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

RESOLUCIÓN NÚMERO 0175 **DEL** 22 DIC 2025

"Por la cual se justifica la contratación directa PN ESPOL CD 036 2025 cuyo objeto es **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACIÓN DE UN CONTENEDOR QUE PRESTE EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y FRUTERÍA DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".**

EL DIRECTOR DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

En uso de sus facultades legales, en especial las que confieren, la Resolución de Nombramiento Ministerial No. 2806 del 06 de junio de 2025, y la Resolución No. 00011 del 02 de enero de 2025 de la Dirección General de la Policía Nacional de Colombia, Modificada y Adicionada por la Resolución 00346 del 12 de febrero de 2025 y

CONSIDERANDO:

Que la Ley 1150 de 2007, por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos, previó en su artículo 2° como una de las modalidades para la selección de contratistas, la contratación directa.

Que el Decreto 1082 de 2015 "*Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional*" estableció en la sección 1, subsección 4 en su artículo 2.2.1.2.1.4.1. Acto administrativo de justificación de la contratación directa. La Entidad Estatal debe señalar en un acto administrativo la justificación para contratar bajo la modalidad de contratación directa.

Que en virtud a lo previsto en el artículo 2 numeral 4 literal g de la Ley 1150 de 2007 y en el artículo 2.2.1.2.1.4.8. del Decreto 1082 de 2015, estableció como uno de los casos en que procede la contratación directa cuando no exista pluralidad de oferentes. Se considera que no existe pluralidad de oferentes cuando existe solamente una persona que puede proveer el bien o el servicio por ser titular de los derechos de propiedad industrial o de los derechos de autor, o por ser proveedor exclusivo en el territorio nacional. Estas circunstancias deben constar en el estudio previo que soporta la contratación.

Que con arreglo a lo dispuesto en los artículos, 51 de la Ley 179 de 1994, 12 de la Ley 80 de 1993, articulo 9 de la Ley 489 de 1998 y artículo 37 del Decreto 2150 de 1995, el Director General de la Policía Nacional delegó mediante Resolución No. 00011 del 02 de enero de 2025, en algunos funcionarios la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional y suscribir convenios y/o contratos interadministrativos.

Que en el numeral 4 del artículo 2°, de la citada Resolución, el director general de la Policía Nacional, delegó a algunas unidades la competencia para adelantar la modalidad de contratación directa, y en el numeral 4.4.1 del mismo artículo, delego la celebración de contratos de arrendamiento de los diferentes espacios que se tengan para el efecto en las unidades policiales, sin consideración al canon de arrendamiento.

Que el 15/12/2025, se recibió el estudio previo por parte del subcomisario EDGAR GIOVANNI LEGUIZAMON MANCILLA, cuyo objeto es el **ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACIÓN DE UN CONTENEDOR QUE PRESTE EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y FRUTERÍA DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".**

Que mediante consecutivo de acta de revisión No. 119 del 19/12/2025, fue avalado el estudio previo por el comité de adquisiciones de la Escuela de Postgrados de Policía, analista de contratos encargado del proceso, Y el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Que la identificación de la necesidad y justificación se encuentra fundamentada en el estudio previo de la siguiente manera:

El Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.1.4.11 dispone que las Entidades Estatales pueden arrendar o alquilar bienes inmuebles siguiendo las reglas allí establecidas, que refieren a los eventos en que las Entidades Estatales actúan como arrendatarias.

Por su parte, el literal i), numeral 4, artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 establece que las Entidades Estatales pueden contratar a través de la modalidad de contratación directa el arrendamiento de inmuebles, precepto normativo que no distingue si la Entidad Estatal actúa como arrendataria o arrendadora, razón por la cual, las Entidades Estatales para celebrar un contrato de arrendamiento pueden optar por dicha modalidad de selección, sin importar si tienen el carácter de arrendatarias o arrendadoras.

Que la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" dispone dentro de su planta física de un área ubicada entre el costado norte del bloque de pensamiento y doctrina, el costado oriental del parqueadero de bicicletas y el costado sur del sendero peatonal de aulas hacia la cancha de fútbol 5, destinada actualmente a la prestación del servicio de cafetería y frutería. El desarrollo de esta actividad no corresponde al objeto misional de la Escuela y la Institución no cuenta con personal idóneo para asumir directamente su operación.

