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

RESOLUCIÓN NÚMERO DEL

POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN EN EL PROCESO PN MEVAL CD 008 2026, QUE TIENE POR OBJETO "*ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON ÁREA DE 29,0 M2 DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES POLICIALES CARLOS HOLGUIN MALLARINO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ".*

EL COMANDANTE DE LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ

EN USO DE LAS FACULTADES LEGALES, EN ESPECIAL LAS QUE SE CONFIEREN EN LA LEY 80 DE 1993, LEY 1150 DE 2007, DECRETO 1082 DE 2015, RESOLUCIÓN 03049 DEL 2014 DE LA POLICÍA NACIONAL, RESOLUCIÓN 00090 DEL 15 DE ENERO DE 2018, RESOLUCIÓN NO 00502 DEL 05 DE MARZO DE 2026 DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL LA CUAL HA SIDO ADICIONADA Y MODIFICADA PARCIALMENTE POR LA RESOLUCIÓN 001567 DEL 09 DE JUNIO DE 2026 DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL Y EL DECRETO 0263 DEL 16 DE MARZO 2026 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, 9º de la Ley 489 de 1998 y 37 del Decreto 2150 de 1995, el Director General de la Policía Nacional delegó mediante Resolución No. 00502 del 05 de marzo de 2026, "*Por la cual se delega la ordenación del gasto y competencias propias de la gestión contractual y convenios en la Policía Nacional de Colombia, y se dictan otras disposiciones*", Resolución 01567 del 09 de junio de 2026, "*Por la cual se adiciona y modifica parcialmente la Resolución No 00502 del 05 de marzo de 2026*" 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 No. 00502 del 05 de marzo de 2026 adicionada y modificada parcialmente por la Resolución 01567 del 09 de junio de 2026, delegó en los comandantes de Metropolitanas la competencia para comprometer, ordenar el gasto y contratar en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto De la Policía Nacional de Colombia, a través de las modalidades de selección establecidas en las leyes 1150 de 2007 y 2069 de 2020.

Que mediante Resolución 011856 DEL 23 de septiembre del 2026, se nombró al señor Coronel RICHARD RAÚL FAJARDO AYALA, como comandante de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá

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 19 de octubre de 2026, presentan el estudio previo debidamente firmado y aprobado, de conformidad con lo previsto en el Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.1.2.1.1 *"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 CON ÁREA DE 29,0 M2 DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES POLICIALES CARLOS HOLGUIN MALLARINO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ"*; 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 2.2.1.2.1.4.11. 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	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON ÁREA DE 29 m² DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES POLICIALES CARLOS HOLGUÍN MALLARINO MALLARINO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ el cual presenta los siguientes linderos, así: **Por El Norte**: con muro que separa el área de cafetería del área destinada para el polígono virtual. **Por El Sur**: con muro que separa el área de cafetería de otro local comercial; **Por El Oriente**: con hall de circulación y zonas verdes. **Por El Occidente**: con muro que separa el área de cafetería de zona de archivo.
2	Utilizar el inmueble, ubicado en las instalaciones policiales Carlos Holguín Mallarino Mallarino, únicamente para la prestación del servicio de cafetería.
3	El arrendatario se compromete a suministrar los productos propios de cafetería. **Nota**: Se prohíbe la venta de los derivados de alcohol, tabaco y cigarrillos electrónicos, (vaper).

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
4	El arrendatario deberá mantener unos precios mínimos competitivos con el mercado, haciendo ajustes únicamente bajo criterios justificados y se debe mantener en disponibilidad para su comercialización por lo menos durante un (1) año. En caso que el arrendatario requiera realizar modificaciones en los precios de los productos, deberá presentar la solicitud por escrito debidamente justificada al supervisor, quien avalará el cambio, en caso de ser procedente.
5	Cumplir con las condiciones de seguridad exigidas por la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá y las exigidas por el jefe de seguridad de las instalaciones policiales Carlos Holguín Mallarino Mallarino.
6	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.
7	El 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.
8	**RELACIÓN LABORAL:** los empleados del ARRENDATARIO 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.
9	El arrendatario se compromete a cumplir con las obligaciones laborales y las del Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley. (Deberá anexar fotocopia de la vinculación de sus trabajadores a las EPS, pensiones, riesgos profesionales y cajas de compensación lo cual será verificado por el supervisor del contrato).
10	El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro de la cafetería se encuentre debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (delantal, tapabocas, gorro y zapatos cerrados), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet). El personal debe usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.
11	Dentro de los diez (10) primeros días de cada mes anexar fotocopia de la vinculación de sus trabajadores a la EPS, pensiones, riesgos profesionales y cajas de compensación.
12	**REQUISITOS DEL PERSONAL:** el arrendatario deberá presentar dentro de los cinco días de suscrito el contrato los certificados en manipulación de alimentos del personal contratado para la atención en la cafetería que certifiquen el control de calidad de alimentos y mantenerlos vigentes durante la ejecución del contrato, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.
13	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.
14	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias
15	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no tóxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico. Suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario, el arrendatario debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo con las normas de seguridad industrial y salubridad pública.
16	**MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS.** El arrendatario garantizará que los alimentos se conserven en condiciones adecuadas que mantengan sus propiedades evitando la contaminación cruzada de estos, para lo cual el arrendatario se aprovisionará del mobiliario necesario para su correcto mantenimiento y conservación (neveras, enfriadores, congeladores, vitrinas, anaqueles, entre otros.)
17	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos sus elementos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones y desinfecciones necesarias para su adecuado estado de limpieza.

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
18	**CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS.** La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad, para lo cual el arrendatario debe manejar una lista de especificaciones de los víveres a comprar, indicando las características que le exigirá al proveedor para cada tipo de víveres. Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados, lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deben ser comprados en establecimientos que posean el respectivo registro sanitario de la autoridad competente. Estos tipos de alimentos deben comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana cuando se garantice un almacenamiento a temperaturas adecuadas. Los enlatados deben tener el respectivo registro sanitario y rotulado y, además, deben ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, magullados, rotos, corroídos o con gas. Los productos de panadería deben conseguirse en establecimientos con registro sanitario y comprarse con empaques herméticos, preferiblemente plásticos y debidamente rotulados.
19	El proponente se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes.
20	El supervisor del contrato, hará una revista a las instalaciones donde se manipularán y almacenarán los alimentos cada dos meses, con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones higiénicas y técnicas necesarias.
21	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.
22	El proponente se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de cafetería de lunes a viernes de 06:00 a 17:00 horas y sábados, domingo y festivos de 07:00 a 16:00 horas, con el personal calificado e idóneo y certificado en manipulación de alimentos.
23	El arrendatario suministrará alternativas de productos a ofrecer referentes al servicio de cafetería. El 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 y eficiencia en atención. El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones que correspondan para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas. El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo con 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 (encuesta, entrevista, buzón de sugerencias, etc.
24	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo con 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.).
25	**LISTADO DE PRECIOS:** El arrendatario se compromete a publicar los precios de los productos que venderá en el local y/o espacio destinado para prestar el servicio en un lugar visible dentro de las instalaciones donde se presta el servicio de cafetería los cuales deberán estar acordes a los precios del mercado en virtud de lo anterior el supervisor del contrato realizará los controles de manera periódica. El arrendatario se compromete a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente, cuando por razones de la oferta de mercado no se puedan adquirir, el arrendatario contará con un tiempo no mayor a dos días hábiles para la adquisición de los mismos, lo anterior con el fin de poder brindar un servicio con calidad. **Nota 1**: el aumento de los precios de los productos será de acuerdo con las respectivas alzas en los precios de mercado, los cuales se realizarán con coordinación del supervisor del contrato. **Nota 2**. La persona arrendataria deberá contar con un sistema 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, así mismo, implementará medios de pago electrónicos, llaves, Bre-B Nequi, transferencia entre otros. A continuación, se relaciona la lista de precios, así: **ITEM** | **PRODUCTO** | **PRECIO** 1 | AGUA CRISTAL 600 ML | 1500

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS		
	2	AGUA BRISA	1700
	3	BOLSA DE AGUA	1000
	4	H2O	2500
	5	YOGURT	1800
	6	KUMIS	1800
	7	AVENA	1800
	8	AVENA ALPINA	3000
	9	GASEOSA1,5 ML	6500
	10	GASEOSA 3.000 ML	8500
	11	GASEOSA PEQUEÑA 250 ML	1800
	12	GASEOSA PEQUEÑA 400 ML	2600
	13	GATORADE 500 ML	3800
	14	HIT 300 ML	1600
	15	HIT 500 ML	2600
	16	MILO	3000
	17	MR TE 300 ML	2800
	18	PONY MALTA 250 ML	2000
	19	PONY MALTA 330 ML	2700
	20	COCA COLA 400 ML	2800
	21	COCA COLA MINI	2000
	22	VIVE 100	1800
	23	TAMPICO	1200
	24	TINTO	1200
	25	AROMATICA	1000
	26	CAFÉ CON LECHE	1800
	FRUTAS Y JUGOS NATURALES		
	1	ENSALADA DE FRUTAS	4000
	2	JUGOS NATURALES EN LECHE	4000
	3	JUGO EN LECHE 16 OZ	5000
	4	FRUTAS	1500
	5	SALPICON	3000
	6	MILO EN LECHE	3500
		ARTICULO DE DULCE	
	1	AREQUIPITIO	2000
	2	BOCADILLO MANJAR	400
	3	BOM BOM BUM	600
	4	BROWNIE	2800
	5	CARAMELOS	150
	6	CHOCOLATINA JET	800
	7	CHOCORRAMO	1800
	8	CHOKIS	1500
	9	CLUB SOCIAL	1000
	10	COFFEE DELIGJHT	150
	11	DETODITO FAMILAR	8500
	12	FESTIVAL 6	1200
	13	GALAS	1800
	14	GALLETAS	1000
	15	GANSITO	1800
	16	HALLS BARRA	1800
	17	HALLS PEPA	200
	18	JUMBO MEDIANO	2800
	19	LECHERITA	1600
	20	MANI ARANDANO	2700
	21	MANI MOTO	2000
	22	MENTA HELADA	150
	23	MINIJETA	400
	24	MANI JUMBO	900
	25	COPELIA PANELITAS	900
	26	PAPAS	2300
	27	PAQUETON	5500
	28	RONDALLA	500
	29	SALCHICHA VIENA	3300
	30	SPARKIES	200
	31	TORTA TRADICIONAL	7500
	32	TORTA UNIDAD	2000
	33	TRIDENT PEQUEÑO	300

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>34</td><td>TRIDENT GRANDE</td><td>1800</td></tr>
<tr><td>35</td><td>WAFFER VAINILLA</td><td>800</td></tr>
<tr><td>36</td><td>ZUCARITAS</td><td>1800</td></tr>
<tr><td>37</td><td>BON YURT</td><td>3800</td></tr>
<tr><td>38</td><td>ROSQUILLAS</td><td>3500</td></tr>
<tr><td>39</td><td>GOLOSA GRANDE</td><td>2600</td></tr>
<tr><td>40</td><td>GOLOSA PEQUEÑA</td><td>1800</td></tr>
<tr><td>41</td><td>MAICITOS</td><td>2500</td></tr>
<tr><td>42</td><td>GALLETA OREO</td><td>1200</td></tr>
<tr><td>43</td><td>GALLETAS MINI CHIPS</td><td>1700</td></tr>
<tr><td>44</td><td>GOL</td><td>2800</td></tr>
<tr><td>45</td><td>BURBUJAS</td><td>800</td></tr>
<tr><td>46</td><td>NUCITA</td><td>800</td></tr>
<tr><td>47</td><td>TRULULU</td><td>2500</td></tr>
<tr><td></td><td>ARTICULO DESAYUNO</td><td></td></tr>
<tr><td>1</td><td>PANZEROTTIS (RANCHERO Y HAWAIANO)</td><td>2800</td></tr>
<tr><td>2</td><td>AREPA MIXTA (HUEVO, POLLO Y CARNE)</td><td>3500</td></tr>
<tr><td>3</td><td>PASTEL DE POLLO</td><td>2500</td></tr>
<tr><td>4</td><td>EMPANADAS {ARROZ, CARNE)</td><td>1800</td></tr>
<tr><td>5</td><td>PAPA RELLENA {PAPA, CARNE)</td><td>1500</td></tr>
<tr><td>6</td><td>PALITO DE QUESO</td><td>1500</td></tr>
<tr><td>7</td><td>TORTA DE CARNE</td><td>2800</td></tr>
<tr><td>8</td><td>BUÑUELOS</td><td>700</td></tr>
<tr><td></td><td>ARTICULO HELADOS</td><td></td></tr>
<tr><td>1</td><td>CHOCOCONO</td><td>3000</td></tr>
<tr><td>2</td><td>ARTESAL</td><td>2800</td></tr>
<tr><td>3</td><td>CASEROS</td><td>1500</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>26</td><td>El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, cigarrillos, cigarrillos electrónicos, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.</td></tr>
<tr><td>27</td><td>El arrendatario deberá garantizar la cadena de frío de los productos que lo requieran.</td></tr>
<tr><td>28</td><td>El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y elementos y a la reposición de los mismoss, que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional, sin costo alguno para la Institución.
Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.</td></tr>
<tr><td>29</td><td>Los equipos extras que requiera el oferente para la organización en la prestación del servicio objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICÍA NACIONAL.</td></tr>
<tr><td>30</td><td>El arrendatario se compromete, previa autorización de la Policía Metropolitana del valle de Aburrá, a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten.
Así mismo, se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.
El proponente se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, salvo el deterioro normal, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.</td></tr>
<tr><td>31</td><td>El arrendatario certifica que cumple con el Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" especialmente en el artículo 2.2.4.6.16 sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

De acuerdo a lo anterior deberá diligenciar el formato establecido en la invitación Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.</td></tr>
<tr><td>32</td><td>CAPACIDAD OPERATIVA.
Teniendo en cuenta que las instalaciones no cuentan con la totalidad de la logística necesaria para el funcionamiento de la cafetería de acuerdo con el inventario anexo al 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 de personal idóneo para cumplir con el objeto del contrato.</td></tr>
<tr><td>33</td><td>El arrendatario se compromete una vez se encuentre en funcionamiento la cafetería a gestionar en un periodo no mayor a un (1) mes, la licencia sanitaria expedida por la Dirección Local de Salud, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.</td></tr>
</table>

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
34	El arrendatario deberá tener en el inmueble sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello una vez adjudicado el contrato, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar plan de acción para esta actividad).
35	**CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS AMBIENTALES** – el oferente certifica contar con un sistema de Gestión Ambiental (SGA) certificado y cumplir con la normatividad ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales más significativos asociados a su actividad productiva. • El arrendatario deberá tener los permisos, licencias que dieran lugar dentro del desarrollo de su actividad productiva. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesaria tramitar antes, durante y al finalizar el presente contrato, será asumida como responsabilidad directa del arrendatario. • La firma arrendadora no deberá estar registrada en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA). • Todos los residuos generados por estas actividades incluyendo material de empaque, deberán ser manejados por el oferente de una manera ambientalmente segura y responsable. Residuos potencialmente peligrosos incluyen productos obsoletos, productos fuera de especificación, material contaminado, residuos líquidos y material absorbente que ha sido utilizado para limpieza. • El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales y demás exigencias que se establezcan en el sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. Debe garantizar la adecuada disposición de los residuos peligrosos como aceites y grasas utilizadas, al igual que el tratamiento adecuado de los trapos contaminados producto de la actividad. El cambio de piezas en los equipos a los cuales se les hizo mantenimiento, debe ser informado y debe suministrar el certificado de la disposición final, de ser el caso, por el tratamiento de residuos peligrosos.
36	**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: 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. **PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:** • 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 de la cafetería. • 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 ARRENDATARIO. **MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:** • El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo con 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 cuál 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.

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

- Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.

- El arrendatario realizará 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 realizará 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:

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	BOLSA DE COLOR VERDE	BOLSA DE COLOR NEGRO

- El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, 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 Unidad. El arrendatario, evitará el uso de poliestireno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCIÓN DE BASURAS:

- 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 estos 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.

LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA.

- 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 la cafetería 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 certificaran 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 encuentra 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.

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS:

- Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
	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 rótulo 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 toxicológica, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativa al transporte, e informaciones reglamentarias. **PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES** • 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 enfocadas al mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental y cuidado y preservación del medio ambiente. • Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir el impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan. **FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN** • 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 cafetería, 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. **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: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. • Uso de elementos de protección personal • Manejo 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. 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: • Alcance. • Objetivos. • Responsables. • Descripción de actividades. • Cronograma. • Indicadores que serán del control de la empresa arrendadora.
37	**PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:** Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: • Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. • Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla. gorro u otro medio efectivo; se debe usar tapabocas • Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
	• Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. • El arrendatario se obliga a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013 • Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento Térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, deberá toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido esté lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean posteriores a la del día de utilización.
38	**DESCRIPCIÓN*. Documentación.*** El arrendatario debe mantener disponibles y debidamente actualizados entre otros, los siguientes documentos en relación con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST: • La política y los objetivos de la empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo SST, firmados por el empleador. • Matriz de peligros asociada a las actividades a ejecutar en el servicio contratado y sus planes de control. • El plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo - SST de la empresa, firmado por el empleador y el responsable del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST; • El programa de capacitación anual en seguridad y salud en el trabajo - SST, así como de su cumplimiento incluyendo los soportes de inducción, reinducción y capacitaciones de los trabajadores dependientes, ARRENDATARIOS, cooperados y en misión; • Registros de entrega de equipos y elementos de protección personal; • Registro de entrega de los protocolos de seguridad, de las fichas técnicas cuando aplique y demás instructivos internos de seguridad y salud en el trabajo; • Los reportes y las investigaciones de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales de acuerdo con la normatividad vigente; • Los programas de vigilancia epidemiológica de la salud de los trabajadores, incluidos los resultados de las mediciones ambientales y los perfiles de salud arrojados por los monitores biológicos, si esto último aplica según priorización de los riesgos. • Formatos de registros de las inspecciones a las instalaciones, máquinas o equipos

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
	• Evidencias de las gestiones adelantadas para el control de los riesgos • La matriz legal actualizada que contemple las normas del Sistema General de Riesgos Laborales que le aplican a la empresa. • Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad. • La documentación relacionada con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo -SG-SST, debe estar redactada de manera tal, que sea clara y entendible por las personas que tienen que aplicarla o consultarla. Igualmente, debe ser revisada y actualizada cuando sea necesario difundirse y ponerse a disposición de todos los trabajadores, en los apartes que les compete.
39	Con el fin de mantener las condiciones necesarias para la convivencia, el arrendatario cumplirá oportunamente con los objetivos de la convivencia, Propiciar en la comunidad comportamientos que favorezcan la convivencia en el espacio público, áreas comunes, lugares abiertos al público o que siendo privados trasciendan a lo público. Promover el respeto, el ejercicio responsable de la libertad, la dignidad, los deberes y los derechos correlativos de la personalidad humana. Promover el uso de mecanismos alternativos, o comunitarios, para la conciliación y solución pacífica de desacuerdos entre particulares.
40	**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. 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.
41	**RESPONSABILIDAD SOBRE MEDIOS DE PAGO.** Las transacciones comerciales realizadas entre los consumidores y el arrendatario mediante medios electrónicos, plataformas digitales, datáfonos, aplicaciones móviles o cualquier otro mecanismo de recaudo serán responsabilidad exclusiva del arrendatario. La Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá no asumirá responsabilidad alguna por fallas tecnológicas, devoluciones, reclamaciones, reversión de pagos, fraudes, bloqueos bancarios o cualquier controversia derivada de la relación comercial entre el consumidor y el arrendatario.
42	**ATENCIÓN AL USUARIO Y CALIDAD DEL SERVICIO.** El arrendatario deberá garantizar la prestación permanente, oportuna y eficiente del servicio de cafetería, ofreciendo una variedad suficiente de productos acordes con la naturaleza del establecimiento y las necesidades de los usuarios de las instalaciones policiales Carlos Holguín Mallarino Mallarino. Para tal efecto, deberá contar con el personal necesario e idóneo para brindar una atención amable, ágil y con estándares adecuados de calidad, implementando los controles y acciones de mejora que resulten necesarios para evitar congestiones, tiempos excesivos de espera o afectaciones en la prestación del servicio. Así mismo, atenderá de manera oportuna las observaciones, requerimientos y oportunidades de mejora formuladas por la Policía Nacional a través del supervisor del contrato, facilitando la realización de encuestas, entrevistas, buzones de sugerencias u otros mecanismos de evaluación que permitan verificar la calidad del servicio y adoptar las medidas correctivas que resulten procedentes.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. Establecer como modalidad de selección, la contratación directa para el proceso PN MEVAL CD 008 2026 cuyo objeto es la *"ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON ÁREA DE 29,0 M2 DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES POLICIALES CARLOS HOLGUIN MALLARINO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ"*.

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

Coronel **RICHARD RAUL FAJARDO AYALA**
Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá

Elaboró: IJ. Deiber bejarano valencia **Analista Contratos MEVAL.**	**Revisó: SI. Juan Carlos Tique Mendoza** **Grupo Asunto Jurídicos MEVAL.**	**Revisó: CT. Maira Alejandra Cuesta Domínguez** **Jefe Grupo Asuntos Jurídicos MEVAL.**
Revisó: MY. Luddy Marcela Roa Rojas **Jefe Grupo de Contratos MEVAL**	**Revisó: MY. Martha Cecilia Robayo Leal** **Jefe Área Administrativa MEVAL.**	**Revisó: CR. Juan Carlos Sierra Pineda** **Subcomandante MEVAL.**

Fecha de elaboración: 20/10/2026
Ubicación: \\172.26.99.52\arcon\2026\1. PROCESOS CONTRACTUALES\2. DIRECTA\PN MEVAL CD 008 2026 CAFETERÍA ESCOL\1. PRECONTRACTUAL

Calle 48 Nro. 45 - 58
Teléfono: 5905900 Ext. 31346
meval.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA