Página 1 de 38	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

Nro. GS-2026- **/GRACE-ESPOL- 29.25**

Ciudad y Fecha: Bogotá D.C., 04 de septiembre 2026

Señor coronel
FELIPE ANDRÉS ARDILA VALDERRAMA
Director Escuela de Postgrados de Policía
Avenida Boyacá 142A - 55
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión No. 07 del contrato No. 45-1-30022-26

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO __X__ O FINAL _____

Periodo del informe de supervisión

Desde	**09/08/2026**	**Hasta**	**04/09/2026**

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", y la "*Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado*" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato relacionado en el 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-2026-001510-ESPOL del 17 de febrero de 2026, el señor coronel GERMÁN RAFAEL SIERRA CHAPARRO, director de la Escuela de Postgrados de Policía, designó al señor capitán SERGIO ALEJANDRO FONSECA CUESTA como supervisor del contrato No. PN-ESPOL-45-1-30022-26, cuyo objeto es el arrendamiento de un espacio físico para la prestación del servicio de restaurante en el Casino de Oficiales.

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-003360-ESPOL del 16 de abril de 2026, el capitán SERGIO ALEJANDRO FONSECA CUESTA informó al señor director de la Escuela de Postgrados de Policía su designación para asistir a una comisión en el exterior, correspondiente al Diplomado en Liderazgo Policial en la República de Costa Rica, a desarrollarse entre el 19 de abril y el 02 de mayo de 2026, en virtud de lo anterior, solicitó la designación de un supervisor provisional, con el fin de garantizar la continuidad, control y adecuado seguimiento de la ejecución del contrato durante el periodo de su ausencia.

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-003525-ESPOL del 22 de abril del 2026, el señor coronel GERMÁN RAFAEL SIERRA CHAPARRO, director de la Escuela de Postgrados de Policía dispuso la designación de un supervisor provisional el señor Subcomisario SILVINO DE JESUS RINCON BECERRA, en atención a la situación informada por el capitán SERGIO ALEJANDRO FONSECA CUESTA mediante comunicación oficial

No. GS-2026-003360-ESPOL, relacionada con su comisión en el exterior, con el fin de garantizar la continuidad, seguimiento y control de la ejecución contractual durante su ausencia.

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-004283-ESPOL del 11 de mayo de 2026, el señor coronel GERMÁN RAFAEL SIERRA CHAPARRO, director de la Escuela de Postgrados de Policía, designó al señor capitán SERGIO ALEJANDRO FONSECA CUESTA como supervisor del contrato No. PN-ESPOL-45-1-30022-26, cuyo objeto es el arrendamiento de un espacio físico para la prestación del servicio de restaurante en el Casino de Oficiales.

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-007626-ESPOL del 09 de agosto de 2026 el señor capitán SERGIO ALEJANDRO FONSECA CUESTA, solicita al señor director de escuela la designación de supervisor provisional del contrato teniendo en cuenta que sale con el plan vacacional programado para el mes de agosto.

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-007782-ESPOL del 11 de agosto de 2026, es designado como supervisor del contrato el señor subcomisario SILVINO DE JESUS RINCON BECERRA.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** mensual
- **Numero de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 6**

1. informe de supervisión N° 001 marzo GS-2026-002210-ESPOL
2. informe de supervisión N° 002 abril GS-2026-003059-ESPOL
3. informe de supervisión N° 003 mayo GS-2026-004286-ESPOL
4. informe de supervisión N° 004 junio GS-2026-005619-ESPOL
5. informe de supervisión N° 005 julio GS-2026-006670-ESPOL
6. informe de supervisión N° 006 agosto GS-2026-007695-ESPOL del 09/08/2026

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	45-1-30022-26
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES.
Contratista	CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S.
Representante legal	GERLEY BORDA
Valor inicial del contrato u orden de compra	$ 14.009.237,04
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$ 14.009.237,04
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	09/02/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	09/02/2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

Página 3 de 38	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

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

1.1 Acciones adelantadas:

- El señor GERLEY BORDA representante legal CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S, entrega recibo de pago de fecha 03/08/2026, valor de $1.167.436,42, referente al pago de canon de arrendamiento correspondiente al mes de agosto.

- Mediante correo No. 0654 DIREC – PLANE se envio la liquidación y se solicitó el pago de servicio públicos AGUA y ENERGÍA contrato de arrendamiento No: 45-1-30022-26

Correo No. 0654 DIREC – PLANE solicitud pago de servicio públicos AGUA y ENERGÍA contrato de arrendamiento No: 45-1-30022-26 Resumir este correo electrónico

DIEPO Dirección de Educación Policial

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL
ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

Bogotá D.C, 31 de agosto de 2026

Correo No. 0654 DIREC – PLANE

Dios y Patria buenos tardes

Señor
GERLEY BORDA
Contratista
Contrato de arrendamiento No: 45-1-30022-26
Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"
eventosalcalipso2023@gmail.com
Bogotá.

Asunto: solicitud pago de servicio públicos **AGUA y ENERGÍA** contrato de arrendamiento No: 45-1-30022-26

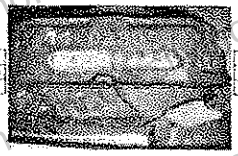
De manera atenta y respetuosa me permito solicitar al señor contratista, que de acuerdo a la liquidación realizada y verificada por el señor Subintendente (S) YEFERSON FABIAN ORTIZ CACERES, responsable de Servicios Públicos e impuesto predial de la ESPOL se replican los pagos del servicio de **ENERGÍA** y **ACUEDUCTO** consumido como corresponde en cada caso.

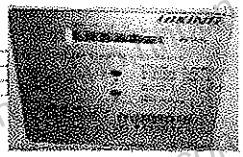
REGISTROS DEL 07 AL 28 DE AGOSTO DE 2026

SERVICIO	LECTURA INICIAL	LECTURA FINAL	VALOR UNIDAD	UNIDAD S DE MEDIDA	TOTAL
AGUA	2647.6734	2721.9442	$ 8.110,26	74,2708	$ 602.394,65
LUZ	83154.0	83951	$ 1.187,26	796,1	$ 892.677,15

Total a pagar
$ 1.495.021,99

AGUA	LUZ
Contador Tipo	Contador Trifa
1	14969121





Es preciso indicar que incrementó el valor de la unidad de medida.

SERVICIO PÚBLICO	EMPRESA	UNIDAD DE MEDIDA	LIQUIDACIÓN ANTERIOR	VALOR UNITARIO PARA ESTE MES	OBSERVACIONES
ENERGIA	EMCALI	1 KWT	$ 697,01	$ 1.321,25	INCREMENTÓ
ACUEDUCTO Y	E.A.A. B	1 M3	$ 7995,32	$ 8.110,26	

Página 4 de 38	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

Se emite respuesta al correo se requiere la corrección de la liquidación con fecha 01 de agosto de 2026

Re: Correo No. 0654 DIREC – PLANE solicitud pago de servicio públicos AGUA y ENERGÍA contrato de arrendamiento No: 45-1-30022-26

Resumir este correo electrónico

GB GERLEY BORDA <gerley.borda@gmail.com>
Para: ESPOL PLANE, GERARDO DE JESUS PINEDA BECERRA

Asunto: Solicitud de corrección de liquidación – Periodo 31 de agosto de 2026 | Correo electrónico N° 0654 DIREC – PLANE.

Cordial saludo

Por medio del presente solicito corrección de la liquidación en comparación entre el periodo facturado el 31 de agosto de 2026, según el correo electrónico, de N° 0654 DIREC – PLANE, ya que se detectó un error en la lectura inicial registrada en

DECLARACIÓN CORRESPONDIENTE

Agradezco la atención prestada.

Cordialmente,

GERLEY BORDA
Identificación 11.135.557
Representante legal CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S
NIT 900667312-5
Teléfono 3104307362

Constatada la liquidación presentada en informe de supervisión Nro. GS-2026-007695-ESPOL del 09 de agosto 2026, mediante correo Nro. 0658 DIREC – PLANE del 01/09/2026 se envió la liquidación corregida del pago de servicio públicos AGUA y ENERGÍA contrato de arrendamiento No: 45-1-30022-26

REGISTROS DEL 07 AL 28 DE AGOSTO DE 2026

SERVICIO	LECTURA INICIAL	LECTURA FINAL	VALOR UNIDAD	UNIDADES DE MEDIDA	TOTAL
AGUA	2591,2672	2621,9442	$ 8.110,79	30,677	$ 248.814,70
LUZ	83655,3	83951	$ 1.121,25	295,7	$ 331.553,62

Total a pagar
$ 580.368,33

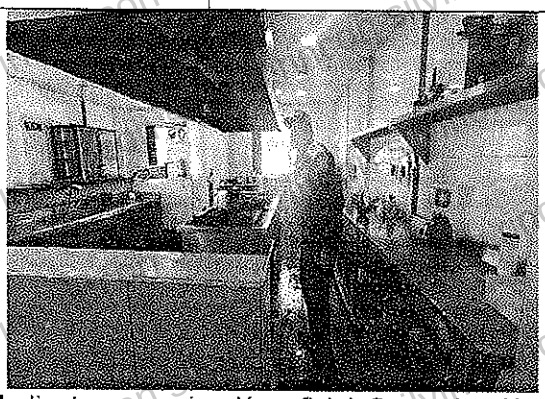
AGUA
Contador Nro.
11023051

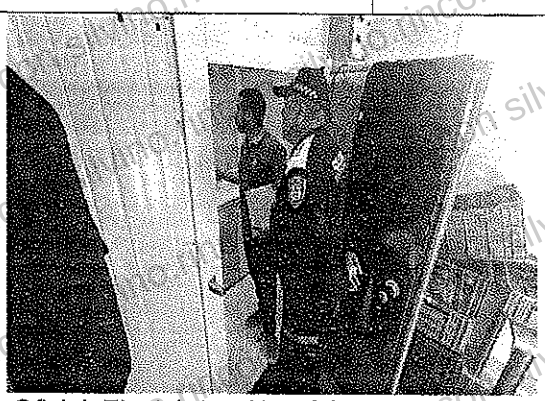


LUZ
Contador Nro.
14160181



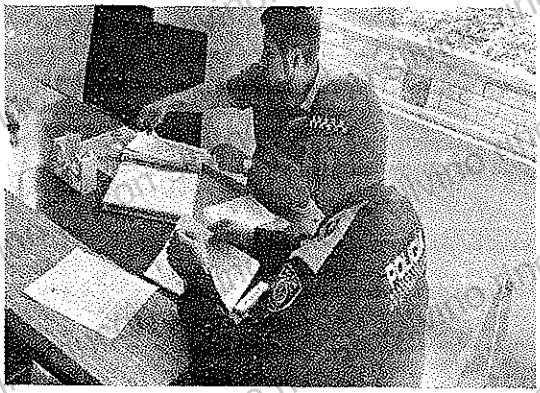
- Mediante correo Nro. 0658 DIREC – PLANE del 01/09/2026 se envió la liquidación corregida del pago de servicio públicos AGUA y ENERGÍA contrato de arrendamiento No: 45-1-30022-26 por valor de $ **580.368,33**.
- El señor GERLEY BORDA representante legal CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S, presenta certificados de pagos ARL correspondientes a el presente mes.
- Verificación aseo y funionamiento de elementos, aseo en buenas condiciones, elementos como la campana extractora y cuarto frio se encuentran fuera de servicio, el administrador del establecimiento manifestó que dichos elementos fueron entregados por la Entidad en esas condiciones.

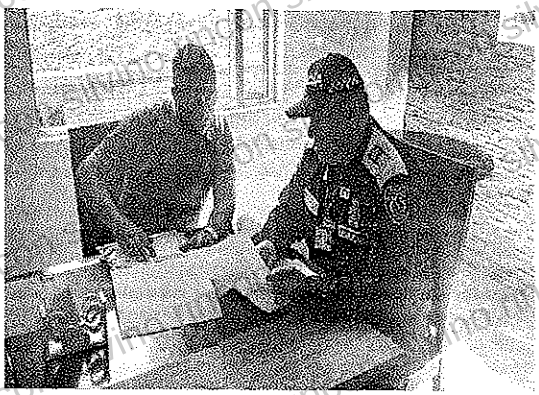


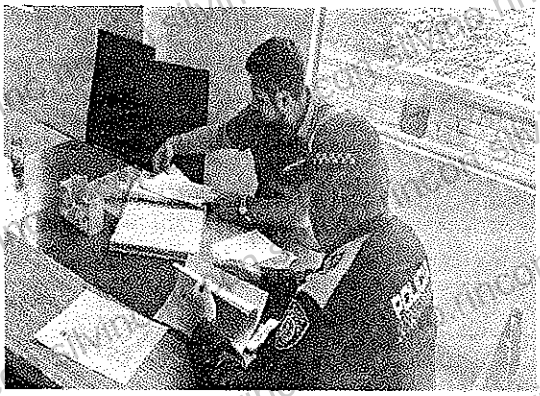


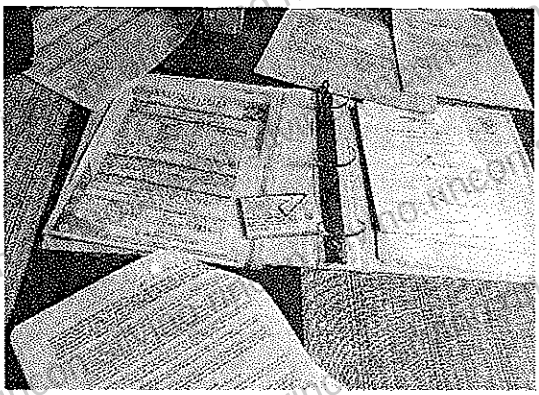
Mediante comunicación oficial Comunicación Oficial Electrónica No. GS-2026-008488-ESPOL del 02/09/2026 se solicitó al señor intendente jefe YEISON PALOMINO GRISALE almacenista de la unidad, se informe el estado de elementos etregados en el Contrato de Arrendamiento Nro. 45-1-30022-26 - capana extractora y cuarto frio-lo anterior para el seguimiento al cumplimiento al numeral **13 de la ficha técnica del contrato en mención.**

- Dentro de la verificación al cumplimiento de las obligaciones contractuales, en particular lo establecido en el numeral 22, relacionado con el ***mantenimiento de trampas de grasa***. el administrador del establecimiento manifestó que el inmueble no cuenta con trampas de grasa instaladas en la parte interna y entrego copia de informe de fecha 04/06/2026 presentado al supervisor del contrato en su momento, se relizó la verificación y mediante Comunicación Oficial Electrónica No. GS-2026-008493-ESPOL de fecha 02/09/2026 se solicitó al señor PRO04 ALEXANDER HERNANDEZ BELLO, responsable infraestructura de la unidad la verificación de infraestructura del local con el fin de adelantar las acciones administrativas la corrección de la situación.
- Verificación documentos – el señor administrador del establecimiento presentó carpeta organizada con la documentación exigida en la ficha técnica 01/09/2026.

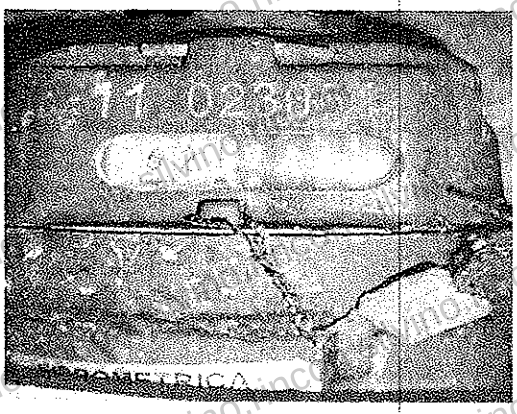


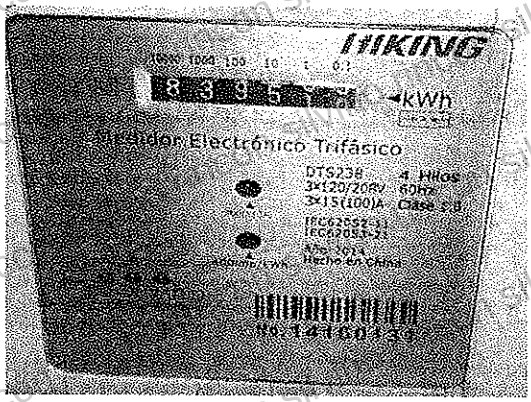






- Toma de registro fotográfico contadores energia y acueducto para liquidación de los servicios 28 agosto de 2026.





2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
El contratista cumplió con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales entre otras.	SI	Planillas anexas al informe

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra) (SI, NO, N/A)		
1	El ARRENDATARIO se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deben 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	No se han presentado situciones situaciones que afecten el cumplimiento de la actividad.
2	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 deben tener componentes tóxicos, corrosivos, 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	Se realiza las verificaciones de manera periodica
3	EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento 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	SI	El señor administrador presentó carpeta

silvino.rincon

GS-2026-008631-ESPOL

	correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo. Curso de manejo de alimentos, Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente, Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B, Copia y/o certificado del carnet de vacunación del COVID 19.		actualizada con toda la información
4	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, anexando copia del carnet de vacunación COVID, 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), en atención teniendo a lo establecido en el 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 o epidemiológicas. 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 transmisión, 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. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, deben presentarse los respectivos documentos para aprobación del supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad.	SI	El señor administrador presentó carpeta actualizada con toda la información
5	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 descritos en el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. 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.	SI	Se realizan revistas periodica.

	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.		
6	Al finalizar el contrato el arrendatario deberá 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 responder por pérdidas o daños, cuando se demuestre su responsabilidad en la afectación 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, el Jefe de Almacén de Intendencia, el Jefe Logístico de la unidad y el Supervisor del Contrato.	N/A	N/A
7	El arrendatario deberá realizar las reparaciones locativas y 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	En funcionamiento de acurdo al objeto contractual.
8	EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes laborales, para lo cual deberá establecer y ejecutar un programa de seguridad y salud en el trabajo con la correspondiente señalización, el cual deberá ser de conocimiento previo por parte del supervisor del contrato.	SI	Hay responsable de SGSST por parte de la empresa
9	EL ARRENDATARIO deberá atender, en los términos que para el efecto se señalen, las solicitudes de mejoramiento que, por razones asociadas a la prestación del servicio, realice la Escuela de Postgrados de Policía. Así mismo, 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.	N/A	Encuesta fue aplicada en el mes de julio.
10	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando acciones para la oportuna y buena atención, evitando congestión al momento de cancelar los alimentos.	SI	No se han presentado quejas de la alimentación en el mes de agosto
11	ASEO Y LIMPIEZA EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA DEL ARRENDATARIO. EL COMEDOR: se deben barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor 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	Se verificó condiciones de aseo y mantenimiento en general son buenas.
12	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.	SI	Se realiza control periodico, se reitera al contratista el estricto cumplimiento.

silvino.rincon silvino.rincon silvino.rincon

	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.		
13	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 contratista 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. 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).	NO	Campana extractora y cuarto frio fuera de servicio, Mendiante comunicado Nro. GS-2026-008488-ESPOL del 02/09/2026 Se solicitó al señor intendente jefe YEISON PALOMINO GRISALE almacenista de la unidad, se informe el estado de elementos etregados en el contrato.
14	HORARIO: El horario para la atención al público será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, especializaciones y maestrías, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los 7 días de la semana. LUNES A VIERNES: entre las 6:30 horas hasta las 16:00 horas SABADOS, DOMINGOS y FESTIVOS: desde las 7:00 horas hasta 16:00 horas Nota: en todo caso si se requieren cambios al horario, estos serán avisados con anterioridad según la necesidad de la entidad, de lo cual se realizará acta firmada por el contratista, supervisor y aprobada por el ordenador del gasto. Teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en el artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo modificado por la Ley 2101 de 2021 o demás normas que la modifique, derogue, sustituya o adicione, de tal manera que el futuro contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia	SI	No se han presentado informes de novedad por parte de los usuarios.
15	EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia. Teniendo en cuenta la finalidad del arriendo de estos locales, solo se permite el expendio de comidas preparadas, es decir no puede comercializar productos de cafetería, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.	SI	No hay licores dentro del establecimiento.
16	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.	SI	Por parte del arrendador no ha presentado informe de novedades
17	Teniendo en cuenta que el servicio de restaurante se prestara en el casino de oficiales el arrendatario debe contar con menaje en óptimas condiciones, ofrecer platos a la carta y servicio a la mesa.	SI	No se presentan inconvecientes
18	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 local 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.	SI	

	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.		Se verificó y cuenta con los elementos.
19	PRÁCTICAS 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: Garantizar una permanente limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación de alimentos y de 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. Uso permanente 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 una vez 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. Debe descongelarse solamente la cantidad de alimento a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Debe hacerse una verificación cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (revisar cambios de olor, color, sabor). Los alimentos que se sirven crudos o fríos deben prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frias). Las grasas o aceites deben descartarse por uso excesivo o al momento de presentar olor o aspecto desagradable. Deben descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores u otros animales e iniciar la aplicación del plan de fumigación. Deben 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.	SI	Se verifica periodicamente

silvino.rincon silvino.rincon silvino.rincon

	Deben descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. Los alimentos no se deben sobrecargar de aliños, de forma que encubran características de normalidad y puedan ocasionar trastornos gástricos. Se deben descartar alimentos, condimentos e insumos con fechas de vencimiento cumplidas. 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). Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se podrán vender.		
20	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios, antecedentes y certificaciones 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	Presentó cetificado con fecha 11/08/2026, soporte en carpeta de la administración del establecimiento.
21	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	No se han presentado novedades
22	COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL 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 orgánicos o con sello o certificación ambiental. En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. El arrendatario, en caso de ser requerido por la escuela, debe realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM. De ser así, si se hayan sustancias que superen los parámetros permitidos por las normas regulatorias, el contratista 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 (5 días después de la firma del contrato), donde establezca el cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos. Los residuos deben ser removidos a diario 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 debe 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.	SI	Se reitera al arrendatario, se abstenerse del uso de polietileno expandido (ICOPOR) y plástico de único uso. <u>Mantenimiento de las trampas de grasa</u> el administrador del establecimiento manifestó que el inmueble no cuenta con trampas de grasa instaladas en la parte interna y entrego copia de

En caso de originar aceite vegetal usado, se debe presentar el registro que ante la Secretaría Distrital de Ambiente lo identifique como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento.

El arrendatario debe 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, debe realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el punto de acopio 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. Los residuos de alimentos crudos y preparados deben ser dispuestos como especiales por el contratista. No van al punto de acopio de la escuela.

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 de Postgrados de Policía, por lo tanto, deberá adquirir esta información en la oficina de planeación-ESPOL, en coordinación con el supervisor del contrato.

El arrendatario, se abstiene del uso de polietileno expandido (ICOPOR) y plástico de único uso.

Es responsabilidad del arrendatario el mantenimiento de las trampas de grasa y la disposición adecuada de estos residuos los cuales deben de ser gestionados por organizaciones debidamente autorizadas.

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 de Postgrados de Policía.

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,

informe de fecha 04/06/2026 presentado al supervisor del contrato en su momento, se relizó la verificación y mediante Comunicación Oficial Electrónica No. GS-2026-008493-ESPOL de fecha 02/09/2026 se solicitó al señor PRO04 ALEXANDER HERNANDEZ BELLO, responsable infraestructura de la unidad la verificación de infraestructura del local

silvino.rincon silvino.rincon silvino.rincon

	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 se compromete aplicar y promover las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.		
23	INFORME TRIMESTRAL DE GESTIÓN AMBIENTAL El arrendatario deberá entregar cada tres (3) meses un informe que evidencie la disposición adecuada de residuos sólidos y orgánicos, acompañado de las certificaciones emitidas por el gestor ambiental autorizado, el informe deberá incluir indicadores de reducción de plásticos de un solo uso y acciones implementadas para el cumplimiento del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional.	SI	Se presentó certificados de recolección y disposición de residuos organicos.
24	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 y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.	SI	Hay control al consumo de servicios públicos.
25	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y las áreas de lavado y almacenamiento de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección y alejado de las zonas de alimentos.	SI	Se verificó periodicamente.
26	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.	N/A	No se presentaron reportes.
27	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.	N/A	N/A
28	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	El arrendatario informó no tener creditos de alimentación a usuarios
29	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	Funciona el establecimiento de la razon social contratada.
30	La lista de precios al consumidor final del restaurante general debe corresponder a la presentada en la oferta. Cualquier modificación en los precios debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de realizar el incremento y la venta al público.	SI	No se han presentado quejas de usuarios , se solicita tener en lugar visible lista de precios.
31	El horario para el ingreso de insumos será de 07:00 a 17:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Por seguridad está prohibido el ingreso de proveedores o vehículos de las empresas trasportadoras de insumos o alimentos, estos solo se les permite estar estacionados en las guardias de ingreso a la unidad, donde debe salir de inmediato el arrendatario a recibir sus pedidos.	SI	No se han presentado quejas de usuarios
32	El ARRENDATARIO deberá anexar en su oferta la relación de los servicios y alimentos que ofrecerá (portafolio), con los correspondientes precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado y quedaran fijados en el presente ítem en la minuta del contrato.	SI	Lista anexa en contrato.
33	INFORME MENSUAL DE VENTAS Y CONSUMO El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes, un informe detallado que contenga número de usuarios atendidos, relación de productos vendidos, precios aplicados y total de ingresos, con el fin de verificar el cumplimiento de la lista de precios autorizada y la transparencia en la prestación del servicio.	N/A	Se solicitó el informe, el arrendador manifiesta abstenerse de reportar el total de ingresos.

34	PLAN DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS El arrendatario deberá implementar y mantener actualizado un plan de trazabilidad que permita identificar el origen de los insumos, fechas de recepción, control de vencimientos y condiciones de almacenamiento, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias vigentes, dicho plan deberá estar disponible para revisión por parte del supervisor del contrato en cualquier momento.	Si	Presentó formato de trazabilidad implementado por SST con soporte en la carpeta del establecimiento
	CONDICIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
35	En la propuesta el arrendatario allegó certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL; se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas. Nota: para la ejecución del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en riesgo 5, de sus empleados que realizaran las actividades del contrato.	SI	Información en carpeta de la adminstración del establecimiento.
36	El oferente presentó junto con su oferta, oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST.	N/A	El oferente presentó junto con su oferta
	El oferente presentó junto con su oferta, carta firmada por el responsable del SG-SST que acompañará la ejecución el contrato, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas).	N/A	El oferente presentó junto con su oferta
37	El oferente presentó junto con su oferta, oficio donde se compromete a tener el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del contratista, con la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la actividad contratada vigente, la autoevaluación según la Resolución 0312 de 2019 y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. Los siguientes documentos: Manual de SG-SST, Plan de emergencias actualizado, Programa de capacitaciones y cronograma capacitaciones 2024, Programa de EPP, Plan de trabajo SST 2024, Programa de Inspecciones y cronograma inspecciones 2024, Análisis de trabajo seguro ATSS, La Matriz de peligros y riesgos que incluya el riesgo biológico por pandemia (COVID 19), Autoevaluación bajo la Resolución 312 de 2019 actualizada, Matriz legal actualizada, Protocolo de Bioseguridad COVID19, Todos los documentos firmados por el representante legal y responsable del SGSST, deberán ser remitidos al supervisor durante los primero quince (15) días siguientes al inicio de ejecución del contrato, el cual deberá realizar la validación de los mismo, con el responsable SG-SST de la ESPOL. Deberá allegar la documentación (licencia de SST y curso del SG-SST de 50 horas), de la persona que diseño el SG-SST y la Matriz de peligros.	N/A	El oferente presentó junto con su oferta
38	El oferente presentó junto con su oferta, oficio de compromiso de acatar e implementar los protocolos para evitar la propagación y contagio de la pandemia mundial COVID 19; de acuerdo a la normatividad, lineamientos y recomendaciones impartidas por el Gobierno Nacional, la Organización Mundial de la Salud y la Escuela de Postgrados "Miguel Antonio Lleras Pizarro".	N/A	El oferente presentó junto con su oferta
39	El oferente presentó junto con su oferta, copia del reglamento de higiene y seguridad industrial vigente que aplica el contratista o subcontratista en su actividad laboral.	N/A	El oferente presentó junto con su oferta
40	SIMULACRO DE EMERGENCIA Y REPORTE DE INCIDENTES. El arrendatario deberá coordinar con la Escuela la realización de un simulacro anual de emergencias, dejando constancia en acta firmada por las partes, así mismo, deberá reportar cualquier incidente o accidente laboral dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a su ocurrencia, anexando el informe correspondiente y las medidas correctivas adoptadas.	SI	Los trabajadores han participado en similacros, con registro en los formatos de la escuela.
41	PLAN DE CONTINUIDAD DEL SERVICIO. El arrendatario deberá presentar dentro de los primeros quince (15) días de ejecución del contrato un plan de contingencia que garantice la continuidad del servicio en caso de fallas técnicas, ausencia de personal o emergencias sanitarias, indicando responsables y tiempos de respuesta.	N/A	Se prevé el suministro entre las partes para

			garantizar el funcionamiento
42	CAPACITACIÓN PERIÓDICA DEL PERSONAL. El arrendatario deberá garantizar la capacitación semestral del personal en temas de manipulación de alimentos, seguridad industrial y protocolos de bioseguridad, anexando soportes de asistencia y certificación al supervisor del contrato.	Si	Presentó con soporte en la carpeta del establecimiento.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se presentaron novedades, el contratista cumplió con las obligaciones pactadas en el contrato, salvo que se solicitó el Plan de Manejo Ambiental, el cual aún no ha sido entregado.

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

1. (09 de marzo de 2026), han transcurrido 29 días desde el inicio del plazo de ejecución del contrato (09/02/2026) y restan 336 días para su culminación, de acuerdo con la fecha de terminación pactada (09/02/2027).

2. A la fecha de corte del presente informe (09 de abril de 2026), han transcurrido 59 días desde el inicio del plazo de ejecución del contrato (09/02/2026) y restan 306 días para su culminación, de acuerdo con la fecha de terminación pactada (09/02/2027).

3. A la fecha de corte del presente informe (09 de mayo de 2026), han transcurrido 89 días desde el inicio del plazo de ejecución del contrato (09/02/2026) y restan 276 días para su culminación, de acuerdo con la fecha de terminación pactada (09/02/2027).

4. A la fecha de corte del presente informe (09 de junio de 2026), han transcurrido 120 días desde el inicio del plazo de ejecución del contrato (09/02/2026) y restan 245 días para su culminación, de acuerdo con la fecha de terminación pactada (09/02/2027).

5. A la fecha de corte del presente informe (09 de julio de 2026), han transcurrido 150 días desde el inicio del plazo de ejecución del contrato (09/02/2026) y restan 215 días para su culminación, de acuerdo con la fecha de terminación pactada (09/02/2027).

6. A la fecha de corte del presente informe (09 de agosto de 2026), han transcurrido 181 días desde el inicio del plazo de ejecución del contrato (09/02/2026) y restan 184 días para su culminación, de acuerdo con la fecha de terminación pactada (09/02/2027).

7. A la fecha de corte del presente informe (04 de septiembre de 2026), han transcurrido 207 días desde el inicio del plazo de ejecución del contrato (09/02/2026) y restan 158 días para su culminación, de acuerdo con la fecha de terminación pactada (09/02/2027).

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará al arrendador en moneda legal colombiana, el valor del canon de arrendamiento en mensualidades **anticipadas** dentro de los primeros cinco (5) días calendario siguientes a la fecha de celebración del contrato por concepto de canon mensual de arrendamiento. El valor correspondiente será consignado a nombre de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", en la siguiente cuenta bancaria:

Banco:	BBVA
Cuenta:	Corriente
Numero:	310150016
Código de recaudo:	509

Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del contratista y deberán ser cancelados en la **cuenta corriente No 110-044-00089-1 del banco popular** a **nombre de la Escuela de Postgrados de Policía** del 05 al 09 de cada mes haciendo llegar copia de la consignación al supervisor del contrato, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique el supervisor, con relación a las lecturas de los medidores de agua (M3) y energía (KW) consumidos durante el mes.

Los medidores serán instalados por parte de la Policía Nacional, quien asumirá los costos de la instalación, este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días calendario siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de la liquidación, por concepto de servicios públicos.

Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y de los servicios públicos (energía eléctrica (al momento que aplique agua y alcantarillado)), deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al supervisor de contrato y enviar copia del documento soporte al grupo financiero al email espol.grute@correo.policia.gov.co y a la oficina de contratos al correo electrónico espol.ofcon@policia.gov.co. Los demás servicios como gas natural, 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.

El valor del servicio de aseo no se incluye porque el arrendatario tiene a su cargo la disposición de residuos originados por alimentos crudos y preparados, lo cual está debidamente descrito en las condiciones técnicas.

Medidores: Con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio público consumidor (kWh y m3) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se bebe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal lo cual le corresponde a la Escuela de Postgrados de Policía hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo).

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato	$ 14.009.237,04	100%
Valor total de las entregas	$ 8.172.054,94	58%
Valor total facturado	$ 8.172.054,94	58%
Valor facturado pendiente de pago	$ -	0%
Valor pagado	$ 8.172.054,94	58%
Valor pendiente de entrega	$ 5.837.182,10	42%

GS-2026-008631-ESPOL

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

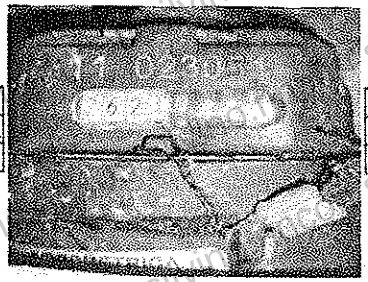
No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

LIQUIDACIÓN SERVICIOS PÚBLICOS ENRGÍA Y ACUEDUCTO VALOR $ 580.368,33

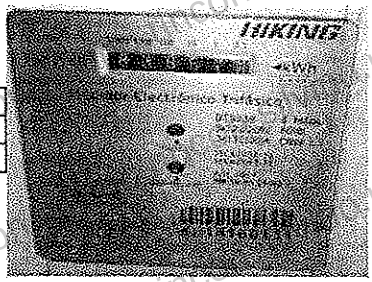
REGISTROS DEL 07 AL 28 DE AGOSTO DE 2026					
SERVICIO	LECTURA INICIAL	LECTURA FINAL	VALOR UNIDAD	UNIDADES DE MEDIDA	TOTAL
AGUA	2591,2672	2621,9442	$ 8.110,79	30,677	$ 248.814,70
LUZ	63655,3	63951	$ 1.121,25	295,7	$ 331.553,62

Total a pagar
$ 580.368,33

AGUA
Contador Nro.
11023051



LUZ
Contador Nro.
14160131



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

5 RECOMENDACIONES

No se realizan recomendaciones ya que el contrato se está ejecutando de acuerdo a lo pactado.

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__	Se informará mediante comunicación oficial dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma_____

Subcomisario SILVINO DE JESUS RINCON BECERRA
Supervisor Contrato No. 45-1-30022-26
Correo electrónico: silvino.rincon@correo.policia.gov.co
Número de Celular: 3124218766

SOPORTE PAGO RECIBO DE GAS

MARZO

Botón Bancolombia

Comprobante en línea
Pago Botón Bancolombia

Referencia del producto
260317640315 34

Número de comprobante
TR260317233127N0T9TQ

Fecha y hora
17 Mar 2026 23:31

Comercio
VANTI SA ESP

Costo de la transacción
$ 0 COP

Producto origen
Ahorros - Bancolombia
**** 1427

Total Pagado
$ 1,491,560 COP

ABRIL

Botón Bancolombia

Comprobante en línea
Pago Botón Bancolombia

Pago exitoso

Referencia del producto
26042164031534

Número de comprobante
TR260421140944S3i0Z9

Fecha y hora
21 Abr 2026 14:09

Comercio
VANTI SA ESP

Costo de la transacción
$ 0 COP

Producto origen
Ahorros - Bancolombia
**** 1427

Total Pagado
$ 1.905,620 COP

silvino.rincon silvino.rincon silvino.rincon

MAYO

¡El pago fue exitoso!

Total pagado: **$ 1.710.600**

No. comprobante
TR2605220815380WvkaT

Referencia del producto
26052264031534

Comercio
VANTI SA ESP

Fecha y hora
22 May 2026 08:15

Producto origen
Cuenta de ahorros ****
1427

Costo transacción
$ 0 COP

JUNIO

Botón Bancolombia

Comprobante en línea
Pago Botón Bancolombia

24 Jun 2026 06:36

Referencia del producto
26062464031534

Número de comprobante
TR2606240636285GKt06

Fecha y hora
24 Jun 2026 06:36

Comercio
VANTI SA ESP

Costo de la transacción
$ 0 COP

Producto origen
Ahorros - Bancolombia
**** 1427

Total Pagado
$ 1.533.540 COP

silvino.rincon silvino.rincon silvino.rincon

JULIO

Bancolombia Salir

¡El pago fue exitoso!

Total pagado: $ 1.902.430

No. comprobante
TR260801064723la34JK

Referencia del producto
26080164031534

Comercio
VANTI SA ESP

Fecha y hora
1 Ago 2026 06:47

Producto origen
Cuenta de ahorros ****
1427

Costo transacción
$ 0 COP

AGOSTO

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS
CALYPSO S.A.S
NIT- No. 900.657.312-8

Bogotá D.C, 28 de agosto del 2026

Capitán
Sergio Alejandro Fonseca Cuesta
Supervisor contrato de arrendamiento
Policía Nacional – Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"

Referencia: contrato de arrendamiento No. 45-1-50022-26, cuyo objeto es, "**ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES**".

Asunto: entrega recibo de pago del servicios publico GAS periodo julio-agosto 2026 y certificados originales

Respetado supervisor, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente se envían los documentos del asunto, conforme al recibo entregado por correo electrónico el día 14 de agosto 2026.

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG	FECHA PAGO	# COMPROBANTE
Julio agosto	$ 1.902.430	25/08/2026	260825640331534

cordialmente,

Firma del representante legal
Nombre o razón social: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S
Identificación (NIT ó C.C. ó C.E.): 900.657.312-8
Nombre Representante Legal: GERLEY BORDA
Identificación (C.C ó C.E.): 11.123.555
Teléfono: 312 430 7362
Email: eventoscalypso@hotmail.com
Dirección: calle 76 B # 110-24

silvino.rincon silvino.rincon silvino.rincon

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS
CALYPSO S.A.S
NIT- No. 900.657.312-8

¡El pago fue exitoso!

Total Pagado: $ 1.702.730

No. comprobante
TR260825213650Emi8X7

Referencia del producto
26082564031534

Comercio
VANTI SA ESP

Fecha y hora
25 Ago 2026 21:36

Producto origen
Cuenta de ahorros ****
1427

Costo transacción
$ 0 COP

SOPORTE PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

FEBRERO

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS
CALYPSO S.A.S
NIT- No. 900.657.312-8

Bogotá D.C, 11 de febrero del 2026

Capitán
Sergio Alejandro Fonseca Cipriá
Supervisor contrato de arrendamiento
Policía Nacional - Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"

Referencia: contrato de arrendamiento No. 45-1-30023-26, cuyo objeto es: **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".**

Asunto: entrega recibo de pago canon de arrendamiento del mes 1, planilla parafiscales febrero 2026.

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

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG CANON	FECHA PAGO	CUS
Mes 1	$ 1.167.436,42	09/02/2026	49751483

cordialmente,

Firma del representante legal
Nombre o razon 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 ☐): 11.168.557
Teléfono: 312 430 7362
Email: eventos.calypso@gmail.com

MARZO

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS
CALYPSO S.A.S
Nit. No. 900.657.312-8

Bogotá D.C. 5 de marzo del 2026

Capitan
Sergio Alejandro Fonseca Cuesta
Supervisor contrato de arrendamiento
Policía Nacional - Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"

Referencia: Contrato de arrendamiento No. 45-1-30022-26, cuyo objeto es: **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICIA MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".**

Asunto: entrega recibo de pago canon de arrendamiento del mes 2

Respetado capitan, en observancia de las especificaciones tecnicas del contrato de referencia, comedidamente se envia el documento del asunto.

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG CANON	FECHA PAGO	CUS
Mes 2	$ 1.357.436,42	5/03/2026	116956626

cordialmente,

Firma del representante legal
Nombre o razón social: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S
Identificación (NIT 900.657.312-8 C.C. C.E.): 900.657.312-8
Nombre Representante Legal: SUFLEY BORDA
Identificación (C.C. C.E. T.I.): 53.165.557
Teléfono: 322 430 7362
Email: eventoscalypso2020@gmail.com
Dirección: carrera 79 D # 110-24

ABRIL

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS
CALYPSO S.A.S
Nit. No. 900.657.312-8

Bogotá D.C. 9 de abril del 2026

Capitan
Sergio Alejandro Fonseca Cuesta
Supervisor contrato de arrendamiento
Policía Nacional - Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"

Referencia: Contrato de arrendamiento No. 45-1-30022-26, cuyo objeto es: **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICIA MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".**

Asunto: entrega recibo de pago canon de arrendamiento de los meses 3 y parcialmente de abril 2026

Respetado capitan, en observancia de las especificaciones tecnicas del contrato de referencia, comedidamente se envia los documentos del asunto.

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG CANON	FECHA PAGO	CUS
Mes 3	$ 1.357.436,42	9/04/2026	209455776

cordialmente,

Firma del representante legal
Nombre o razón social: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S
Identificación (NIT 900.657.312-8 C.C. C.E.): 900.657.312-8
Nombre Representante Legal: SUFLEY BORDA
Identificación (C.C. C.E. T.I.): 53.165.557
Teléfono: 322 430 7362
Email: eventoscalypso2020@gmail.com
Dirección: carrera 79 D # 110-24

silvino.rincon silvino.rincon silvino.rincon

GS-2026-008631-ESPOL

MAYO

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS
CALYPSO S.A.S

NIT. No. 900.657.312-8

Bogotá D.C, 11 de mayo del 2026

Subcomisario
Silvino De Jesús Rincon Becerra
Supervisor contrato de arrendamiento
Policía Nacional – Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"

Referencia: contrato de arrendamiento No. 45-1-30022-26, cuyo objeto es, **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".**

Asunto: entrega recibo de pago canon de arrendamiento del mes 4 y parafiscales de mayo 2026

Respetado) subcomisario, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente se envían los documentos del asunto.

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG CANON	FECHA PAGO	CUS
Mes 4	$ 1.167.436,42	6/05/2026	285660413

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: eventos.calypso900@gmail.com
Dirección: calle 76 D # 110-24

JUNIO

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS
CALYPSO S.A.S

NIT. No. 900.657.312-8

Bogotá D.C, 5 de junio del 2026

Capitán
Sergio Alejandro Fonseca Cuesta
Supervisor contrato de arrendamiento
Policía Nacional – Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"

Referencia: contrato de arrendamiento No. 45-1-30022-26, cuyo objeto es, **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".**

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

Respetado supervisor, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente envío el documento del asunto.

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG CANON	FECHA PAGO	CUS
Mes 5	$ 1.167.436,42	05/06/2026	366720825

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: eventos.calypso900@gmail.com
Dirección: calle 76 D # 110-24

JULIO

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS
CALYPSO S.A.S
Nit- No. 900.657.312-6

Bogotá D.C. 6 de julio de 2026

Señores
Grupo Financiero Fenoco Colpatria
Supervisor contrato de arrendamiento
Policía Nacional – Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"

Referencia: Contrato de arrendamiento No. 45-1-30022-26, cuyo objeto es, "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".

Asunto: entrega recibo de pago canon de arrendamiento del mes 6

Respetado supervisor, en cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato de referencia, comedidamente remito los documentos correspondientes al asunto.

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG CANON	FECHA PAGO	CUS
Mes 6	$ 1.167.436,42	06/07/2026	455970549

Cordialmente,

Firma del Representante Legal
Nombre o Razón Social: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S
Identificación (NIT ☒ C.C ☐ C.E ☐): 900.657.312-6
Nombre Representante Legal: GERLEY BORDA
Identificación (C.C ☒ C.E ☐): 11.132.557
Teléfono: 312 430 7262
Email: eventos@calypsorestaurante.com
Dirección: calle 76 D # 110-24

AGOSTO

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS
CALYPSO S.A.S
Nit- No. 900.657.312-6

Bogotá D.C, 5 de septiembre del 2026

Subcomisario
SILVINO DE JESUS RINCON BECERRA
Supervisor contrato de arrendamiento
Policía Nacional – Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"

Referencia: contrato de arrendamiento No. 45-1-30022-26, cuyo objeto es, "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".

Asunto: entrega recibo de pago canon de arrendamiento del mes 6 y parafiscales de septiembre 2026

Respetado supervisor, en cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato de referencia, comedidamente remito los documentos correspondientes al asunto.

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG CANON	FECHA PAGO	CUS
Mes 6	$ 1.167.436,42	8/09/2026	822959766

Cordialmente,

Firma del Representante Legal
Nombre o Razón Social: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S
Identificación (NIT ☒ C.C ☐ C.E ☐): 900.657.312-6
Nombre Representante Legal: GERLEY BORDA
Identificación (C.C ☒ C.E ☐): 11.132.557
Teléfono: 312 430 7262
Email: eventos@calypsorestaurante.com
Dirección: calle 76 D # 110-24

TU PAGO FUE EXITOSO

Estado de tu transacción: Aprobada

ESTADO DE LA INFORMACIÓN DE TU PAGO

Razón social:	ESCUELA DE SUBOFICIALES DE POLICIA GENERAL SANTANDER CENTRAL
Recaudador:	PIZZARRO
Concepto:	Arriendos - Codigo 509
Nombre del pagador:	GERLEY BORJA
Identificación:	1116815537
Valor cancelado:	$ 1.167.436,42
Medio de pago:	PSE WEB
Banco:	BANCOLOMBIA
Transacción CUS:	622959766
Cód. del pedido:	5033
Id pago:	9351
Ticket:	8385705035
Fecha de pago:	03/09/2026 02:50:27 PM

Imprimir

Si tienes dudas o alguna inquietud con tu transacción, comunícate a través del correo [illegible] o llama al 5 [illegible] Ext. 20119 - 20117

Bancolombia

Comprobante en línea
Pago PSE

3 Sep 2026 14:50

Pago exitoso
CUS 622959766

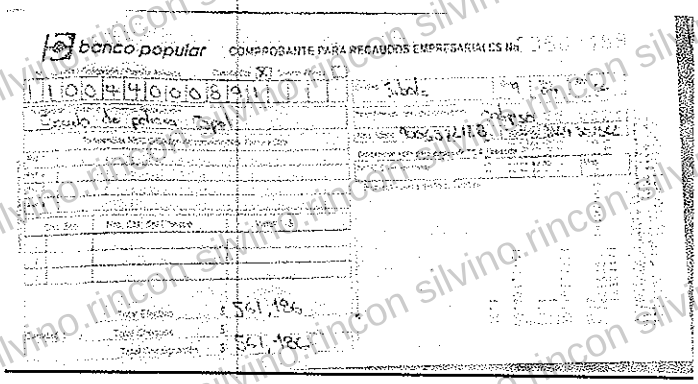
Comercio Portal Zona Pagos BBVA	Referencia 1 02
Fecha 3 Sep 2026 14:50	Referencia 2 800226849
Número de factura 8385705035	Referencia 3 8544
Descripción del pago Arriendos Codigo509	Valor del Pago $1.167.436,42
Número de comprobante TR260903145056j4PxAf	Costo de la transacción $ 0
Producto origen Cuenta de ahorros **** 1427	

SOPORTE PAGO AGUA Y LUZ

FEBRERO



MARZO



ABRIL



silvino.rincon silvino.rincon silvino.rincon

MAYO





JUNIO

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS
CALYPSO S.A.S
Nit. No. 900.657.312-8

Bogotá D.C. 3 de julio del 2026

Capitán
Sergio Alejandro Fonseca Cuesta
Supervisor contrato de arrendamiento
Policía Nacional – Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"

Referencia: Contrato de arrendamiento No. 45-1-30022-26, cuyo objeto es: **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".**

Asunto: Entrega recibo de pago servicios ejecutados periodo junio 2026 -factura y anexos-

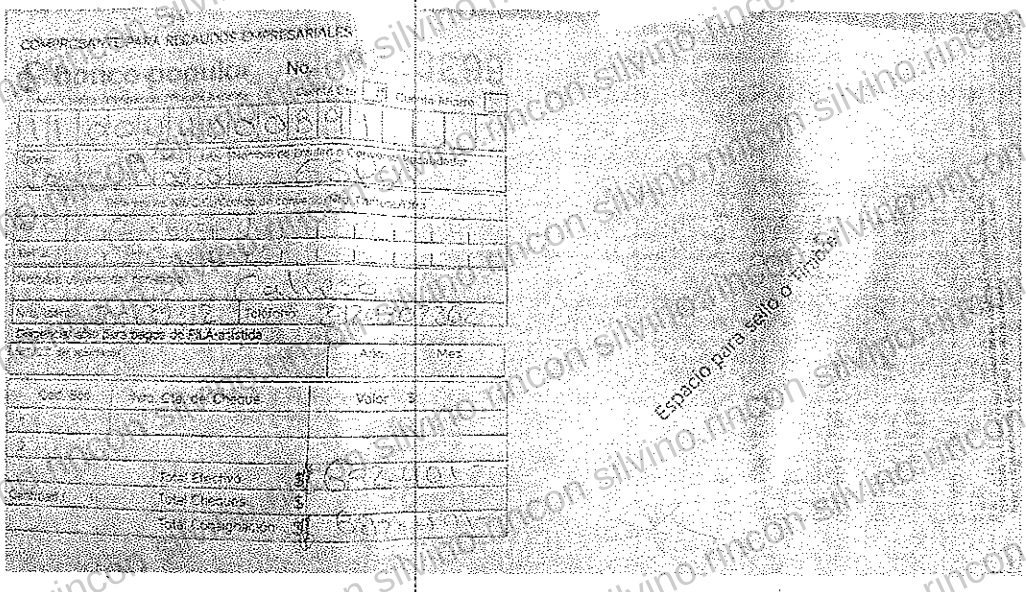
Respetado capitán, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente le envían los documentos del asunto, conforme a la liquidación enviada por correo electrónico el día 1 de julio 2026, No. 037 plan Lector - ESPOL.

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG	FECHA PAGO	# COMPROBANTE
Junio	$ 618.979	6/07/2026	04127654

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: GRISLEY BORDA
Identificación (C.C ☒ C.E ☐): 51.185.657
Teléfono: 312 423 7362
Email: eventoscalypso@hotmail.com
Dirección: calle 70 B # 110-24

JULIO



AGOSTO

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS
CALYPSO S.A.S
NIT- No. 900 657 312-6

Bogotá D.C, 5 de septiembre del 2026

Señor/a
SILVINO DE JESUS RINCON BECERRA
Supervisor contrato de arrendamiento
Policía Nacional – Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"

Referencia: contrato de arrendamiento No. 45-1-30022-26, cuyo objeto es, "**ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES**".

Asunto. entrega recibo de pago servicios públicos periodo agosto 2026-energía y acueducto

Respetado supervisor, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente se envían los documentos del asunto, conforme a la liquidación enviada por correo electrónico el día 1 de septiembre 2026, No. 0655 DIREC – PLANE.

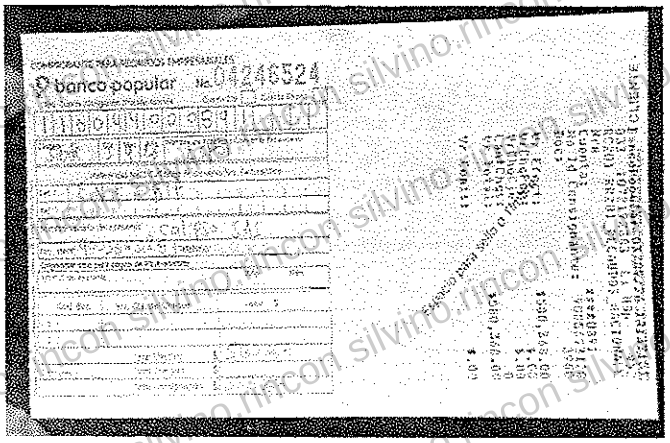
PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG	FECHA PAGO	# COMPROBANTE
agosto	$ 500.960	3/09/2026	042406524

cordialmente,

Firma del representante legal
Nombre o razón social: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S
Identificación (NIT RECC : : C.E : :): 900 657 312-6
Nombre Representante Legal: GERLEY ESPAÑA
Identificación (C.C RC C.E : :): 11 100 557
Teléfono 312 430 7362
Email: eventos.calypso@gmail.com
Dirección: calle 76 D # 110-21

silvino.rincon silvino.rincon silvino.rincon

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S



SOPORTE PAGOS ARL

FEBRERO

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE

TIPO	NUMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCION	TELEFONO	CORREO	FECHA PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900834043	CASA DE BANQUETES CALIPSO SAS	CRA 53 NO 127 B 52	4600929	ventas@calipsosas.com	
FORMA PRESENTACION	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CODIGO	SUCURSAL	CIUDAD	
SECRETARIAL	C - EMPRESE	PRINCIPAL	PRINCIPAL	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.	

DATOS DE LA PLANILLA

PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA	NUMERO PLANILLA	FECHA PAGO	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD SIN
		30450142	2026-02-06	11	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSION	TIPO PLANILLA	TOTAL NOMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-02	2026-02	E	35.170.000	24.631.000	

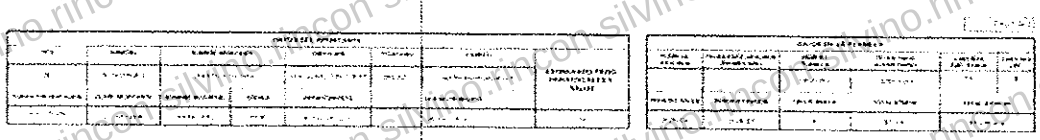
DETALLE POR COTIZANTE

No.	Tipo y Número de Identificación	Apellidos y Nombres	Información Cotizante	Información Novedades	Pensión	Salud	Riesgos Laborales	CCF	Parafiscales
1	CC 1014254152	[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
2	CC 1014254152	[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
3	CC 1014254152	[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
4	CC 1014254152	[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
5	CC 1014254152	[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
6	CC 1014254152	[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
7	CC 1014254152	[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
8	CC 1014254152	[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
9	CC 1014254152	[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
10	CC 1014254152	[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
11	CC 1014254152	[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

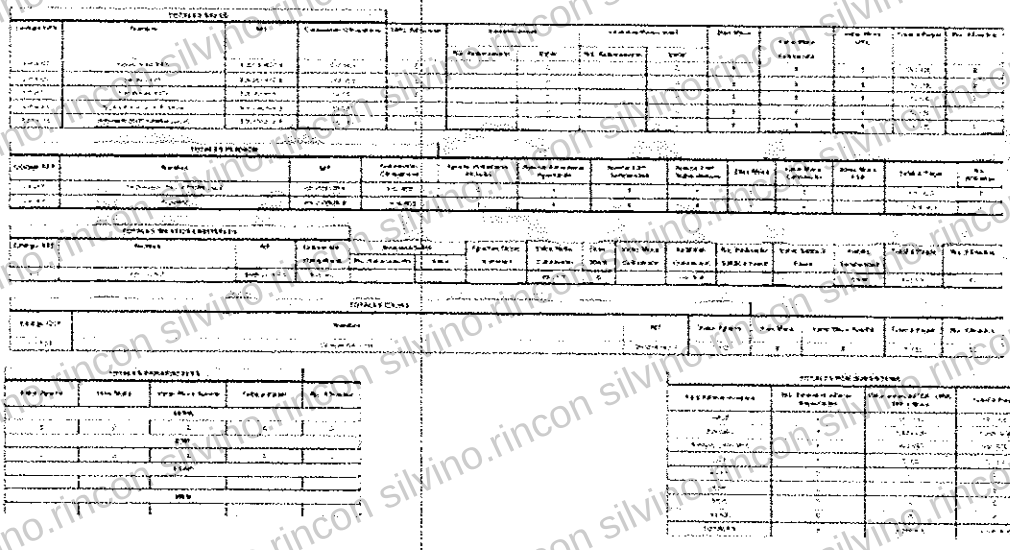
MARZO

compensar

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

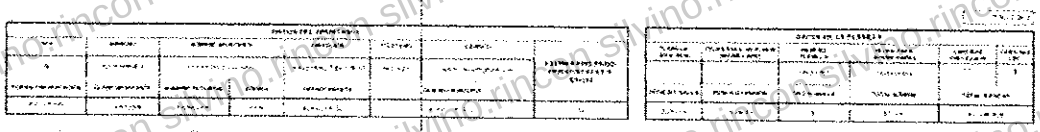


TOTALES POR SUBSISTEMAS

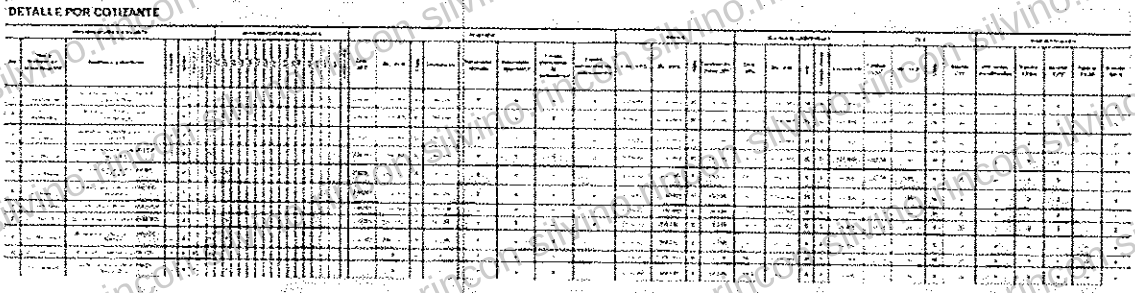


compensar

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

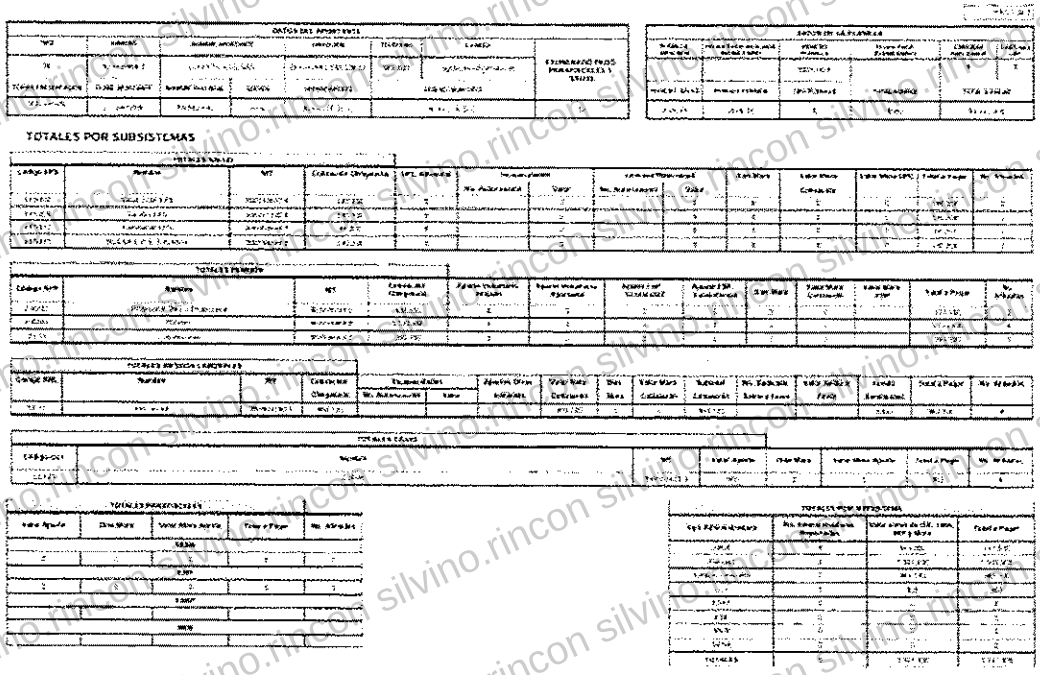


DETALLE POR COTIZANTE



ABRIL

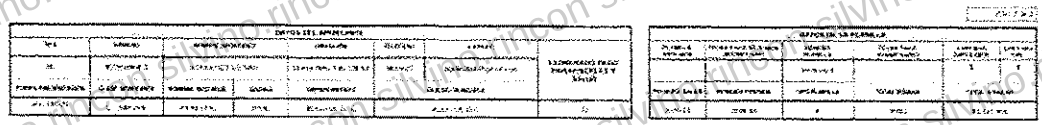
compensar miplanilla.com **PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES**



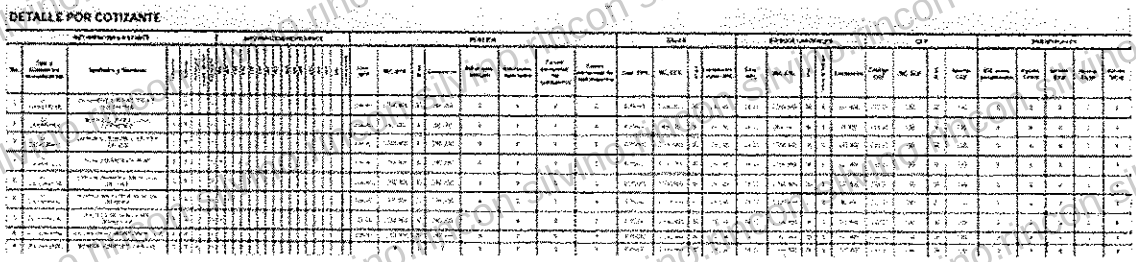
TOTALES POR SUBSISTEMAS

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar. Valor por información

compensar miplanilla.com **PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES**

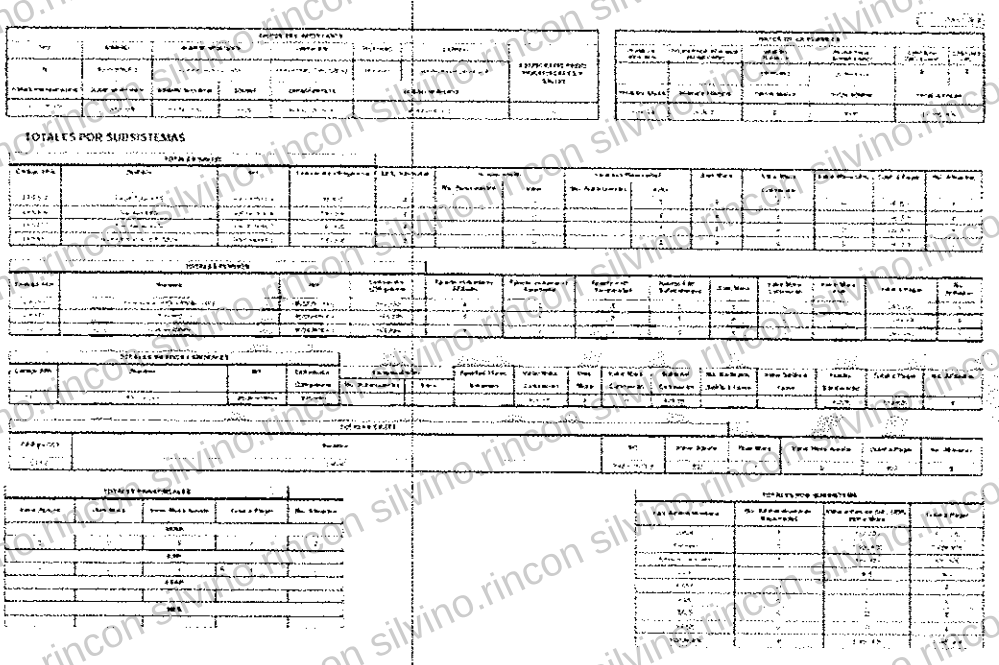


DETALLE POR COTIZANTE



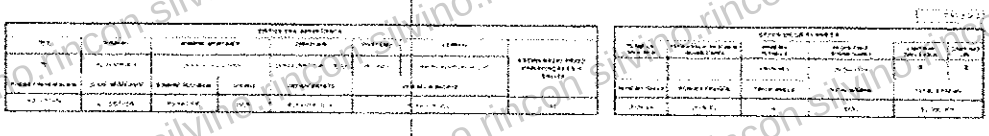
MAYO

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

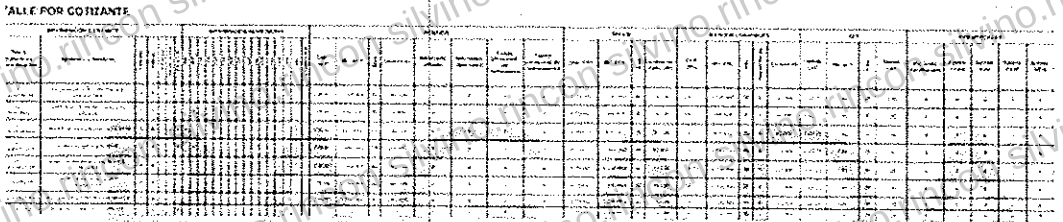


TOTALES POR SUBSISTEMAS

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES



DETALLE POR COTIZANTE



GS-2026-008631-ESPOL

JUNIO

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE

Tipo	Número	Nombre o Razón Social	Dirección	Teléfono	Correo	Exonerado Pago Parafiscales y Salud
NI	1014113324	DAIRA ZEE RANGLETES Y EVENTOS CAMPOS SAS	CALLE 152 # 115-34	6842389	agenda.magia@hotmail.com	
Forma Presentación	Clase Aportante	Nombre Sucursal	Cuenta	Departamento	Municipio	
UNICA	Empresas en general			BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.	N

DATOS DE LA PLANILLA

Planilla Asociada	Fecha Pago Asociada	Número Planilla	Fecha Pago Aportante	Ambiente	Ambiente SPC
		52243152	03/07/2024	1	2
Periodo Salud	Periodo Pensión	Tipo Planilla	Total Empleados	Total a Pagar	
2024-07	2024-06	N	11	$1,449,000	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Días Cotizados Obligatorios	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorizaciones	Valor	No. Autorizaciones	Valor					
EPS002	Sanitas EPS	800251440-6	30	0					3	300	0	72,000	1
EPS010	SOS Cure	800130907-4	120	0					5	500	0	180,000	2
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	30	0					3	300	0	72,000	1

TOTALES PENSION

Código AFP	Nombre	NIT	Días Cotizados Obligatorios	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Protección (INCL + Protección)	800227339-0	240	0	0	0	0	5	1,500	0	288,000	1
230205	Porvenir	800229739-7	240	0	0	0	0	5	1,500	0	288,000	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Días Cotizados Obligatorios	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Mora Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorizaciones	Valor										
14-01	ARL SURA	800256770-6	240				1,500	5	500	120,000			1,000	121,000	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
55-01	Colsubsidio	860000817-9	288,000	0	0	288,000	4

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradoras	No. Administradoras Planilladas	Valor Sobre Id IGE, LMA, ITP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	288,000	288,000
Pensión	2	1,161,000	1,161,000
Riesgos Laborales	1	120,000	121,000
CCF	1	288,000	288,000
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	4	1,857,000	1,858,000

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE

Tipo	Número	Nombre o Razón Social	Dirección	Teléfono	Correo	Exonerado Pago Parafiscales y Salud
NI	1014113324	DAIRA ZEE RANGLETES Y EVENTOS CAMPOS SAS	CALLE 152 # 115-34	6842389	agenda.magia@hotmail.com	
Forma Presentación	Clase Aportante	Nombre Sucursal	Cuenta	Departamento	Municipio	
SUCURSAL	Dependiente	PRINCIPAL	PRAL	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.	N

DATOS DE LA PLANILLA

Planilla Asociada	Fecha Pago Asociada	Número Planilla	Fecha Pago Aportante	Ambiente	Ambiente SPC
		52243152	03/07/2024	1	2
Periodo Salud	Periodo Pensión	Tipo Planilla	Total Empleados	Total a Pagar	
2024-07	2024-06	N	11	$2,241,400	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Días Cotizados Obligatorios	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorizaciones	Valor	No. Autorizaciones	Valor					
EPS001	Salud Total EPS	800130907-4	30	0					3	300	0	72,000	1
EPS002	Sanitas EPS	800251440-6	120	0					5	500	0	180,000	2
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	30	0					3	300	0	72,000	1
EPS040	NUEVA E.P.S. S.A. NUEV	900156264-2	120	0					5	500	0	180,000	2

TOTALES PENSION

Código AFP	Nombre	NIT	Días Cotizados Obligatorios	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Protección (INCL + Protección)	800227339-0	240	0	0	0	0	5	1,500	0	288,000	1
230205	Porvenir	800229739-7	240	0	0	0	0	5	1,500	0	288,000	1
25-14	Colpensiones	900336004-7	240	0	0	0	0	5	1,500	0	288,000	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Días Cotizados Obligatorios	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Mora Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorizaciones	Valor										
14-01	ARL SURA	800256770-6	240				1,500	5	500	120,000			1,000	121,000	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
55-01	Colsubsidio	860000817-9	288,000	0	0	288,000	4

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

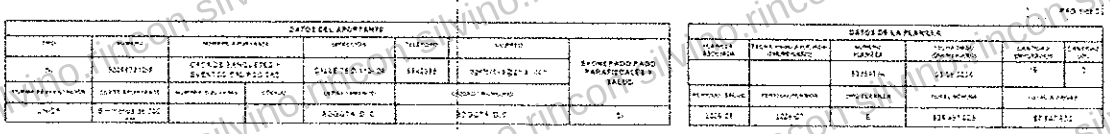
Tipo Administradoras	No. Administradoras Planilladas	Valor Sobre Id IGE, LMA, ITP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	288,000	288,000
Pensión	2	1,161,000	1,161,000
Riesgos Laborales	1	120,000	121,000
CCF	1	288,000	288,000
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	4	1,857,000	1,858,000

GS-2026-008631-ESPOL

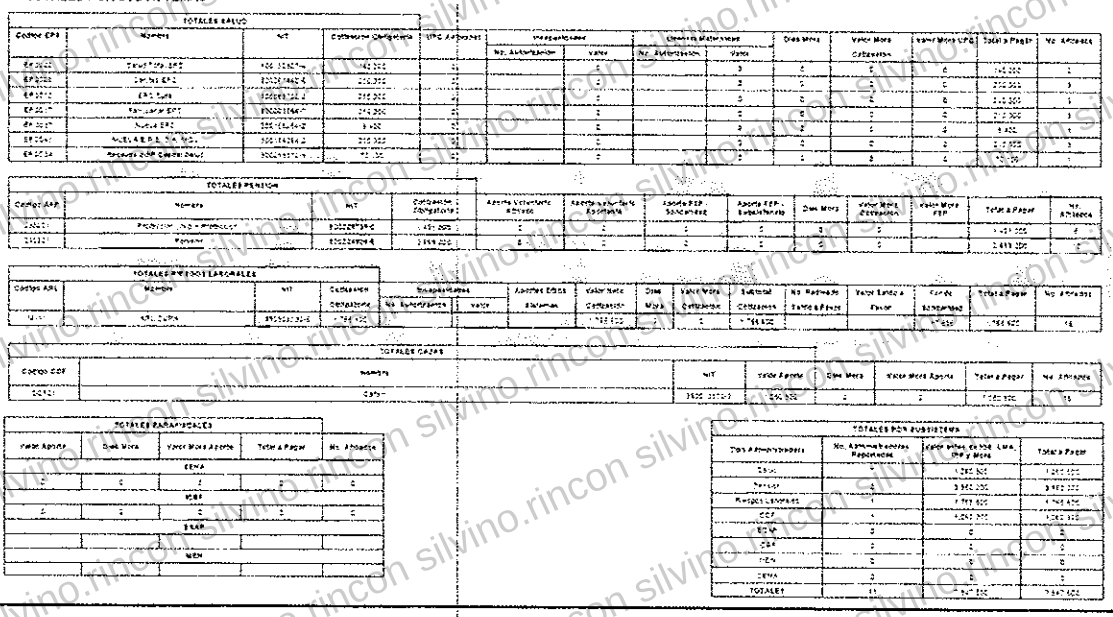
JULIO

compensar miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

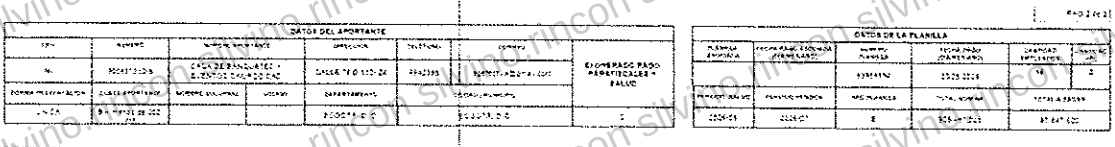


TOTALES POR SUBSISTEMAS

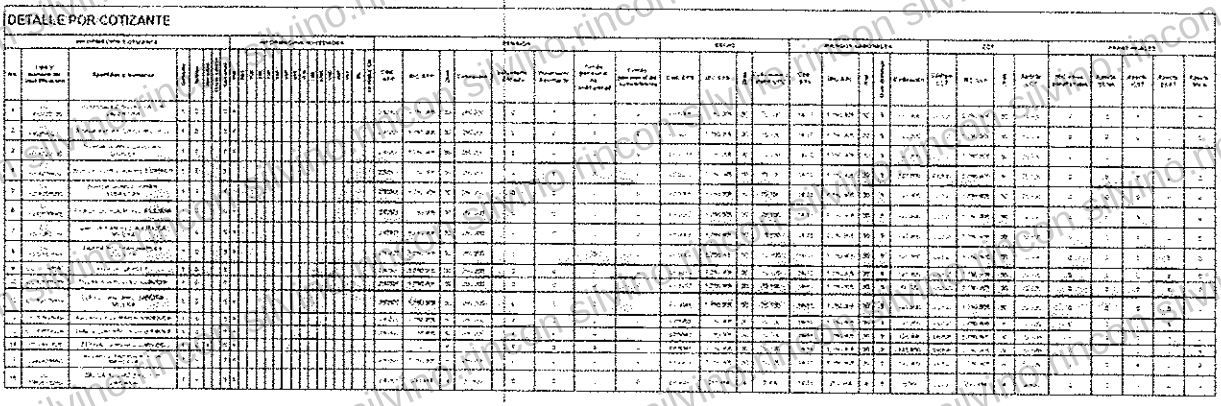


compensar miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES



DETALLE POR COTIZANTE



GS-2026-008631-ESPOL

AGOSTO

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS
CALYPSO S.A.S
NIT. No. 900.657.312-8

Bogotá D.C. 3 de septiembre del 2026

Subcomisario
SILVINO DE JESUS RINCON BECERRA
Supervisor contrato de arrendamiento
Policía Nacional – Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"

Referencia: contrato de arrendamiento No. 45-1-50022-26, cuyo objeto es: "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICIA MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".

Asunto: entrega recibo de pago canon de arrendamiento del mes 3 y parafiscales de septiembre 2026

Respetado supervisor, en cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato de referencia, comedidamente remito los documentos correspondientes al asunto.

PERIODO PAGARO	VALOR CONSIGNACANON	FECHA PAGO	CUS
MES 3	$ 2.167.456,42	3/09/2026	925859765

cordialmente,

Firma del Supervisor del Contrato:
Nombre o razón social: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S
Identificación (NIT 900.C.C.) C.E. (.): 900.657.312-8
Nombre Representante Legal: GERLEY BORDA
Identificación (C.C.) C.E. (.): 1.121.100.557
Teléfono: 322 630 7562
Email: contratos.calypso@hotmail.com
Dirección: calle 78 D # 110-24

Bogotá - Colombia

compensar miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE

Tipo	Número	Nombre Aportante	Dirección	Teléfono	Email	Fecha Pago Aportes Parafiscales + SALUD
N	[illegible]	CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO SAS	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
Forma Presentación	Clase Aportante	Número Sucursal	Código	Departamento	Ciudad - Municipio	
Línea A	Empresa Ley 590			Bogotá D.C.	Bogotá D.C.	10

DATOS DE LA PLANILLA

Planilla Asociada	Fecha Pago Aportes Parafiscales	Número Planilla	Fecha Pago Salud	Tarifa Aportes Salud	Tarifa APL
		[illegible]	[illegible]	12	1
Periodo Salud	Periodo Pensión	Días Planilla	Total Nómina	Total a Pagar	
202608	202608	30	[illegible]	[illegible]	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencias Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorizacion	Valor	No. Autorizacion	Valor					
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]									[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]									[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]									[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]									[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]									[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]									[illegible]	

TOTALES PENSION

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Subcuenta	Aporte FSP - Subcuenta	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]								[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]								[illegible]	

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportante Oficial Empleados	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Sanciones	No. Multiples	Valor Sanción a Favor	Interés Sanción a Favor	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorizacion	Valor					Cotización	Saldo a Favor				
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]				[illegible]			[illegible]				[illegible]	

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aportes	Días Mora	Valor Mora Aportes	Total a Pagar	No. Afiliados
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]			[illegible]	

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aportes	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
ICBF				
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor Neto de (SALUD, UPC Adicional y Mora	Total a Pagar
Salud	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Pensión	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Riesgos Laborales	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CCF	[illegible]	[illegible]	[illegible]
ICBF	[illegible]	[illegible]	[illegible]
SENA	[illegible]	[illegible]	[illegible]
MEN	[illegible]	[illegible]	[illegible]
ESAP	[illegible]	[illegible]	[illegible]
TOTALES	[illegible]	[illegible]	[illegible]

compensar miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE

DATOS DE LA PLANILLA

DETALLE POR COTIZANTE

silvino.rincon silvino.rincon silvino.rincon

GS-2026-008631-ESPOL

CERTIFICADOS RESIDUOS SÓLIDOS JULIO -AGOSTO

ECO RESIDUOS NACIONALES

trabajamos por el ambiente

ACTA No. 01048

CERTIFICADO DE TRANSPORTE Y ENTREGA A DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS NO PELIGROSOS

ECORESIDUOS NACIONALES SAS ESP identificada con NIT 900493566-6, certifica el transporte y la entrega a el tratamiento y valorización de los residuos no peligrosos pertenecientes a:

Generador Principal: Casa De Banquetes Y Eventos Calipso SAS

Dirección: Av. Caracas # 2 Sur – 23ª - Bogotá DC.

NIT: 900657312-8

Fecha	Residuo	Cantidad	Unidad	Tratamiento
Julio	Orgánicos	25	Kg	Valorización

PLANTA DE TRATAMIENTO: PLANEACION ESTRATEGICA Y TECNOLOGIAS AMBIENTALES PLANETA SAS ESP. identificada con el NIT 900903292-5. El Lodo tratado y valorizado es utilizado como insumopara la elaboración de abonos orgánicos, productos para el acondicionamiento de suelos y en las actividades contempladas para el uso de biosólidos. El residuo fue tratado bajo la RESOLUCIÓN CAR No. 1816 de 14 JULIO de 2017, Planta de deshidratación, estabilización de lodos, y tratamiento de aguas residuales domesticas e industriales no peligrosas para vertimiento.

El presente documento se expide a los 31 días del mes julio del año 2026

VICTOR MANUEL FRAILE RODRIGUEZ.
REPRESENTANTE LEGAL

321 630 39 96 | 310 317 80 45
Parque Agroindustrial La Sabana P13 | Oficina 207
Mosquera - Cundinamarca - Colombia
www.ecoresiduosnacionales.com

ECO RESIDUOS NACIONALES

trabajamos por el ambiente

ACTA No. 01057

CERTIFICADO DE TRANSPORTE Y ENTREGA A DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS NO PELIGROSOS

ECORESIDUOS NACIONALES SAS ESP identificada con NIT 900493566-6, certifica el transporte y la entrega a el tratamiento y valorización de los residuos no peligrosos pertenecientes a:

Generador Principal: Casa De Banquetes Y Eventos Calipso SAS

Dirección: Av. Caracas # 2 Sur – 23ª - Bogotá DC.

NIT: 900657312-8

Fecha	Residuo	Cantidad	Unidad	Tratamiento
Agosto	Orgánicos	22	Kg	Valorización

PLANTA DE TRATAMIENTO: PLANEACION ESTRATEGICA Y TECNOLOGIAS AMBIENTALES PLANETA SAS ESP, identificada con el NIT 900803292-5. El Lodo tratado y valorizado es utilizado como insumopara la elaboración de abonos orgánicos, productos para el acondicionamiento de suelos y en las actividades contempladas para el uso de biosólidos. El residuo fue tratado bajo la RESOLUCIÓN CAR No. 1816 de 14 JULIO de 2017, Planta de deshidratación, estabilización de lodos, y tratamiento de aguas residuales domesticas e industriales no peligrosas para vertimiento.

El presente documento se expide a los 25 días del mes agosto del año 2026

VICTOR MANUEL FRAILE RODRIGUEZ.
REPRESENTANTE LEGAL