La Escuela de Postgrados de Policía Miguel Antonio Lleras Pizarro, como institución de educación superior policial, requiere garantizar condiciones adecuadas de bienestar, alimentación y servicio para el personal que desarrolla actividades académicas, administrativas y de formación dentro de sus instalaciones.

Por lo anterior, se evidencia la necesidad de aprovechar este espacio físico mediante un contrato de arrendamiento que permita garantizar a los usuarios - personal uniformado, estudiantes y personal flotante - servicios de alimentación adecuados, seguros y de calidad, contribuyendo al bienestar institucional. Así mismo, al tratarse de áreas ubicadas dentro de instalaciones policiales, la Entidad debe asegurar que el arrendatario cumpla los requisitos exigidos y que el proceso contractual preserve las condiciones de seguridad, continuidad y correcta operación del servicio.

Adicionalmente, entre los meses de septiembre y octubre de 2025, la administración de la Escuela efectuó mantenimientos en el área objeto de arrendamiento, así mismo el arrendatario realizó adecuaciones y sustitución de mobiliario necesarias para el mejoramiento del servicio. Estas intervenciones contribuyeron al acondicionamiento del espacio y generaron beneficios directos para los usuarios del complejo ESPOL. Como valor agregado, el arrendatario entrega mensualmente diez (10) vales de cortesía destinados a los auxiliares de Policía, quienes pueden reclamar un refrigerio compuesto por bebida caliente y alimento sólido.

Por lo anterior, la alternativa más eficiente, funcional y sostenible es arrendar dicho espacio a un operador externo que asuma integralmente la prestación del servicio, bajo supervisión y control institucional.

Por tanto, el arrendamiento del espacio, destinados a cafetería y frutería, es un proceso **necesario y justificado**, dado que la Escuela cuenta con la infraestructura, pero no con la capacidad operativa para prestar directamente el servicio.

Esta medida garantiza bienestar, continuidad, eficiencia y calidad en los servicios de alimentación, optimizando al mismo tiempo el uso de los recursos institucionales.

Para el cálculo del valor estimado, se aplicará lo dispuesto en el Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020, "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", según el cual, cuando el área ha sido objeto de arrendamientos anteriores y no varían el objeto contractual ni las condiciones técnicas, el canon debe actualizarse con el Índice de Precios al Consumidor (IPC). Por lo tanto, se adicionará el IPC del año 2024, correspondiente al 5,20 %, al canon vigente.

El área objeto del contrato cuenta con un avalúo de renta expedido el 28 de mayo de 2021 por el señor intendente Jhon Jairo Mancera Guedez, perito valuador de la Dirección Nacional de Escuelas, remitido mediante comunicado oficial No. GS-2021-003049-DINAE-VIAFI.

Teniendo en cuenta las necesidades mencionadas anteriormente y que el Complejo Policial, cuenta con la infraestructura, no obstante, no puede prestar ese servicio por su naturaleza jurídica, siendo necesario para satisfacer la necesidad entregarla en arriendo a un tercero.

Con el fin de asegurar la adecuada atención de la comunidad institucional y dar continuidad a los servicios de cafetería y frutería, que demandan tanto el personal uniformado como los alumnos y visitantes, se hace necesario disponer de espacios físicos que permitan la operación de servicios cafetería y frutería, con estándares de calidad, higiene y oportunidad, es por esto que con fundamento en el marco jurídico aplicable a la modalidad de contratación directa por arrendamiento, en el cumplimiento satisfactorio de las obligaciones contractuales verificadas mediante los informes de supervisión publicados en SECOP II, y en la validación del supervisor respecto a los resultados favorables de la encuesta de percepción, la Escuela adelantará el proceso contractual con el señor Néstor Guillermo Amaya Forero, persona natural cuya actividad económica se relaciona directamente con el objeto del contrato y quien acredita idoneidad, capacidad y experiencia para operar el servicio requerido. Este mecanismo garantiza seguridad jurídica, continuidad del servicio y adecuada satisfacción de la necesidad institucional.

Por lo anterior, y con fundamento a las consideraciones del comité, se sugirió adelantar las acciones administrativas correspondientes para invitar públicamente a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II, a **Néstor Guillermo Amaya Forero,** a presentar propuesta técnica, jurídica y económica. La contratación se requiere para el mes de diciembre de 2025.

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN:

El valor total estimado de la contratación asciende a **CINCO MILLONES OCHOCIENTOS TRES MIL DOSCIENTOS PESOS ($5.803.200,00)** moneda legal colombiana, distribuidos así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	No aplica	ESPOL	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACIÓN DE UN CONTENEDOR QUE PRESTE EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y FRUTERÍA DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".	No aplica	12 meses	$483.600	$5.803.200,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							**$5.803.200,00**

NOTA ACLARATORIA Y CONSIDERACIONES: El cálculo del valor comercial del canon mensual de arrendamiento **NO INCLUYE** el pago de servicios públicos domiciliarios, gastos de administración y/o servicios complementarios que tenga el predio, se deben realizar la lectura de los medidores de acuerdo al instructivo 024 DIPON – DIRAF del 14 de septiembre de 2020, para realizar el respectivo cobro al arrendatario por parte del supervisor o encargado del contrato de acuerdo al consumo realizado en el mes.

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	La Escuela de Postgrados "Miguel Antonio Lleras Pizarro" será la encargada de suministrar el punto eléctrico, hidráulico e hidrosanitario. **El arrendatario deberá tener presente:** • Mínimo impacto ambiental a la zona aledaña. • Condiciones de salubridad (Implementación del Plan de saneamiento Básico), cumplimiento en la manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente y buenas prácticas de manufactura. • Accesibilidad		

	• Punto ecológico • Productos de cafetería con valor nutricional que contribuya a un buen estado de salud. • Precios justos y acordes al mercado • Servicio de manera oportuna y segura		
2	El ARRENDATARIO deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario. El ARRENDATARIO deberá cumplir las obligaciones laborales y las del Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales.		
3	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.		
4	EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro del CAFETERIA Y FRUTERÍA esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. **Todo el personal que labore en la cafetería y frutería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo y curso de manejo de alimentos**		
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 los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. EL ARRENDATARIO deberá realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: • Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. • Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. • Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. • Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una		

	velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. • Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) • Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. • Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
6	El ARRENDATARIO deberá devolver el espacio físico en las mismas condiciones que le fue entregado. (Todo lo necesario para el funcionamiento está a cargo del contratista). Cualquier daño ocasionado por el contratista deberá ser subsanado antes de la puesta en funcionamiento.		
7	El arrendatario deberá adquirir el equipamiento y accesorios necesarios y realizar las obras y modificaciones necesarias para su correcto funcionamiento con autorización expresa de la Dirección de la Escuela.		
8	El ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la **ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.**		
9	El ARRENDATARIO deberá atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Postgrados de Policía por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) cuando la Escuela lo estime pertinente.		
10	El ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los productos o servicios.		
11	**ASEO Y LIMPIEZA** **EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA PROPIA DEL ARRENDATARIO** Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del contenedor. **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** ➢ Deberá implementar y desarrollar un programa de Limpieza y 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 cafetería y frutería 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).		
12	El ARRENDATARIO deberá adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la cafetería - frutería. Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Los alimentos deberán contar con fecha de elaboración y de vencimiento, para lo cual deberán mantener vigilancia permanente de los mismos y así mantener alimentos con fechas vigentes. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, frutas entre otros, deberán ser comprados 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 y demás equipos que se utilizan diariamente. **NOTA:** Se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes, lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto, EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento.		
14	**HORARIO:** **Lunes a viernes:** A partir de las 06:30 horas hasta las 20:00 horas. **Sábado Domingos y Festivos:** A partir de las 07:00 horas hasta las 18:00 horas. **Nota:** en todo caso si se requieren cambios al horario, estos serán avisados con anterioridad según la necesidad de la entidad previa coordinación con el supervisor del contrato y aprobación por el ordenador del gasto.		
15	El ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.		
16	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna y externa del espacio arrendado.		
17	**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 y demás que sean necesarios en caso de emergencia. • Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para		

	garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. • El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. • El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario.		
18	**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: ➢ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. ➢ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. ➢ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique. ➢ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. ➢ Mantener la 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. ➢ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. ➢ Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. ➢ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. ➢ Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. ➢ Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). ➢ Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). ➢ Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. ➢ Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. ➢ Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ➢ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		

19	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:** Efectuar programas bimestral de fumigación y **presentar los formularios o certificados y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual**, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.		
20	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 el servicio de cafetería y frutería. 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.		
21	El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos 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).		
22	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizara la venta de estos productos al día siguiente.		
23	**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.		
24	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.		
25	**El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato**, las hojas de vida correspondiente al personal que laborara en la ejecución del contrato y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "*...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función*; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica. El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos.		

	En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe aportar estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad.		
26	El espacio arrendado es únicamente donde se encuentra instalado el contenedor para la cafetería y frutería, por lo tanto, áreas comunes 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.		
27	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 contratista.		
28	El horario para el ingreso de insumos y proveedores 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.		
29	El pago de los servicios públicos está a cargo del contratista, de acuerdo a los consumos registrados en los medidores instalados por la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".		

CONDICIONES TÉCNICAS AMBIENTALES			
ITEM	**CONDICIONES AMBIENTALES**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
30	**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. El contratista se compromete a contribuir con la protección del ambiente y los recursos naturales a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos generados, por acción directa o de terceros partícipes en el cumplimiento del objeto contractual. Así, sus servicios deben adoptar el ejercicio de buenas prácticas ambientales, en concordancia con los programas de gestión ambiental de la Escuela de Postgrados de Policía. Cualquier infracción de carácter ambiental generada por la omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante o al finalizar el servicio, será asumido como responsabilidad del contratista. El arrendatario asume ante las autoridades ambientales la responsabilidad que conlleva exceder los parámetros de vertimientos que se presenten por el desarrollo de presente objeto contractual. Lo anterior debe verificarse mediante análisis físico químico a la correspondiente muestra puntual, cuando sea requerida por la autoridad competente.		

El arrendatario, se abstiene de usar artículos de polietileno expandido (ICOPOR) y plásticos de único uso en el desarrollo del objeto contractual.

GESTIÓN ADECUADA DE RESIDUOS:

El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (**15 días después de la firma del contrato),** donde establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos.

Los residuos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que no generen malos olores ni permitan la presencia de insectos o roedores.

El arrendatario deberá garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados con ocasión de la ejecución del contrato, lo que requiere la entrega de estos productos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deben ser presentadas al supervisor de contrato.

En caso de utilizar aceite vegetal, se debe presentar el correspondiente registro ante la Secretaría Distrital de Ambiente como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento.

El arrendatario debe instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, en atención a la resolución 2184 de 2019, con el fin de asegurar la separación y disposición de los residuos plenamente identificados y acorde a los volúmenes de generación. Así mismo, debe garantizar la segregación antes de realizar la disposición final en el punto de acopio, utilizando bolsas de color que cumplan con la resolución mencionada.

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 y manipulación de alimentos con el fin de evitar todo riesgo de contaminación cruzada.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:
El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al punto de acopio en las rutas y horarios que establezca la Escuela de Postgrados de Policía.

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS:
Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento al Decreto 1496 del 6 de agosto de 2018, por el cual se adopta

	el sistema Globalmente Armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos y se dictan otras disposiciones. 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 prestación del servicio: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.), especificando: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias. **PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES.** El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental. El arrendatario aplica y promueve las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato. Como aporte a la Política Ambiental y al Sistema de Gestión Ambiental el arrendatario deberá: Emplear de preferencia productos con sello o certificación ambiental. De igual forma, en los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable.		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
	REQUERIMIENTO	**EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
31	El contratista deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo complementen, para lo cual el oferente deberá diligenciar el formulario "SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO" y **presentarlo junto con la propuesta**.	Diligenciar formulario		
32	Anexar oficio firmado por el representante legal o persona natural donde se compromete Una vez inicie la ejecución del contrato y de manera mensual a presentar los siguientes soportes al supervisor del contrato, así: Planilla(s) integrada(s) de liquidación de aportes, con la afiliación vigente de los trabajadores a (E.P.S., A.F.P., A.R.L.) de acuerdo al nivel de riesgo durante la ejecución del contrato (Riesgo 5, conforme al Resolución No. 768 de 2022).	Presentar certificación de cumplimiento y planillas		

33	**Anexar oficio firmado** por el representante legal o persona natural donde se compromete **Durante la ejecución contractual** a cumplir con las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado por el responsable del SG-SST y representante legal donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades. Garantizar la tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	Anexar oficio		
34	**Anexar oficio firmado** por el representante legal o persona natural donde se compromete **Para la ejecución del contrato**: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato lo siguiente: • Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y	Oficio firmado		

	acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad. • Utilizar permanente los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. • Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratar. • En caso de presentarse un accidente de trabajo que afecte personal del contratista, dentro de las instalaciones de esta unidad policial, le corresponde al contratista realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario, según lo establecido en la Resolución 1401 del 14 mayo de 2007. Así mismo presentará copia de la documentación al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Postgrados de Policía. • Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista. Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde se desarrollarán las tareas.			

36	**LISTA DE PRODUCTOS Y PRECIOS**			**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	1	Ensalada envaso 9 onzas	$ 5.200		
	2	Porción de Fruta en vaso	$ 5.200		
	3	Ensalada 3- 16onz	$ 9.800		
	4	Ensalada Corriente	$9.000		

	5	Ensalada Especial		$10.500		
	6	Ensalada Mixta		$11.000		
	7	Ensalada súper		$12.800		
	8	Ensalada Sensación		$10.600		
	9	Ensalada Tropical		$11.200		
	10	Ensalada Festival		$12.000		
	11	Batido #1		$7.500		
	12	Batido #4		$10.000		
	13	Chicles grandes		$ 2.200		
	14	Cocosette		$ 2.500		
	15	Brownie con helado		$8.500		
	16	Fresas con crema pequeña		$8.000		
	17	Fresas con crema grande		$9.500		
	18	Banana Split		$10.500		
	19	Rollo de helado		$9.000		
	20	Cereal con yogurt		$6.500		
	21	Jugos energizante y/o detox y/o saludable		$7.900		
	22	jugo naturales en agua		$ 5.500		
	23	jugo naturales en leche		$ 6.200		
	24	Limonada natural		$ 4.200		
	25	Malteadas		$7.900		
	26	Kumis		$3.800		
	27	Yogurt finesse		$3.600		
	28	Avena alpina		$4.600		
	29	Milo frio		$5.500		
	30	Milo caliente		$4.700		
	31	Limonada de coco		$7.600		
	32	Limonada cerezada		$6.600		
	33	Tinto 7 onz		$2.300		
	34	Tinto 9onz		$3.000		
	35	Expreso		$3.100		
	36	Late 9 onz		$3.900		

37	Capuchino (amaretto, vainilla, caramelo)	$5.700		
38	Té Chai caliente en leche	$7.400		
39	Té chai frio en leche	$7.500		
40	Speed max	$2.000		
41	Chocolate	$4.200		
42	Aromática	$2.000		
43	Galleta club social	$1.600		
44	Galleta chip	$3.500		
45	Parfait	$7.800		
46	Banano	$1.500		
47	Yogur griego	$5.000		
48	Donas y flautas	$4.500		
49	Napolitano	$6.000		
50	Te hatsu	$5.000		
51	Smoot 1 con yogurt	$8.500		
52	Gaseosa 400ml	$3.300		
53	Chocolatina jet peq	$1.000		
54	Soda schweppes	$3.000		
55	Agua botella litro	$2.500		
56	Agua botella 600ml	$2.000		
57	Agua H2O	$3.000		
58	Agua con gas	$2.500		
59	Pastel de pollo	$4.300		
60	Pastel de carne	$4.300		
61	Pastel de hawaiano	$4.300		
62	Pastel crema	$5.000		
63	Pastel gloria	$4.300		
64	Palito de queso	$3.600		
65	Pasaboca	$3.200		
66	Croissants de queso	$4.000		
67	Sándwich pernil de cerdo	$9.500		
68	Sándwich pernil de pavo	$10.000		

69	Sándwich pernil de jamón serrano	$9.000		
70	Arepa de queso	$4.000		
71	Tortilla española	$6.000		
72	Arepa de queso y huevo	$4.500		
73	Almojábana	$3.500		
74	Buñuelo	$3.000		
75	Roscón con arequipe o bocadillo	$700		
76	Liberales	$1.300		
77	Pan de bono	$3.500		
78	Aromática de fruta	$3.500		
79	Pasteles de hojaldre	$3.000		
80	Agua de Panela	$3.500		
81	Jugo hit	$3.000		
82	Arepa de huevo	$4.000		
83	Pasabocas de bocadillo	$3.200		
84	Empanada de carne	$4.000		
85	Empanada de pollo	$4.000		
86	Galletas de avena	$3.500		
87	Empanada criolla	$4.000		
88	Empanada hojaldrada	$4.000		
89	Sándwiches de jamón y queso	$4.200		
90	Queso pera	$3.200		
91	Quesadillos	$3.200		
92	Queso relleno	$3.500		
93	Tortas caseras	$4.500		
94	Mantecada	$3.200		
95	Brownie	$5.000		
96	muffins	$4.000		
97	Papas paquete	$3.000		
98	Estuche galletas	$6.000		
99	Salpicón	$5.000		
100	Jugo de naranja	$5.000		

