



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ

RESOLUCIÓN NÚMERO **0015** DEL 20 ENE 2026

POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN EN EL PROCESO PN MEVAL CD 001 2026, QUE TIENE POR OBJETO ES LA "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 47 M2, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR Y CAFETERÍA, LOCALIZADO AL INTERIOR DEL COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN, DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL".

EL COMANDANTE DE LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ

EN USO DE LAS FACULTADES LEGALES, EN ESPECIAL DE LAS QUE CONFIEREN LA LEY 80 DE 1993, LEY 1150 DE 2007, DECRETO 1082 DE 2015, RESOLUCIÓN 3049 DEL 2014 DE LA POLICÍA NACIONAL, RESOLUCIÓN 00090 DEL 15 DE ENERO DE 2018, RESOLUCIÓN N° 00011 DEL 02 DE ENERO DE 2025 Y DECRETO 1377 DE 14 DE NOVIEMBRE DEL 2024 DEL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL Y,

CONSIDERANDO:

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

Que con arreglo a lo dispuesto en los artículos 51 de la Ley 179 de 1994, 12 de la Ley 80 de 1993, 9° de la Ley 489 de 1998 y 37 del Decreto 2150 de 1995, el Director General de la Policía Nacional delegó mediante Resolución N° 00011 del 02 de febrero de 2025 de la Dirección General Policía Nacional, Por la cual se delega en algunos funcionarios, la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional de Colombia, suscribir comodatos, convenios y/o contratos administrativos, y se dictan otras disposiciones, en su artículo 2 el Comandante de la Policía Metropolitana Valle de Aburrá, posee la facultad, como Ordenador del Gasto de la Unidad, para contratar, comprometer y ordenar el gasto..

Que el artículo 2, de la citada resolución delegó en los Comandantes de Metropolitanas la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional mediante la modalidad de Contratación Directa, arrendamiento de inmuebles.

Que el Decreto 1082 de 2015 por el cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional, establecido en la sección 1, subsección 4 en su artículo 2.2.1.2.1.4.1, que cuando proceda la modalidad de selección de contratación directa, se deberá expedir un acto administrativo de justificación de la misma.

Que el Artículo 66 de la Ley 80 de 1993, y la Ley 850 de 2003 "Por medio de la cual se reglamentan las veedurías ciudadanas", contemplan la participación comunitaria en todo contrato que celebren las entidades estatales.

Que el régimen jurídico aplicable a este proceso de contratación es el contenido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 del 16 de julio de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas que le adicionen, complementen o regulen la materia.

Que los estudios y documentos previos podrán ser consultados en la oficina del Grupo contractual de la Policía Metropolitana del Valle de Aburra ubicada en la Calle 48 Nro. 45 - 58, de la Ciudad de Medellín, en el horario de 08:00 a.m. a 12:00 .m y de 02:00 p.m. a 05:00 p.m. de lunes a viernes; así mismo en la plataforma SECOP II.

Que el 14 de enero de 2025, presentan el estudio previo debidamente firmado y aprobado, de conformidad con lo previsto en el Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.1.2.1. "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional" que tiene por objeto "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 47 M2, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR Y CAFETERÍA, LOCALIZADO AL INTERIOR DEL COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN, DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA DE LA POLICÍA

RESOLUCIÓN NÚMERO 0015 DEL 20 ENE 2026 PÁGINA 2 de 17
CONTINUACIÓN DE LA RESOLUCIÓN "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN EN EL PROCESO PN MEVAL CD 006 2026, QUE TIENE POR OBJETO ES LA "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 47 M2, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR Y CAFETERÍA, LOCALIZADO AL INTERIOR DEL COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN, DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL".

NACIONAL"; analizando la conveniencia y oportunidad del contrato de conformidad con lo previsto en el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 Estatuto reglamentario de la Contratación Pública.

Que en atención y aplicabilidad al Decreto 113 del 25 de enero de 2022 "**Por la cual se modifica la estructura del Ministerio de Defensa Nacional**", establece la estructura orgánica de la Policía Nacional y en su Artículo 30, Unidades Funcionales, faculta al Director de la Policía Nacional de Colombia, para crear y organizar, con carácter permanente o transitorio, escuelas, unidades, áreas funcionales y grupos de trabajo, determinado en el acto de creación de estas, sus tareas, responsabilidades y las demás disposiciones necesarias para su funcionamiento.

Que según lo establecido en la ley 1150 de 2007, artículo 2, numeral 4, literal i), La modalidad de selección de contratación directa, procederá para el arrendamiento o adquisición de inmuebles.

CONTRATACIÓN DIRECTA. Reglamentada por el numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015; y el capítulo II numeral 4 de la resolución 03049 de 2014, expresan:

"Modalidad de selección de contratista de carácter excepcional que procederá, según lo dispone el numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, solamente en los siguientes casos...i), La modalidad de selección de contratación directa, procederá para el arrendamiento o adquisición de inmuebles."

Que la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, para efectos de cumplir el objeto referido, requiere adelantar un proceso bajo la modalidad de contratación directa, lo anterior con base a lo estipulado en el Decreto 1082 de 2015 subsección 4 Artículo 2.2.1.2.1.4.1. que a la letra dice: "**Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas: 1). Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y 2). Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública**". En concordancia con la reglamentación interna que para tal efecto establece la Policía Nacional, como lo es la Resolución 00090 de 2018 y el Instructivo 024 DIPON DIRAF del 14/09/2020 "**LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL**".

Que de acuerdo al estudio previo las condiciones técnicas mínimas y adicionales que se exigirán al contratista serán las siguientes:

ÍTEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 47 M2, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR Y CAFETERÍA, LOCALIZADO AL INTERIOR DEL COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN, DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL			
1	<p>MINISTERIO EDUCACIÓN: DOCUMENTO TÉCNICO DE SOPORTE PARA LA REGLAMENTACIÓN DE TIENDAS ESCOLARES SALUDABLES.</p> <p>Alimentación saludable: Es aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes en la alimentación complementaria y se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes.</p> <p>Los alimentos que se ofrecen en las tiendas escolares saludables deberían promover una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua, en este sentido se proponen los alimentos permitidos y no permitidos según clasificación de grupos de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos - GABA.</p> <p>Las tiendas escolares saludables deben ofrecer alimentos que protejan la salud de la comunidad educativa, por tanto, se realizó una revisión bibliográfica de los tipos de alimentos.</p> <p>Tabla 1. Grupos de alimentos permitidos en la tienda escolar saludable</p>		

BQ 100

GRUPO	SUBGRUPO	PERMITIDOS	RECOMENDACIONES
I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Cereales	Pan, galletas, tostadas (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada:	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Preferir los cereales integrales. Entre los ingredientes no debe estar las grasas parcialmente hidrogenadas. Preferir sin azúcares añadidos No se permite con presencia de grasas Trans.
	Raíces	Yuca (incluir en preparaciones saludables), ñame	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.
	Tubérculos	Papa (incluir en preparaciones saludables)	Preparaciones al horno, vapor o cocidas.
	Plátanos	Plátanos (incluir en preparaciones saludables)	Para freír, se recomienda ver las directrices del buen uso de aceites y grasas.
II. Frutas y verduras	Frutas	Todas Preferir la venta de frutas frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Promover el consumo, venta y preparación de frutas frescas. Innovar en la presentación. Para los jugos naturales, ofrecer la opción de "sin azúcar" o máximo 1 cda de azúcar en un vaso de 250mL (5g). Priorizar endulzar con miel natural, panela o azúcar morena.
	Verduras	Todas Preferir la venta de verduras frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Incluir y promover venta de preparaciones con verduras frescas. No añadir sal a las preparaciones, incluir limón o hierbas o especias para resaltar el sabor. Ver documento de sazónadores naturales. Cuando se añade mayonesa o crema, no exceder de 1cdita por porción.
III. Leche y productos lácteos	Leche entera	Toda	
	Productos lácteos	Quesos (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada: <10% de la energía total Sodio: <1mg/kcal.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Preferir bajos en grasa, sodio y azúcares añadidos, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 333 de 2011.

			Bebidas lácteas (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada:		
IV. Carnes, huevos, Leguminosas secas, frutos secos y semillas	Carnes magras	Todas		Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. No añadir sal a las preparaciones, Incluir limón o hierbas o especias para resaltar el sabor. Preparaciones al horno, vapor o cocidas.	
	Huevos	Todas las formas de preparaciones			
	Leguminosas cocidas y mezclas vegetales cocidas	Todas			
	Nueces y semillas secas	Maní, almendras, nueces (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada:	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Preferir los alimentos bajos en sodio		
V. Grasas: Como materia prima para las preparaciones	Grasas poliinsaturadas	Preferir, por ejemplo: aceites vegetales (girasol, maíz, soya)	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.		
	Grasas monoinsaturadas	Preferir, por ejemplo: aceite de canola, aceite de oliva, aguacate.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.		
VI. Azúcares	Azúcares simples	Panela, miel y azúcar (disminuir su consumo)	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.		
	Dulces y postres	Promover postres y dulces bajo en azúcares y con alimentos autóctonos, que hagan parte de la cultura alimentaria de la región.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.		
	Para lo anterior, el oferente o futuro contratista al momento de entrega de la oferta certificará mediante documento el cumplimiento y compromiso de esta condición técnica.				
2	Recomendaciones para preparación y distribución de alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Planear el menú teniendo en cuenta los grupos de alimentos que incluye el plato saludable de la familia colombiana. • Incluir alternativas de menús saludables: reducir la adición de sal (10% a partir de una receta estandarizada), incluir frutas enteras, jugos de fruta con o sin adición de azúcar, ensaladas, preparaciones al vapor o sin adición de grasa, e incluir ingredientes naturales y autóctonos. Evitando la inclusión de productos ultra procesados durante la planeación. • Implementar el uso de las recetas y porciones estandarizadas: observar si el establecimiento cuenta o no con recetas estandarizadas de las preparaciones que comercializa. Si no cuenta con recetas estandarizadas promover su implementación, ya que este proceso constituye la base del control de la adición de sal, azúcar y la grasa. 				

- Preferir la compra a productores locales de alimentos naturales y frescos, que favorezcan circuitos cortos de alimentos alrededor de la escuela.
- Comprar diferentes hierbas, especias y otros frutos autóctonos para que sean agentes de sabor y disminuyan la adición de sal a las preparaciones.
- Incluir la revisión del etiquetado nutricional, entre los requisitos de recepción de productos con el fin de verificar que el producto recibido concuerde con la planeación de compras y se encuentre vigente.
- Adherirse a las cantidades estipuladas en la receta estándar para el pesaje y la entrega de los ingredientes, esto incluye sal, grasas, y azúcares. Esto, además, contribuye a evitar desperdicios y tener un mejor control en el uso de ingredientes y la entrega de alimentos refrigerados.
- Identificar y controlar los métodos de preparación que aumentan el contenido de sodio, de grasas trans, saturadas y azúcares en los alimentos.
- Adherirse a la receta estandarizada para la adición de todos los ingredientes en especial sal, azúcar y grasas durante la cocción y tener clara su equivalencia en medidas caseras.
- Evitar añadir la sal, azúcar y grasa al tanteo o gusto personal.
- Para el servido de las porciones definidas en el menú patrón usar elementos estandarizados.
- Implementar técnicas de emplatado innovadoras que permitan destacar los alimentos sanos y frescos.
- Mezclar de forma armoniosa colores, texturas, aromas y sabores.
- Involucrar el uso de elementos decorativos que mejoren la presentación de los platos saludables. Preferir para esta decoración: hierbas, especias, o frutos.
- Publicar la información nutricional de los menús suministrados a los usuarios, haciendo especial énfasis en los nutrientes como el sodio, azúcares libres, grasas trans y saturadas.
- Divulgar herramientas comunicacionales con mensajes de las GABA para la promoción de la alimentación saludable en el área de distribución de alimentos.

Para lo anterior, el oferente o futuro contratista al momento de entregar la oferta certificara mediante documento el cumplimiento y compromiso de esta condición técnica.

Alimentos que no se pueden vender ni publicitar en una tienda escolar y cafetería.

GRUPOS DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	EJEMPLOS
Bebidas energizantes	Bebidas energizantes
Bebidas energéticas y deportivas	Bebidas energéticas y deportivas
Dulces	Dulces Caramelos duros, blandos, turrónes, gomas
Refrescos envasados	Refrescos envasados Refrescos en botella, caja.
Sopas deshidratadas	Sopas deshidratadas Crema de pollo en polvo, ajíaco en polvo
Salsas procesadas	Salsa de tomate, rosada, soya, BBQ, tártara, miel mostaza, mostaza (envasadas).
Alimentos procesados y/o ultra procesados, en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina).	Bebidas azucaradas Dulces Golosinas Pasteles Tortas
Alimentos procesados y/o ultra procesados, que tengan en sus ingredientes grasa parcialmente hidrogenada (grasas trans) y glutamato monosódico.	Galletas con relleno Salsas oscuras
Alimentos que excedan los límites propuestos Grasa saturada >10% azúcares >10% Sodio 1mg/kcal	Snacks Alto contenido de azúcar y grasa y bajo valor nutricional (dulces, galletas, alimentos salados, etc.).

Es importante que no se promocionen ni se publiciten ningún alimento procesado con contenidos excesivos de sodio, grasas y azúcares (con definición de los criterios del modelo de perfil de OPS), ni se entreguen donaciones en el marco de actividades publicitarias de las empresas. Asimismo, no se considera conveniente la publicidad en eventos deportivos, aval de celebridades, concursos y entregas de ganchos comerciales como juguetes, juegos, muñecos o colores atractivos a los niños de este tipo de alimentos.

Para el caso de los demás alimentos procesados y ultra procesados, se definieron límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares y grasa saturada), los cuales se sustentan en la aplicación del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS 2016 y en la priorización

BQ.100

RESOLUCIÓN NÚMERO 0015 DEL 20 FEB 2026 PÁGINA 6 de 17
CONTINUACIÓN DE LA RESOLUCIÓN "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN EN EL PROCESO PN MEVAL CD 006 2026, QUE TIENE POR OBJETO ES LA "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 47 M2, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR Y CAFETERÍA, LOCALIZADO AL INTERIOR DEL COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN, DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL".

	<p>de acuerdo al nivel de riesgo que se considera cuando hay un exceso en su consumo; este modelo recomienda usarse como herramienta para la formulación y aplicación de diversas estrategias reglamentarias relacionadas con la prevención y el control de la obesidad y el sobrepeso. Así mismo, hay evidencia suficiente que sugiere la relación del efecto en salud del excesivo consumo de nutrientes críticos.</p> <p>Para lo anterior, el oferente o futuro contratista al momento de entregar la oferta certificara mediante documento el cumplimiento y compromiso de esta condición técnica.</p>		
4	El arrendatario se compromete a cumplir lo dispuesto en la circular 17 del 09 de febrero de 2022, ORIENTACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS TIENDAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES Y PRIVADAS DEL MUNICIPIO DE BELLO ANTIOQUIA.		
4.1	<p>La función de las tiendas escolares es la provisión de alimentos, bebidas y productos nutritivos, higiénicamente preparados y a precios accesibles a la comunidad escolar.</p> <p>La tienda escolar deber promover prácticas de alimentación saludables en la comunidad educativa de las instituciones educativas del municipio de bello, a través del cumplimiento de condiciones técnicas, de la articulación a estrategias pedagógicas y a procesos que fomenten la promoción de la salud de los estudiantes.</p>		
4.2	Los alimentos ofertados en las tiendas escolares deberán propiciar una alimentación completa, equilibrada, suficiente, inocua, variada y adecuada. Además, deberá promover en los escolares su crecimiento y desarrollo, favoreciendo su estado nutricional. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deber tener registro sanitario expedido conforme lo establece la resolución nacional 2674 de 2013. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como: frutas, hortalizas, verduras frescas, miel de abejas y otros productos apícolas.		
4.3	Para la operación de las tiendas escolares, deberán cubrirse los requisitos básicos establecidos por la resolución 2674 de 2013 y de la Secretaría de Salud del Municipio de Bello para su adecuado funcionamiento. Observándose todas las medidas de higiene y sanidad que los mismos señalen. El personal debe tener curso de manipulación de alimentos y exámenes médicos no inferiores a un año y sopórtalo con su respectivo certificado. Además, de portar su respectiva dotación de manipulación de alimentos.		
4.4	La tienda escolar debe contar con la visita de inspección sanitaria expedido por la secretaria de salud. Se debe realizar un control de plagas (fumigación) que cumpla con las necesidades de cada tienda escolar (mínimo dos veces al año). Anexar su respectivo certificado expedido por la empresa autorizada. Realiza un adecuado manejo de residuos, de ácuo a la resolución 2184 de 2019 en el cual se debe contar con kit ecológico con tres recipientes (verde residuos orgánicos, negro residuos ordinarios, blanco material reciclable limpio).		
4.5	<p>De manera permanente las tiendas escolares deberán ofrecer alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verdeara, bebidas lácteas y combos que incluyan estos alimentos en combinación con cereales. Igualmente, se Debra incluir diariamente la venta de combos saludables (económicamente accesibles).</p> <p>Las tiendas escolares deberán incluir diariamente en la oferta de alimentos frutas enteras de cosecha.</p>		
4.6	Las tiendas escolares deberán realiza una vez cada dos (02) meses el día de la alimentación saludable; no se ofrecen productos con alto contenido de azúcares y grasas.		
4.7	Queda prohibido el expendio de salsas adicionales a la preparación, chicles, medicamentos y bebidas energizantes en las tiendas escolares. Queda prohibido la publicidad de alimentos no saludables (se exhibe publicidad de los combos saludables o mensajes acerca de los beneficios de la alimentación saludable).		
4.8	Los alimentos ricos en grasas, particularmente grasas saturadas y sal como snack, papas fritas, salchipapas, empaquetados, dulces, gaseosas, bebidas carbonatadas, helados y refrescos no deberán superar el 50% de la oferta total de la tienda escolar durante la jornada respectiva.		
4.9	El oferente o futuro contratista al momento de entregar de la oferta certificara mediante documento el cumplimiento y compromiso de todos numerales del ítem No. 5.		

No	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Utilizar el inmueble, ubicado en el Colegio Santo Domingo de Guzmán, bien inmueble de matrícula inmobiliaria No 01N-149585, ubicado en la Carrera 45 no. 22D -184, del municipio de Bello - Antioquia, únicamente para la prestación del servicio de la tienda escolar y cafetería		

No	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES						CUMPLE	NO CUMPLE
2	El proponente y futuro arrendatario se compromete a no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias ilegales.							
3	El proponente y futuro arrendatario se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de la tienda escolar y cafetería, de lunes a viernes de 07:00 a 14:00 horas y sábados de 07:00 a 14:00 en el caso de los estudiantes que realizan el PREICFES; con posibilidad de cambio del horario según sea requerido por la Rectoría.							
4	El arrendatario se compromete a suministrar como mínimo los productos para el buen funcionamiento de la tienda escolar, establecidos en la lista de producto aprobados por el gobierno escolar del Centro Educativo.							
5	LISTADO DE PRECIOS DE PRODUCTOS MÁS ROTATIVOS: El contratista se compromete a comercializar como mínimo los siguientes productos, así mismo, a publicar los precios que venderá en el local destinado para prestar el servicio en un lugar visible dentro de las instalaciones del mismo, los cuales deberán corresponder a los precios presentados en la oferta, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por parte del supervisor del contrato.							
	ITEM	TAMAÑO	PRESENTACIÓN	MARCA	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	SYC EVENTOS	
	1	600 ml	Unidad	Cristal	Agua botella	Agua botella	\$ 2,800.00	
	2	600 ml	Unidad	Brisa	Agua botella	Agua botella	\$ 2,800.00	
	3	600 ml	Unidad	cielo	Agua botella	Agua botella	\$ 2,500.00	
	4	600 ml	Unidad	omi	Agua botella	Agua botella	\$ 2,200.00	
	5	600 ml	Unidad	Cristal	Agua botella saborizada	Agua botella saborizada (limón o manzana)	\$ 4,500.00	
	6	600 ml	Unidad	Brisa	Agua botella saborizada	Agua botella saborizada (limón o manzana)	\$ 4,500.00	
	7	600 ml	Unidad	cielo	Agua botella saborizada	Agua botella saborizada (limón o manzana)	\$ 4,500.00	
	8	600 ml	Unidad	omi	Agua botella saborizada	Agua botella saborizada (limón o manzana)	\$ 4,500.00	
	9	280 ml	Unidad	Cristal	Agua botella	Agua botella	\$ 1,500.00	
	10	280 ml	Unidad	Brisa	Agua botella	Agua botella	\$ 1,500.00	
	11	280 ml	Unidad	cielo	Agua botella	Agua botella	\$ 1,500.00	
	12	280 ml	Unidad	omi	Agua botella	Agua botella	\$ 1,500.00	
	13	280 ml	Unidad	Cristal	Agua botella saborizada	Agua botella saborizada (limón o manzana)	\$ 3,000.00	
	14	280 ml	Unidad	Brisa	Agua botella saborizada	Agua botella saborizada (limón o manzana)	\$ 3,000.00	
	15	280 ml	Unidad	cielo	Agua botella saborizada	Agua botella saborizada (limón o manzana)	\$ 3,000.00	
	16	280 ml	Unidad	omi	Agua botella saborizada	Agua botella saborizada (limón o manzana)	\$ 3,000.00	
	17	600 ml	Unidad	Cristal	Agua botella con gas	Agua botella con gas	\$ 3,000.00	
	18	600 ml	Unidad	Brisa	Agua botella con gas	Agua botella con gas	\$ 3,000.00	
	19	600 ml	Unidad	cielo	Agua botella con gas	Agua botella con gas	\$ 3,000.00	
	20	600 ml	Unidad	omi	Agua botella con gas	Agua botella con gas	\$ 3,000.00	
	21		Unidad	-	Hielo en bolsa	Hielo en bolsa pequeña	\$ 2,000.00	
	22	200 ml	Unidad	HIT	Jugo cajita	Jugo cajita- VARIOS SABORES	\$ 2,500.00	
	23	320 ml	Unidad	saviloe	Agua saviloe	Agua saviloe	\$ 4,500.00	
	24	500 ml	Unidad	gatorade	Bebida hidratante con electrolitos en botella plástica	Bebida hidratante con electrolitos en botella plástica	\$ 6,000.00	
	25	500ml	Unidad	hit	Refresco de frutas tropicales pasterizado en botella plástica (hit)	Refresco de frutas tropicales pasterizado en botella plástica (hit)	\$ 3,800.00	
	26	330 cm3	Unidad	pony	Malta grande	Malta grande	\$ 3,300.00	
27	200 cm3	Unidad	pony	Malta pequeña	Malta pequeña	\$ 1,500.00		
28	200 cm3	Unidad	NATU	NATU MALTA	Malta pequeña	\$ 1,500.00		

BG

No	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES							CUMPLE	NO CUMPLE
29	500ml	Unidad	mr tea	Mister tea x 500 ml	Mister tea x 500 ml - varios sabores	\$ 3.800,00			
30	200ml	Unidad	ALPINA	Alpin chocolate en bolsa	Alpin chocolate en bolsa caja tetrapak	\$ 3.500,00			
31	12 onzas	Unidad	N/A	Limonada natural	Limonada natural - Agua, endulzante (azúcar o estevia), limón.	\$ 4.000,00			
32	9 onzas	Unidad	MILO	Vaso milo	Vaso milo con leche caliente	\$ 3.500,00			
33	9 onzas	Unidad	MILO	Vaso milo	Vaso milo con leche fría	\$ 3.500,00			
34	9 onzas	Unidad	N/A	Vaso de leche	Vaso de leche CALIENTE	\$ 2.500,00			
35	9 onzas	Unidad	N/A	Vaso de leche	Vaso de leche FRIA	\$ 2.500,00			
36	9 onzas	Unidad	N/A	Agua aromatica (diferentes sabores)	Agua aromatica (diferentes sabores)	\$ 1.500,00			
37	7 onzas	Unidad	N/A	Vaso tinto	Vaso tinto	\$ 1.500,00			
38	9 onzas	Unidad	N/A	Café con leche	Café con leche	\$ 2.500,00			
39	70 GR	Unidad	N/A	Almojobana	Producto de Panadería: Panecillo, de forma circular, cuyo principal ingrediente es el queso. La mezcla base lleva harina de trigo o de maíz, mantequilla, huevos y leche.	\$ 3.800,00			
40	150 GR	Unidad	N/A	Pastel de pollo o carne horneado	Pastel elaborado con harina de trigo, sal, azúcar blanca, margarina, agua, esencia de mantequilla y huevos. Relleno de guiso de pollo o carne desmenuzado.	\$ 4.800,00			
41	150 GR	Unidad	N/A	pastel de pollo o carne frito	Masa amarilla, relleno de guiso de pollo o carne, con Harina de Maíz, Papa, Aceite, Cebolla, Ajo y condimentos.	\$ 4.500,00			
42	110 GR	Unidad	N/A	Pastel gloria relleno	Producto de Panadería: con adición de grasa que le confiere las características hojaldradas y relleno de bocadillo de guayaba - Harina de trigo, agua, azúcar, grasa vegetal comestible, levadura, bocadillo de guayaba, sal refinada yodada.	\$ 4.000,00			
43	150 GR	Unidad	N/A	Salchipapa	Salchipapa	\$ 7.000,00			
44	125 GR	Unidad	N/A	Sandwich jamón y queso	tajada de pan blacon con jamón y queso.	\$ 4.000,00			
45	80 gramos	Unidad	N/A	Arepa con queso	Arepa: masa redonda hecha con maíz, sal, mantequilla y queso	\$ 2.000,00			
46	80 gramos	Unidad	N/A	Palito de queso	Producto de Panadería: El dedito, palito de queso, rollito de queso preparación con harina de trigo frita rellena de queso blanco.	\$ 3.000,00			
47	Unidad	Unidad	N/A	Buñuelo	producto frito: masa de harina frita con forma esférica, hecho con arina, agua, leche, huevo o levadura.	\$ 1.500,00			
48	Empaque individual	Unidad	N/A	Torta de zanahoria	Torta de zanahoria es un pastel dulce con zanahoria machacada mezclada en la masa. La zanahoria se ablanda en el proceso de cocción, y la torta suele tener una textura densa y suave- empacada al vacío.	\$ 4.500,00			

RESOLUCIÓN NÚMERO 0015 DEL 70 FEB 2026 PÁGINA 9 de 17
 CONTINUACIÓN DE LA RESOLUCIÓN "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN EN EL PROCESO PN MEVAL CD 006 2026, QUE TIENE POR OBJETO ES LA "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 47 M2, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR Y CAFETERÍA, LOCALIZADO AL INTERIOR DEL COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN, DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL".

No	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES						CUMPLE	NO CUMPLE
49	Unidad	Unidad	N/A	Pandequeso	Pieza de panadería - pandequeso se presenta en forma de rosca, de textura blanda y sabor salado	\$ 2.800,00		
50	Unidad	Unidad	N/A	Pandebono	Pieza de panadería - panecillos hechos a base de almidón de yuca y queso costeño	\$ 2.800,00		
51	135g	Unidad	N/A	Empanada horneada	Pieza de panadería - Empanada horneada hojaldrada pollo y verduras	\$ 3.800,00		
52	135g	Unidad	N/A	Empanada frita (pollo o carne)	Empanada frita de pollo o carne con arroz o papa	\$ 4.500,00		
53	150g	Unidad	N/A	Panzerotti - Hawaiano, Ranchero o Jamón y Queso	Medialuna de pasta frita rellena de tradicionales sabores -Harina, Margarina, azúcar, sal, levadura, aceite, jamón, queso, salchicha y/o piña.	\$ 5.000,00		
54	210g	Unidad	N/A	Perro caliente	Perro caliente	\$ 7.500,00		
55	130g	Unidad	N/A	Papa rellena	Papa rellena con carne, papa.	\$ 4.500,00		
56	80g	Unidad	N/A	Salchichón con arepa	Salchichón con arepa	\$ 2.500,00		
57	30GR	Unidad	margarita	Papas de paquete	Papas de paquete	\$ 3.200,00		
58	38 GR	Unidad	natuchips	Platanitos verdes y maduros	Platanitos verdes y maduros	\$ 3.000,00		
59	160g	Unidad	Frito-Lay	Boliqueso	Boliqueso	\$ 2.800,00		
60	160g	Unidad	Frito-Lay	Detodito	Detodito varios sabores	\$ 6.500,00		
61	29g	Unidad	Frito-Lay	Choclitos	Choclitos varios sabores	\$ 2.500,00		
62	45g	Unidad	160g	Doritos	Doritos varios sabores	\$ 3.500,00		
63	45g	Unidad	Frito-Lay	Cheese tris	Cheese tris	\$ 3.500,00		
64	65 GR	Unidad	ramo	Ponqué CHOCORRAMO	Ponqué CHOCORRAMO	\$ 3.800,00		
65	60 GR	Unidad	ramo	Ponqué gala	Ponqué gala	\$ 3.000,00		
66	27 GR	Unidad	noel	Galletas ducales	Galletas ducales	\$ 2.000,00		
67	Unidad	Unidad	N/A	Arepa con carne de Hamburguesa	Arepa con carne de Hamburguesa	\$ 5.000,00		
68	Unidad	Unidad	N/A	Arepa con quesito huevos	Arepa con quesito huevos	\$ 9.500,00		
69	Unidad	Unidad	N/A	Hamburguesa	Hamburguesa	\$ 10.000,00		
70	90 GR	Unidad	N/A	Roscón arequipe o guayaba	Producto de Panadería: rosca grande de pan dulce esponjoso que se rellena con "arequipe o guayaba".	\$ 3.800,00		
71	-	Unidad	N/A	AREPA CHOCLO	AREPA CHOCLO CON QUESITO	\$ 5.000,00		
72	12 GR	Unidad	jet pequeña	Chocolatina	Chocolatina	\$ 1.800,00		
73	11 GR	Unidad	jet pequeña	Chocolatina	Chocolatina	\$ 1.500,00		
74	18 GR	Unidad	JUMBO	Chocolatina	JUMBO MANI	\$ 1.800,00		
75	40 GR	Unidad	JUMBO	Chocolatina	JUMBO MANI	\$ 3.800,00		
76	Unidad	Unidad	colombina	Coffe delight	DULCE - Coffe delight	\$ 200,00		
77	50 GR	Unidad	noel	Galleta festival	Galleta festival X 6 GALLETAS - VARIOS SABORES	\$ 2.500,00		
78	24 GR	Unidad	noel	Galleta wafer	Galleta wafer - VARIOS SABORES	\$ 1.000,00		
79	50 GR	Unidad	Nestle	Cocosette	Cocosette de coco	\$ 2.500,00		
80	90g	Unidad	-	Gomitas trululu	Gomitas trululu	\$ 3.600,00		
81	Unidad	Unidad	adams	Halls	Halls - EMPAQUE INDIVIDUAL	\$ 400,00		
82	50 GR	Unidad	LA especial	Maní variados	Maní salado y/o dulce	\$ 3.500,00		

No	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES						CUMPLE	NO CUMPLE
83	Unidad	Unidad	colombina	Nucitas	Nucitas	\$ 1.500,00		
84	108 GR	Unidad	boggy	Gelatina	Gelatina	\$ 2.800,00		
85	70g	Unidad	aloha	Paleta de agua	Paleta de agua - varios sabores	\$ 3.000,00		
86	70 g	Unidad	crem helado	artesanal	helado artesanal de varios sabores	\$ 2.900,00		
87	90 gr	Unidad	crem helado	Chococono	Chococono	\$ 2.800,00		
88	70g	Unidad	colombina	Paleta chocolate	cremoleta	\$ 5.000,00		
89	Unidad	Unidad	BONICE	Bonice	Bonice	\$ 2.500,00		
90	Vaso 12 onzas	Unidad	N/A	Salpicón	combinación de frutas variadas cortadas en trozos pequeños y complementadas con jugo de naranja dulce.	\$ 5.000,00		
91	30 GR	Unidad	TOSH	Galleta salada integrales paquetico de 3 unidades, empacada al vacío fusión de cereales, ajonjolí o trigo miel	Galleta integrales paquetico de 3 unidades, empacada al vacío	\$ 2.300,00		
92	24 GR	Unidad	DUX	Galleta salada original, paquetico de 3 unidades, empacada al vacío	Galleta salada original, paquetico de 3 unidades, empacada al vacío	\$ 1.800,00		
93	24 GR	Unidad	Club Social	Galleta salada original, paquetico de 3 unidades, empacada al vacío	Galleta salada original, paquetico de 3 unidades, empacada al vacío	\$ 1.500,00		
94	12 onzas	Unidad	N/A	Porción de frutas	Porción de frutas variadas compuesta por mango, banano, manzana, papaya y/o fresas.	\$ 2.500,00		
95	12 onzas	Unidad	N/A	Jugos naturales en leche	Jugos naturales en leche	\$ 4.000,00		
96	9 onzas	Unidad	N/A	Avena casera vaso	Avena casera vaso	\$ 3.500,00		
97	250 GR	Unidad	ALPINA	Avena vaso empaque plastico al vacío	Avena vaso empaque plastico al vacío - Original	\$ 4.800,00		
	8,8 OZ					\$ 4.800,00		
98	250 GR	Unidad	ALPINA	Avena vaso empaque plastico al vacío - finesse	Avena vaso empaque plastico al vacío - finesse	\$ 5.000,00		
99	180 ml	Unidad	ALPINA	Leche saborizada en bolsa plástica	Leche saborizada en bolsa plástica	\$ 3.500,00		
100	200 ml	Unidad	ALPINA	Avena en bolsa plastica al vacío	Avena en bolsa plastica al vacío	\$ 3.500,00		
101	200 ml	Unidad	COLANTA	Yogur entero con trozos de fruta en vaso	Yogur entero con trozos de fruta en vaso - varios sabores	\$ 4.000,00		
102	200 ml	Unidad	PARMALAT	Yogur entero con trozos de fruta en vaso	Yogur entero con trozos de fruta en vaso - varios sabores	\$ 4.000,00		
103	200 ml	Unidad	ALPINA	Yogur entero con trozos de fruta en vaso	Yogur entero con trozos de fruta en vaso - varios sabores	\$ 4.000,00		
104	200 gramos	Unidad	ALPINA	Yogur entero con salsa de frutas empacado en vaso plástico al vacío	Yogur entero con salsa de frutas empacado en vaso plástico al vacío	\$ 4.000,00		
105	200 gramos	Unidad	ALPINA	Yogur fibra deslactosado en sabores de ciruela pasas, fresa, pitaya y melocotón. Empacado en vaso plástico al vacío	Yogur fibra deslactosado en sabores de ciruela pasas, fresa, pitaya y melocotón. Empacado en vaso plástico al vacío	\$ 4.500,00		
106	200 gramos	Unidad	COLANTA	Yogur entero con salsa de frutas empacado en vaso plástico al vacío	Yogur entero con salsa de frutas empacado en vaso plástico al vacío	\$ 4.500,00		
107	200 gramos	Unidad	COLANTA	Yogur fibra deslactosado en sabores de ciruela pasas, fresa, pitaya y melocotón. Empacado en vaso plástico al vacío	Yogur fibra deslactosado en sabores de ciruela pasas, fresa, pitaya y melocotón. Empacado en vaso plástico al vacío	\$ 4.500,00		

No	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES						CUMPLE	NO CUMPLE	
108	163 gr	Unidad	ALPINA	Bon yourt	Bon yourt	\$ 5.000,00			
109	163 gr	Unidad	ALPINA	Bon yourt	Bon yourt - Con cereal	\$ 5.000,00			
110	150g	Unidad	ALPINA	Yogo yogo en bolsa	Yogo yogo en bolsa	\$ 1.800,00			
111	150g	Unidad	ALPINA	Yogo yogo Yogur vaso	Yogo yogo Yogur vaso	\$ 4.000,00			
112	100g	Unidad	ALPINA	Yox	Yox VARIOS SABORES	\$ 3.500,00			
113	120 GR	Unidad	N/A	Postres maracuyá, frutos rojos, mango, durazno	producto de repostería -Postres	\$ 4.000,00			
114	12 OZ	Unidad	N/A	GRANOLA + LECHE	VASO DE GRANJOLA + LECHE	\$ 4.000,00			
115	200 gramos	Unidad	ALPINA	KUMIS	Empacado en vaso plástico al vacío	\$ 4.000,00			
116	200 gramos	Unidad	COLANTA	KUMIS	Empacado en vaso plástico al vacío	\$ 4.000,00			
117	200 gramos	Unidad		KUMIS	Empacado en vaso plástico al vacío	\$ 4.000,00			
118	14 oz	Unidad	-	MANGO	VASO DE FRUTA MANGO PICADO	\$ 3.000,00			
119	14 oz	Unidad	-	GUAYABA	VASO DE FRUTA GUAYABA PICADO	\$ 3.000,00			
120	163 gr	Unidad	-	yourt - Con cereal	Bon yourt - Con cereal	\$ 4.500,00			
121	250 GR	Unidad	-	Avena vaso empaque plástico al vacío	Avena vaso empaque plástico al vacío - Original	\$ 4.800,00			
122	180 ml	Unidad	-	Leche saborizada en bolsa plástica	Leche saborizada en bolsa plástica	\$ 3.500,00			
123	200 ml	Unidad	-	Yogur entero con trozos de fruta en vaso	Yogur entero con trozos de fruta en vaso - varios sabores	\$ 4.500,00			
124	-	Unidad	-	Fruta entra	Manzana	\$ 3.000,00			
125	-	Unidad	-	Fruta entra	Durazno	\$ 3.000,00			
126	-	Unidad	-	Fruta entra	Pera	\$ 3.200,00			
127	-	Unidad	-	Fruta entra	Granadilla	\$ 2.500,00			
<p>El arrendatario se compromete a mantener un stock de materias primas y productos en inventario (totalidad de Productos incluidos en el contrato) para atender la demanda correspondiente, cuando por razones de la oferta de mercado no se puedan adquirir, el arrendatario contara con un tiempo no mayor a dos días hábiles para la adquisición de los mismos. La no adquisición de los mismos constituye incumplimiento al contrato.</p> <p>Nota 1: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos los cuales no queden contemplados en el contrato ya que estos son los más rotativos en el mercado, deberá solicitar por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato y de acuerdo al objeto del contrato.</p> <p>Quando se vaya a suspender la venta de un producto el cual se encuentra incluido en el contrato deberá ser informado por escrito debidamente justificado al supervisor del contrato quien determinará la viabilidad de la mencionada solicitud y autorización del ordenador del gasto de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, con el finde realizar el modificadorio al contrato.</p> <p>Nota 2: en caso que el arrendatario requiera realizar modificaciones en los precios de los productos, deberá presentar la solicitud debidamente justificada al supervisor, quien avalará el cambio del mismo, en caso de ser procedente, lo cual no requiere modificación al contrato, lo cual no requiere modificación al contrato.</p> <p>Nota 3. la empresa contratista deberá contar con un sistema o software automático de cobro de los productos el cual debe ser estandarizado, donde el cobro sea el mismo independientemente de la persona que se encuentre cumpliendo la función como cajero.</p>									
6	<p>El proponente y futuro arrendatario deberá sostener los precios y productos de la oferta siendo estos los más rotativos en una tienda escolar, haciendo ajustes únicamente bajo criterios justificados y aprobados por parte del supervisor y se debe mantener en disponibilidad para su comercialización por lo menos durante un (01) año.</p> <p>Dentro de los cinco (05) días siguientes al inicio del contrato, el arrendatario presentará al supervisor el listado de precios de los productos que ofrecerá en la tienda escolar con base a la oferta presentada, así mismo, podrá incluir otros productos que no se encuentre en dicho listado y estos deben ser aprobados por parte del supervisor.</p>								

No	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
7	El proponente y futuro arrendatario se compromete a remitir al supervisor del contrato como mínimo con cinco (05) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida del personal que laborara en las instalaciones, con el fin de dar traslado de las mismas para ser sometido a estudio de seguridad. S el arrendatario desea cambiar el personal deberá ser informado al supervisor del contrato con cinco (05) días de anterioridad para su aprobación, así mismo, deberá anexando la hoja de vida para ser sometido a estudio de seguridad.		
8	El proponente y futuro arrendatario deberá contar con el personal suficiente para brindar un servicio de forma oportuna, amable y que brinde un servicio con los más altos estándares de calidad en atención, así mismo, deberá contar con capacidad para ampliar		
9	RELACIÓN LABORAL: los empleados del CONTRATISTA durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá.		
10	El arrendatario deberá acatar y cumplir con los protocolos de seguridad exigidas por parte el Colegio Santo Domingo de Guzmán y lo establecido por responsable de la Seguridad Instalaciones.		
11	El horario para el ingreso de los proveedores para la entrega de los productos se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.		
12	El proponente y futuro arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención con el fin de no generar largas filas.		
13	El proponente y futuro arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a 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.).		
14	El proponente y futuro arrendatario se compromete, a no realizar obras ni modificaciones estructurales a las instalaciones sin autorización expresa del arrendador.		
15	El proponente y futuro arrendatario se compromete a devolver el inmueble entregado en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad, salvo el deterioro normal, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
16	CAPACIDAD OPERATIVA. Teniendo en cuenta que las instalaciones no cuentan con la logística necesaria para el funcionamiento de la tienda escolar y cafetería del presente proceso, por lo tanto, con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mismo el futuro arrendatario deberá certificar por escrito que tiene la capacidad operativa, medios logísticos y personal idóneo para cumplir con el objeto del contrato.		
17	Teniendo en cuenta que, en el punto de servicio, no se cuenta con la logística (sillas y mesas), proponente y futuro arrendatario se compromete a suministrar los elementos, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos: Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente. Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección. Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.		
18	El proponente y futuro arrendatario se compromete una vez se encuentre en funcionamiento a gestionar en un periodo no mayor a un (01) mes, el concepto sanitario expedida por la Dirección Local de Salud, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.		
19	El arrendatario se compromete una vez se encuentre en funcionamiento la tienda escolar y cafetería a gestionar y tener listo en un periodo no mayor a un (01) mes, la acreditación de seguridad industrial expedida por una Administradora de Riesgos Profesionales, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.		
20	EXPERIENCIA PROPONENTE No Aplica		

No	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
21	<p>El proponente y futuro arrendatario deberá certificar por escrito que cumple con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) (manipulación de alimentos) y con lo establecido en la Ley 9 de 1979 Por la cual se dictan Medidas Sanitarias y Resolución 2674 de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. El proponente y futuro arrendatario se compromete a cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura BPM.</p> <p>El oferente o futuro contratista 15 días hábiles del inicio del contrato mediante documento el cumplimiento y compromiso de esta condición técnica.</p>		
22	<p>El proponente y futuro arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.</p> <p>Dichos criterios y requisitos serán notificados al inicio del contrato y supervisado durante la ejecución del mismo, por el responsable del SGSST y SGA.</p> <p>El oferente o futuro contratista durante la ejecución del contrato mediante documento el cumplimiento y compromiso de esta condición técnica.</p>		
23	<p>El proponente y futuro arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión Ambiental SGA.</p> <p>El oferente o futuro contratista durante la ejecución del contrato mediante documento el cumplimiento y compromiso de esta condición técnica, las cuales serán verificadas por el supervisor.</p>		
24	<p>El proponente y futuro arrendatario deberá dar cumplimiento con lo estipulado en el DECRETO NO. 1686 DE 2012, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expedición, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para el consumo humano.</p>		
25	<p>el futuro arrendatario al momento de la entrega de la oferta mediante documento certificara el cumplimiento de la Ley 1098 de 2006 (noviembre 8) por la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia. En lo referente a la explotación sexual y laboral de los niños, niñas y adolescentes.</p>		
26	<p>Cumplir con las condiciones de seguridad exigidas por las instalaciones del Colegio Santo Domingo de Guzmán</p>		
27	<p>El proponente y futuro arrendatario se compromete a remitir al supervisor del contrato como mínimo con cinco (5) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida y copia carnet expedido por autoridad competente en manipulación de alimentos del personal que laborará con él y la hoja de vida del arrendatario, con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones sanitarias, así mismo se dará traslado de las mismas para ser sometido a estudio de seguridad, De igual forma deberá informar con diez (10) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en el local arrendado</p>		
28	<p>El arrendatario debe mantener en impecable estado de aseo el sitio objeto del contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias, seguridad industrial y comercial y buenas prácticas de manufactura establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.</p>		
29	<p>COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL, y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el contratante deberá realizar las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El arrendatario empleará de preferencia productos con Sello Ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel nacional o internacional, como certificaciones en la norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados, de igual forma aquellos que se utilicen deben ser productos biodegradables reconocidos. <p>PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ubicar, mínimo un extintor y un botiquín de primeros auxilios, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieran para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones del restaurante. 		

BGM

No	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE									
	<ul style="list-style-type: none"> 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, dentro y fuera de la unidad. 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 contratista. <p>MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimientos, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de gestión ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo de SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos y presentar informe al supervisor mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. Evitará el uso de poliestireno (más conocido como ICOPOR), para servir alimentos. El arrendatario se compromete aplicar las buenas prácticas de manufactura BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 DE 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Protección Social. Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. El arrendatario realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después de la firma del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores. El establecimiento debe disponer de recipientes y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, así: <table border="1" data-bbox="279 1849 1149 2064"> <thead> <tr> <th>RESIDUOS APROVECHABLES</th> <th>RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES</th> <th>RESIDUOS NO APROVECHABLES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales)</td> <td>(Restos de comida, desechos agrícolas)</td> <td>(Papel higiénico, Servilletas, Papeles y cartones contaminados con comida)</td> </tr> <tr> <td>BOLSA DE COLOR BLANCO</td> <td>COLOR DE COLOR VERDE</td> <td>BOLSA DE COLOR NEGRO</td> </tr> </tbody> </table> El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa Gestión Integral de Residuos de la 	RESIDUOS APROVECHABLES	RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES	RESIDUOS NO APROVECHABLES	(Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales)	(Restos de comida, desechos agrícolas)	(Papel higiénico, Servilletas, Papeles y cartones contaminados con comida)	BOLSA DE COLOR BLANCO	COLOR DE COLOR VERDE	BOLSA DE COLOR NEGRO		
RESIDUOS APROVECHABLES	RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES	RESIDUOS NO APROVECHABLES										
(Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales)	(Restos de comida, desechos agrícolas)	(Papel higiénico, Servilletas, Papeles y cartones contaminados con comida)										
BOLSA DE COLOR BLANCO	COLOR DE COLOR VERDE	BOLSA DE COLOR NEGRO										

BQW

No	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
	<p>Unidad. El arrendatario, evitará el uso de poliestireno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.</p> <p>RECOLECCIÓN DE BASURAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición. Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes que sean biodegradables y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa. El arrendatario deberá realizar cronograma y ejecutar el plan de fumigación y ejecución contra roedores e insectos, para la ejecución del contrato de arrendamiento, lo cual será verificado por el supervisor del contrato. <p>LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA.</p> <ul style="list-style-type: none"> El arrendatario deberá instalar al inicio de ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material sólido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pre-tratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. El arrendatario se compromete a realizar un mantenimiento de las trampas de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementado en el restaurante, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines, los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha. El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo encuenta los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. <p>MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 prever que todas las sustancias químicas que se manejen dentro de las actividades mencionadas, posean su rotulo de identificación y las hojas de seguridad de los productos a emplear para la prestación de este servicio, (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.) especificando los 16 ítems así: 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. <p>PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES</p> <ul style="list-style-type: none"> Participar en las diferentes actividades, como charlas y sensibilizaciones sobre el tema ambiental, aportando significativamente a cada uno de los programas ambientales implementados en la unidad, como lo es el ahorro del agua, ahorro de la energía, gestión integral de residuos aprovechables, manejo seguro de productos químicos entre otros 		

No	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
	<p>enfocadas al mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental y cuidado y preservación del medio ambiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir en impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan. <p>FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en la Unidad como aporte a la Política Ambiental en pro de la conservación del medio ambiente. El personal que desarrolle las actividades de restaurante, será sometido a un plan de capacitación y sensibilización por parte del grupo de gestión ambiental de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá con el fin de reforzar las competencias para dar cumplimiento a lo establecido en la política ambiental en la Policía Nacional y contribuir a mantener el proceso de certificación ambiental según la norma ISO 14001 de 2004. <p>NOTA: todas estas actividades serán verificada por el supervisor del contrato. El arrendatario se compromete a impartir instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. Usos de elementos de protección personal Manejos de sustancias químicas Ahorro y uso eficiente de recursos Normatividad ambiental Saneamiento básico Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su productividad. <p>El arrendatario deberá presentar el plan de manejo ambiental para la mitigación de los impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados los cuales deben contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> Alcance. Objetivos. Responsables. Descripción de actividades.1 Cronograma. Indicadores que serán del control de la empresa arrendadora. <p>Lo cual será verificado por el supervisor del contrato.</p>		
30	<p>CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN: Confidencialidad e integridad de la información institucional: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar mediante documento firmado por el representante legal la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar.</p> <p>En virtud del presente contrato, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información.</p>		

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. Establecer como modalidad de selección, la contratación directa para el proceso PN MEVAL CD 001 2026 cuyo objeto es la "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 47 M2, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR Y CAFETERÍA, LOCALIZADO AL INTERIOR DEL COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN, DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL".

Bg.100

RESOLUCIÓN NÚMERO 0015 DEL 20 ENE 2026 PÁGINA 17 de 17
CONTINUACIÓN DE LA RESOLUCIÓN "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA
COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN EN EL PROCESO PN MEVAL CD 006 2026, QUE TIENE POR
OBJETO ES LA "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 47 M2,
DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR Y CAFETERÍA,
LOCALIZADO AL INTERIOR DEL COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN, DE LA DIRECCIÓN DE
BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL".

ARTÍCULO SEGUNDO. Establecer la oficina del Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, ubicada en la calle 48 No. 45-58 de Medellín, en el horario de 08:00 a.m. a 12:00 .m y de 02:00 p.m. a 05:00 p.m. de lunes a viernes, como lugar donde se pondrán consultar los estudios y documentos previos del proceso; así mismo en la plataforma SECOP II.

ARTÍCULO TERCERO. 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 CUARTO. La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

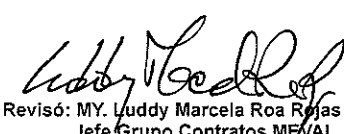
Dada en la ciudad de Medellín (Antioquia), a los 20 ENE 2026


Brigadier General **WILLIAM CASTAÑO RAMOS**
Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá


Elaboró: **J.J. Deiber Bejarano Valencia**
Analista de CONTRATOS MEVAL.


Revisó: **St. Eugenia de los Rios de Mendoza**
Grupo Asesor Jurídicos MEVAL.


Revisó: **CT. Maira Alejandra Cuesta Dominguez**
Jefe Grupo de Asuntos Jurídicos MEVAL.


Revisó: **MY. Luddy Marcela Roa Rojas**
Jefe Grupo Contratos MEVAL.


Revisó: **MY. Yohatan Redoya Gómez**
Jefe Área Administrativa MEVAL.


Revisó: **CR. Juan Carlos Sierra Pineda**
Subcomandante MEVAL.

Fecha de elaboración: 19/01/2026

Ubicación \\172.26.99.52\arcon\2026\1. PROCESOS CONTRACTUALES\2. DIRECTA\PN MEVAL CD 001 ARRENDAMIENTO CAFETERÍA COSDO

Calle 48 No. 45-58, Medellín
Teléfono 590 59 00 – Ext. 31346
meval.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

