pasto, ya sea en propiedad, mediante contrato de arrendamiento vigente, o a través de convenio o alianza comercial con un tercero. - En los casos de arrendamiento, convenio o alianza comercial para la ejecución del contrato, deberá aportar junto con la oferta el documento escrito y suscrito por las partes que acredite dicha relación; en los casos de convenio o alianza comercial, deberá además constituir y entregar una póliza de cumplimiento que ampare las obligaciones derivadas de dicha relación dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, como requisito previo para el inicio de la ejecución, la cual deberá presentarse conjuntamente con las demás garantías exigidas en el proceso, con vigencia desde el perfeccionamiento del contrato hasta la finalización del mismo y, en caso de prórroga, deberá actualizarse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su suscripción, garantizando cobertura ininterrumpida. - Tanto el proponente como el tercero vinculado —cuando aplique— deberán acreditar inscripción vigente ante la Cámara de Comercio con actividades económicas correspondientes al código CIIU 5619 (Expendio de Comidas Preparadas) y/o 5611 (Expendio a la Mesa de Comidas Preparadas).	SI CUMPLE	NINGUNA

	Ubicación y destinación: Que el establecimiento se encuentre efectivamente ubicado en el área urbana del municipio de San Juan de Pasto y que su actividad corresponda al expendio de comidas preparadas. Tenencia del establecimiento: Que el oferente acredite la tenencia del establecimiento mediante documento que demuestre propiedad, contrato de arrendamiento vigente, o convenio o alianza comercial con un tercero. Cocina y equipamiento: Que el establecimiento cuente con cocina de tipo industrial o de capacidad equivalente, con los equipos necesarios para la preparación de alimentos en los volúmenes requeridos por el contrato. Conservación de alimentos: Que se observe la disponibilidad de sistemas de almacenamiento en frío y en seco adecuados para la conservación de los alimentos. Instalaciones sanitarias: Que el establecimiento cuente con servicios sanitarios en cantidad suficiente y en condiciones de higiene adecuadas para el aforo del servicio. Personal: Que se evidencie la disponibilidad de personal de servicio y de cocina en número suficiente para la prestación del servicio. El resultado de la visita técnica se evidenciará en el informe de evaluación de ofertas y tendrá carácter de habilitante para la continuación del proceso de selección.		
8	Los costos indirectos que se generen, deben de ser asumidos por el futuro contratista. Entre estos se encuentran la constitución de las pólizas, fletes de transporte, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato.	SI CUMPLE	NINGUNA
9	El oferente deberá Certificar por escrito, (Anexar certificación) que se acoge y cumplirá con el peso, volumen y contenido mínimo para cada una de las opciones de menú para los desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios.	SI CUMPLE	NINGUNA
10	La opción de menú a suministrar para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, deberá ser coordinada previamente con el supervisor del contrato, según corresponda, una vez realizado el respectivo pedido.	SI CUMPLE	NINGUNA
11	El oferente deberá Certificar por escrito, que para la preparación de los alimentos usarán productos, insumos y víveres de primera calidad, de igual forma los alimentos suministrados deben ser de reciente preparación al momento de su entrega, buena presentación y se debe garantizar mínimo 5 horas de conservación de los mismos, para lo cual se deberá evitar el uso de condimentos o aderezos que aceleren su descomposición.	SI CUMPLE	NINGUNA
12	Teniendo en cuenta la normatividad que regula la seguridad y salud en el trabajo, el proponente se compromete que, durante la ejecución del contrato, cumplirá lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 en cuanto a los requisitos relacionados con la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo para los contratistas, con los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Empleadores y Contratantes establecidos en la Resolución No. 0312 de 2019, "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" y la Resolución No. 00826 del 09 de marzo de 2020 "Por la cual se establece el Comité Gerencial y los Comités de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional" El oferente debe anexar firmado por el representante legal el FORMULARIO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, el cual es anexado al proceso, con el cual se asegura de cumplir con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015.	SI CUMPLE	NINGUNA
13	El oferente debe guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. Igualmente deberá diligenciar el FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD, el cual se anexa al proceso.	SI CUMPLE	NINGUNA
14	El oferente deberá presentar el plan de saneamiento del establecimiento acreditado, en cumplimiento de la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Capítulo IV, artículo 26, el cual deberá contener como mínimo los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable, con sus respectivos procedimientos, frecuencias, registros y responsables	SI CUMPLE	NINGUNA
15	El oferente deberá Certificar por escrito, a mantener los precios estipulados en su oferta durante la ejecución del contrato, por lo tanto, los precios del contrato no estarán sujetos a reajuste alguno durante la ejecución del mismo, en tal sentido el proponente deberá tener en cuenta en el momento de la elaboración de la oferta los posibles incrementos, costos impuestos y demás erogaciones que se puedan presentar en la contratación.	SI CUMPLE	NINGUNA
16	El oferente deberá Certificar por escrito, que cuenta con la capacidad operativa y logística para garantizar el suministro de alimentación en caso de ser requerido por el supervisor del contrato, relacionando un mínimo de cantidades por día establecidas así: Descripción | cantidades	SI CUMPLE	NINGUNA

	<table><tr><td>Desayuno</td><td>500</td></tr><tr><td>Almuerzo</td><td>500</td></tr><tr><td>Cena</td><td>500</td></tr><tr><td>refrigerio</td><td>500</td></tr></table> Es de anotar que por eventos extraordinarios donde se requiera suplir la necesidad de alimentación el contratista, se comprometerá a suministrar las cantidades que el supervisor requiera para garantizar la alimentación del personal, con previo aviso del supervisor del contrato de 12 horas.		
17	El oferente deberá Certificar por escrito, que los alimentos a suministrar serán transportados en los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas los cuales deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013). Los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por la entidad contratante. CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS MENÚS: El transporte será asumido por el contratista para cualquier cantidad de menús solicitados por la entidad contratante y no dará lugar a recargos o sobrecostos para la entidad. Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.	SI CUMPLE	NINGUNA
18	(El representante legal certificará por escrito que cuenta con la disponibilidad vehículos para el desarrollo y cumplimiento del contrato, como también que estos se ajustan a las exigencias de la normatividad vigente). Los vehículos que sean destinados por el contratista para el transporte y distribución de los alimentos, deben cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Nota: El supervisor del contrato, verificará que los vehículos en los cuales se transportaran los alimentos cuenten con la documentación reglamentaria y exigida por el ministerio de transporte vigente, como también que los vehículos se encuentren en condiciones óptimas de higiene y que cumplan con las adecuaciones exigidas para el transporte de alimentos. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos, lo cual se verificado por el supervisor.	SI CUMPLE	NINGUNA
19	EMPAQUES Y ACCESORIOS (Ley 2232 de 2022): El oferente deberá Certificar por escrito, que de acuerdo al tipo de alimento a entregar lo realizará según las opciones de empaque de referencia de manera individual que se relacionan a continuación: Empaque 1: Bolsas biodegradables - Empaques diseñados para descomponerse de forma natural mediante la acción de microorganismos imagen de referencia  Empaque 2: Caja biodegradable: Empaques diseñados para descomponerse de forma natural mediante la acción de microorganismos Imagen de referencia	SI CUMPLE	NINGUNA

<table>
<tr>
<td></td>
<td>


Empaque 3 – Porta comida biodegradable: Este empaque deberá consistir en una porta comida con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto. Recipientes desechables fabricados con materiales naturales renovables

Imagen de referencia



ACCESORIOS:

GUANTES: un (1) par de guantes plásticos empacados individualmente.

SERVILLETAS Biodegradables

UTENSILIOS: Tenedores, cucharas y cuchillos biodegradable

EMPAQUES Y ACCESORIOS: La presentación de la entrega de los alimentos será coordinados con el supervisor del contrato de acuerdo al desarrollo y la necesidad de los diferentes servicios.
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>20</td>
<td>
Con el propósito de garantizar que los proponentes que participen en el proceso cuenten con personal calificado y debidamente capacitado en la preparación de alimentos, dada la necesidad de inmediatez derivada de las actividades del servicio policial, se establece un nivel mínimo de idoneidad que asegure la calidad en la preparación de alimentos y refrigerios.

En la oferta, el proponente deberá acreditar mediante certificación suscrita por el representante legal, que cuenta con el siguiente personal mínimo requerido para la ejecución del contrato, ya sea vinculado de planta o mediante contrato de prestación de servicios, indicando para cada integrante el cargo a desempeñar, la modalidad de vinculación y que cuenta con la capacitación específica y experiencia requeridas:

- Nutricionista: Un (01) nutricionista con experiencia mínima de un (01) año en actividades relacionadas con el objeto contractual, (título profesional y tarjeta profesional vigente).

- Personal operativo:

<table>
<tr><th>ARGO</th><th>CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA</th><th>EXPERIENCIA</th></tr>
<tr><td>EFE DE COCINA</td><td>Total; Uno (01)</td><td>Chef o cocinero certificado</td><td>un (01) año</td></tr>
<tr><td>YUDANTES DE COCINA</td><td>Total; tres (03)</td><td>Certificación de manipulación de alimentos</td><td>Un (01) año</td></tr>
</table>

El oferente deberá presentar junto con su oferta los siguientes documentos, para cada uno de los integrantes del personal declarado, los cuales serán verificados por la entidad:

- Hoja de vida con nombre completo, número de documento de identidad, certificados de estudio y soportes de experiencia.

- Certificado de manipulación de alimentos vigente.

- Planilla de pago de aportes parafiscales, en caso de personal vinculado de planta.

- Certificado de antecedentes penales y contravencionales vigente, el cual no deberá registrar antecedente alguno.
</td>
<td>SI CUMPLE</td>
<td>NINGUNA</td>
</tr>
<tr>
<td>21</td>
<td>
EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO

El proponente o miembros del consorcio, o unión temporal, que vayan a proveer los bienes y/o servicios objeto del
</td>
<td>SI CUMPLE</td>
<td>NINGUNA</td>
</tr>
</table>

diana.nio

	presente proceso, trátese de personas naturales y/o jurídicas, deberán estar clasificados y registrar experiencia en el segmento, familia y clase, del Registro Único de Proponentes (RUP) en mínimo tres (03) de los códigos de las clasificaciones UNSPSC que más adelante se relacionan concordante con lo establecido en el numeral 1.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO del presente estudio previo; así:		
	ICACIÓN C / SEGMENTO / FAMILIA / CLASE / PRO		
	00 Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento. / Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas). / Servicio de comida para llevar y a domicilio / -----		
	00 Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento / Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas). / Establecimientos para comer y beber. / -----		
	00 Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento. / Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas). / Servicios de cáterin / -----		
	00 Alimentos, Bebidas y Tabaco / Alimentos preparados y conservados / Acompañamientos preparados / -----		
	00 Alimentos, Bebidas y Tabaco / Alimentos preparados y conservados / Platos combinados empaquetados / ------		
	La sumatoria de la experiencia reportada en el RUP y presentada para su evaluación deberá ser IGUAL o SUPERIOR AL CIENCUENTA POR CIENTO (50%) del valor del presupuesto total asignado al presente proceso. La experiencia del oferente plural (unión temporal y consorcio) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural. Para lo cual, se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación de cada integrante.		
22	El vínculo laboral, así como las obligaciones que se desprendan del empleador – trabajador dígase: salario, transporte, dotación, prestaciones sociales y cobertura de las pólizas que haya lugar serán responsabilidad del contratista.	SI CUMPLE	NINGUNA
23	Si por alguna razón, una o varias de las personas propuestas no pueden participar en la ejecución del contrato, su remplazo deberá ser informado mediante comunicación escrita al supervisor del contrato, por consiguiente, quien deberá cumplir con iguales o superiores condiciones de formación académica y experiencia del profesional o técnico que se pretende remplazar.	SI CUMPLE	NINGUNA
24	El oferente deberá disponer al menos de un funcionario como enlace directo con los supervisores designados, con el fin de agilizar los trámites logístico y administrativos durante la ejecución del contrato. Así mismo, para el trámite de facturación la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto recepcionará las facturas por intermedio del funcionario asignado por el futuro contratista en coordinación con el supervisor de cada unidad policial.	SI CUMPLE	NINGUNA
25	El oferente deberá velar por el cumplimiento de las condiciones técnicas de los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, ambiental y alimentos y bebidas relacionadas en la descripción del menú, durante la ejecución del contrato.	SI CUMPLE	NINGUNA
26	Teniendo en cuenta los diferentes factores de orden público donde se ve afectado en ocasiones abastecimiento de alimentos el oferente deberá contar con capacidad de almacenamiento y/o bodegaje para continuar con el suministro de alimentación.	SI CUMPLE	NINGUNA

Firma_____

Capitán **DIANA MARCELA NIÑO OLARTE**

Jefe Grupo Logístico Policía Metropolitana de San Juan de Pasto

Restaurante Mi Pasto Lindo

Factura Electrónica de Venta FCMP - 200

Representación Gráfica
Autorización Numeración de Facturación Electrónica
No. 18764105840817 de 12/02/2026 - 12/02/2028 autoriza FCMP - 1 a FCMP - 5,000

Tipo de Operación	Estandar
Fecha de Generación	31/08/2026 18:15
Fecha de Vencimiento	30/10/2026 18:15
Fecha de Validación	31/08/2026 18:15
Forma de Pago	Crédito 60 DÍAS
Medio de Pago	Consignación bancaria
Moneda	COP

Actividad Económica Principal 5611
No somos Gran Contribuyente
No somos Agente Retenedor del Impuesto sobre las Ventas - IVA
No somos Autorretenedor del Impuesto sobre la Renta y Complementarios
Contribuyentes del impuesto unificado bajo el régimen simple de tributación SIMPLE

DATOS DEL EMISOR

Razón Social	CASILDA ROVIRA DIAZ BASTIDAS
Nombre Comercial	MI PASTO LINDO
NIT	27196404
Obligación	IVA
Email	mipastolindo@hotmail.com
Teléfono	3117774101
Dirección Fiscal	CL 18 56 241 BRR CABAfiA TORO BAJO BRR TOROBAJO, PASTO, (NARIÑO, CO)
Dirección Establecimiento	CL 18 # 56 - 241, PASTO, (NARIÑO, CO)

DATOS DEL CLIENTE

Razón Social	POLICIA METROPOLITANA SAN JUAN DE PASTO
Nombre Comercial	
NIT	900807338
Obligación	NO APLICA
Email	
Teléfono	
Dirección	
Ciudad, Depart.	

No	REF	DESCRIPCIÓN	CANT	U/M	PRECIO	IMP	SUBTOTAL	TOTAL ITEM
1	100	Desayuno Item 1	28	94	$12,615.50	INC 8%	$353,234.00	$381,492.72
2	102	Almuerzo - Cena Item 4	496	94	$21,665.75	INC 8%	$10,746,212.00	$11,605,908.96

2

Subtotal	$11,099,446.00
INC 8%	$887,955.68
Total a Pagar	**$11,987,401.68**

Unidades de medida: 94 = unidad

FIRMA EMISOR

FIRMA CLIENTE

CUFE: 796abc3cc421e934a56764e8df85a6bfe1cf2b20a4be0f48a2db2f5dd46166e516305b8c2e8c010378c0ce1a16faf03e

Software DATAICO fabricado por Proveedor Tecnológico DATAICO SAS 901223648

diana.nio diana.nio diana.nio diana.nio diana.nio

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE							
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 27196404		DIAZ BASTIDAS CASILDA ROVIRA	A - 200 O MAS COTIZANTES	PASTOLINDO	Calle 18 No 56 241 B	PASTO-NARIÑO	3225192619	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-07	2026-08	537981735	9509108363	E	2026/08/04	2026/08/04	BANCO DAVIVIENDA	0	$4,668,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	27090246	CANTUCA LUZ																		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF35	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
2	CC	98381663	DIAZ HERALDO																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF35	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
3	CC	1004234688	ERASO YANN																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	ESSC18	30	$1,750,905	$70,100	CCF35	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
4	CC	1086359182	GUERRA DAISSY																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	ESSC18	30	$1,750,905	$70,100	CCF35	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
5	CC	59823642	LEON YANETH																		230201	30	$1,750,905	$280,200	ESSC18	30	$1,750,905	$70,100	CCF35	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
6	CC	30713801	MARTINEZ BLANCA		X															X		0	$0	$0	ESSC18	30	$1,750,905	$70,100	CCF35	30	$3,423,992	$137,000	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	SI	$249,800
7	CC	1085298579	MEJIA LOREM		X															X	230201	30	$1,750,905	$280,200	ESSC18	30	$1,750,905	$70,100	CCF35	30	$3,056,788	$122,300	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	SI	$515,300
8	CC	1193458163	MUÑOZ MICHEL																		230201	30	$1,750,905	$280,200	ESSC18	30	$1,750,905	$70,100	CCF35	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
9	CC	1085307180	RIVERA LIVIO	X																	25-14	1	$58,364	$9,400	EPSIC5	1	$58,364	$2,400	CCF35	1	$58,364	$2,400	14-23	1	$58,364	$1,500	1	$0	$0	SI	$15,700
10	CC	1081274958	ROSERO JUAN																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF35	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
11	CC	12972212	ROSERO PEDRO																			0	$0	$0	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF35	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	SI	$182,900
12	CC	12754987	VILLOTA HAROLD																		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF35	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0	SI	$463,100
Total Afiliados(12)																							$15,816,509	$2,531,200			$19,318,319	$773,500			$22,297,289	$892,600			$19,318,319	$471,200		$0	$0		$4,668,500

GS-2026-070670-MEPAS

2026/08/06 10:58 AM

aportes en línea

Planilla Resumen

GS-2026-070670-MEPAS

DATOS GENERALES DEL APORTANTE							
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 27196404		DIAZ BASTIDAS CASILDA ROVIRA	A - 200 O MAS COTIZANTES	PASTOLINDO	Calle 18 No 56 241 B	PASTO-NARIÑO	3225192619	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2026-07	2026-08	537981735	9509108363	E	2026/08/04	2026/08/04	BANCO DAVIVIENDA	0	$4,668,500

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	Fondo Solidaridad Pensional	Intereses de Mora Fondo Solidaridad	Fondo Subsistencia	Intereses de Mora Fondo Subsistencia	SALDOS E INCAPACIDADES	VAL
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				10	$2,531,200	$0					$0	
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	5	$1,130,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
PROTECCION	230201	800,229,739	0	4	$1,120,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				12	$471,200	$0					$0	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	12	$471,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				12	$892,600	$0					$0	
COMFAMILIAR NARIÑO	CCF35	891,280,008	1	12	$892,600	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				12	$773,500	$0					$0	
EMSSANAR	ESSC18	901,021,565	8	6	$420,600	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
MALLAMAS	EPSIC5	837,000,084	5	1	$2,400	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$140,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	3	$210,300	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
TOTAL				12	$4,668,500	$0	$0	$0	$0	$0	$0	

diana.nio

aportes en línea

Planilla Resumen

OR A PAGAR
$2,531,200
$1,130,200
$280,200
$1,120,800
$471,200
$471,200
$892,600
$892,600
$773,500
$420,600
$2,400
$140,200
$210,300
$4,668,500

diana.nio

diana.nio

GS-2026-070670-MEPAS

Mi Pasto Lindo
Restaurante - Bar - Karaoke

... Un lugar diferente para disfrutar.

San Juan de pasto, 01 de septiembre de 2026

SEÑORES
POLICIA METROPOLITANA DE PASTO

LA SUSCRITA CASILDA ROVIRA DIAZ BASTIDAS
CERTIFICA:

Que yo, **CASILDA ROVIRA DIAZ BASTIDAS**, con **CC N° 27.196.404**, propietaria y representante legal del establecimiento comercial **MI PASTO LINDO EVENTOS, FIESTAS Y BANQUETES,** he efectuado los aportes, en los últimos seis (6) meses, al Sistema Integral Social de Salud, Pensión, Riesgos Profesionales y Aportes Parafiscales.

Que en virtud del Art. 65 de la Ley 1819 de 2016, que adiciona el Art. 114-1 del E.T., me encuentra exonerada del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional del Aprendizaje (SENA), del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y las cotizaciones al Régimen Contributivo de Salud, correspondientes a los trabajadores que devenguen, individualmente considerados, menos de diez (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes, circunstancia que no ha cambiado en los últimos seis (6) meses.

Qué me encuentro a **PAZ Y SALVO** con las entidades a las que se les hace estos aportes hasta la fecha.

Lo anterior, para dar cumplimiento a lo establecido en el art. 50 de la Ley 789 de 2002 y para tramitar cuenta con el Banco de la República.

Para constancia se firma en San Juan de Pasto, al primer (01) día del mes de septiembre del año dos mil veintiséis (2026).

CASILDA ROVIRA DIAZ BASTIDAS
C.C No. 27.196.404
311 777 4101 - 318 518 6356
mipastolindo@hotmail.com

diana.nio diana.nio diana.nio diana.nio diana.nio diana.nio diana.nio diana.nio diana.nio diana.nio