	101	Coca cola mini	$2.800		
	102	Coca cola flex	$3.500		
	103	Pony mini	$2.100		
	104	Pony grande	$3.100		
	105	Paleta fruly	$2.100		
	106	Paleta bb	$1.600		
	107	Conos	$3.500		
	108	Gatorade	$4.000		
	109	Granizado de café en leche	$7.000		
	110	Granizado de café en agua	$6.000		
	111	Pastel yuca	$3.000		
	112	Papa rellena	$3.000		
	113	Queso 7 cueros	$3.700		

ITEM	LISTA DE PRODUCTOS Y PRECIOS
36	Cualquier inclusión o eliminación de productos y precios deberá informar al supervisor para que emita concepto de si es viable o no.
37	**valor agregado** sin costo para la ESPOL, diez (10) vales de cortesía cada mes, para que sean entregados a los auxiliares de policía y puedan reclamar en nuestro punto de venta un refrigerio, compuesto de una bebida caliente y un alimento sólido.

EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio que prestaran la cafetería y frutería, en la Escuela de Posgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de dos (2) años en el arrendamiento de bienes inmuebles, que será avalada con la presentación por parte del oferente, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados relacionados o similares el objeto contractual, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el arrendatario deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos.

Información que debe traer la certificación:

- Nombre o razón social del contratista.
- Nombre o razón social del contratante.
- Descripción del objeto contratado.
- Fecha del contrato (inicio y terminación).
- Valor del contrato.
- Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual.
- Valoración de la prestación por parte del contratante.

Nota: Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable.

RESUELVE:

ARTÍCULO 1. Adelantar por la modalidad de ***CONTRATACIÓN DIRECTA*** *de conformidad con la normatividad vigente artículo 2, numeral 4, literal g), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.8 del Decreto 1082 de 2015*, el proceso contractual ESPOL CD 036 2025 CUYO OBJETO ES **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACIÓN DE UN CONTENEDOR QUE PRESTE EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y FRUTERÍA DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO",** con NESTOR GUILLERMO AMAYA FORERO con cedula de ciudadanía 191285 148, de Bogotá, D.C., por el valor estimado de **CINCO MILLONES OCHOCIENTOS TRES MIL DOSCIENTOS PESOS ($5.803.200)** moneda legal IVA incluido, **NO INCLUYE** el pago de servicios públicos domiciliarios, gastos de administración y/o servicios complementarios que tenga el predio, se deben realizar la lectura de los medidores de acuerdo al instructivo 024 DIPON – DIRAF del 14 de septiembre de 2020, para realizar el respectivo cobro al arrendatario por parte del supervisor o encargado del contrato de acuerdo al consumo realizado en el mes.

ARTÍCULO 2. Que el estudio previo, documentos e invitación pública del presente proceso, podrán ser consultados a través de la página electrónica www.colombiacompra.gov.co, SECOP II e igualmente, podrán ser consultados en el Grupo de Contratos del Área Administrativa de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", ubicada en la Avenida Boyacá No 142A - 55 Bogotá D.C. en el horario de 08:00 am a 12:00 m y de 02:00 pm a 05:00 pm de lunes a viernes.

ARTÍCULO 3. Ordenar la publicación del presente acto administrativo en el Sistema Electrónico de Contratación Publica https://colombiacompra.gov.co/secop-ii, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015

ARTÍCULO 4. Contra el presente acto no procede recurso alguno de conformidad con lo establecido en el artículo 75 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO 5. El presente acto Administrativo rige a partir de la fecha de su expedición.

PUBLÍQUESE NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en la ciudad de Bogotá D.C., el: 22 DIC 2025

Coronel **GERMÁN RAFAEL SIERRA CHAPARRO**
Director Escuela de Postgrados de Policía

Elaboró:
CPS Luis Javier Ortiz Gómez ESPOL/GRUCO

Revisó:
IJ Carlos Andrés Martínez Castellanos
ESPOL/GRUCO

Revisó:
CT. Marlon Andrés Rojas Beltrán
ESPOL/ADMON (E)

Revisó:
ASE-04 Clara Elena Ortiz González
ESPOL/ASJUD

Aprobó:
TC. Andrea del Pilar Carrillo Prieto
ESPOL/SUDIE

Fecha de elaboración: 19/12/2025
Ubicación: Y:\9. 2025\11. CONTRATOS\11.1 CONTRATO ARRENDAMIENTO\PN ESPOL CD 036 2025

Avenida Boyacá 142A-55 Bogotá D.C.
Teléfono 5159000 Ext. 20509
espol.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA