



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
AGRUPACIÓN POLICIAL

Nro. GS-2026-

/ ARACA – AGRUP– 2.21

La Estrella, Antioquia 22 de junio de 2026

Señores
OFERENTES
SECOP II

Asunto: Solicitud de cotización

La Escuela de Policia Carlos Eugenio Restrepo, se encuentra interesada en adelantar el proceso de contratacion que tiene como objeto LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 22 M² APRÓX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO, de acuerdo a lo anterior de manera atenta me permito solicitar cotizaciones en los siguientes términos así:

FORMATO No. 2 PARA SOLICITAR COTIZACIONES													
ADVERTENCIA	La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.												
OBJETO	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 22 M ² APRÓX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.												
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	Sesenta (60) días												
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	<table><thead><tr><th>No.</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 22 M² APRÓX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.</td></tr></tbody></table>	No.	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	1	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 22 M ² APRÓX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.								
	No.	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS											
	1	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 22 M ² APRÓX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.											
	<table><thead><tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>El futuro arrendatario se compromete a utilizar espacio de 22,00 m² solamente para la prestación del servicio de frutería en la Escuela de policía Carlos Eugenio Restrepo.</td></tr><tr><td>2</td><td>El futuro arrendatario se compromete a suministrar los equipos y elementos complementarios que sean necesarios para la adecuada organización y producción de los suministros objeto del presente contrato, incluyendo, pero sin limitarse a, vitrinas, estanterías, elementos de cocina y demás accesorios relacionados.</td></tr><tr><td>3</td><td>El futuro arrendatario se compromete a restituir el inmueble objeto del contrato en condiciones óptimas de mantenimiento y conservación, conforme a los estándares establecidos por la Policía Nacional. Asimismo, responderá por los daños y perjuicios que se le atribuyan y cuya responsabilidad sea debidamente demostrada, tanto en relación con los bienes inventariados o de control administrativo pertenecientes a la Policía Nacional, como por aquellos ocasionados a terceros durante la vigencia y ejecución del contrato.</td></tr><tr><td>4</td><td>El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.</td></tr><tr><td>5</td><td>El horario para la prestación de los servicios será en jornada continua de lunes a domingo de 08:00 a 17:00 horas incluyendo festivos. En todo caso, el oferente y futuro arrendatario deberá garantizar que la ejecución de las actividades se realice conforme a la normativa laboral vigente en Colombia. En este sentido, el oferente y futuro arrendatario se obliga a cumplir estrictamente con lo dispuesto en el Código Sustantivo del Trabajo (artículos 58, 60 y 158) y la Ley 2101 de 2021, relacionada con la reducción progresiva de la jornada laboral. Así mismo, deberá asegurar que el personal vinculado para la ejecución del contrato desarrolle sus funciones exclusivamente dentro de la jornada laboral legalmente establecida, en cumplimiento de las actividades asignadas, absteniéndose de realizar labores ajenas o contrarias a las</td></tr></tbody></table>	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	1	El futuro arrendatario se compromete a utilizar espacio de 22,00 m ² solamente para la prestación del servicio de frutería en la Escuela de policía Carlos Eugenio Restrepo.	2	El futuro arrendatario se compromete a suministrar los equipos y elementos complementarios que sean necesarios para la adecuada organización y producción de los suministros objeto del presente contrato, incluyendo, pero sin limitarse a, vitrinas, estanterías, elementos de cocina y demás accesorios relacionados.	3	El futuro arrendatario se compromete a restituir el inmueble objeto del contrato en condiciones óptimas de mantenimiento y conservación, conforme a los estándares establecidos por la Policía Nacional. Asimismo, responderá por los daños y perjuicios que se le atribuyan y cuya responsabilidad sea debidamente demostrada, tanto en relación con los bienes inventariados o de control administrativo pertenecientes a la Policía Nacional, como por aquellos ocasionados a terceros durante la vigencia y ejecución del contrato.	4	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.	5	El horario para la prestación de los servicios será en jornada continua de lunes a domingo de 08:00 a 17:00 horas incluyendo festivos. En todo caso, el oferente y futuro arrendatario deberá garantizar que la ejecución de las actividades se realice conforme a la normativa laboral vigente en Colombia. En este sentido, el oferente y futuro arrendatario se obliga a cumplir estrictamente con lo dispuesto en el Código Sustantivo del Trabajo (artículos 58, 60 y 158) y la Ley 2101 de 2021, relacionada con la reducción progresiva de la jornada laboral. Así mismo, deberá asegurar que el personal vinculado para la ejecución del contrato desarrolle sus funciones exclusivamente dentro de la jornada laboral legalmente establecida, en cumplimiento de las actividades asignadas, absteniéndose de realizar labores ajenas o contrarias a las
	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS											
	1	El futuro arrendatario se compromete a utilizar espacio de 22,00 m ² solamente para la prestación del servicio de frutería en la Escuela de policía Carlos Eugenio Restrepo.											
2	El futuro arrendatario se compromete a suministrar los equipos y elementos complementarios que sean necesarios para la adecuada organización y producción de los suministros objeto del presente contrato, incluyendo, pero sin limitarse a, vitrinas, estanterías, elementos de cocina y demás accesorios relacionados.												
3	El futuro arrendatario se compromete a restituir el inmueble objeto del contrato en condiciones óptimas de mantenimiento y conservación, conforme a los estándares establecidos por la Policía Nacional. Asimismo, responderá por los daños y perjuicios que se le atribuyan y cuya responsabilidad sea debidamente demostrada, tanto en relación con los bienes inventariados o de control administrativo pertenecientes a la Policía Nacional, como por aquellos ocasionados a terceros durante la vigencia y ejecución del contrato.												
4	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.												
5	El horario para la prestación de los servicios será en jornada continua de lunes a domingo de 08:00 a 17:00 horas incluyendo festivos. En todo caso, el oferente y futuro arrendatario deberá garantizar que la ejecución de las actividades se realice conforme a la normativa laboral vigente en Colombia. En este sentido, el oferente y futuro arrendatario se obliga a cumplir estrictamente con lo dispuesto en el Código Sustantivo del Trabajo (artículos 58, 60 y 158) y la Ley 2101 de 2021, relacionada con la reducción progresiva de la jornada laboral. Así mismo, deberá asegurar que el personal vinculado para la ejecución del contrato desarrolle sus funciones exclusivamente dentro de la jornada laboral legalmente establecida, en cumplimiento de las actividades asignadas, absteniéndose de realizar labores ajenas o contrarias a las												

