No. GS-2025 - 010087 / ESJIM-PLANE – 20.1

Sibaté, 10 de octubre de 2025

Coronel
FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGUELLES
Director Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo
"Gonzalo Jiménez de Quesada"
Kilómetro 20 vía Sibaté

ASUNTO: informe de supervisión del contrato de arrendamiento No. **53-1-30015-25**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**28/08/2025**	**Hasta**	**27/09/2025**

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*", 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 del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial No. GS-2025-003875-ESJIM del 28/04/2025, el señor coronel JIMY BARBERI FORERO, obrando en calidad de director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", nombró como supervisor del contrato en asunto al señor mayor PABLO EMILIO RAMÍREZ SALAS

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

  Informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: cuatro

  1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 28/04/2025 y el 27/05/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-005332-ESJIM del día 11/06/2025.
  2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 28/05/2025 y el 27/06/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-006148-ESJIM del día 04/07/2025.
  3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 28/06/2025 y el 27/07/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-007264-ESJIM del día 04/08/2025.
  4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 28/07/2025 y el 27/08/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-008650-ESJIM del día 09/09/2025.

Información del contrato

Contrato No.	**53-1-30015-25**
Objeto del Contrato	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".
Contratista	Nombre: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S NIT: 900.657.312-8 Representante Legal: GERLEY BORDA Cédula de ciudadanía: Nro. 11.188.557 de Engativá Ciudad de notificación: Bogotá Dirección: Calle 76d # 110-24 Teléfonos: 3124307362 E-mail: sebastianbg@yahoo.com
Representante legal	GERLEY BORDA Cédula de Ciudadanía No. 11.188.557 de Engativá
Valor inicial del contrato	El valor total del contrato durante la vigencia de 12 meses asciende a la suma de CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS **($ 41.886.720)** M/CTE.
Valor adiciones del contrato	No aplica
Valor total del contrato	CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS **($ 41.886.720)** M/CTE.
Plazo de ejecución inicial	28/04/2025 hasta el 29/04/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	28/04/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato	29/04/2026
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
Prórrogas	No aplica
Otros	No aplica

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante correo electrónico de fecha 05/09/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega del comprobante de pago No. 03603776 de fecha

04/09/2025, por concepto de ***pago del canon de arrendamiento*** por un valor de ***TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS ($3.490.560)***, correspondiente al mes de septiembre, para el período comprendido entre el 28/08/2025 y el 28/09/2025.

- Mediante comunicación oficial N° GS-2025-010059 / ESJIM-AGRUP de fecha 10/10/2025 se informa al señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., la ***liquidación del servicio de energía*** del mes de septiembre, por valor total de QUINIENTOS VEINTISEIS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y UN PESOS ($ 526.741) M/CTE.

- El día 10/10/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la consignación original N° 03211782 por valor de **QUINIENTOS VEINTISEIS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y UN PESOS ($ 526.741) M/CTE**, por concepto de ***pago del servicio público de energía (ENEL COLOMBIA)***, correspondiente al mes de septiembre del año 2025 a nombre de CALYPSO S.A.S.

- El día 09/09/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la consignación original N° 1374404 por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS VEINTIOCHO MIL QUINIENTOS PESOS **($ 3.628.500)** M/CTE, por concepto de pago del servicio público de gas natural (VANTI), correspondiente al mes de agosto del año 2025.

- Mediante correo electrónico de fecha 09/09/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega del informe de actividad de ***capacitación en manipulación de alimentos***, realizada por la firma BIOMIP SERVICES con una intensidad de 10 horas.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1. Cumplir con el objeto contractual.	SI	Sin observaciones
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Sin observaciones
3. Responder en los plazos que la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	Sin observaciones
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF) de los trabajadores que tenga a su cargo.	SI	Sin observaciones
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única, al igual se deberá publicar en la plataforma SECOP II.	SI	Sin observaciones
6. 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 y 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.	SI	Sin observaciones

7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	Sin observaciones
8. Restituir a la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.	SI	Sin observaciones
9. Asumir la responsabilidad de toda infracción ambiental por inadecuada gestión de insumos o residuos, omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio o en el transcurso de la actividad objeto del presente contrato.	SI	Sin observaciones
10. Cumplir con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo complementen.	SI	Sin Observaciones
11. Cumplir con los parámetros establecidos en materia ambiental del ANEXO de especificaciones técnicas mínimas.	SI	Sin observaciones
12. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	Sin observaciones
OTRAS OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO 2.1 El arrendatario se compromete a cumplir con las obligaciones frente al Sistema Social Integral de sus empleados, el incumplimiento de tales obligaciones será causal para la imposición de multas.	SI	Sin observaciones
2.2 El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso.	SI	Sin observaciones
2.3. El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del local comercial, así mismo ejercerá control personal que ingresa a laborar al local, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.	SI	Sin observaciones
2.4. La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del local, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del local, informando con la debida anticipación.	SI	Sin observaciones
2.5. El arrendatario se compromete a realizar aseo de manera diaria y mantener en completo aseo las instalaciones del local comercial, y mantener en óptimas condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	SI	Sin observaciones
2.6. El arrendatario Se hará cargo del manejo de basuras diarias y desperdicios correspondientes, conforme a las disposiciones legales en especial las definidas por el ministerio de salud.	SI	Sin observaciones
2.7. Observar todas las disposiciones sobre seguridad industrial e higiénica sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de los trabajadores y usuarios en general. La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionen directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del arrendatario.	SI	Sin observaciones
2.8. En el evento que se requiera de alguna licencia de funcionamiento e higiene a que haya lugar deberán ser tramitadas por cuenta del arrendatario ante las autoridades competentes-mantener en perfecto estado de funcionamiento, los	SI	Sin observaciones

elementos utilizados en sus actividades y demás equipos de prevención y extinción de incendios disponiendo la instrucción y mantenimiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad industrial.		
2.9. Adquirir por su propia cuenta y riesgo las materias primas para el correcto funcionamiento del local comercial, y los demás insumas que necesite o requiera para el normal funcionamiento de los sitios dados en arriendo, para dar cumplimiento a su obligación contractual, liberándose de hecho la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el arrendatario.	SI	Sin observaciones
2.10. El arrendatario deberá dotar al personal utilizando los uniformes correspondientes y los carnetizará de conformidad con las normas previstas, de igual forma los mantendrá afiliados a una EPS y ARL o al sistema de seguridad social	SI	Sin observaciones
2.11. El arrendatario se obliga a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo del Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluidos los salarios, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social y demás erogaciones establecidas por la Ley o se establezcan.	SI	Sin observaciones
2.12. El arrendatario deberá desarrollar sus actividades, dentro de la Escuela, solamente dentro de los horarios autorizados y preestablecidos por la misma.	SI	Sin observaciones
2.13. El arrendatario deberá cancelar el canon de arrendamiento por el valor establecido y conforme a la forma de pago establecida, así mismo deberá realizar el pago de servicios públicos.	SI	Sin observaciones
2.14. El arrendatario deberá restituir los inmuebles a la Escuela al terminar este contrato, o sus prorrogas, en el mismo estado en el que lo recibe.	SI	Sin observaciones
2.15. El arrendatario deberá permitir las visitas a los inmuebles que requiera hacer la Escuela por medio del supervisor o sus delegados, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación de los mismos u otras circunstancias que le sean de interés a la escuela.	SI	Sin observaciones
2.16. El arrendatario deberá tener en cuenta todas las normas sobre salud ocupacional según los términos de la ley 9 de 1979, el decreto ley 1295 de 1994 y las demás normas pertinentes dentro de la legislación nacional, acatando de inmediato cualquier recomendación u observación hecha por los organismos correspondientes.	SI	Sin observaciones
2.17. El arrendatario deberá realizar sus actividades en la forma más cuidadosa posible de manera que se eviten riesgos, no solo a sus propios trabajadores, sino también al personal que circula por toda la Escuela según las normas pertinentes dentro de la legislación nacional.	SI	Sin observaciones
2.18. El arrendatario deberá cumplir con los reglamentos de la Escuela al igual que sus dependientes.	SI	Sin observaciones
2.19. El arrendatario deberá informa cualquier cambio del personal que se requiera, allegando las hojas de vida correspondientes.	SI	Sin observaciones
2.20. El arrendatario deberá exigir al personal que labore el porte del carné de identificación.	SI	Sin observaciones
2.21. El arrendatario en ningún sentido podrá ingresar personas sin autorización expresa del director de la Escuela.	SI	Sin observaciones
2.22. El arrendatario deberá contar con todos los elementos y equipos Indispensables para garantizar la prestación adecuada del servicio.	SI	Sin observaciones
2.23. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento del espacio, generado por el uso y deterioro, con autorización del arrendador a favor de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" sin reconocer suma alguna por ella, además una vez se dé por terminado el tiempo de ejecución, debe entregar el espacio en condiciones adecuadas, para lo cual se deberá dejar constancia de la entrega un paz y salvo por parte del supervisor del contrato y el jefe del almacén de intendencia.	SI	Sin observaciones
2.24. El arrendatario se compromete a entregar los primeros cinco (05) días de cada mes al supervisor del contrato, los comprobantes de pago a salud, pensiones y riesgos profesionales del mes anterior del personal bajo su dependencia, además de	SI	Planilla N° 80348180, mes septiembre; pago aportes salud,

los pagos por concepto de parafiscales (aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA).		pensión y parafiscales.
2.25. El arrendatario deberá fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar.	SI	Sin observaciones
2.26. El arrendatario deberá brindar buen trato al personal en la atención.	SI	Sin observaciones
2.27, El arrendatario se compromete a conservar la integridad interior de los locales, las paredes, techos, así como las puertas, ventanas y cerraduras, etc. Y deberá reponer los cristales quebrados en las ventanas y puertas, así como los equipos o elementos dañados en las mismas condiciones en las cuales le fue entregado. Así mismo, mantener en perfecto estado de higiene y limpieza el local y sus alrededores. Igualmente, si se debe hacer alguna mejora y adiciones a los locales debe solicitar autorización a la Escuela. La Escuela no reconocerá económicamente los costos que generen cualquier mejora, adición, mantenimiento o reparación a los inmuebles que el arrendatario desarrolle durante la duración del contrato y quedará a favor del Instituto.	SI	Sin observaciones
2.28. Indemnidad: Será obligación del arrendatario mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El arrendatario o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del arrendatario, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.	SI	Sin observaciones
2.29. El arrendatario debe suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios.	SI	Sin observaciones
2.30. El arrendatario realizará la adquisición bajo su propia cuenta y riesgo, materiales, materia prima y todos los bienes o demás insumes que necesite o requiera para dar cumplimiento a su obligación contractual.	SI	Sin observaciones
2.31. El arrendatario venderá y cobrará a los usuarios los servicios ofrecidos las instalaciones en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato.	SI	Sin observaciones
2.30. El arrendatario no descontará por nómina, ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan.	SI	Sin observaciones
2.31. El arrendatario fijará de común acuerdo con el ARRENDADOR una hora para atender a los proveedores.	SI	Sin observaciones
2.32. El arrendatario en ningún caso podrá realizar la instalación de máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica, siendo responsabilidad del cumplimiento por parte del arrendador.	SI	Sin observaciones
2.33. Las personas que el arrendatario contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateas y requisas efectuadas por la ESJIM.	SI	Sin observaciones
2.34. Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección, deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados.	SI	Sin observaciones
3. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 3.1. Mantener los equipos de emergencia básicos, extintores, botiquín y demás elementos. Así como entrenar al personal en el uso básico de los mismos.	SI	Sin observaciones
3.2 Diseñar ejecutar el sistema de seguridad y salud en el trabajo, dirigido al personal que labora, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso	SI	Sin observaciones

adecuado de EPP. programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.		
3.3. Presentar cuando lo solicite la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato.	SI	Sin observaciones
3.4. El arrendatario debe cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones de Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	Sin observaciones
3.5. El arrendatario se obliga al cumplimiento de toda la normatividad en salud ocupacional y en materia ambiental, así mismo el cumplimiento de las normas y reglamentos que se expidan con posterioridad a la suscripción del contrato y sean aplicables.	SI	Sin observaciones
4. OTRAS OBLIGACIONES 4.1. El arrendatario se obliga a firmar los inventarios que serán actualizados por la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada.	SI	Sin observaciones
4.2. El arrendatario deberá Utilizar las áreas del local únicamente para dar cumplimiento al objeto contractual y en los términos indicados en el presente contrato.	SI	Sin observaciones
4.3. El arrendatario deberá dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reponer y/o reparar los elementos, bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas, de igual manera deberá responder por todo daño que sufran salvo el deterioro normal.	SI	Sin observaciones
4.4. El arrendatario no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella.	SI	Sin observaciones
4.5. Los proveedores deberán cumplir con las normas sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que modifiquen o reglamenten.	SI	Sin observaciones
4.6. El arrendatario deberá suministrarle a la Oficina de Contratos Número de teléfono fijo y celular, dirección y correo electrónico en caso que se requiera para agilizar el servicio prestado y efectuarle las recomendaciones y asegurar el cabal cumplimiento del contrato.	SI	Sin observaciones
4.7. El arrendatario deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.	SI	Sin observaciones
4.8. El arrendatario deberá informar al supervisor por escrito la relación de proveedores de la empresa para efectos del control de seguridad.	SI	Sin observaciones
4.9. El arrendatario deberá responder por la calidad de los elementos que ofrece y la buena prestación del servicio a los clientes que lo requieran, así mismo deberá dar las garantías necesarias para subsanar reclamaciones en los productos y elementos y/o servicios que ofrece en el local comercial, amparando a la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada de cualquier daño o inconformidad a terceros.	SI	Sin observaciones

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLIO	OBSERVACIONES
1	El ARRENDATARIO anexa en su oferta la relación de los menús de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos, los cuales deben ser acordes con las condiciones del mercado.	SI	Sin observaciones
2	EL ARRENDATARIO deberá especificar los gramajes para los desayunos almuerzos y cenas a ofertar, relacionando los productos suministrados con sus respectivas cantidades.	SI	Sin observaciones

3	EL ARRENDATARIO deberá suministrar todos los productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, comidas rápidas variadas (entiéndase por comidas rápidas: hamburguesa, perro caliente, salchipapas, entre otros).	SI	Sin observaciones
4	EL ARRENDATARIO deberá garantizar un menú variado para cada una de las comidas, el cual será presentado al supervisor del contrato para su revisión y aprobación. Actividad que se realizará de forma trimestral mediante la presentación del cronograma de menú, dentro de los cinco (5) primeros días calendarios de cada inicio de trimestre.	SI	Sin observaciones
5	EL ARRENDATARIO deberá presentar una propuesta de productos para el servicio de platos a la carta, con sus respectivos precios y gramajes, con el fin de ser verificada por el comité evaluador, así mismo cuando se realice alguna modificación en los precios y menú deberá ser previa coordinación con el supervisor del contrato a alguno de los menú o precios.	SI	Sin observaciones
6	EL ARRENDATARIO deberá realizar publicaciones mediante avisos sobre alternativas de menús compuestos por combos gaseosas y empanadas, hamburguesa, papas a la francesa, entre otros.	SI	Sin observaciones
7	EL ARRENDATARIO deberá ofrecer un menú alterno al menú del día (comidas rápidas, tamal, lasañas, entre otros) para los usuarios con el fin de generar mayor variedad en los productos ofrecidos; sin embargo, estos no deben ser motivo de alteración al precio final de los menús.	SI	Sin observaciones
8	EL ARRENDATARIO deberá implementar un sistema de valeras, para la compra anticipada de desayuno, almuerzo, cena y gestionar una campaña publicitaria de difusión a los usuarios para dar a conocerla, con un descuento al valor normal del desayuno, almuerzo, cena o beneficio para el usuario.	SI	Sin observaciones
9	EL ARRENDATARIO deberá NO vender bebidas alcohólicas, ni derivados del tabaco.	SI	Sin observaciones
10	EL ARRENDATARIO deberá NO expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.	SI	Sin observaciones
11	El ARRENDATARIO deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario.	SI	Sin observaciones
12	El ARRENDATARIO deberá propender a que los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.	SI	Sin observaciones
13	EL ARRENDATARIO se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafeterías esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial y salubridad pública.	SI	Sin observaciones
14	EL ARRENDATARIO se compromete a CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM.	SI	Sin observaciones

	EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: • Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. • Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. • Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. • Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. • Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) • Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. • Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
15	EL ARRENDATARIO se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por la Escuela (Almacenista de Intendencia y Supervisor del Contrato) y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, jefe de Almacén de Intendencia, jefe Grupo Logístico y Supervisor del Contrato.	SI	Sin observaciones
16	EL ARRENDATARIO se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo con el inventario entregado por la Escuela **(Almacenista de Intendencia y Supervisor del Contrato)** y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el **INVENTARIO FÍSICO** y el estado de éste por parte del arrendatario, jefe de Almacén de Intendencia, jefe Grupo Logístico y Supervisor del Contrato.	SI	Sin observaciones
17	EL ARRENDATARIO se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a la Dirección de la Escuela, así mismo no deberá realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del Director de la Escuela.	SI	Sin observaciones
18	EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes laborales, para lo cual deberá implementar la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización	SI	Sin observaciones

	preventiva correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.		
19	EL ARRENDATARIO se compromete a cumplir las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela.	SI	Sin observaciones
20	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los alimentos.	SI	Sin observaciones
21	EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA DEL ARRENDATARIO Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor de estudiantes con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. DESINFECCIÓN: • Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. • Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. • Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. • El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. • Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. • Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. • Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).	SI	Sin observaciones
22	EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del restaurante. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.	SI	Sin observaciones
23	EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento asignado mediante inventario como son: estufas, mobiliario, extractoras, marmitas, hornos, calentadores, campanas; y para los cuartos fríos, neveras, congeladores se deberá realizar el mantenimiento y calibración mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El ARRENDATARIO deberá hacer la reposición del equipo y menaje si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICÍA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos o reposiciones deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.	SI	Sin observaciones

<table>
<tr><td></td><td>EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento (inventarios de los elementos propios y de los equipos entregados por parte de la Policía Nacional).</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>24</td><td>EL ARRENDATARIO deberá contar como mínimo con el siguiente personal:

<table>
<tr><th>CANTIDAD MÍNIMA</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>DISPONIBILIDAD</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Administrador</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Ingeniero de alimentos</td><td>Asesoría</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Profesional en SG-SST</td><td>Asesoría</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Chef de cocina</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Auxiliar de cocina</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Personal en línea o quienes sirven los alimentos</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Cajero</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Funcionario para lavado</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Funcionario para aseo de las instalaciones</td><td>100%</td></tr>
</table>

Para acreditar la experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida del personal ofrecido con los respectivos soportes:

• Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.

En el evento que se cambie el personal, este deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato.

<u>Adicionalmente al personal arriba señalado, se debe contar con una persona encargada de la caja registradora, la cual no deberá manipular alimentos.</u></td><td>SI</td><td>Sin observaciones</td></tr>
<tr><td>25</td><td>EXPERIENCIA DEL ARRENDATARIO
Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, acreditara experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación del servicio de restaurante y comidas rápidas, tal acreditación fue avalada con la presentación por parte del ARRENDATARIO, de los documentos que acreditaron la realización de contratos celebrados y ejecutados relacionados o similares el objeto contractual, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el ARRENDATARIO deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos
Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información:

• Nombre del contratista.
• Nombre, dirección y teléfono del contratante.
• Objeto del contrato certificado.
• Número de contrato.
• Valor del contrato.

NOTA: La entidad se reserva el derecho de verificación de la información contenida en certificaciones o actas de liquidación, la cual podría ser realizada por los integrantes del comité técnico evaluador.</td><td>SI</td><td>Sin observaciones</td></tr>
</table>

26	Correrá por cuenta del ARRENDATARIO la vigilancia o seguridad interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.	SI	Sin observaciones
27	**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD** • El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al restaurante como: botiquín, extintores, camilla fija, inmovilizador de cuello y demás que sean necesarios en caso de emergencia. • Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. • El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. • El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario. • El arrendatario deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato. **Nota:** El oferente deberá realizar el pago del personal que presta los servicios en Riesgo Laboral 5, teniendo en cuenta que este centro docente es catalogado como riesgo 5 de acuerdo a su misionalidad.	SI	Sin observaciones
28	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN** Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: • Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. • Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. • Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. • Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. • El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013, y demás disposiciones que las complementen, modifiquen o aclaren. • Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes	SI	Sin observaciones

	debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
29	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS** Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.	SI	Sin observaciones
30	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.	SI	Sin observaciones
31	Como aporte a la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá: • Emplear de preferencia productos con sello o certificación ambiental. • En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. • El arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, en caso de ser requerido por la escuela. De ser así, si se hayan sustancias que superen los parámetros permitidos por las normas regulatorias, el ARRENDATARIO deberá tomar medidas ambientales para lograr el cumplimiento de los parámetros legales y presentar un segundo análisis que corrobore el saneamiento de la anomalía. **MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS** El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos **(QUINCE (15) días después de la firma del acta de inicio),** donde establezca el cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el	SI	Sin observaciones

adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos.

- Los residuos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores.
- El arrendatario deberá garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato.
- En caso de producir aceite vegetal usado, se debe presentar el correspondiente registro ante la Secretaría Distrital de Ambiente como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento.
- El arrendatario deberá instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

BLANCO	NEGRO	VERDE
Residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.	Residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos Covid-19 como tapabocas, guantes, entre otros.	Residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.

- El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada.
- El arrendatario acoge el plan de manejo de residuos de la Escuela, por lo tanto, deberá solicitar dicho documento a la oficina de planeación -ESJIM en coordinación con el supervisor del contrato.
- El arrendatario, ***se abstiene del uso y comercialización de polietileno expandido (ICOPOR)*** o productos que lo contengan.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

- El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el **plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela.**

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

- Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo",

	adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990 • El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la ejecución del contrato: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, desinfectantes ambientadores, etc.), especificando: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias. **PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES** • El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental. • El arrendatario aplica y promueve las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.		
32	El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen al restaurante y que son almacenados con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).	SI	Sin observaciones
33	El arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil (trampa de grasas portátil) para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el parámetro de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	SI	Sin observaciones
34	El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad mínimo de dos (2) veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el restaurante, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la correspondiente fecha. ***La certificación deberá ser entregada al supervisor del contrato de forma mensual.***	SI	Sin observaciones
35	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, ***por ningún motivo se realizará la venta de estos productos al día siguiente.***	SI	Sin observaciones
36	**APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS** EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica y gas.	SI	Sin observaciones
37	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.	SI	Sin observaciones
38	**El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato,** las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta en lo establecido en el	SI	Sin observaciones

	Decreto 539 de 2014 en el " ... El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe ser aportado estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho 8 días con anterioridad.		
39	**NORMAS SOBRE EL PERSONAL:** El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas y/o alimentos que manipule. La Dirección de la empresa tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y/o alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año.	SI	Sin observaciones
40	EL ARRENDATARIO debe contar con, platos a la carta y servicio a la mesa.	SI	Sin observaciones
41	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del arrendatario.	SI	Sin observaciones
42	El espacio arrendado cuenta con áreas comunes, las cuales podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.	SI	Sin observaciones
43	Queda prohibido realizar fianzas al personal en caso de realizarlas quedará bajo su responsabilidad y la ***Escuela NO se responsabilizará de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro.*** El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente.	SI	Sin observaciones
44	No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador.	SI	Sin observaciones
45	El ARRENDATARIO ***presentará certificación firmada por el representante*** donde se indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos, adicionalmente deberá contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio del restaurante y comidas rápidas. Es necesario que el arrendatario **presente certificación suscrita por el representante legal**, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual.	SI	Sin observaciones
46	**OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES** **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA** El ARRENDATARIO ***presentara certificación firmada por el representante*** concerniente a las buenas prácticas de manufactura, en	SI	Sin observaciones

	relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.		
47	**CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS** El ARRENDATARIO ***presentara certificación firmada por el representante*** en la cual garantice que durante los doce (12) meses, que los alimentos que serán suministrados al personal de plana mayor, discentes, docentes, auxiliares de policía, visitantes y demás integrantes de la Policía Nacional, tendrán una excelente calidad, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio de manera inmediata, ***sin que se genere un valor adicional al consumidor.***	SI	Sin observaciones
48	El ARRENDATARIO y las personas que prestarán el servicio en el restaurante, serán objeto del ***estudio de seguridad***, reservándose la escuela el derecho frente al arrendatario a solicitar el cambio de cualquier empleado, lo cual deberá realizarse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la notificación. En el evento que realice cambios de personal, deberá informar a la supervisión del contrato anexando los documentos anteriormente exigidos y antes de iniciar labores deberá contar con el respectivo **estudio de seguridad** efectuado por la Policía Nacional.	SI	Sin observaciones
49	El ARRENDATARIO se compromete al pago oportuno de salarios y prestaciones sociales de sus empleados.	SI	Sin observaciones
50	El ARRENDATARIO deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el espacio arrendado objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	SI	Sin observaciones
51	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario, incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley, conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando los elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo de los trabajos.	SI	Sin observaciones
52	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder cuarenta y ocho (42) horas semanales de acuerdo a La ley 20101 de 2021, que modificó el artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo, si es necesario manejar dos (2) turnos de personal, será asumido por el arrendatario.	SI	Sin observaciones
53	El ARRENDATARIO presentará en su oferta la relación de los menús de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos.	SI	Sin observaciones
54	El ARRENDATARIO se comprometa a ofrecer PRECIOS DEL MERCADO COMÚN del sector y a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	SI	Sin observaciones
55	El ARRENDATARIO en desarrollo de su actividad comercial se compromete a publicar los precios en lugar visible de las instalaciones del restaurante.	SI	Sin observaciones
56	El ARRENDATARIO se compromete a vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa y en las condiciones establecidas en el ***portafolio de servicios presentado.***	SI	Sin observaciones

57	El ARRENDATARIO en caso de ser necesario y/o requerido deberá generar factura electrónica de venta, discriminando producto y valor de cada alimento comercializado, incluido en el portafolio de servicios presentado, de acuerdo a los parámetros establecidos por la DIAN.	SI	Sin observaciones
58	El ARRENDATARIO deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el funcionamiento del servicio del restaurante y comidas rápidas, para dar cumplimiento a su obligación contractual ***liberando de hecho a la Policía Nacional de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas.***	SI	Sin observaciones
59	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores será de 5:00 am a 10:00 am, bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos a ingresar. Para tal fin, deberán informar al ***supervisor del contrato (por escrito)*** con anticipación los datos del personal y vehículo para solicitar el respectivo ingreso.	SI	Sin observaciones
60	Diligenció el **FORMULARIO COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar.	SI	Sin observaciones
61	Diligenció el **FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar.	SI	Sin observaciones
	El ARRENDATARIO deberá diligenciar el **Formulario SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, el cual debe venir firmado por el representante legal.	SI	Sin observaciones
62	**SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL**	SI	Sin observaciones
63	El ARRENDATARIO deberá Diligenciar el **FORMULARIO COMPROMISOS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar.	SI	Sin observaciones
64	Aplicar las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGÍA: para lo cual el arrendatario hará un uso mínimo de la energía apagar las luces y desconectar los aparatos eléctricos cuando no el este utilizando.	SI	Sin observaciones
	El ARRENDATARIO deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería y restaurantes, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. El ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El ARRENDATARIO deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de	SI	Sin observaciones

	residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. El ARRENDATARIO deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de la cafetería y restaurantes a través de un laboratorio.		
65	1. El oferente se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual. 2. El oferente se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual. 3. El oferente deberá cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No.03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta, con especial atención a lo consignado en el numeral 4.1 "En materia de Aseo a instalaciones policiales", numeral 4.4"En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales" y/o "4.4.1 Cafeterías o restaurantes", así: **Numera 4.1 En materia de Aseo a instalaciones policiales.** ✓ Suministrar en lo posible, bolsas en material biodegradable que cumpla con la codificación de colores implementadas a través del SGA de la unidad, tanto para residuos no peligrosos como para residuos peligrosos, para las rutas de recolección internas y el cambio diario de las mismas. ✓ Verificación de la recolección y clasificación de los residuos sólidos generados en la unidad (reciclable, ordinaria, peligrosa y especial) que se disponen transitoriamente en el centro de acopio de residuos sólidos. ✓ Almacenamiento de las sustancias químicas utilizadas para el aseo en el lugar destinado para éste, de acuerdo a los protocolos de compatibilidad y peligrosidad, debidamente identificado y rotulado. **Numera 4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales.** ✓ El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. ✓ El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). ✓ El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 expedido por el Gobierno Nacional, o aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo.	SI	Sin observaciones

- ✓ El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales.

- ✓ En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento.

Numeral 4.4.1 Cafeterías o restaurantes.

- ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.

- ✓ Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería y restaurantes, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.

- ✓ El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.

- ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

- ✓ El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.

- ✓ El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar

	informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. ✓ Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. ✓ Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos. ✓ Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. ✓ Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería y restaurantes estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. 4. El oferente asumirá la responsabilidad ante cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final el proceso contractual, y no de la Policía Nacional. 5. El oferente deberá garantizar que todo el material que se entregue se realice de forma digital o se realice en un medio reutilizable. Los escritos deben estar ajustados a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel". 6. El oferente certificará que no presenta infracciones o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA). 7. El oferente garantizara la disposición final de los residuos peligrosos generados durante su actividad productiva y presentara soporte de la disposición al supervisor del contrato.		
66	1. El arrendatario deberá allegar las hojas de vida con el fin de realizar el estudio de seguridad, una vez firmado el contrato.	SI	Sin observaciones

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Para el presente período no se presentaron novedades o situaciones anormales que deban ser reportadas.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido ciento cincuenta (150) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando doscientos dieciséis (216) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO se obliga a pagar el **CANON MENSUAL ANTICIPADO de TRES MILLONES TRESCIENTOS SESENTA MIL QUINIENTOS VEINTICINCO PESOS ($ 3.490.560) M/CTE**., el cual será cancelado dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo con la fecha de la aprobación de la póliza y la carta de inicio al arrendatario. El valor total del contrato asciende a la suma de **CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS ($41.886.720) M/CTE.**

El valor del canon de arrendamiento será pagado por medio de la plataforma para pagos en línea PSE o como lo determine la entidad.

PARÁGRAFO PRIMERO: los servicios públicos domiciliarios de, gas natural y energía eléctrica (en los casos que aplique), estarán a cargo del **arrendatario** y deberán ser cancelados por medio de la plataforma para pagos en línea PSE o como lo determine la Entidad, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique la Oficina de Mantenimiento y/o el Jefe Grupo Logístico de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", con relación a las lecturas de consumos de los medidores de energía (KW/H) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento.

El servicio público de gas natural deberá ser cancelado por el **arrendatario** de acuerdo al consumo efectuado por el mismo, y conforme a la facturación realizada por la empresa encargada. Los demás servicios como televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato

PARÁGRAFO SEGUNDO: En ningún caso podrá el **arrendatario** efectuar modificación alguna a las instalaciones, sean eléctricas, hidráulicas o instalar tuberías de agua y gas, sin previo permiso escrito por parte del **arrendador**.

En todo caso el arrendatario es el responsable de cualquier cambio y/o alteración de los equipos de medición de servicios públicos que se lleguen a presentar durante el tiempo que esté a cargo del inmueble arrendado, así mismo por las multas generadas por el pago inoportuno de estos servicios.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se debe informar el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato**
Valor total del contrato	$ 41.886.720,00	100%
Valor total de las entregas	$ 17.452.800,00	41,67%
Valor total facturado	$ 17.452.800,00	41,67%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 3.490.560,00	8,33%
Valor pendiente de entrega	$ 24.433.920,00	58,33%

a. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado							
No. De acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. Factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. Orden de pago
N/A	$3.490.560	04/09/2025	$ 3.490.560	(Comprobante) 03603776	N/A	N/A	N/A

Nota:

4.2 Entrada de Bienes: No aplica

5. RECOMENDACIONES

El contrato se ha venido desarrollando de manera normal, sin presentar novedades, situaciones anómalas o de relevancia, por lo cual se exalta al contratista en seguir en cumplimiento con todas y cada una de las obligaciones adquiridas y especificaciones técnicas exigidas al momento de la presentación de la oferta.

6. CONCLUSIONES

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_____
Mayor **PABLO EMILIO RAMÍREZ SALAS**
Cargo: Jefe Grupo Planeación
Supervisor Contrato N°: 53-1-30015-25
Correo electrónico: pablo.ramirez@correo.policia.gov.co
No. Celular: 350 202 7224

Outlook

liquidación servicio de energía restaurante primer piso mes septiembre

Desde HECTOR CARDONA CEBALLOS <hector.cardona5796@correo.policia.gov.co>
Fecha Vie 10/10/2025 15:09
Para eventoscalipso900@gmail.com <eventoscalipso900@gmail.com>

1 archivo adjunto (949 KB)
Liquidación pago energía mes septiembre.pdf;

Señor
GERLEY BORDA
Representante Legal de
CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S
NIT: 900.657.312-8
Calle 76d # 110-24
Teléfonos: 3124307362
Bogotá.

En atención a la CLAUSULA SEGUNDA VALOR y al PARÁGRAFO PRIMERO de CLAUSULA TERCERA - FORMA DE PAGO del ANEXO Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO" del contrato de arrendamiento PN ESJIM CD 016 2025 N° 53-1-30015-25, cuyo objeto es el ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA DE 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA", KM 20, VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL EN CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES, y teniendo en cuenta que la ejecución del mismo dio inicio el 28/04/2025, en mi calidad de supervisor del contrato en mención, de manera atenta me permito enviar la información del consumo de energía eléctrica del mes de septiembre, incluyendo la última factura emitida por la empresa ENEL Colombia, así:

Valor del KW según factura: $ 692,17

MES	FECHA LECTURA	CONSUMO MES (kWh)	CONSUMO MES ANTERIOR (kWh)	CONSUMO MES RESTAURANTE (kWh)	VALOR kWh	VALOR TOTAL A PAGAR
MAY	28/05/2025	58429	56875	1554	$720,48	$ 1.119.625
JUN	28/06/2025	59249	58429	820	$690,10	$ 565.882
JUL	28/07/2025	60122	59249	873	$723,51	$ 631.626
AGO	29/08/2025	61054	60122	932	$678,85	$ 632.688
SEP	29/08/2025	61815	61054	761	$ 692,17	$ 526.741

Por lo anterior, el **valor total** a pagar por concepto de energía eléctrica asciende a la suma de **QUINIENTOS VEINTISEIS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y UN PESOS ($ 526.741)** M/CTE, el cual deberá realizar por medio de la *plataforma de pagos en línea PSE o como lo determine la entidad*, remitiendo copia del comprobante de pago al supervisor del contrato y al(la) tesorero(a) de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de recibido de la presente comunicación oficial.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
"GONZALO JIMENEZ DE QUESADA"
COMANDO DE AGRUPACIÓN

Nro. GS-2025- 010059 **/ ESJIM - AGRUP 20.1**

Sibaté, 10 de octubre del 2025

Señor
GERLEY BORDA
Representante Legal de
CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S
NIT: 900.657.312-8
Calle 76d # 110-24
Teléfonos: 3124307362
Bogotá.

Asunto: liquidación servicio de energía restaurante primer piso.

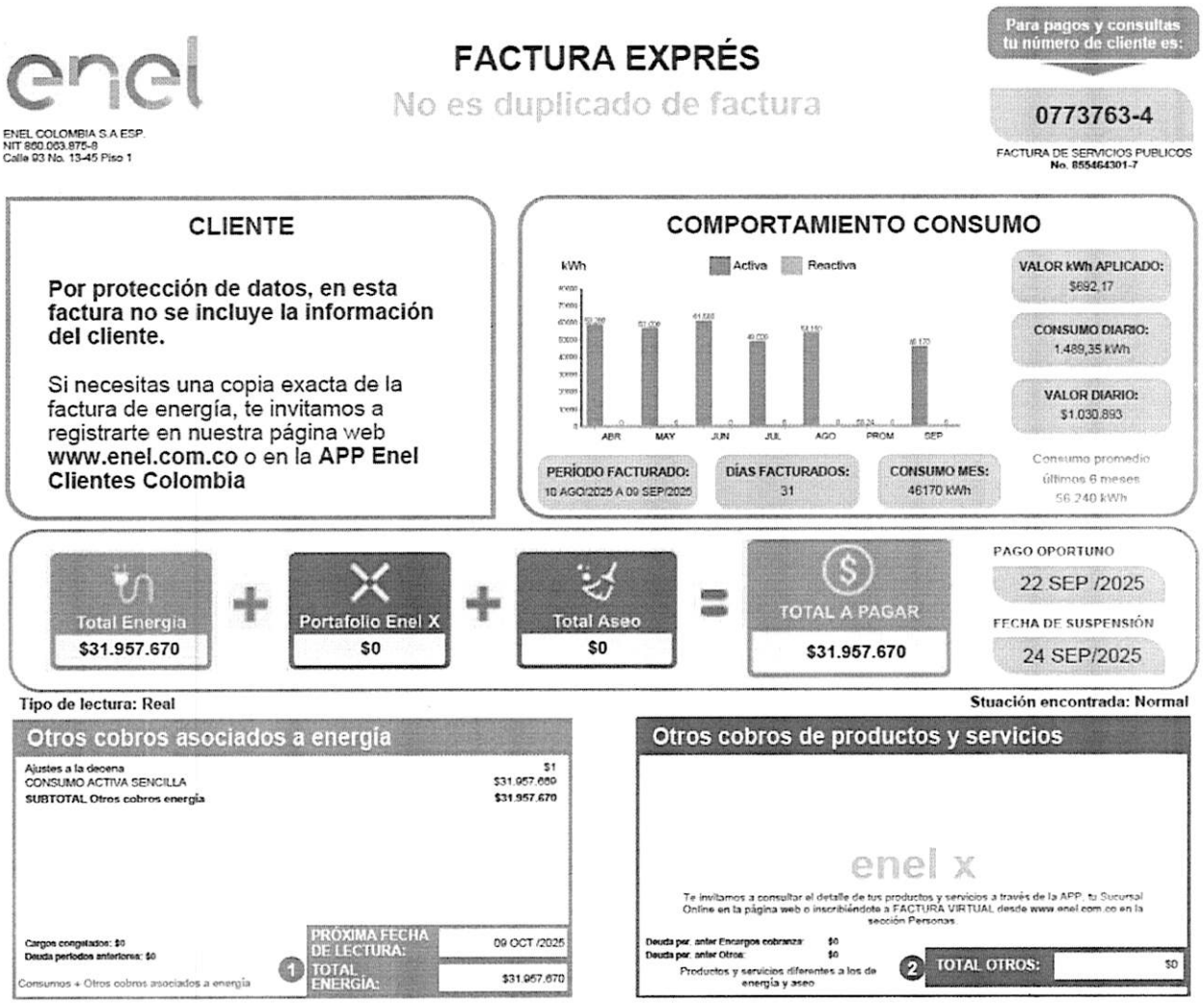
En atención a la CLAUSULA SEGUNDA VALOR y al PARÁGRAFO PRIMERO de CLAUSULA TERCERA - FORMA DE PAGO del ANEXO Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO" del contrato de arrendamiento PN ESJIM CD 016 2025 N° 53-1-30015-25, cuyo objeto es el ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA DE 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA", KM 20, VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL EN CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES, y teniendo en cuenta que la ejecución del mismo dio inicio el 28/04/2025, en mi calidad de supervisor del contrato en mención, de manera atenta me permito enviar la información del consumo de energía eléctrica del mes de septiembre, incluyendo la última factura emitida por la empresa ENEL Colombia, así:



- Lectura anterior tomada el día 28/08/2025



- Lectura actual tomada el día 28/09/2025



- **Nota:** es necesario indicar que en dicha factura exprés el nombre del cliente y número de cuenta corresponde a la escuela

Valor del KW según factura: $ 692,17

MES	FECHA LECTURA	CONSUMO MES (kWh)	CONSUMO MES ANTERIOR (kWh)	CONSUMO MES RESTAURANTE (kWh)	VALOR kWh	VALOR TOTAL A PAGAR
MAY	28/05/2025	58429	56875	1554	$720,48	$ 1.119.625
JUN	28/06/2025	59249	58429	820	$690,10	$ 565.882
JUL	28/07/2025	60122	59249	873	$723,51	$ 631.626
AGO	29/08/2025	61054	60122	932	$678,85	$ 632.688
SEP	29/08/2025	61815	61054	761	$ 692,17	$ 526.741

Por lo anterior, el **valor total** a pagar por concepto de energía eléctrica asciende a la suma de **QUINIENTOS VEINTISEIS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y UN PESOS ($ 526.741)** M/CTE, el cual deberá realizar por medio de la *plataforma de pagos en línea PSE o como lo determine la entidad*, remitiendo copia del comprobante de pago al supervisor del contrato y al(la) tesorero(a) de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de recibido de la presente comunicación oficial.

Así mismo, se requiere sean allegados los documentos relacionados a continuación, al correo electrónico hector.cardona5796@correo.policia.gov.co a más tardar el día 10/10/2025, junto con la documentación adicional exigida en el contrato de arrendamiento N° 53-1-30015-25, así:

- ✓ Remitir planilla integral de autoliquidación de aportes y **comprobante de pago a salud, pensión y riesgos laborales correspondiente al mes anterior del personal vinculado.**

- ✓ Remitir certificado expedido por el contador público, revisor fiscal o representante legal del pago de aportes parafiscales **(Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA)** de sus empleados.

Atentamente,

Subcomisario **HÉCTOR CARDONA CEBALLOS**
Comandante de Compañía ESJIM
Supervisor del contrato No. 53-1-30015-25

Elaboró: Héctor Cardona Ceballos
ESJIM-AGRUP.

Fecha de elaboración: 10-10-2025
Ubicación: D:\Seguridad 2025\Contratos 2025

Kilómetro 20 Vía Sibaté
Teléfono 5159600 ext. 30209
esjim.agrup@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

enlace operativo

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2025-09-09, 11:25:55 AM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 80348180

Periodo Cotización: agosto de 2025 **Periodo Servicio:** septiembre de 2025

PAGADO 08/09/2025

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S		
Documento	NI900657312	**Dirección**	CR 80 NORTE #65 A - 91
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	6000145
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal	BORDA GERLEY	**Identificación**	CC 11188557
Total Afiliados	4	**ARP**	ARL SURA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1014238432	ANDRES CAMILO BORDA GOMEZ	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS010) EPS SURA	$ 1.423.500	$ 57.000	0,522	$ 1.423.500	$ 7.500	(CCF26) COMFACUNDI	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 349.300
CC 1014258080	JOHAN SEBASTIAN BORDA GOMEZ	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS005) EPS SANITAS	$ 1.423.500	$ 57.000	0,522	$ 1.423.500	$ 7.500	(CCF26) COMFACUNDI	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 349.300
CC 11188557	GERLEY BORDA	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS010) EPS SURA	$ 1.423.500	$ 57.000	0,522	$ 1.423.500	$ 7.500	(CCF26) COMFACUNDI	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 349.300
CC 52088264	CLAUDIA ROJAS RODRIGUEZ	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1.423.500	$ 57.000	0,522	$ 1.423.500	$ 7.500	(CCF26) COMFACUNDI	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 349.300

III.TOTALES

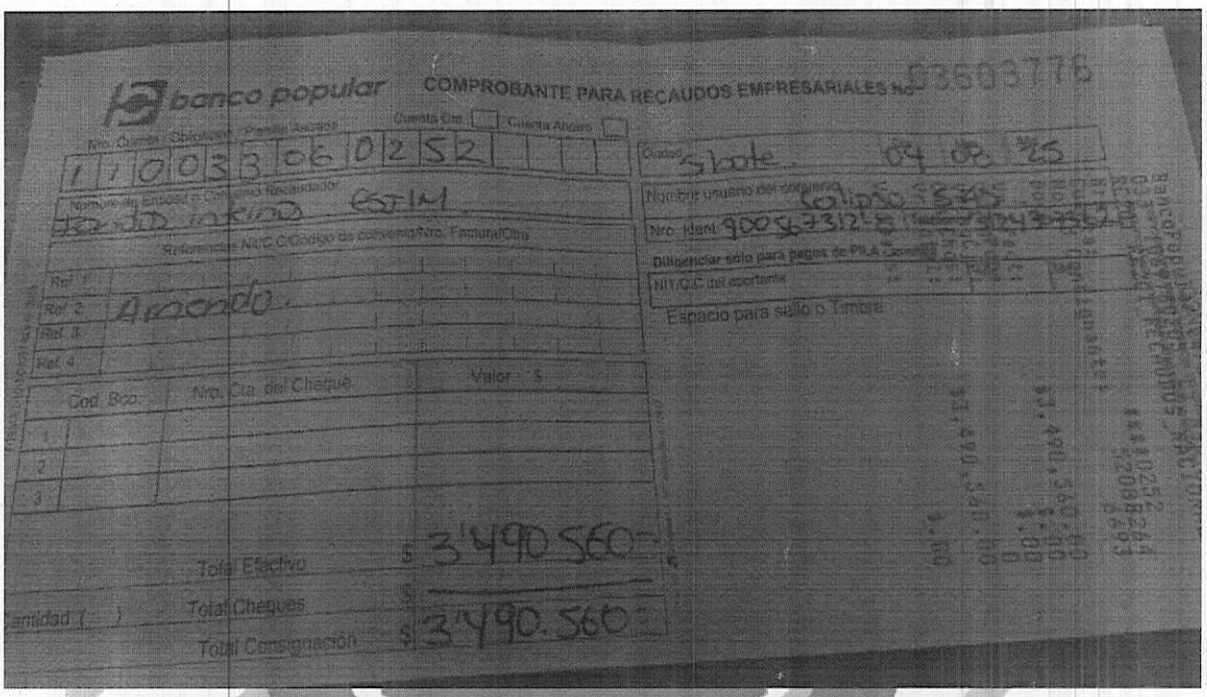
IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 5.694.000	$ 5.694.000	$ 5.694.000	$ 5.694.000	$ 911.200	$ 228.000	$ 30.000	$ 228.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.397.200	$ 4.700	$ 1.401.900

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

EXPERTOS en PILA

(sic—04-**09**-25)


banco popular
COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 03503776
Cuenta Cte. Cuenta Ahorro
Nro. Cuenta Obligación Planilla Asistida
110033060252
Nombre Usuario del convenio
Nro. Ident. 900657312-8
Referencia NIT/C.C/Código de convenio/Nro. Factura/Obra
Ref. 1
Ref. 2 Anticipo.
Ref. 3
Ref. 4
Diligenciar solo para pagos de PILA
NIT/C.C del aportante
Espacio para sello o Timbre
Cod. Bco. Nro. Cta. del Cheque Valor $
1
2
3
Total Efectivo $ 3'490.560=
Total Cheques $
Total Consignación $ 3'490.560=
Cantidad ( )

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS

CALYPSO S.A.S

NIT- No. 900.657.312-8

Bogotá D.C, 5 de septiembre del 2025

Mayor
PABLO EMILIO RAMÍREZ SALAS
Supervisor contrato de arrendamiento No. 53-1-30015-25
POLICÍA NACIONAL – Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"
Sibaté.

Referencia: contrato de arrendamiento No. 53-1-30015-25, cuyo objeto es, **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".**

Asunto: entrega recibo de pago canon de arrendamiento del mes 5

Respetado mayor, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente se envía el documento del asunto.

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG CANON	FECHA PAGO	# COMPROBANTE BANCO POPULAR
28/08/2025 -28/09/2025	$3.490.560	04/09/2025	03603776

cordialmente,

Firma del representante legal
Nombre o razón social: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S
Identificación (NIT ☒ C.C ☐ C.E ☐): 900.657.312-8
Nombre Representante Legal: GERLEY BORDA
Identificación (C.C ☒ C.E. ☐) 11.188.557
Teléfono: 312 430 7362
Email: eventoscalipso900@gmail.com

Outlook

entrega recibo de pago canon de arrendamiento del mes 5---CTO 53-1-30015-25--ESJIM

Desde GERLEY BORDA <eventoscalipso900@gmail.com>

Fecha Vie 5/09/2025 19:57

Para ESJIM GUSEF-GUARDIA <esjim.gusef-guardia@policia.gov.co>; ESJIM GUSEF <esjim.gusef@policia.gov.co>; pablo.ramirez <pablo.ramirez@correo.policia.gov.co>; ESJIM GRUCO <esjim.gruco@policia.gov.co>

1 archivo adjunto (361 KB)

5 REMISORIO CANON SEPTIEMBRE 2025.pdf;

Mayor
PABLO EMILIO RAMÍREZ SALAS
Supervisor contrato de arrendamiento No. 53-1-30015-25
POLICÍA NACIONAL – Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"
Sibaté.

Referencia: contrato de arrendamiento No. 53-1-30015-25, cuyo objeto es, **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".**

Respetado mayor, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente se envía el documento del asunto.

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG CANON	FECHA PAGO	# COMPROBANTE BANCO POPULAR
28/08/2025 -28/09/2025	$3.490.560	04/09/2025	03603776

Cordialmente,

GERLEY BORDA
Identificación 11.188.557
Representante legal CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S
NIT 900.657.312-8
Teléfono 3124307362
Dirección Calle 90 # 76-04 piso 1

banco popular **COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No** 03211782

Nro. Cuenta / Obligación / Planilla Asistida — Cuenta Cte ☐ Cuenta Ahorro ☐

1	1	0	0	3	3	0	6	0	2	5	2				

Ciudad: Sibaté | Día: 10 | Mes: 10 | Año: 25

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondo Interno EJIM.

Nombre usuario del convenio: Carlos

Nro. Ident: 900567312-8 Teléfono: 312 430 3567

Referencias Nit/C.C/Código de convenio/Nro. Factura/Otra

Ref. 1	
Ref. 2	Energia.
Ref. 3	
Ref. 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1		
2		
3		

Total Efectivo $ 526.741 =

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 526.741 =

FORMA 1-10-3-04097 REV III- 2016

Impreso por Sicpagos S.A. NIT 860.028.580-2 72837

BANCO POPULAR
Recaudo RR201_RECAUDOS_NACIONAL
Cuenta: ****0252
Nro. Consignante: 900567312 8
6693
$526,741.00
$.00
$.00
0
$526,741.00
$.00

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No 03211782

Nro. Cuenta / Obligación / Planilla Asistida | Cuenta Cte ☐ | Cuenta Ahorro ☐

1	1	0	0	3	3	0	6	0	2	5	2				

Ciudad: Sibaté | Día: 30 | Mes: 10 | Año: 25

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondo interno Edim.

Nombre usuario del convenio: [illegible]

Nro. Ident: 900567312-8 | Teléfono: 312 430 7362

Referencias Nit/C.C/Código de convenio/Nro. Factura/Otra

Ref. 1	
Ref. 2	Cruzado
Ref. 3	
Ref. 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

Cod. Bco.		Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			

	Total Efectivo	$ 526.741 =
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 526.741 =

FORMA 1-10-3-04097 REV III- 2016

Impreso en [illegible] NIT 800249[illegible]2 72837

BANCO

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No 03211782

Nro. Cuenta / Obligación / Planilla Asistida | Cuenta Cte ☐ | Cuenta Ahorro ☐

Ciudad | Día | Mes | Año

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident: | Teléfono:

Referencias Nit/C.C/Código de convenio/Nro. Factura/Otra

Ref. 1
Ref. 2
Ref. 3
Ref. 4

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

Cod. Bco.		Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			

Total Efectivo $
Cantidad ( ) Total Cheques $
Total Consignación $

FORMA 1-10-3-04097 REV III- 2016

CLIENTE

CERTIFICACION DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

PERSONA JURIDICA

YO Gerley Borda, identificado con cedula de ciudadanía No 11188557 de Bogotá, mediante el presente documento me permito manifestar bajo la gravedad de juramento que me encuentro al día y a paz y salvo por concepto de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales del personal vinculado, que me resultan exigibles por la ley.

Lo anterior al cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 del 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 del 2007.

Dada en Sibaté a los (10) días del mes de septiembre de 2025

FIRMA 11188557

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL

DOCUMENTO DE IDENTIDAD

vanti

Cupón de Pago

Datos del Cliente

Nombre: GONZALO JIMENEZ ESCUELA DE SUBOFICIALES
Dirección: KM 20 VIA SIBATE 0 L01 01
Mur
Uso
Estr

OCT 07 2025 14:47:31 REMDES10.5
CORRESPONSAL
CAFE INTERNET PUNTO NA
CR 8 8 103 SIBATE
BANCO DE BOGOTA
C.UNICO: 0017675521 TER: GAC07835
V.ELECTRON Cc
**7806 RECIBO: 073512 RRN: 142500
RECAUDO APRO: 122433
SERVICIO: 0000000090
FACTURA: 00000000062606029
** PAGO FACTURA **
TRANSACCION EXITOSA
RECAUDO $ 1.532.300
*** CLIENTE ***
MAYOR INFORMACION EN LA LINEA
NACIONAL:01 8000518877

Dat
Cue
Peri
Fec
Fec
Fec

Co

Car	315.379,20
Car	4.164,37
Cor	371,04
Cor	124.858,63
Pér	35.887,80
Sur	772.003,08
Tra	279.635,88

Total a Pagar:

Cargos y conceptos correspondientes a la factura 1.532.300

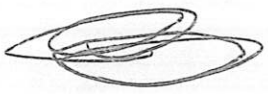
(415)7709998026025(8020)62606029(3900)00000001532300

VANTI S.A. ESP NIT: 800007813-5

CL 71 A 5 30 Conmutador: 3144500

www.grupovanti.com.co

Cliente



vanti

Cupón de Pago

Datos del Cliente

Nombre: GONZALO JIMENEZ ESCUELA DE SUBOFICIALES
Dirección: KM 20 VIA SIBATE 0 L01 01
Municipio: SIBATE
Uso: Comercial
Estrato: Comercial

Datos del Pago

Cuenta Contrato: 62606029
Periodo facturado:
Fecha de emisión cupón: 07.10.2025
Fecha suspensión:
Fecha deuda más antigua: 09.10.2025

Conceptos para pagar

Cargo Distribución - Dm	315.379,20
Cargo Fijo	4.164,37
Contribución al cargo Fijo	371,04
Contribución al consumo	124.858,63
Pérdidas	35.887,80
Suministro Regulado - G	772.003,08
Transporte Regulado - T	279.635,88

Total a Pagar:

Cargos y conceptos correspondientes a la factura 1.532.300

(415)7709998026025(8020)62606029(3900)00000001532300

VANTI S.A. ESP NIT: 800007813-5

CL 71 A 5 30 Conmutador: 3144500

www.grupovanti.com.co

Banco

Outlook

informe actividad de capacitación

Desde GERLEY BORDA <eventoscalipso900@gmail.com>

Fecha Mar 9/09/2025 23:24

Para ESJIM GUSEF <esjim.gusef@policia.gov.co>; ESJIM GUSEF-GUARDIA <esjim.gusef-guardia@policia.gov.co>; pablo.ramirez <pablo.ramirez@correo.policia.gov.co>

1 archivo adjunto (1 MB)

informe actividad de capacitacion.pdf;

Mayor
PABLO EMILIO RAMÍREZ SALAS
Supervisor contrato de arrendamiento No. 53-1-30015-25
POLICÍA NACIONAL – Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"
Sibaté.

Referencia: contrato de arrendamiento No. 53-1-30015-25, cuyo objeto es, **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".**

Cordial saludo.

Respetado mayor, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente se envía, soportes del plan de capacitación continua y permanente realizada por la firma BIOMIP SERVICES SAS el 13 de agosto del 2025.

Cordialmente,

GERLEY BORDA

Identificación 11.188.557
Representante legal CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S
NIT 900.657.312-8
Teléfono 3124307362
Dirección Calle 90 # 76-04 piso 1

Bogotá D.C, 9 de septiembre del 2025

Mayor
PABLO EMILIO RAMÍREZ SALAS
Supervisor contrato de arrendamiento No. 53-1-30015-25
POLICÍA NACIONAL – Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"
Sibaté.

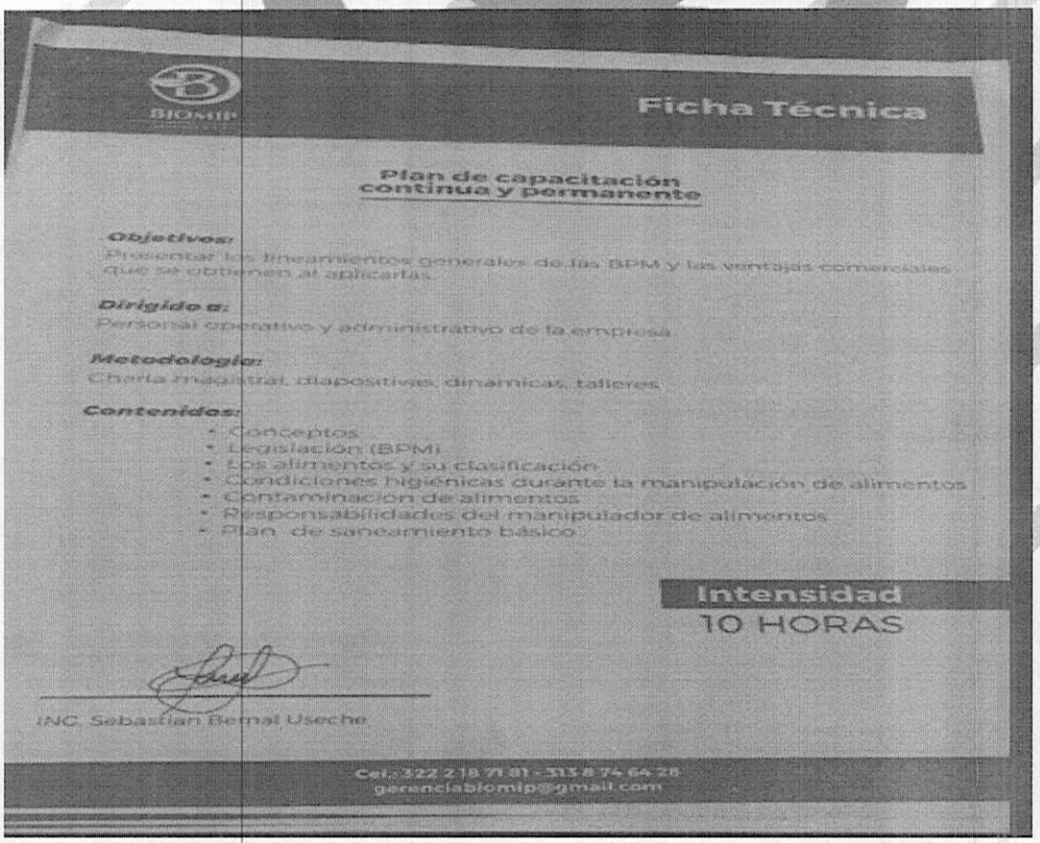
Referencia: contrato de arrendamiento No. 53-1-30015-25, cuyo objeto es, **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".**

Asunto: informe actividad de capacitación

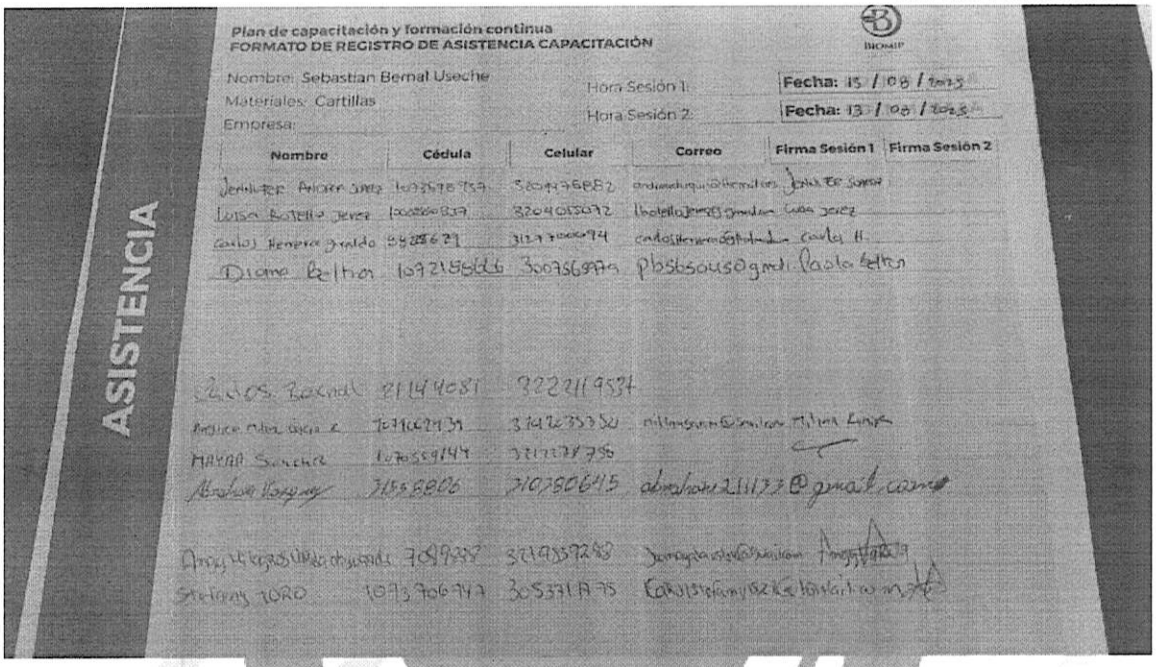
Cordial saludo.

Respetado mayor, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente se envía, soportes del plan de capacitación continua y permanente realizada por la firma BIOMIP SERVICES SAS el 13 de agosto del 2025:

Ficha técnica:



Formato registro de asistencia:



Plan de capacitación y formación continua
FORMATO DE REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

BIOMIP

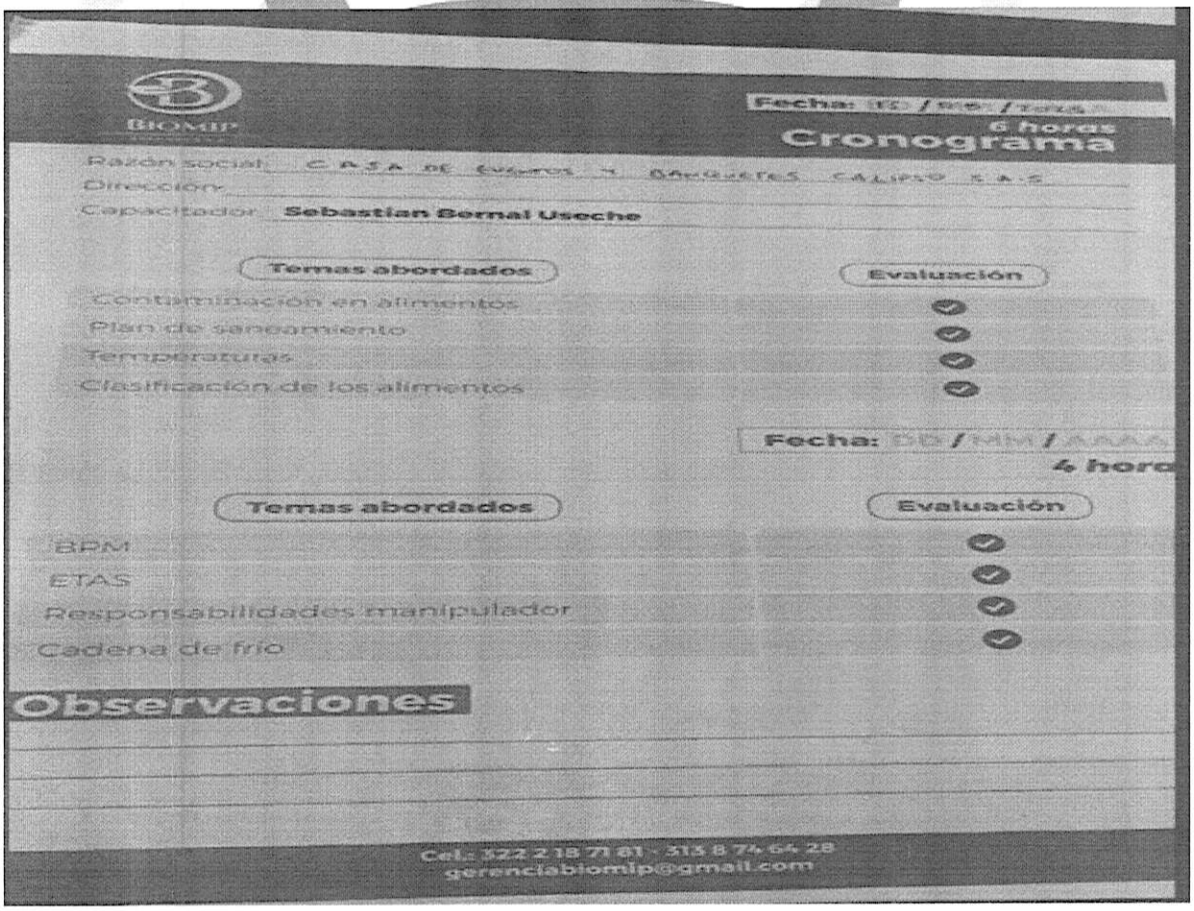
ASISTENCIA

Nombre: Sebastian Bernal Useche
Materiales: Cartillas
Empresa:

Hora Sesión 1:
Fecha: 15 / 08 / 2025
Hora Sesión 2:
Fecha: 13 / 08 / 2025

Nombre	Cédula	Celular	Correo	Firma Sesión 1	Firma Sesión 2
Jennifer Ariana Suarez	1033578759	3204796882			
Luisa Botello Perez	1000260839	3204055092			
Carlos Hernando Giraldo	5528671	3137000094			
Diana Beltran	1072155665	3007569979			
Sebastian Bernal	21144081	3222119534			
Andrea Milena Garcia L.	1076629139	3142353350			
MAYRA Sanchez	1075559149	3217737756			
	3155806	3107506415			
	7099889	3219357248			
Stefanny TORO	1093706947	3053718475			

Cronograma y nombre del capacitador:



BIOMIP

Fecha: 15 / 08 / 2025
6 horas
Cronograma

Razón social: CASA DE EVENTOS Y BANQUETES CALIPSO S.A.S
Dirección:
Capacitador: **Sebastian Bernal Useche**

Temas abordados	Evaluación
Contaminación en alimentos	✓
Plan de saneamiento	✓
Temperaturas	✓
Clasificación de los alimentos	✓

Fecha: DD / MM / AAAA
4 horas

Temas abordados	Evaluación
BPM	✓
ETAS	✓
Responsabilidades manipulador	✓
Cadena de frio	✓

Observaciones

Cel: 322 218 71 81 - 313 8 74 64 28
gerenciabiomip@gmail.com

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2024-2710188

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que SEBASTIAN FELIPE BERNAL USECHE, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1022399120, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 091062-0511022 CND desde el 14 de Febrero de 2020, otorgado(a) mediante Resolución Nacional R2020011139.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los veintiseis (26) días del mes de Abril del año dos mil veinticuatro (2024).

Rubén Darío Ochoa Arbeláez

Firma del titular (*)

Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular invalida el Certificado
presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo ablecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.
a verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web s://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

IONAL NACIONAL DE INGENIERÍA - COPNIA
Teléfono: 322 0191 - Bogotá D.C.
@copnia.gov.co

Temas:

BIOMIP SERVICES SAS
CARTILLA 1
PLAN DE FORMACION CONTINUA-MANIPULACION DE ALIMENTOS
RESOLUCION 2674 DE 2013
CAPITULO III
ART 11 ESTADO DE SALUD

El personal manipulador de alimentos debe contar con los siguientes requisitos:

1. Contar con una **certificación médica** en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.



2. Debe efectuarse un **reconocimiento médico** cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una **ausencia del trabajo** motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.



3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la **aptitud o no para la manipulación de alimentos.**

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual



5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, infecciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

AR EDUCACION Y CAPACITACION

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en:

- ✓ Educación Sanitaria
- ✓ BPM Buenas Prácticas de Manufactura
- ✓ Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

PLAN DE CAPACITACION

El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos:

- ✓ Metodología
- ✓ Duración
- ✓ Temas específicos a impartir
- ✓ El enfoque
- ✓ Contenido
- ✓ Alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa
- ✓ el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate.

En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

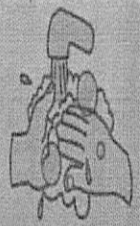
Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

ART 14. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.



2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos:

- De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza
- Cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento
- Sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la

La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consecuente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores, gritos o siluetas que impidan evidenciar su limpieza, en la detección de los manipuladores de alimentos.



3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área designada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.
11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el patio, anaqueles o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBJETIVOS DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza y desinfección son operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro.

La limpieza es la ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos.

Desinfectar por su parte, puede definirse como eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de tal forma que no sea nocivo para las personas. Si tratamos de eliminar todas las bacterias microorganismos y formas vivas posibles estaríamos hablando de esterilización.

Los programas de limpieza y desinfección deberán asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente limpias incluido el equipo de limpieza.

Deberá vigilarse de manera constante y eficaz, y cuando se preparen por escrito por escrito programas de limpieza, deberá especificarse lo siguiente: Superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse, responsabilidad de tareas particulares, método y frecuencia de la limpieza y medidas de vigilancia.

Cuando sea preciso, los programas se redactarán junto con los asesores especializados.



PROCEDIMIENTOS Y METODOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse utilizado varios métodos, físicos y químicos. Los procedimientos de la limpieza consistirán en:

- Eliminar los residuos grandes de las superficies.
- Aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad y de bacterias.
- Aclarar con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos de detergente.
- Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere.

TEMPERATURAS

REFRIGERACIÓN

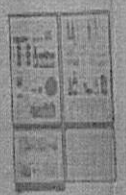
Tenemos que refrigerar aquellos alimentos susceptibles de descomposición para conservar sus propiedades.

El frío como medio de conservación no mata a los microorganismos, pero si inhibe su multiplicación, evitando que los alimentos se pudran y también inhibe la actividad de algunas enzimas que actúan como antinutrientes.

¿QUÉ ES LA CADENA DE FRÍO?

Seguramente se habrá escuchado, en alguna ocasión, que algunos alimentos deben guardar la cadena de frío, como los eslabones de una cadena. Los pasos para resguardar la conservación en frío de algunos alimentos deben estar concatenados y no tienen que romperse.

Este procedimiento asegura que el producto está bajo condiciones de refrigeración desde su producción hasta la venta final, impidiendo así la contaminación y el crecimiento de los microorganismos.

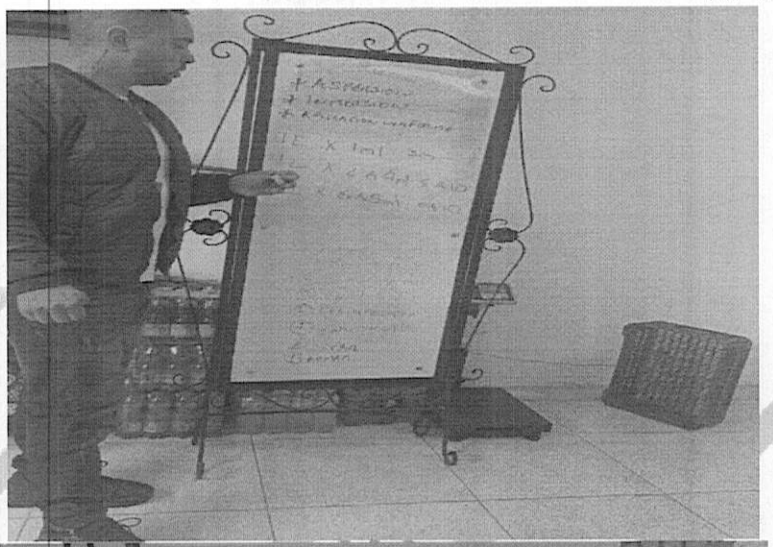


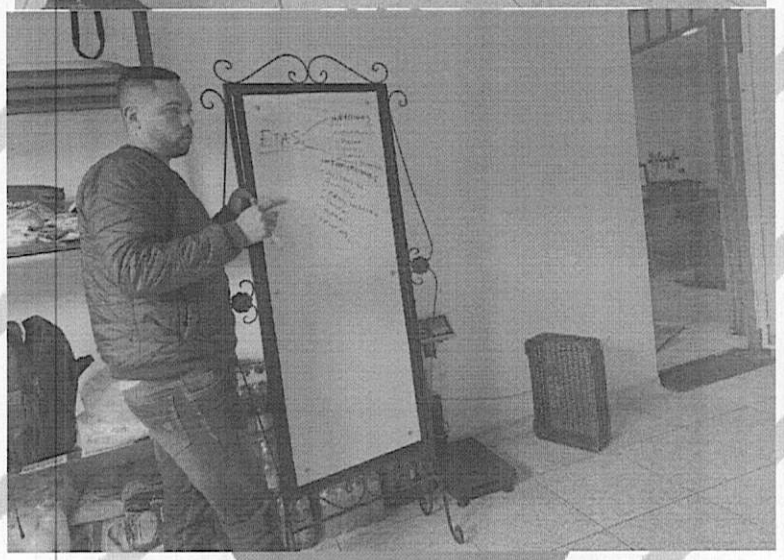
¿CUAL ES LA MEJOR TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN?

Álbum fotográfico:









cordialmente,

Firma del representante legal
Nombre o razón social: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S
Identificación (NIT ☒ C.C ☐ C.E ☐): 900.657.312-8
Nombre Representante Legal: GERLEY BORDA
Identificación (C.C ☒ C.E. ☐) 11.188.557
Teléfono: 312 430 7362
Email: eventoscalipso900@gmail.com

Outlook

entrega recibo de pago canon de arrendamiento del mes 5---CTO 53-1-30015-25--ESJIM

Desde GERLEY BORDA <eventoscalipso900@gmail.com>

Fecha Vie 5/09/2025 19:57

Para ESJIM GUSEF-GUARDIA <esjim.gusef-guardia@policia.gov.co>; ESJIM GUSEF <esjim.gusef@policia.gov.co>; pablo.ramirez <pablo.ramirez@correo.policia.gov.co>; ESJIM GRUCO <esjim.gruco@policia.gov.co>

1 archivo adjunto (361 KB)

5 REMISORIO CANON SEPTIEMBRE 2025.pdf;

Mayor
PABLO EMILIO RAMÍREZ SALAS
Supervisor contrato de arrendamiento No. 53-1-30015-25
POLICÍA NACIONAL – Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"
Sibaté.

Referencia: contrato de arrendamiento No. 53-1-30015-25, cuyo objeto es, **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".**

Respetado mayor, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente se envía el documento del asunto.

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG CANON	FECHA PAGO	# COMPROBANTE BANCO POPULAR
28/08/2025 -28/09/2025	$3.490.560	04/09/2025	03603776

Cordialmente,

GERLEY BORDA
Identificación 11.188.557
Representante legal CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S
NIT 900.657.312-8
Teléfono 3124307362
Dirección Calle 90 # 76-04 piso 1

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS

CALYPSO S.A.S

NIT- No. 900.657.312-8

Bogotá D.C, 5 de septiembre del 2025

Mayor
PABLO EMILIO RAMÍREZ SALAS
Supervisor contrato de arrendamiento No. 53-1-30015-25
POLICÍA NACIONAL – Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"
Sibaté.

Referencia: contrato de arrendamiento No. 53-1-30015-25, cuyo objeto es, **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".**

Asunto: entrega recibo de pago canon de arrendamiento del mes 5

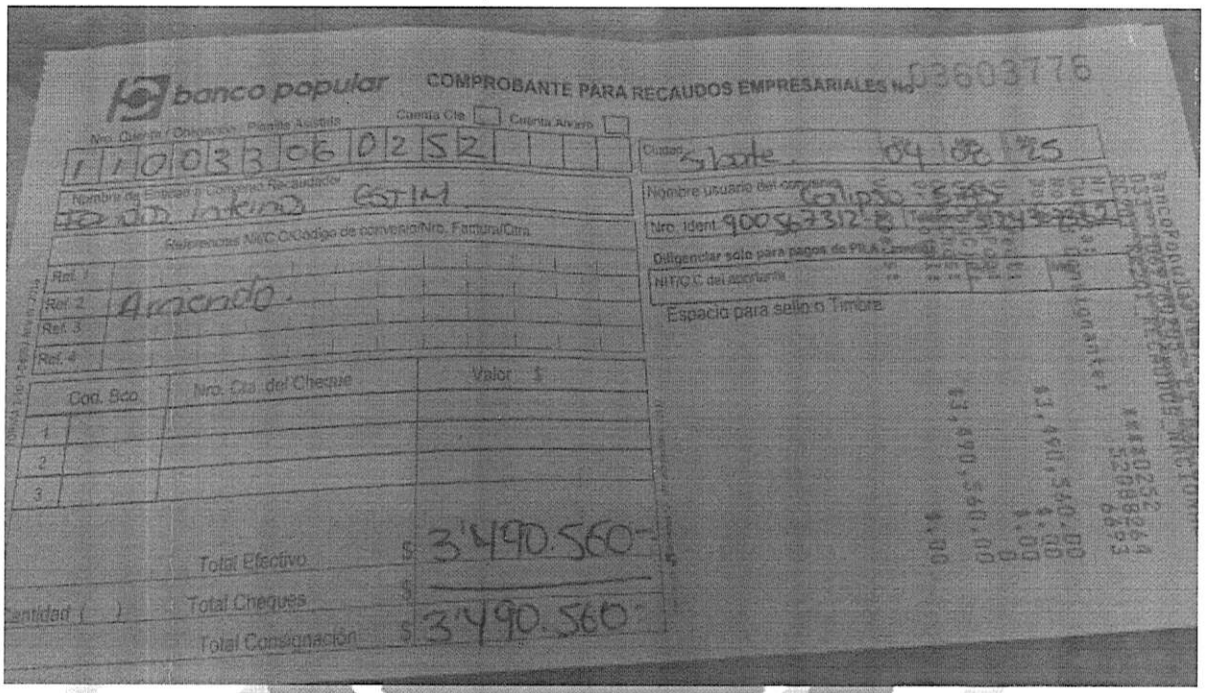
Respetado mayor, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente se envía el documento del asunto.

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG CANON	FECHA PAGO	# COMPROBANTE BANCO POPULAR
28/08/2025 -28/09/2025	$3.490.560	04/09/2025	03603776

cordialmente,

Firma del representante legal
Nombre o razón social: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S
Identificación (NIT ☒ C.C ☐ C.E ☐): 900.657.312-8
Nombre Representante Legal: GERLEY BORDA
Identificación (C.C ☒ C.E. ☐) 11.188.557
Teléfono: 312 430 7362
Email: eventoscalipso900@gmail.com

(sic—04-**09**-25)


banco popular
COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No 03603776
Cuenta Cte
Cuenta Ahorro
Ciudad Bogotá 04 08 25
Nombre usuario del convenio Calipso S.A.S
Nro. Ident 900657312 8
Diligenciar solo para pagos de PILA Convenio
NIT/C.C del aportante
Espacio para sello o Timbre
Referencias NIC/C.C/Código de convenio/Nro. Factura/Otra
Ref. 1
Ref. 2 Anticipo.
Ref. 3
Ref. 4
Cod. Bco
Nro. Cta. del Cheque
Valor $
1
2
3
Total Efectivo $ 3'490.560-
Total Cheques $
Total Consignación $ 3'490.560
$3,490,560.00
$3,490,560.00
$0.00
5308264