			disposiciones legales, reglamentarias o internas aplicables.																																																																																													
			El oferente y futuro arrendatario estará obligado a suministrar los productos de frutería descritos, ofreciendo precios competitivos y ajustados a las condiciones actuales del mercado, garantizando así la óptima relación calidad-precio para el personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. Los precios ofertados permanecerán fijos durante la vigencia del contrato, salvo que se justifique un ajuste basado en el incremento anual del Índice de Precios al Consumidor (IPC), aplicable a partir del 1 de enero de 2027, o en otras circunstancias excepcionales, tales como incrementos sustanciales en los costos de insumos, modificaciones regulatorias o variaciones económicas que impacten de manera directa y significativa el mercado. Dicho ajuste requerirá la autorización expresa del supervisor del contrato, quien deberá realizar una evaluación detallada y emitir una aprobación fundamentada en un análisis riguroso. La aprobación correspondiente será formalizada mediante acta firmada por el supervisor y el ordenador del gasto. En tal sentido, cualquier solicitud de ajuste deberá ser presentada por escrito por el arrendatario para su debida tramitación y evaluación conforme a los procedimientos establecidos.																																																																																													
	6		<table><tr><th>Ítem</th><th>Producto</th><th>Medida</th><th>Valor</th></tr><tr><td>1</td><td>Banano</td><td>Unidad</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td>Piña</td><td>Porción</td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>mandarina</td><td>Unidad</td><td></td></tr><tr><td>4</td><td>Sandía</td><td>Porción</td><td></td></tr><tr><td>5</td><td>Manzana con sal y limón</td><td>Porción 12 onzas</td><td></td></tr><tr><td>6</td><td>Mango con sal y limón</td><td>Porción 12 onzas</td><td></td></tr><tr><td>7</td><td>Guayaba manzana con sal y limón</td><td>Porción 12 onzas</td><td></td></tr><tr><td>8</td><td>Vaso de fruta (papaya, sandía, mango)</td><td>12 onzas</td><td></td></tr><tr><td>9</td><td>Ensalada de frutas sencilla: mango, manzana, papaya, banano, piña, crema de leche, salsa decorativa y un toping (granola, queso tipo mozzarella, chips de chocolate, grageas de colores)</td><td>8 onzas</td><td></td></tr><tr><td>10</td><td>Ensalada de frutas especial: fresa, mango, manzana, papaya, banano, piña, crema de leche, bola de helado, 2 barquillos, salsa decorativa y dos toppings (granola, queso tipo mozzarella, chips de chocolate, grageas de colores)</td><td>16 onzas</td><td></td></tr><tr><td>11</td><td>Salpicón sencillo (manzana, papaya, uva, piña, banano)</td><td>12 onzas</td><td></td></tr><tr><td>12</td><td>Salpicón con helado y barquillo (helado de preferencia, manzana, papaya, uva, piña, banano y barquillo)</td><td>12 onzas</td><td></td></tr><tr><td>13</td><td>Fresas con crema (fresas, crema, queso tipo mozzarella, barquillo)</td><td>12 onzas</td><td></td></tr><tr><td>14</td><td>Barra de granola</td><td>32 gr</td><td></td></tr><tr><td>15</td><td>Granola con leche entera</td><td>14 onzas</td><td></td></tr><tr><td>16</td><td>Granola con leche deslactosada</td><td>14 onzas</td><td></td></tr><tr><td>17</td><td>Granola con yogur</td><td>14 onzas</td><td></td></tr><tr><td>18</td><td>Brownie con helado grande</td><td>70 gramos</td><td></td></tr><tr><td>19</td><td>Brownie con helado pequeño</td><td>35 gramos</td><td></td></tr><tr><td>20</td><td>Cono de helado sencillo (cono tipo cucurucho, 1 bola de helado de preferencia y salsa decorativa)</td><td>80 gramos</td><td></td></tr><tr><td>21</td><td>Cono de helado doble (cono tipo cucurucho, 2 bolas de helado de preferencia y salsa decorativa)</td><td>160 gramos</td><td></td></tr><tr><td>22</td><td>Vaso de helado sencillo (helado de preferencia, 1 toping y salsa decorativa)</td><td>Unidad</td><td></td></tr></table>	Ítem	Producto	Medida	Valor	1	Banano	Unidad		2	Piña	Porción		3	mandarina	Unidad		4	Sandía	Porción		5	Manzana con sal y limón	Porción 12 onzas		6	Mango con sal y limón	Porción 12 onzas		7	Guayaba manzana con sal y limón	Porción 12 onzas		8	Vaso de fruta (papaya, sandía, mango)	12 onzas		9	Ensalada de frutas sencilla: mango, manzana, papaya, banano, piña, crema de leche, salsa decorativa y un toping (granola, queso tipo mozzarella, chips de chocolate, grageas de colores)	8 onzas		10	Ensalada de frutas especial: fresa, mango, manzana, papaya, banano, piña, crema de leche, bola de helado, 2 barquillos, salsa decorativa y dos toppings (granola, queso tipo mozzarella, chips de chocolate, grageas de colores)	16 onzas		11	Salpicón sencillo (manzana, papaya, uva, piña, banano)	12 onzas		12	Salpicón con helado y barquillo (helado de preferencia, manzana, papaya, uva, piña, banano y barquillo)	12 onzas		13	Fresas con crema (fresas, crema, queso tipo mozzarella, barquillo)	12 onzas		14	Barra de granola	32 gr		15	Granola con leche entera	14 onzas		16	Granola con leche deslactosada	14 onzas		17	Granola con yogur	14 onzas		18	Brownie con helado grande	70 gramos		19	Brownie con helado pequeño	35 gramos		20	Cono de helado sencillo (cono tipo cucurucho, 1 bola de helado de preferencia y salsa decorativa)	80 gramos		21	Cono de helado doble (cono tipo cucurucho, 2 bolas de helado de preferencia y salsa decorativa)	160 gramos		22	Vaso de helado sencillo (helado de preferencia, 1 toping y salsa decorativa)	Unidad		
Ítem	Producto	Medida	Valor																																																																																													
1	Banano	Unidad																																																																																														
2	Piña	Porción																																																																																														
3	mandarina	Unidad																																																																																														
4	Sandía	Porción																																																																																														
5	Manzana con sal y limón	Porción 12 onzas																																																																																														
6	Mango con sal y limón	Porción 12 onzas																																																																																														
7	Guayaba manzana con sal y limón	Porción 12 onzas																																																																																														
8	Vaso de fruta (papaya, sandía, mango)	12 onzas																																																																																														
9	Ensalada de frutas sencilla: mango, manzana, papaya, banano, piña, crema de leche, salsa decorativa y un toping (granola, queso tipo mozzarella, chips de chocolate, grageas de colores)	8 onzas																																																																																														
10	Ensalada de frutas especial: fresa, mango, manzana, papaya, banano, piña, crema de leche, bola de helado, 2 barquillos, salsa decorativa y dos toppings (granola, queso tipo mozzarella, chips de chocolate, grageas de colores)	16 onzas																																																																																														
11	Salpicón sencillo (manzana, papaya, uva, piña, banano)	12 onzas																																																																																														
12	Salpicón con helado y barquillo (helado de preferencia, manzana, papaya, uva, piña, banano y barquillo)	12 onzas																																																																																														
13	Fresas con crema (fresas, crema, queso tipo mozzarella, barquillo)	12 onzas																																																																																														
14	Barra de granola	32 gr																																																																																														
15	Granola con leche entera	14 onzas																																																																																														
16	Granola con leche deslactosada	14 onzas																																																																																														
17	Granola con yogur	14 onzas																																																																																														
18	Brownie con helado grande	70 gramos																																																																																														
19	Brownie con helado pequeño	35 gramos																																																																																														
20	Cono de helado sencillo (cono tipo cucurucho, 1 bola de helado de preferencia y salsa decorativa)	80 gramos																																																																																														
21	Cono de helado doble (cono tipo cucurucho, 2 bolas de helado de preferencia y salsa decorativa)	160 gramos																																																																																														
22	Vaso de helado sencillo (helado de preferencia, 1 toping y salsa decorativa)	Unidad																																																																																														

23	Vaso de helado grande (helado de preferencia, 2 toping y salsa decorativa)	Unidad	
24	Helado con queso (helado de preferencia, queso tipo mozzarella y salsa decorativa)	Porción 12 onzas	
25	Concha de helado pequeña: concha tipo cucurucho, 1 bola de helado de preferencia, salsa decorativa y 1 toping (granola, queso tipo mozzarella, chips de chocolate, grageas de colores)	Unidad	
26	Concha grande: concha tipo cucurucho, 2 bolas de helado de preferencia, 2 barquillos salsa decorativa y 2 toping (granola, queso tipo mozzarella, chips de chocolate, grageas de colores)	Unidad	
27	Chococono	115 gr	
28	Cono nucita	90 gr	
29	Paleta de agua	60 gr	
30	Paleta artesanal	65 gr	
31	Galleta de helado	70 gr	
32	Sándwich helado	85 gr	
33	Vaso gelatina	7 onzas	
34	Oblea sencilla (oblea con una salsa de preferencia)	Unidad	
35	Oblea especial (oblea, dos salsas de preferencia y queso tipo mozzarella)	Unidad	
36	Solterita (solterita, crema solterita, leche condensada)	Unidad	
37	Torta	Porción	
38	Pastel de hojaldre salado	Porción	
39	Pastel de hojaldre dulce	Porción	
40	Malteada de helado (helado de preferencia, leche, y salsa decorativa)	12 onzas	
41	Batido verde (manzana verde, pepino, apio y limón)	12 onzas	
42	Vaso de jugo en agua	12 onzas	
43	Vaso de jugo en leche entera	12 onzas	
44	Vaso de jugo en leche deslactosada	12 onzas	
45	Jarra de jugo en agua	1 litro	
46	Jarra de jugo en leche entera	1 litro	
47	Jarra de jugo en leche deslactosada	1 litro	
48	Sodas saborizadas: mango, maracuyá, frutos rojos, (soda, sirope de sabor frutal, hielo, fruta fresca en trozos y/o perlas explosivas de sabor seleccionado)	12 onzas	
49	Agua	Pet 420 ml	
50	Agua	Pet 600 ml	
51	Agua	Pet litro personal	
52	Agua con gas	Pet 420 ml	
53	Agua con gas	Pet 600 ml	
54	Agua saborizada	Pet 420 ml	
55	Agua saborizada	Pet 600 ml	
56	Soda	Pet 300 ml	

Nota 1: Los productos empacados que se vendan deberán contar con fechas de vencimiento claramente visibles y cumplir estrictamente con la normatividad vigente en Colombia. En particular, los alimentos que se preparen en el lugar deberán elaborarse diariamente, garantizando su frescura y calidad. Todo esto asegura la seguridad de los alimentos y bebidas ofrecidos, protege la salud de los consumidores y garantiza el cumplimiento de las disposiciones sanitarias establecidas por las autoridades competentes.

Asimismo, dado que algunos alimentos son producidos por terceros y comercializados en el

		lugar arrendado, el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato, al momento de iniciar la ejecución, la póliza de responsabilidad civil extracontractual vigente que cubra posibles eventualidades relacionadas con la actividad comercial. Nota 2: Es fundamental conocer la marca de los productos empacados que se ofrecerán, ya que esta información permite verificar la calidad, la consistencia y la confiabilidad del producto, aspectos clave que impactan directamente en la satisfacción del consumidor. Además, contar con marcas reconocidas o certificadas garantiza un equilibrio adecuado entre el costo y el beneficio, asegurando que los precios sean competitivos sin sacrificar la calidad. Esto contribuye a optimizar la inversión realizada, minimiza riesgos de insatisfacción o desperdicio, y fortalece la confianza del personal consumidor, generando un impacto positivo en la percepción y el aprovechamiento del servicio. Nota 3: En caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos no contemplados en el listado anterior, dichos productos deberán tener precios acordes al mercado actual. La solicitud deberá hacerse por escrito al supervisor del contrato para su análisis y aprobación. La aprobación se formalizará mediante un acta debidamente firmada por el supervisor y el ordenador del gasto, la cual deberá anexarse al informe del supervisor. Nota 4: El futuro arrendatario deberá disponer y colocar de forma permanente, en un lugar visible para el público, el listado actualizado de precios de todos los productos ofrecidos, utilizando un medio tecnológico adecuado (como pantallas visuales, tabletas, monitores digitales u otros dispositivos electrónicos). Asimismo, deberá instalar en un lugar visible un código QR que permita a los clientes visualizar dicho listado de precios de manera rápida y accesible, el oferente deberá buscar el método más apropiado para que dicho QR se encuentre disponible de forma permanente	
	7	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad que cumplan, entre otros, con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes. Para garantizar el cumplimiento de esta disposición, el supervisor del contrato podrá ordenar, en cualquier momento que lo considere pertinente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos del stock en uso. Asimismo, se fomentará el uso de materiales biodegradables para envases y empaques, siempre que sea posible. De igual manera, el arrendatario deberá permitir y facilitar las visitas sanitarias que la Secretaría de Salud considere necesarias para la verificación del cumplimiento de las normas sanitarias.	
	8	Marca de los Productos y Calidad: Todos los productos entregados, con excepción de las frutas frescas, deberán contar con marca reconocida. En particular, los componentes de los waffles, las cremas utilizadas para las ensaladas, los brownies, los helados y sus productos derivados, los conos, las conchas, las granolas, las obleas, las solteritas, la leche y el agua deberán ser de marca, lo cual será verificado mediante los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos aspectos serán objeto de verificación continua por parte del supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución, el arrendatario se compromete con la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución del contrato, el arrendatario deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 9 de 1979, Título V, así como a todas las resoluciones y normas vigentes relacionadas con alimentos, incluyendo aquellas que modifiquen total o parcialmente la normativa mencionada.	
	9	Atención al cliente: Dado que se trata de un servicio abierto al público, el arrendatario deberá implementar un sistema de evaluación de la calidad del servicio, mediante un formato que permita valorar aspectos como la calidad y presentación de los alimentos, la atención al usuario, la oportunidad en la prestación del servicio, entre otros. Así mismo, deberá disponer de un mecanismo digital a través de código QR, mediante el cual los usuarios puedan registrar sus observaciones, sugerencias y comentarios. La información recolectada será canalizada directamente al supervisor del contrato, con el fin de facilitar el seguimiento, control y adopción de acciones de mejora continua. Dichas observaciones deberán enfocarse, entre otros aspectos, en la satisfacción del servicio, la evaluación de la calidad de los alimentos suministrados y demás factores asociados a la adecuada prestación del servicio.	
	10	Atención de requerimientos:	

		El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a atender de manera oportuna y eficaz las solicitudes de mejoramiento que le sean formuladas por la Policía Nacional – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, en relación con la calidad, oportunidad y condiciones del servicio prestado, obligándose a implementar las acciones correctivas dentro de los plazos que para el efecto se establezcan. Así mismo, deberá facilitar y colaborar con los procesos de evaluación del servicio, tales como encuestas, entrevistas y mecanismos de retroalimentación mediante códigos QR, entre otros instrumentos definidos por la entidad. El ingreso de alimentos, insumos y proveedores al inmueble objeto de arrendamiento deberá realizarse bajo la supervisión del personal de seguridad de la Escuela, quien estará facultado para efectuar la revisión de vehículos, mercancías y demás elementos que ingresen, en cumplimiento de los protocolos de seguridad institucional. La comercialización de los productos y servicios ofrecidos, así como el recaudo de los pagos correspondientes, será responsabilidad exclusiva del arrendatario, incluyendo los acuerdos de pago que se generen con los usuarios. En consecuencia, la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no asumirá responsabilidad alguna por pagos no efectuados, mora o incumplimientos por parte de los usuarios.	
	11	Restricciones en la prestación del servicio: El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a no comercializar o permitir la venta y consumo de bebidas alcohólicas, así como de instalar o permitir la operación de máquinas de juegos de azar, suerte o similares dentro del inmueble objeto de arrendamiento. Igualmente, se prohíbe de manera expresa el expendio, suministro o comercialización de sustancias que generen dependencia física o psicológica, en cumplimiento de la normatividad vigente.	
	12	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	
	13	El arrendatario se compromete a cumplir de manera estricta y oportuna con todas sus obligaciones tributarias, fiscales y parafiscales ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), conforme al régimen tributario que le sea aplicable según la normativa vigente en Colombia. Será responsabilidad exclusiva del arrendatario realizar las declaraciones, pagos y demás trámites fiscales correspondientes, exonerando al arrendador de cualquier responsabilidad relacionada con el incumplimiento de dichas obligaciones.	
	14	CAPACIDAD OPERATIVA El oferente, mediante certificación escrita firmada por su representante legal, deberá acreditar contar con la solvencia financiera, la capacidad logística necesaria —incluyendo equipos, mobiliario, enseres e insumos— y el recurso humano adecuado para garantizar la adecuada prestación de los servicios objeto del presente contrato en el espacio arrendado. En caso de que, por necesidades del servicio, sea requerida una mayor capacidad operativa, el arrendatario se compromete a garantizar la ampliación de dicha capacidad, con el propósito de asegurar la eficiencia en la prestación del servicio. Así mismo, el arrendatario deberá disponer de la capacidad operativa necesaria para atender y solucionar cualquier inconveniente o falla que se presente en los equipos o plataformas que soporten los servicios contratados, en un término no mayor a cuarenta y ocho (48) horas. Finalmente, el arrendatario se compromete a mantener una planta de personal acorde con las necesidades del servicio de frutería, diseñada para atender eficientemente a un público aproximado de doscientas (200) personas cada media hora, garantizando una atención completa, ágil y oportuna a los usuarios.	
	15	El futuro arrendatario, una vez suscrito el contrato, deberá entregar al supervisor copia de las hojas de vida del personal, acompañadas de sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación con el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. Asimismo, deberá presentar la relación del personal previsto, incluyendo nombres, apellidos, número de cédula y cargo, junto con los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL, y el formato de estudio de seguridad que será proporcionado por el supervisor. Todo lo anterior deberá cumplir con la normatividad vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo, en particular con lo establecido en la Ley 1562 de 2012, el Decreto 1072 de 2015 y demás disposiciones aplicables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).	

		16	El futuro arrendatario se compromete a que los trabajadores que utilice en ejecución del contrato suscrito no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia – Escuela de Policía Carlos Eugeni Restrepo. Esta condición deberá estar claramente estipulada en cada contrato individual de trabajo, el cual será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato. Asimismo, dicha disposición deberá ajustarse a lo establecido en la normatividad laboral vigente, incluyendo el Código Sustantivo del Trabajo y demás disposiciones aplicables en materia de contratación laboral en Colombia.	
		17	El futuro arrendatario Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	
		18	Obligaciones laborales y responsabilidad del arrendatario: El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a cumplir de manera estricta con la normatividad laboral vigente en Colombia, en especial con lo dispuesto en el Código Sustantivo del Trabajo, la Ley 100 de 1993 (Sistema de Seguridad Social Integral), la Ley 789 de 2002, y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. En consecuencia, el personal que el arrendatario vincule para la ejecución del contrato estará bajo su exclusiva responsabilidad, debiendo asumir en su totalidad el pago de salarios, prestaciones sociales, aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales), aportes parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), así como cualquier otra obligación legal derivada de la relación laboral. El arrendatario actuará por su cuenta y riesgo, sin que exista vínculo laboral alguno entre dicho personal y la Policía Nacional – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, quedando esta última exonerada de cualquier responsabilidad de carácter laboral, prestacional o de seguridad social.	
		19	El futuro arrendatario deberá responder por la conducta de su personal y mantener la supervisión directa del mismo, velando porque la presentación personal y comportamiento en todo sentido sean correctos durante la prestación del servicio.	
		20	Aportes a seguridad social: El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, copia de los pagos efectuados al Sistema de Seguridad Social Integral correspondientes al personal que presta sus servicios en el inmueble objeto de arrendamiento. Así mismo, en caso de ingreso, retiro o sustitución de personal, deberá allegar dicha documentación respecto del nuevo trabajador, dentro del mismo término, el cual se contará a partir del primer día de prestación del servicio por parte de este.	
		21	Aportes al Sistema de Seguridad Social – Persona natural: El arrendatario, cuando se trate de persona natural, deberá efectuar el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales), en los términos establecidos en la normatividad vigente, en particular conforme a lo dispuesto en la Ley 100 de 1993, el Decreto 1072 de 2015 y el Decreto 780 de 2016, así como las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Para efectos de la cotización, esta deberá realizarse mes vencido, sobre una base mínima equivalente al cuarenta por ciento (40%) del valor mensualizado del canon de arrendamiento, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA), de conformidad con las reglas aplicables a trabajadores independientes. Para la determinación del ingreso base de cotización, el arrendatario podrá imputar costos y deducciones, siempre que estos cumplan con los criterios establecidos en el artículo 107 del Estatuto Tributario, relativos a la relación de causalidad, necesidad y proporcionalidad con la actividad generadora de renta.	
		22	El futuro arrendatario se compromete a cumplir durante la ejecución del contrato con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997. En particular, el personal encargado de la manipulación de alimentos para el servicio en frutería deberá cumplir con estrictos requisitos de salubridad que garanticen la inocuidad alimentaria.	

		Entre dichos requisitos se encuentran la realización de exámenes médicos iniciales y periódicos que certifiquen la ausencia de enfermedades infectocontagiosas, así como la obtención de la tarjeta de manipulación expedida por la autoridad sanitaria competente. Además, el personal deberá recibir capacitación continua en buenas prácticas de manufactura y manipulación higiénica, conforme a lo dispuesto en la Resolución 779 de 2020. Es imprescindible que el personal utilice uniformes limpios, gorro o cofia, y calzado adecuado, manteniendo una higiene personal rigurosa que incluya el lavado frecuente de manos, uñas limpias y cortas, la prohibición del uso de joyas, así como evitar tener heridas abiertas durante la manipulación y servicio de alimentos y bebidas. De igual manera, está estrictamente prohibido fumar, comer, mascar chicle o toser sobre los alimentos, a fin de prevenir cualquier riesgo de contaminación. Con base en lo anterior, el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato los documentos que soporten el cumplimiento de estas disposiciones, tales como: • Exámenes médicos iniciales y periódicos para la detección de enfermedades infectocontagiosas (hepatitis, tuberculosis, salmonelosis, entre otras). • Certificados de capacitación en manipulación higiénica de alimentos y servicio en frutería, con actualización anual o periódica. • Evidencia del uso de uniforme limpio, gorro o cofia, y calzado adecuado por parte del personal. • Comprobación del cumplimiento de las normas de higiene personal: lavado frecuente de manos, uñas cortas y limpias, no uso de joyas y cuidado en evitar tocarse la cara o nariz durante la manipulación y servicio de alimentos y bebidas. Así mismo, deberá presentar cualquier otro documento que sea requerido para verificar el cumplimiento de estas normas sanitarias. Condición de Control y Supervisión del Servicio de Frutería. El supervisor del contrato deberá realizar revistas, inspecciones y controles permanentes con el fin de verificar el adecuado funcionamiento, las condiciones sanitarias y la calidad del servicio prestado en la frutería. En el desarrollo de estas actividades, el supervisor deberá verificar como mínimo los siguientes aspectos: • Condiciones de aseo e higiene en todas las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos. • Estado de las neveras y equipos, garantizando su limpieza, correcto funcionamiento y mantenimiento. • Control de productos vencidos, verificando fechas de caducidad y adecuada rotación de inventarios (PEPS). • Organización y almacenamiento de productos, asegurando condiciones adecuadas de conservación, rotulado y manipulación. • Prevención de la contaminación cruzada, verificando que: ✓ Se mantenga la separación entre alimentos. ✓ Se utilicen utensilios, superficies y equipos diferenciados o debidamente higienizados entre usos. ✓ Se implementen prácticas adecuadas de lavado de manos por parte del personal. ✓ Se evite el contacto directo o indirecto entre alimentos que pueda generar riesgo sanitario. • Cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, especialmente en lo relativo a manipulación de alimentos. El supervisor deberá dejar constancia de cada inspección mediante actas, informes o registros, indicando los hallazgos, observaciones y requerimientos de mejora. Por su parte, el contratista deberá: ✓ Permitir el acceso a las instalaciones y suministrar la información requerida. ✓ Atender de manera inmediata las observaciones realizadas. ✓ Implementar acciones correctivas dentro de los plazos establecidos por la supervisión.	
--	--	---	--

		23 El futuro arrendatario deberá mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, así como las áreas utilizadas por los usuarios del servicio, garantizando la disposición adecuada de los residuos, de acuerdo con las condiciones de higiene y sanitarias exigidas por la normatividad vigente en Colombia. En particular, se deberá cumplir con lo establecido en: • Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que reglamenta las condiciones sanitarias para la prestación de servicios de alimentos y bebidas. • Decreto 3075 de 1997, que reglamenta el manejo de residuos sólidos y su disposición final. • Resolución 1096 de 2000, el Reglamento Técnico del Sector Salud para establecimientos de alimentos. • Normas ambientales relacionadas con la gestión integral de residuos sólidos, conforme a la Ley 142 de 1994 y la Ley 99 de 1993 sobre protección ambiental. Asimismo, se deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, las áreas de almacenaje de alimentos, garantizando condiciones óptimas de higiene que eviten riesgos para la salud de los consumidores y usuarios. 24 Manejo y Almacenamiento de Residuos El manejo y almacenamiento de residuos y basuras deberá realizarse estrictamente fuera de las áreas destinadas a la preparación, consumo y almacenamiento de alimentos, en cumplimiento con las normas sanitarias y ambientales vigentes en Colombia. Los recipientes para almacenar residuos orgánicos y demás basuras deberán ser proporcionados por el arrendatario y cumplir con las disposiciones de la Resolución 631 de 2015 (por el cual se establecen los lineamientos para la gestión integral de residuos sólidos), así como las normas de reciclaje vigentes. Estos recipientes deberán ser de material plástico, contar con tapa móvil y estar equipados con bolsa plástica desechable para facilitar su manejo higiénico. El transporte de dichos residuos deberá realizarse hasta el lugar de recolección general, utilizando los recipientes correspondientes, bajo responsabilidad del personal contratado por el arrendatario. Es indispensable que dichos recipientes se mantengan en condiciones óptimas para la manipulación y almacenamiento seguro de los diferentes tipos de residuos, garantizando así la protección de la salud pública y el cuidado ambiental, conforme a lo establecido en la Ley 09 de 1979, el Decreto 4741 de 2005 y demás normatividad aplicable. De acuerdo a lo anterior el arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en la frutería con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm, Peso: 33.00 kg  <i>Imagen de referencia</i> Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica. 25 Control de Plagas y Fumigación El arrendatario se compromete a realizar fumigaciones y aplicaciones de cebos de forma mensual durante la vigencia del contrato, garantizando un control efectivo de plagas comunes como insectos (cucarachas, moscas, hormigas), roedores y aves (palomas), así como el control de animales no deseados como caninos. Estas actividades deben llevarse a
--	--	---

		cabo conforme a los protocolos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que regula las condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos de alimentos, y a la normatividad ambiental vigente. El plan de control debe incluir: • Fumigaciones generales: al menos una vez al mes, utilizando productos autorizados y aplicados por personal capacitado, para mantener bajo control la población de insectos y roedores. • Aplicación de cebos rodenticidas: distribuidos estratégicamente y revisados periódicamente, para controlar la presencia de roedores durante todo el año. • Control de aves y animales domésticos: mediante medidas físicas y preventivas, evitando el ingreso y permanencia de palomas y caninos en las instalaciones. El arrendatario deberá conservar registro de todas las actividades de fumigación y control realizadas, para ser presentado ante las autoridades sanitarias en caso de requerimiento. Punto de control Programación y Supervisión de Fumigaciones El arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, con una antelación mínima de 48 horas, la fecha, hora y alcance de cada actividad de fumigación programada, con el fin de: • Gestionar y autorizar el ingreso del personal encargado del procedimiento. • Permitir la presencia del supervisor o su delegado durante la ejecución de la actividad. • Verificar el cumplimiento de los protocolos establecidos y la correcta aplicación de los productos autorizados. Ninguna actividad de fumigación podrá realizarse sin la previa notificación y autorización del supervisor del contrato, salvo casos de emergencia debidamente justificados. El arrendatario deberá igualmente coordinar las actividades en horarios que minimicen el impacto en la operación y garantizar que se cumplan todas las condiciones de seguridad para el personal, usuarios e instalaciones.	
	26	Compromiso con el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo El arrendatario se compromete a cumplir con todas las disposiciones del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) durante la vigencia del contrato de arrendamiento. En este sentido, será responsabilidad exclusiva del arrendatario instalar y mantener en condiciones óptimas los elementos de seguridad necesarios en las instalaciones de la frutería, tales como el botiquín de primeros auxilios debidamente dotado y accesible, las rutas de evacuación claramente señalizadas y despejadas, así como los extintores con revisiones periódicas conforme a la normatividad vigente. Estas medidas tienen como finalidad garantizar la seguridad e integridad del personal, usuarios y visitantes, en cumplimiento con lo establecido en la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio de Trabajo, que reglamenta el SG-SST en Colombia.	
	27	El oferente y futuro contratista debe dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan, las cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SGSST, aplicable para todos los empleadores públicos y/o privados, contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, empresas de servicios temporales, con cobertura a los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y trabajadores en misión. Artículo 2.2.4.6.1. Obligación de implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) es obligatorio para todos los empleadores públicos y privados, contratantes de personal bajo cualquier modalidad, así como para los trabajadores dependientes, contratistas, subcontratistas y trabajadores independientes que tengan personal a su cargo. Su implementación debe realizarse de manera progresiva, conforme a la normatividad vigente, con el fin de garantizar la seguridad y salud de los trabajadores en el lugar de trabajo, prevenir accidentes y enfermedades laborales, y promover una cultura de prevención en las organizaciones. Cumplir con la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional, Resolución 02232 del 01 de agosto 2025 "por la cual se actualiza la	

		política y los objetivos del Sistema de Gestión de las Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional", La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la institución; para ello destinara el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requisitos legales y las de mejora continua.	
	28	Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en la frutería, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	
	29	El futuro contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 "Por medio del 2 cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional. SOPORTE REQUERIDO El oferente y futuro contratista deberá anexar comunicación oficial firmada por el representante legal o persona natural, donde certifiquen que cumplen con Decreto 1076 de 2015 "Por medio del 2 cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	
	30	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	
	31	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la Secretaría de Salud y Protección Social del municipio de La Estrella (Antioquia) o la entidad que haga sus veces.	
	32	DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS - En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. - Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. - Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. - Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. - Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. - Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. - Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	
	33	Condición de Control de Acceso a Áreas Restringidas El arrendatario deberá garantizar el control estricto de acceso a las áreas restringidas del establecimiento, tales como cocina, zonas de preparación de alimentos, almacenamiento y área interna de venta de frutería, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, accidentes laborales y posibles pérdidas de elementos. Para tal efecto, deberá: Instalar de manera obligatoria avisos visibles, claros y permanentes, en puntos estratégicos, con mensajes como: <i>"Prohibido el ingreso a personal no autorizado"</i>.	

		• Mantener las puertas de acceso a estas áreas cerradas en todo momento, permitiendo el ingreso únicamente al personal autorizado. • Implementar medidas físicas y operativas adicionales de control, tales como: ✓ Barreras o delimitaciones visibles. ✓ Control directo por parte del personal encargado. ✓ Señalización adecuada conforme a normas de seguridad. • Realizar control y vigilancia permanente para evitar el ingreso de usuarios o personas no autorizadas. • Sensibilizar al personal sobre la importancia del cumplimiento de estas restricciones. El supervisor del contrato verificará el cumplimiento de esta condición durante las visitas de inspección. El incumplimiento será considerado como una falla en las condiciones de seguridad y control del servicio, susceptible de las medidas correctivas o sanciones contractuales correspondientes. Experiencia del oferente: En aplicación del principio de transparencia, con base en el análisis del sector y con el fin de verificar la aptitud e idoneidad del oferente, garantizando la calidad del servicio y previniendo posibles incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el proponente deberá acreditar experiencia relacionada con el arrendamiento de bienes inmuebles destinados a actividades comerciales o en calidad de propietario de establecimiento de comercio, dentro del cual haya desarrollado actividades relacionadas con la prestación del servicio de frutería y/o ventas de productos alimenticios, por un término mínimo de un (1) año. Dicha experiencia deberá acreditarse mediante la presentación de los siguientes documentos, según corresponda: 1. Arrendamiento de bienes inmuebles: El oferente deberá acreditar la ejecución de contratos celebrados con entidades públicas o privadas, nacionales o extranjeras, cuya sumatoria sea igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del valor estimado del canon de arrendamiento, expresado en salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV). Para tal efecto, deberá aportar certificaciones y/o actas de liquidación, en las cuales se evidencie como mínimo la siguiente información: • Nombre, dirección y/o teléfono del contratante. • Nombre, dirección y/o teléfono del contratista. • Objeto del contrato. • Número del contrato. • Valor del contrato. • Actividad económica desarrollada en el inmueble arrendado • Porcentaje de participación, en caso de consorcios o uniones temporales. 2. Propietario de establecimiento de comercio: En caso de acreditar la experiencia como propietario, el oferente deberá presentar el certificado de libertad y tradición del inmueble y el certificado mercantil o certificado de existencia y representación legal, en el cual se evidencie que dentro de su objeto social o actividad económica se encuentra relacionada la prestación del servicio de frutería y/o ventas de productos alimenticios, conforme al objeto del presente proceso, y que se encuentre vigente. Nota: Dicha experiencia deberá acreditarse mediante la presentación de los documentos señalados en el presente proceso. No obstante, la información aportada podrá ser objeto de verificación por parte del Comité Técnico, el cual se reserva la facultad de validar la autenticidad, veracidad y consistencia de las certificaciones presentadas, así como de solicitar aclaraciones o documentación adicional cuando lo considere pertinente. En caso de evidenciarse inconsistencias, información no verificable o falta de idoneidad en la experiencia acreditada, el proponente podrá ser rechazado.
	PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	1. Cumplir con el objeto contractual. 2. Cumplir con las especificaciones técnicas indicadas 3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 4. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 5. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. 6. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única. 7. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida, que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. 8. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá informar de tal evento al supervisor del contrato o a la Jefatura Administrativa de la ESCER y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. 10. Cumplir con el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes. 11. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.							
	FORMA DE PAGO	El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, el valor del canon de arrendamiento de novecientos treinta y cinco mil setecientos veinticuatro pesos con cincuenta y tres centavos (\$935.724,53) moneda legal colombiana, no incluye IVA, en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al acta de inicio del contrato suscrito con el supervisor y subsiguientemente cada mes, distribuidos en la siguiente forma: <table><tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANTIDAD DE MESES</th><th>VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO</th><th>CUENTA BANCARIA</th></tr><tr><td>ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 22 M² APRÓX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.</td><td>12</td><td>\$935.724,53</td><td>BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006029</td></tr></table> Por concepto de canon mensual de arrendamiento acordado en el contrato, de	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	CUENTA BANCARIA	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 22 M² APRÓX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.	12	\$935.724,53
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	CUENTA BANCARIA						
ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 22 M² APRÓX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.	12	\$935.724,53	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006029						

	igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso a la tesorería de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo al correo escer.grute@policia.gov.co y al supervisor del contrato. Por otra parte, el servicio público de energía, al igual que las contribuciones complementarias a éstos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de los mismo, estarán a cargo del arrendatario a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, el servicio público de energía serán calculados mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte del servicio público consumido (KWH), este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar y así poder realizar los cobros correspondientes, pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado por parte del arrendatario dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación. El medidor será leído mensualmente por el supervisor del contrato, quien informará al responsable de infraestructura de la unidad sobre las lecturas para que se determine el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM; información necesaria para que el supervisor genere la cuenta de cobro correspondiente al arrendatario por concepto de Servicios Públicos, siendo estos, cancelados en la siguiente cuenta. <table><tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CUENTA BANCARIA</th></tr><tr><td>PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS</td><td>BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE CUENTA CORRIENTE 550-800-006038</td></tr></table> Por concepto de otros ingresos acordado en el contrato, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso a la tesorería de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo al correo escer.grute@policia.gov.co y al supervisor del contrato. Nota: En la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas, el primero porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA, y el segundo el servicio de gas es particular, por ende, el contratista deberá asumir el costo del mismo.	DESCRIPCIÓN	CUENTA BANCARIA	PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE CUENTA CORRIENTE 550-800-006038																																																																																								
DESCRIPCIÓN	CUENTA BANCARIA																																																																																												
PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE CUENTA CORRIENTE 550-800-006038																																																																																												
RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN	<table><tr><th>N</th><th>Clase</th><th>Fuente</th><th>Etiapa</th><th>Tipo</th><th>Descripción</th><th>Consecuencia de la ocurrencia del evento</th><th>Probabilidad</th><th>Impacto</th><th>Valoración</th><th>Categoría</th><th>¿A quién se le asigna?</th><th>Tratamiento/Control a ser implementado</th><th>Impacto después del tratamiento</th><th>Impacto</th><th>Valoración</th><th>Categoría</th><th>¿Afecta la ejecución del contrato?</th><th>Responsable por implementar el tratamiento</th><th>Fecha estimada en que se inicia el tratamiento</th><th>Fecha estimada en que se completa el tratamiento</th><th colspan="2">Monitoreo y revisión</th></tr><tr><td>1</td><td>ESPECÍFICO</td><td>EXTERNO</td><td>EJECUCIÓN</td><td>OPERACIONAL</td><td>QUE EL ARRENDADOR TERMINAR EL CONTRATO, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCION DEL MISMO.</td><td>TERMINACION ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACION Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO</td><td>1</td><td>5</td><td>6</td><td>ALTO</td><td>CONTRATISTA</td><td>APLICACIÓN DE LA PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO</td><td>1</td><td>5</td><td>6</td><td>ALTO</td><td>SI</td><td>SUPERVISOR DEL CONTRATO</td><td>inicio de ejecución del contrato</td><td>Hasta el término del plazo de ejecución</td><td>Dialogando con el arrendatario para escuchar inconvenientes y causas</td><td>Mensualmente</td></tr><tr><td>2</td><td>ESPECÍFICO</td><td>EXTERNO</td><td>EJECUCIÓN</td><td>OPERACIONAL</td><td>USUARIOS CON PERJUICIOS A CAUSA DE LOS PRODUCTOS COMERCIALIZADOS</td><td>DEMANDAS POR PARTE DE LOS USUARIOS</td><td>3</td><td>5</td><td>6</td><td>EXTREMO</td><td>ARRENDATARIO</td><td>APLICACIÓN DE LA PÓLIZA DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO</td><td>3</td><td>5</td><td>6</td><td>EXTREMO</td><td>SI</td><td>SUPERVISOR DEL CONTRATO</td><td>inicio de ejecución del contrato</td><td>Hasta el término del plazo de ejecución</td><td>Verificando la calidad de los servicios</td><td>Diariamente</td></tr><tr><td>3</td><td>ESPECÍFICO</td><td>INTERNO</td><td>EJECUCIÓN</td><td>ECONÓMICO</td><td>EL NO PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS</td><td>QUE NO SE CUENTA CON LOS SERVICIOS PUBLICOS REQUERIDOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES</td><td>3</td><td>4</td><td>7</td><td>ALTO</td><td>ARRENDATARIO</td><td>APLICACIÓN DE LA PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>BAJO</td><td>SI</td><td>SUPERVISOR DEL CONTRATO</td><td>inicio de ejecución del contrato</td><td>Hasta el término del plazo de ejecución</td><td>Verificando el pago de los servicios</td><td>Mensualmente</td></tr></table>	N	Clase	Fuente	Etiapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento	Impacto	Valoración	Categoría	¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión		1	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL ARRENDADOR TERMINAR EL CONTRATO, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCION DEL MISMO.	TERMINACION ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACION Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	APLICACIÓN DE LA PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO	1	5	6	ALTO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Dialogando con el arrendatario para escuchar inconvenientes y causas	Mensualmente	2	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	USUARIOS CON PERJUICIOS A CAUSA DE LOS PRODUCTOS COMERCIALIZADOS	DEMANDAS POR PARTE DE LOS USUARIOS	3	5	6	EXTREMO	ARRENDATARIO	APLICACIÓN DE LA PÓLIZA DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	3	5	6	EXTREMO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificando la calidad de los servicios	Diariamente	3	ESPECÍFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	EL NO PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS	QUE NO SE CUENTA CON LOS SERVICIOS PUBLICOS REQUERIDOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES	3	4	7	ALTO	ARRENDATARIO	APLICACIÓN DE LA PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificando el pago de los servicios	Mensualmente
N	Clase	Fuente	Etiapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento	Impacto	Valoración	Categoría	¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión																																																																								
1	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL ARRENDADOR TERMINAR EL CONTRATO, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCION DEL MISMO.	TERMINACION ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACION Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	APLICACIÓN DE LA PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO	1	5	6	ALTO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Dialogando con el arrendatario para escuchar inconvenientes y causas	Mensualmente																																																																							
2	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	USUARIOS CON PERJUICIOS A CAUSA DE LOS PRODUCTOS COMERCIALIZADOS	DEMANDAS POR PARTE DE LOS USUARIOS	3	5	6	EXTREMO	ARRENDATARIO	APLICACIÓN DE LA PÓLIZA DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	3	5	6	EXTREMO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificando la calidad de los servicios	Diariamente																																																																							
3	ESPECÍFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	EL NO PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS	QUE NO SE CUENTA CON LOS SERVICIOS PUBLICOS REQUERIDOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES	3	4	7	ALTO	ARRENDATARIO	APLICACIÓN DE LA PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificando el pago de los servicios	Mensualmente																																																																							

**GARANTÍAS
DEL PROCESO**

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURIDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DIAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y 60 DIAS MAS. LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES	5% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO.	CONTRATISTA.	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS.	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACION DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	DOSCIENTOS (200) SMMLV PARA CONTRATOS CUYO VALOR SEA INFERIOR O IGUAL A MIL QUINIENTOS (1.500) SMMLV.	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRA-CONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DIAS	CUANDO EL ARRENDATARIO NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A POLIZA DE GARANTIA UNICA
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCION SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL ARRENDATARIO
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL ARRENDATARIO, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

VALOR OFRECIDO

El cotizante debe tener en cuenta todos los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato como son impuestos, pólizas, transporte, operarios entre otros siempre y cuando apliquen, así mismo deberá presentar la siguiente documentación.

	• Presentar portafolio de servicio de la empresa. • Registro mercantil o certificado de existencia y presentación legal. • Rut. • Presentar certificado debidamente firmado por el representante legal en donde manifiesta que cumple con la totalidad de las condiciones técnicas requeridas en la presente solicitud de cotización, así mismo, que cuenta con capacidad jurídica. • Anexar soporte de la experiencia solicitada de acuerdo a las condiciones técnicas. • Diligenciar bajo los parámetros de Colombia Compra Eficiente, la cotización el valor mínimo del canon de arrendamiento mensual establecido, siendo este valor \$935.724,53. No se aceptan valores menores o superiores del canon de arrendamiento establecido en el avalúo.
PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACION	nueve (09) días

Atentamente,

PRO03. JOHANA HERNÁNDEZ MONCADA
Estructurador estudio previo.
Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo

Elaborado por: PRO03. JOHANA HERNÁNDEZ MONCADA ARACA-GUSAC
Revisado por: PRO03. JOHANA HERNÁNDEZ MONCADA ARACA-GUSAC
Fecha de elaboración: 22/06/2026
Ubicación: \CONTRATOS 2026

Calle 81 Sur No. 66 – 180 Vereda El Morrón
La Estrella – Antioquía
Teléfonos (4) 2799400
escer.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA