COMUNICACIÓN DE ACEPTACION PN DECAS No. 21-9-10005-25

Yopal, 27 FEB 2025

Señora
ELSA MILENA ANGEL SANCHEZ.
CC. 1.056.552.055 de Socha Boyacá.
Propietaria del Establecimiento
CENTRO RECREATIVO CAMPESTRE PALO GRANDE
NIT: 1056552055-8
Km 2.5 Vía Sirivana - Vereda: Yopal Casanare
Teléfono: 3125754873

Asunto: Aceptación Oferta Proceso PN DECAS MIC 003-2025

Con toda atención me permito informarle que la POLICÍA NACIONAL- DEPARTAMENTO DE POLICÍA CASANARE acepta la propuesta presentada por la firma que usted representa, ha sido aceptada por ser la de mayor porcentaje de descuento, es decir menor precio y cumplir con las condiciones exigidas en la Invitación Pública, dentro del proceso de contratación No. **PN DECAS MIC 003-2025**, cuyo objeto es la **"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA EL DESPLIEGUE DEL SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL (SAFAP) PARA EL PERSONAL DEL DEPARTAMENTO DEL CASANARE -AÑO 2025"**, el contrato se regirá por las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011, 1882 de 2018, Decreto Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, el Código Civil y de Comercio, las demás normas legales aplicables a la materia.

Con la publicación de la presente comunicación en el SECOP II, se entiende que ha quedado informado(a) de la aceptación de su oferta.

Por lo anterior, esta comunicación de aceptación de oferta junto con la oferta presentada, constituyen para todos los efectos a que haya lugar el contrato celebrado con (**ADJUDICATARIO**), el cual se regirá, en todo caso, por lo dispuesto en la invitación pública del proceso de modalidad de selección del asunto, por la oferta presentada y por lo siguiente:

REFERENCIA CONTRACTUAL	**N° PN DECAS 21-9-10005-25**
CONTRATANTE	**POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA - DEPARTAMENTO POLICIA CASANARE**
NIT N°	**844.000.016-1**
ORDENADOR DEL GASTO	**Coronel GIOVANNI BARRERO UNIGARRO**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	79.999.288 de Bogotá
CARGO	Comandante Departamento de Policía Casanare
DISPOSICION DE NOMBRAMIENTO	Mediante Resolución No. 3945 del 29 de noviembre del 2023 de la Policía Nacional
RESOLUCION DE DELEGACION	Debidamente facultado para celebrar contratos por la Resolución No. 0011 del 02 de enero de 2025 de la Policía Nacional
CONTRATISTA	**NOMBRE:** ELSA MILENA ANGEL SANCHEZ. **CC.** 1.056.552.055 de Socha Boyacá.

	PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO: CENTRO RECREATIVO CAMPESTRE PALO GRANDE **NIT**: 1056552055-8 **DIRECCIÓN**: Km 2.5 Vía Sirivana - Vereda: Yopal Casanare **TELÉFONO**: 3125754873 **CORREO:** milenaangel147@gmail.com
OBJETO	**PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA EL DESPLIEGUE DEL SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL (SAFAP) PARA EL PERSONAL DEL DEPARTAMENTO DEL CASANARE -AÑO 2025**
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El Departamento de Policía Casanare, ejercerá el control sobre la Ejecución del Contrato a través del Jefe del grupo de Talento Humano, con el suficiente conocimiento respecto al objeto del contrato, al igual una formación técnica o profesional que le permita emitir juicios sobre el cumplimiento del mismo, o quien sea designado por el ordenador del gasto, conforme a lo establecido en la ley 1474 de 2011 y la Resolución No. 3256 de 16 de Diciembre de 2004 emanada de la Dirección de la Policía Nacional "por la cual se reglamenta la actividad de los interventores, supervisores y coordinadores de los contratos y/o convenios en la Policía Nacional" y resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018, (Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución 03049 de 2014).
FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma de **tracto sucesivo**, hasta agotar el presupuesto ofertado y/o hasta finalizar su plazo de ejecución, lo que primero ocurra, debido que los recursos son asignados para el bienestar del personal que labora en Departamento de Policía Casanare, la Dirección de Incorporación (seccional Casanare) y la unidad del Dialogo y Mantenimiento del orden 25, con esto se pretende llegar a todo el personal adscrito a las unidades policiales, el cual requiere una mayor atención con actividades que mejoren su calidad de vida humana y profesional en especial de aquellos que se encuentren afiliados a los servicios de bienestar Social de la Policía Nacional. La ejecución del servicio para las diferentes actividades a efectuar se desarrollará según la programación proyectada y aprobada, de común acuerdo, entre el supervisor designado por el Departamento de Policía Casanare y el contratista. En todo caso, el oferente debe estar en capacidad y disponibilidad de programar y atender actividades los siete días de la semana, incluyendo días festivos, en horarios que pueden establecerse entre las 07:00 a.m. y las 11:00 p.m.
FORMA DE PAGO	La POLICA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA CASANARE, pagará al Contratista una vez se encuentre aprobado el P.A.C. (Programa Anual Mensualizado de Caja), de acuerdo con los servicios de prestados descritos en el contrato, en moneda legal colombiana (pesos), así: **1. Esquema de Pago** • Los pagos se realizarán de manera parcial, con corte mensual y/o proporcional al servicio ejecutado, en pesos colombianos, de acuerdo con la actividades ejecutadas, revisadas, aceptadas y recibidas a satisfacción por la supervisión. • El plazo máximo de pago será de sesenta (60) días calendario a partir de la radicación de la factura electrónica validada por la DIAN y aprobada por el supervisor del contrato. **2. Condiciones para el Pago** • **Supervisión y aprobación:** El pago estará condicionado a: o La aprobación del supervisor del contrato a través del Sistema Electrónico del Ministerio de Hacienda y Crédito Público (SIIF Nación). o La emisión de un recibo a satisfacción por parte del supervisor, verificando el cumplimiento de las especificaciones técnicas y requisitos establecidos. **3. Requisitos del Contratista** Conforme con las disposiciones señaladas la Directiva Presidencial No. 09 del 17 de septiembre de 2020, Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020, el contratista debe cumplir

con los siguientes requisitos al momento de presentar la factura:

- Haber cumplido con las actividades según las especificaciones técnicas exigidas en el contrato.
- Estar registrado en el SIIF Nación y contar con la responsabilidad fiscal 52-Facturador Electrónico en el RUT.
- Para dar cumplimiento a la ley en mención para Acceder a dicho turno deberán presentar en el Grupo de Contratos- Asignación de Turno del Departamento de Policía Casanare, ubicada en la Diagonal 15 13b-05, con los siguientes documentos:
  - Factura electrónica, o documento equivalente para los no obligados a facturar (Deberá ser publicada por parte del contratista en el portal del SECOP II espacio del contrato destinado para tal fin, antes de ser radicada en el Departamento de Policía Casanare).
  - Original del recibo a satisfacción emitida por la supervisión del contrato.
  - Certificación de Cumplimiento al Sistema de Seguridad social integral, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF) expedida por el revisor fiscal, (cuando el contratista está obligado por ley a tenerlo), o por el representante legal, en el que indique que se encuentra el día con dichas obligaciones por el término establecido en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.
  - Planilla vigente de pago de aportes parafiscales y al sistema General de Seguridad Social Integral.
  - Y los demás documentos que se requieran para tal efecto, conforme al procedimiento e instructivos para la recepción y trámite de documentos para pago establecido por el DECAS.

4. Facturación Electrónica

- **Obligatoriedad:** Si el contratista está obligado a facturar electrónicamente según lo dispuesto por la DIAN y el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, deberá:
  - Presentar la factura electrónica validada y publicarla en el espacio correspondiente del SECOP II, como requisito necesario para el pago, conforme a las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia con lo dispuesto en la Resolución 0042 del 5 de mayo de 2020 y demás normas que los modifiquen, complementen o sustituyan.
  - Cumplir con las normas establecidas en la Guía de Gestión de Documentos Electrónicos del SIIF Nación (versión 1, 16-12-2023).

5. Proceso de Radicación y Gestión

- **Radicación de la Factura:**
  - La factura electrónica debe ser radicada en el correo designado por la administración del SIIF Nación: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co.
  - Incluir en el campo de notas u observaciones los datos: #$CODIGOPCI; NÚMERODECONTRATO; CORREOSUPERVISOR#$.
  - Nota: *PCI=Posición del catálogo institucional, es decir el código de identificación presupuestal de la unidad ejecutora UE o subunidad ejecutora en la que la entidad registró el compromiso presupuestal al que se le vinculara el pago de los documentos electrónicos.*

    Ejemplo:#$16-01-01-D13;21-9-10019-4;pepito.perez@correo.policia.gov.co#$

6. Derecho de Turno y PAC

- Los pagos se realizarán según el **derecho de turno** y la disponibilidad presupuestal definida en el Plan Anual de Caja (PAC).
- La programación del PAC será administrada por el Departamento de Policía Casanare conforme a las normas presupuestales vigentes.

7. Resolución de Inconsistencias

	• **Errores o Rechazos:** o Si la factura es rechazada por inconsistencias (información incorrecta o incompleta), el contratista deberá subsanar los errores y presentar nuevamente los documentos dentro del plazo estipulado. o Una vez corregidos, se reasignará el turno de pago. **8. Responsabilidades del Contratista** ➢ **Obligaciones:** Aunque el recibo a satisfacción esté aprobado, este no exime al contratista de garantizar: o La calidad y cantidad de los bienes y servicios entregados. o La responsabilidad frente a cualquier obligación contractual o de responsabilidad civil. **9. Nota sobre Deducciones y Notificaciones** • **Deducciones Tributarias:** La entidad realizará las deducciones fiscales correspondientes según las obligaciones tributarias del contratista registradas en el RUT. • **Notificación de Pago:** El contratista será notificado vía correo electrónico sobre el giro y deberá confirmar el abono dentro del día hábil siguiente. • **Modificaciones de pagos**: los pagos podrán ser modificados previo los requisitos de ley y con autorización de cupo PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público. **11. Fundamentos Legales** • Directiva Presidencial No. 09 del 17 de septiembre de 2020. • Decreto 358 de 2020. • Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020. • Artículo 19 de la Ley 1150 de 2007. **NOTA 1**: además de lo anterior y en aras de suplir la presente necesidad de manera efectiva; Cada vez que se tramite facturación ante la oficina de contratos para el respectivo derecho a turno, se deberá anexar un informe de actividades con registro fílmico donde se describa de manera detallada cada una de las actividades realizadas y descritas tanto en la factura como en la factura; como también la planilla de asistencia (1DH-FR-0117) diligenciada en su totalidad. **NOMBRE BENEFICIARIO:** ELSA MILENA ANGEL SANCHEZ **CUENTA N°:** 0981006881 **TIPO DE CUENTA:** AHORROS **ENTIDAD FINANCIERA:** BANCO BBVA
APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	El pago de la suma estipulada en esta comunicación se sujetará a la apropiación presupuestal correspondiente y específicamente al Certificado de Disponibilidad Presupuestal: Mediante Certificado de Disponibilidad Presupuestal número 2125 del 12/02/2025, expedido por el Jefe de Presupuesto Departamento de Policía Casanare en calidad de encargado.
VALOR DEL CONTRATO	El valor total del presente contrato, es de de **CIENTO TREINTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA MIL PESOS COLOMBIANOS ($ 131.880.000)** moneda legal, hasta agotar el presupuesto oficial asignado. Impuestos incluidos, y todos los costos directos e indirectos que se deriven del contrato, así como cualquier obligación tributaria a que pudiera estar sujeto. Distribuidos de la siguiente manera:

N°	UNIDAD	RECURSO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR TOTAL

	1	DECAS	16	Actividades de prevención del riesgo psicosocial, mediante actividades de asistencia social, recreación y deportes dirigido al personal uniformado y no uniformado sus beneficiarios en las diferentes unidades de policía.	1	$120.000.000,00
	2	DINCO	16			$2.500.000,00
	3	UNDEMO	16			$9.380.000,00
		VALOR TOTAL				**$131.880.000,00**

INDEMNIDAD	El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la **POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA – DEPARTAMENTO POLICIA CASANARE** de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones.
FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO	El **CONTRATISTA** no será responsable ni se considerará que ha incurrido en incumplimiento de sus obligaciones, si se presentaren durante su ejecución circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito u otros hechos fuera de su control debidamente comprobadas, conforme a las definiciones del Artículo 1° de la Ley 95 de 1890. Para que se dé cumplimiento a la anterior estipulación, es necesario que el CONTRATISTA dé a conocer por escrito a la POLICÍA, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas, acompañando a dicho escrito de todos los documentos y pruebas de soporte que demuestren su ocurrencia, manifestando el tiempo estimado en el cual podrá reanudar o normalizar la prestación del servicio. En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el CONTRATISTA informará por escrito a la POLICÍA dicha circunstancia o circunstancias por escrito cada quince (15) días calendario, hasta por un término máximo de sesenta (60) días calendario, vencido el cual, la POLICÍA podrá dar por terminado el Contrato, lo cual comunicará al CONTRATISTA sin que haya sanción alguna para éste. Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieran de sesenta (60) días calendario, se levantará un acta suscrita por las partes, con el fin de prorrogar el plazo de entrega en forma tal que se reponga el tiempo durante el cual han existido dichas causales. PARÁGRAFO: Para efectos de determinar si existe fuerza mayor o caso fortuito bastará simplemente el pronunciamiento de la POLICIA en forma motivada al respecto. En el evento que la POLICIA considere que no existen tales circunstancias el CONTRATISTA asumirá las responsabilidades sobre el cumplimiento del plazo contractual en la forma contratada.
PRÓRROGAS, ADICIONES, MODIFICACIONES Y ACLARACIONES:	En caso de ser necesario la prórroga, adición, modificación y/o aclaratorio al contrato, el contratista y/o supervisor deberá hacer la solicitud respectiva, antes de los diez (10) hábiles anteriores al mismo de finalización del plazo de ejecución del contrato, motivando la solicitud y anexando los soportes necesarios.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Las contempladas en el anexo No. 1 de la presente aceptación de la oferta
GARANTIA ÚNICA Y SANCIONES	El CONTRATISTA deberá constituir a favor de la POLICÍA NACIONAL - DEPARTAMENTO POLICIA CASANARE, NIT 844.000.016-1, ante una Compañía de Seguros legalmente establecida en el país, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, UNA GARANTÍA ÚNICA destinada a amparar el cumplimiento de la totalidad de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato, que cubra los siguientes riesgos y por los valores, plazos y condiciones que a continuación se precisan:

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS INCLUYENDO SUS PRORROGAS SI A ELLO	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACION DEL CONTRATO LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO

					HUBIERE LUGAR	PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTIA UNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DE LOS SERVICIO	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DE LOS SERVICIOS LO QUE CUBRIRÍA EL PERJUICIO ADMINISTRATIVO POR LA POSIBLE PÉRDIDA DE LOS RECURSOS, LOS GASTOS OCASIONADOS POR EL PROCESO Y LA NO PRESTACIÓN DEL SERVICIO REQUERIDO.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	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 CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN 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 OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y

						PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del presente contrato será a partir de carta de inicio suscrito por el ordenador del gasto hasta el 31 de diciembre del 2025, una vez aprobadas las pólizas que respaldan la garantía del objeto del presente proceso.						
LUGAR PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO	Para la realización de las actividades objeto del presente contrato, el contratista debe tener en cuenta la naturaleza y objetivo del evento, así mismo identificar la población que se beneficiara del mismo, para establecer los escenarios que garanticen condiciones de seguridad, comodidad y excelente atención a los participantes, debiendo coordinar con el supervisor del contrato. Las actividades que se realizarán de acuerdo a las ofertas presentadas donde se especifica cuáles se realizarán en instalaciones policiales y en el centro recreacional ofrecido por el oferente en coordinación con el supervisor del contrato.						
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos						
VIGENCIA	La vigencia del Contrato es igual al plazo de ejecución de la aceptación de la oferta y cuatro (4) meses más para efectos de liquidación.						

La presente Comunicación de Aceptación se legaliza bajo el No. PN DECAS 21-9-10005-25, junto con la oferta aceptada y la invitación del proceso No. PN DECAS MIC 003-2025, constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en el cual se efectuará el Registro Presupuestal. Con la publicación de la presente Comunicación de Aceptación de la oferta en el SECOP II el proponente seleccionado quedará informado de la aceptación de su oferta.

Los documentos que a continuación se relacionan, hacen parte integral del contrato, los cuales determinan, regulan, complementan y adicionan lo aquí pactado, y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales:

1. Estudios y documentos previos.
2. Invitación, Adendas, Anexos, Formatos, Matrices, Formularios.
3. Propuesta presentada por el contratista.
4. Las garantías debidamente aprobadas, cuando hayan sido exigidas
5. Toda la correspondencia que se surta entre las partes durante el término de ejecución del contrato

Atentamente,

Coronel **GIOVANNI BARRERO UNIGARRO**
Comandante Departamento de Policía Casanare

Elaboro; SI. Edwin Zipaquirá Pizarro
Analista de Contratos

Revisó: IJ. Jesús Bolivar Rojas Gutiérrez
Jefe Grupo Contratos

ST. Jhon Anderson Jiménez Pote
Jefe Grupo Asuntos Jurídicos

Diagonal 15 No 13B-05 El Yopal
Teléfono 3103208456
decas.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS Y ECONÓMICAS

OFERTA ECONOMICA		
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR ACTIVIDADES IVA INCLUIDO Y DEMAS IMPUESTOS (SI APLICA)
1	ACTIVIDADES FISICAS DIRIGIDAS	$ 24.382
2	CICLO PASEO	$ 10.472
3	CAMPEONATO INTERDISCIPLINAS	$ 24.382
4	CARRERA DE OBSERVACIÓN	$ 43.167
5	FESTIVAL DE HABILIDADES (COMETAS)	$ 41.416
6	DIA DE LA MADRE- DIA DE LA MUJER	$ 73.034
7	DIA DEL HOMBRE- DIA DEL PADRE	$ 74.231
8	CELEBRACION FECHAS ESPECIALES (CUMPLEAÑOS)	$ 23.641
9	CONMEMORACIONES ESPECIALES ANIVERSARIO INSTITUCIONAL	$ 88.363
10	VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN ESTACIONES DE POLCIA	$ 36.215
11	ALMUERZO O CENA DE COMPAÑEROS	$ 59.673
12	ENCUENTRO DE PAREJAS	$ 78.533
13	NOCHE AZUL	$ 78.827
14	SALIDAS DE INTEGRACION, DIA DE SOL	$ 76.001
15	ECO PASADIA	$ 149.957
16	CINE CON BIENESTAR	$ 60.659
17	COMPARTIENDO CON EL COMANDANTE	$ 50.657
18	DIA DULCE- DIA DEL NIÑO	$ 60.266
19	TALLERES PSICOSOCIALES	$ 34.948
20	TALLERES Y CAPACITACIONES- ECONOMÍA FAMILIAR	$ 36.759
21	VISITAS HOSPITALARIAS CON SITUACIÓN MÉDICA	$ 39.778
22	ENTRE MEJOR VIVA UN PATRULLERO MEJOR VA SER SU FUNCION PUBLICA.	$ 64.338
23	RECONOCIMIENTO AL DESEMPEÑO POLICIAL	$ 86.031
24	DIA DE LA RESERVA ACTIVA- DIA DEL VETERENO	$ 74.189

ITEM	DESCRIPCION DEL SERVICIO	CANT	UNIDAD DE MEDIDA
	BIENESTAR SOCIAL Y APOYO PSICOSOCIAL - DECAS		
1	**ACTIVIDADES FISICAS DIRIGIDAS** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, se realizará con el objetivo de mejorar la condición físico-atlética, promoción de hábitos y estilo de vida saludable, pausas activas. **Participantes:** Uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: Un técnico en recreación y deportes certificado, que oriente la actividad y las jornadas de acondicionamiento físico-zumba, aeróbicos, cardio hit, acuaterapia, dinámicas de grupo, carrera de obstáculos, aeróbicos, caminata ecológica, atletismo, natación cuando sea necesario. **HIDRATACIÓN** • Botella de agua PET por 600 ml, 01 fruta (manzana, banano, mínima de 150 gr a 200 gr), 01 bocadillo 40 gramos. • Bebida hidratante (Isotónica) de 500 ml, fruta (pera, mandarina mínima de 150 gr a 200 gr).	1	(PERSONA)

	Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.		
2	**CICLO PASEO** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, se realizará ciclo paseo, con el objetivo de mejorar la condición físico, promoción de hábitos y estilo de vida saludable, al personal uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **HIDRATACIÓN** **Opción 1:** • Botella de agua PET por 600 ml, 01 fruta (manzana, banano, pera, mandarina mínima de 150 gr a 200 gr), 01 bocadillo 40 gramos. **Opción 2:** • Bebida hidratante (Isotónica) de 500 ml, fruta (pera, mandarina mínima de 150 gr a 200 gr). **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.	1	(PERSONA)
3	**CAMPEONATO INTERDISCIPLINAS** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA** En la presente actividad se busca motivar a los uniformados y no uniformados de cada unidad policial a participar en eventos deportivos de manera técnica y sistemática con el fin de satisfacer la necesidad de aquellos funcionarios activos, para que mantengan hábitos de práctica deportiva. **Lugar:** Instalaciones policiales, entre otros, de la jurisdicción del departamento de Casanare, con el fin propiciar espacios apropiados para la práctica de actividad física, la vivencia de diversas disciplinas deportivas y la mejora de la condición física, basado en competencias, que permite responder de manera adecuada a las exigencias del entorno: **Participantes:** Uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá suministrar la logística (elementos y materiales a utilizar en la actividad), disponer de un profesional en deporte para el campeonato de acuerdo a la categoría (futbol 5-voleybol). **HIDRATACIÓN POR PERSONA** • Botella de agua de 600 ml acompañada de una fruta (manzana, banano, pera, mandarina mínima de 150 a 200 gr) • Bebida hidratante (Isotónica) de 500 ml, fruta (pera, mandarina mínima de 150 gr a 200 gr). **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.	1	(PERSONA)
4	**CARRERA DE OBSERVACIÓN** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, actividad desarrollada al aire libre orientada con fines educativos, y de formación de la persona. Va más allá que las actividades de aventura o visitas a lugares naturales. **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** Para el desarrollo de esta actividad, se requiere de: • 01 técnico en recreación • Elementos y/o materiales para la realización de la carrera de observación (sacos, lazos de salto, aros, pelotas plásticas, rompecabezas, globos, conos, postes slalom, cucharas de plástico, pelotas de pin pon). **REFRIGERIOS POR PERSONA** **Opción 1:** • 01 empanada (mixta carne y pollo 180 gr mínimo, 01 chocolatina de 50 gr mínimo, 01 gaseosa pet 400 ml y/o 01 botella de Agua de 250 ml. **Opción 2**: • 01 sándwich con pan baguette de 90 gr mínimo, pollo desmechado 120 gr mínimo, lechuga crespa mínimo 9 gr, tomate mínimo 20 gr, queso mínimo 13 gr, 01 chocolatina de 50 gr mínimo, 01 gaseosa pet 400 ml y/o 01 botella de Agua de 250 ml.	1	(PERSONA)

	Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.		
5	**FESTIVAL DE HABILIDADES (COMETAS)** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, consiste en la realización de concurso de cometas, desarrolladas por el personal policial, no uniformado y sus beneficiarios. **Lugar:** Comando de policía (cancha de futbol) **Participantes:** Uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** Para el desarrollo de esta actividad, se requiere 01 recreacioncita certificado **REFRIGERIO** **Opción 1:** • 01 sándwich con pan baguette de 90 gr mínimo, pollo desmechado 120 gr mínimo, lechuga crespa mínimo 9 gr, tomate mínimo 20 gr, queso mínimo 13 gr, 01 chocolatina de 50 gr mínimo, 01 gaseosa pet 400 ml. **Opción 2:** • 01 porción de pizza de 200gr mínimo (en diferentes sabores (hawaiana, pollo con champiñones, carnes), 01 jugo en envase Tetrapak diferentes sabores de 200 ml. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.	1	EVENTO
6	**DIA DE LA MADRE- DIA DE LA MUJER** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, es un acto de carácter grupal con el fin de ayudar al mantenimiento y fortalecimiento de las relaciones familiares. Se realizarán actividades psicosociales, culturales, deportivas, recreativas y/o pedagógicas, con el fin de Optimizar la responsabilidad personal y social, permitiendo afrontar la vida con mayor seguridad y serenidad, estimular el desarrollo integral y armónico de las capacidades físicas, afectivas, emocionales y morales del personal, en cada mujer de la unidad. **Participantes:** funcionarias policiales, no uniformadas y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** El contratista deberá garantizar la logística y entrega en el lugar de la actividad (elementos, materiales a utilizar en la actividad y refrigerio / lonchis); 1. Entrega detalle (ramo de flores) concertado con el supervisor del contrato. 2. Disponer mínimo 02 meseros por cada 20 personas para el servicio a la mesa, en la actividad el mesero debe estar debidamente uniformado y debe contar con experiencia del servicio. 3. Incluye la lencería, mesas, sillas y el menaje (platos y cubiertos y vasos). 4. Disponer de mesas decoradas con centro de mesa floral acorde a la ocasión. 5. Disponer de Un grupo de marichis que amenice el evento de acuerdo a la ocasión como mínimo 10 canciones. 6. Instalación mesa principal para seis personas; mantelería y decoración de mesa y sillas acorde al evento, las mesas deberán tener arreglos florales; cristalería (vasos, platos); cubiertos de acuerdo al alimento a entregar, sillas y mesas necesarias para la cantidad de personal citado. 7. Decoración cuatro de bombas o globos colores acorde a la ocasión (blanco, rojo, fucsia) y sus respectivas serpentinas. **BEBIDAS** **Opción 1**: Champaña para brindis en copa de vidrio **Opción 2**: Coctel tipo margarita en copa de vidrio. **Opción 3**: Coctel tipo mojito en copa de vidrio **ALIMENTOS** **Opción 1**: • 01 Churrasco de res por 250 gr, porción de papas a la francesa por 150 gr, porción de arroz por 120 gr, ensalada rusa por 100 gr, bebida a escoger por parte del supervisor por 400 ml (gaseosa - jugo) y postre por 100 gr. **Opción 2**: • 01 Pechuga gratinada 250 gr, arroz por 120 gr, papas al horno por 100 gr, bebida a escoger por parte del supervisor por 400 ml (gaseosa - jugo) y postre por 100 gr. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.	1	(PERSONA)

7	**DIA DEL HOMBRE- DIA DEL PADRE** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, es un acto de carácter grupal con el fin de ayudar al mantenimiento y fortalecimiento de las relaciones familiares. Se realizarán actividades psicosociales, culturales, deportivas, recreativas y/o pedagógicas, con el fin de Optimizar la responsabilidad personal y social, permitiendo afrontar la vida con mayor seguridad y serenidad, estimular el desarrollo integral y armónico de las capacidades físicas, afectivas, emocionales y morales del personal, en cada hombre de la unidad. **Participantes:** funcionarios policiales, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** El contratista deberá garantizar la logística y entrega en el lugar de la actividad (elementos, materiales a utilizar en la actividad y refrigerio / lonchis); 1. Entrega caja de sorpresa concertado con el supervisor del contrato y el responsable de bienestar social. 2. Disponer mínimo 01 mesero por cada 20 personas para el servicio a la mesa, en la actividad el mesero debe estar debidamente uniformado y debe contar con experiencia del servicio. 3. Incluye la lencería, mesas, sillas y el menaje (platos y cubiertos y vasos). 4. Disponer de mesas decoradas con centro de mesa floral acorde a la ocasión. 5. Disponer de un grupo musical que amenice el evento de acuerdo a la ocasión como mínimo 10 canciones. 6. Instalación mesa principal para seis personas; mantelería y decoración de mesa y sillas acorde al evento, las mesas deberán tener arreglos florales; cristalería (vasos, platos); cubiertos de acuerdo al alimento a entregar, sillas y mesas necesarias para la cantidad de personal citado. 7. Decoración acorde a la ocasión con bombas (blancas, dorado, negro) **BEBIDAS** **Opción 1**: Champaña para brindis en copa de vidrio **Opción 2**: Coctel tipo margarita en copa de vidrio. **ALIMENTOS POR PERSONA** **Opción 1**: • Parrillada que consta de carne de res (200 gr), cerdo (200 gr), pechuga (200 gr.), arroz (120 gr), yuca y papa (100 gr), gaseosa de 350 ml, jugo natural o limonada natural de (12 oz). **Opción 2**: • Pechuga gratinada 250 gr, arroz por 120 gr, papas al horno por 100 gr, bebida a escoger por parte del supervisor por 400 ml (gaseosa - jugo) y postre por 100 gr. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.	1	(PERSONA)
8	**CELEBRACION FECHAS ESPECIALES (CUMPLEAÑOS)** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, se realizará con el objetivo de compartir tiempo y espacio entre compañeros que ayuden a fortalecer el desarrollo integral de los funcionarios. Fortalecer las relaciones interpersonales y generar el compartir entre compañeros a través del reconocimiento de fechas especiales, ya que contribuye en el fortalecimiento del trabajo en equipo, toma de decisiones, autoestima y habilidades sociales, con el fin de motivar directamente a los uniformados y sus familias a tener mayor satisfacción laboral. **Participantes:** uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** • Vasos, platos, cubiertos de acuerdo al alimento a entregar. • Decoración con bombas colores acorde a la ocasión y sus respectivas serpentinas. **ALIMENTOS** Torta decorada de dos libras (1000gr) sabores tradicionales, acompañada de gaseosas tres litros (Carbonatada que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional). La actividad se realiza con previa coordinación con el supervisor del contrato. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.	1	(PERSONA)
9	**CONMEMORACIONES ESPECIALES ANIVERSARIO INSTITUCIONAL** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL**	1	(PERSONA)

	NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, se realizará con el objetivo de compartir tiempo y espacio entre compañeros que ayuden a fortalecer el desarrollo integral del funcionario. Fortalecer las relaciones interpersonales y generar el compartir entre compañeros a través del reconocimiento de fechas especiales, ya que contribuye en el fortalecimiento del trabajo en equipo, toma de decisiones, autoestima y habilidades sociales, con el fin de motivar directamente a los uniformados y sus familias a tener mayor satisfacción laboral Por medio de estas actividades, se busca generar espacios de integración, fomentando el fortalecimiento de las relaciones interpersonales entre los participantes contribuyendo en la consolidación del proyecto de vida institucional. **Lugar:** previa coordinación con el supervisor del contrato. **Participantes:** uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: • 01 mesero por cada 20 personas, en la actividad el mesero debe estar debidamente uniformado y debe contar con experiencia del servicio. • El servicio debe ser servido a la mesa. • Incluye la lencería, mesas y sillas necesarias para la cantidad de personal citado, el menaje (platos y cubiertos y vasos, empaque desechable si se requiere). • Disponer de mesas con decoración acorde al evento con colores institucionales, previa coordinación con el supervisor del contrato. • Disponer de Un (01) cantante o un (01) Grupo Musical que amenice el evento de acuerdo a la ocasión, 5 canciones. **ALIMENTACIÓN POR PERSONA** **Opción 1:** • 01 porción de carne asada de 150 gr mínimo, 01 porción de pechuga de pollo a la plancha de 150 gr mínimo acompañada de 100 gr de chorizo mínimo, 100 gr de papa al vapor mínimo, 100 gr de yuca al vapor mínimo, 100 gr de plátano maduro asado y aderezos mínimo, 01 gaseosa pet de 400 ml 01 porción de torta 80 gramos. **Opción 2:** • 01 porción de costillas de cerdo de 400 gr mínimo, 01 porción de papas fritas de 80 gr mínimo, 01 porción de patacones 80 gr mínimo, 01 gaseosa de 400 ml, 01 porción de torta 80 gr. **REFRIGERIO** **Opción 1:** • Tablas de queso **Opción 2:** • Tablas de frutas **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.		
10	**VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN ESTACIONES DE POLCIA** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, se realizará con el objetivo de brindar herramientas para orientar y fortalecer las condiciones psicológicas, sociales a través de los servicios de apoyo psicosocial, educación, recreación, deporte, cultura y turismo, con el fin de garantizar estados de bienestar coherentes a las dinámicas familiares, institucionales y sociales. Manejo de la inteligencia emocional: Favorecer el desarrollo de la inteligencia emocional en el ámbito laboral, familiar, social y personal orientado a impactar positivamente su vida, sus relaciones y estatus económico. Con estos programas se busca fomentar su desarrollo integral a través de experiencias pedagógicas significativas, disfrute, generando ambientes seguros, sensibles, equitativos e inclusivos que fortalezcan el desarrollo físico, cognitivo, afectivo y social promoviendo una adecuada integración con los compañeros de trabajo. **Participantes:** Uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **ALIMENTOS** **Opción 2:** • Sándwich en pan baguette de carne y/o pollo desmechado por 250 gr, queso por 30 gr, vegetales por 50 gr y salsas, gaseosa o jugo por 350 ml de marcas reconocidas **Opción 3:** • Hamburguesa de carne por 150 gr, papa a la francesa por 150 gr, queso por 30 gr, vegetales por 50 gr y salsas, con gaseosa en envase individual 350 ml de marcas	1	(PERSONA)

	reconocidas. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.		
11	**ALMUERZO O CENA DE COMPAÑEROS** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, se realizará con el objetivo de compartir tiempo y espacio entre compañeros que ayuden a fortalecer el desarrollo integral del funcionario. **Lugar:** previa coordinación con el supervisor del contrato. **Participantes:** uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** Por medio de estas actividades, se busca generar espacios de integración, fomentando el fortalecimiento de las relaciones interpersonales entre los participantes. El oferente deberá disponer de: • Incluye la lencería, mesas, sillas **ALIMENTACIÓN POR PERSONA** **Opción 1:** • Parrillada que consta de carne de res (200 gr), cerdo (200 gr), pechuga (200 gr.), arroz (120 gr), yuca y papa (100 gr), gaseosa de 350 ml, jugo natural o limonada natural de (12 oz). **Opción 2:** • Porción de costillas de cerdo BBQ de 400 gr mínimo, 01 porción de papas fritas de 80 gr mínimo, 01 porción de patacones 80 gr mínimo, 01 gaseosa de 400 ml, 01 porción de torta 80 gr. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.	1	(PERSONA)
12	**ENCUENTRO DE PAREJAS** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, son actividades que buscan promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida. **Lugar:** Coordinado previamente con el supervisor del contrato en el perímetro urbano de Yopal. **Participantes:** uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **Descripción de la actividad:** Promover el desarrollo integral de las parejas y hogares policiales, fundamentado en los principios y valores institucionales, que generen la permanencia y constancia de cada núcleo familiar, mediante la realización de un encuentro de pareja, en el cual se efectuaran dos charlas con personal profesional en el área de familia y hogar, una actividad lúdica recreativa que les permita fortalecer el aspecto mental y físico y un compartir con una cena romántica, con la que se busca recordar esos momentos especiales y de interés en cada una de las parejas y proyectos a futuro en familia. El lugar debe contar como mínimo con las siguientes atracciones: • Piscinas para adultos • Zonas verdes • Canchas (futbol, tejo, baloncesto) • Parqueadero para carros y motos **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** Para el desarrollo de esta actividad, se requiere de: • Disponer mínimo 01 mesero por cada 20 personas para el servicio a la mesa, en la actividad el mesero debe estar debidamente uniformado y debe contar con experiencia del servicio. • Las mesas deberán tener; cristalería (vasos, platos y copas de vidrio para brindis); cubiertos de acuerdo al alimento a entregar, decoración coordinada previa coordinación con el supervisor del contrato y que vaya de acuerdo al evento a realizar. • Disponer de Un (01) cantante o un (01) Grupo Musical que amenice el evento de acuerdo a la ocasión por un lapso de una (02) horas. • Mantelería, decoración de mesa y sillas acorde al evento, las mesas deberán tener arreglos florales; cristalería (vasos, platos); cubiertos de acuerdo al alimento a entregar, sillas y mesas necesarias para la cantidad de personal citado.	1	(PERSONA)

	• El supervisor del contrato seleccionara el salón de eventos para ejecutar la actividad de los ofrecidos por el contratista dentro de su propuesta. **BEBIDAS** **Opción 1:** Champaña para brindis en copa de vidrio. **Opción 2:** Coctel tipo margarita en copa de vidrio. **Opción 3:** Coctel tipo mojito en copa de vidrio. **ALIMENTACIÓN POR PERSONA** **Opción 1:** Plato con carne de res por 250 gr, papa a la francesa por 150 gr, ensalada tropical por 80 gr, bebida por 400 ml (gaseosa - jugo) y postre por 200 gr **Opción 2:** Amarillo a la monseñor por 250 gr, arroz con almendras por 150 gr, papa al horno por 150 gr, bebida por 400 ml (gaseosa - jugo) y postre por 200 gr. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.		
13	**NOCHE AZUL** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, son actividades que buscan promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida. **Lugar:** Coordinado previamente con el supervisor del contrato ,perímetro urbano Yopal. **Participantes:** uniformados, y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **Celebraciones especiales:** Es un acto o evento de carácter grupal donde se realiza homenaje familias por su incondicional amor y apoyo a estos valientes hombres y mujeres policiales en su trayectoria institucional de mucha experiencia, compartiendo tiempo, espacio en actividades sociales, culturales, humanitarios que promueven acciones nacionales e internacionales que despierten el interés sobre los programas y actividades. **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** Para el desarrollo de esta actividad, se requiere de: • Disponer mínimo 01 mesero por cada 20 personas para el servicio a la mesa, en la actividad el mesero debe estar debidamente uniformado y debe contar con experiencia del servicio. • Incluye la lencería, mesas, sillas y el menaje (platos y cubiertos y vasos). • Mesas, silletería, mantelería, y decoración con colores institucionales. • Disponer de Un (01) cantante o un (01) Grupo Musical que amenice el evento de acuerdo a la ocasión por un lapso de dos (02) horas. • Decoración acorde a la ocasión previamente coordinado con el supervisor del contrato **BEBIDAS** **Opción 1:** • champaña para brindis en copa de vidrio. **Opción 2:** • coctel tipo mojito en copa de vidrio. **ALIMENTOS ALMUERZO POR PERSONA** **Opción 1:** • Filete de carne por 250 gr en salsa de vino tinto, papa a la francesa por 150 gr, ensalada tropical por 80 gr, bebida a escoger por parte del supervisor por 400 ml (gaseosa - jugo) y postre por 200 gr. **Opción 2:** • Pechuga en salsa de champiñones por 250 gr, Arroz de verduras por 150 gr, puré de papa por 150 gr, bebida por 400 ml (gaseosa - jugo) y postre por 200 gr. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.	1	(PERSONA)
14	**SALIDAS DE INTEGRACION, DIA DE SOL** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, son actividades que buscan promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida. **Lugar:** Previa coordinación con el supervisor del contrato **Participantes:** uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. Actividades a desarrollar:	1	(PERSONA)

	• Actividad física (lúdica o recreativa) • Actividad libre El lugar debe contar como mínimo con las siguientes atracciones: • Piscinas para adultos • Piscina para niños • Zonas verdes • Canchas (futbol, tejo, baloncesto) • Parqueadero para carros y motos **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** Para el desarrollo de esta actividad, se requiere de: • 01 técnico en recreación por espacio de 1 hora. • La actividad debe incluir pasadía para el uso de los escenarios deportivos que ofrezca la sede recreacional. **ALIMENTACIÓN POR PERSONA** **Opción 1:** • Parrillada que consta de carne de res (200 gr), cerdo (200 gr), pechuga (200 gr.), arroz (120 gr), yuca y papa (100 gr), gaseosa de 350 ml, jugo natural o limonada natural de (12 oz). **Opción 2:** • lomo de cerdo en salsa de maracuyá, papa en casco arroz, ensalada crema de la casa y limonada de panela. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.		
15	**(ECO PASADIA)** **LÍNEA DE ACCIÓN – RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL** **NIÑEZ-JUVENTUD-ADULTEZ-FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y Apoyo Psicosocial, la cual busca promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida Esta actividad pretende incentivar las tradiciones llaneras y reconocimiento de nuestra cultura. Atreves de la interacción con la naturaleza, avistamiento de aves, logrando así fortalecer el desarrollo motriz y cognitivo de nuestros hombres y mujeres Policías y sus familias. **INGRESO POR PERSONA A:** **Opción 1:** Actividad día de sol al extremo pasaporte de ingreso invitado al Arca de Noe, acceso a todas las áreas turísticas. **Opción 2:** Actividad día de sol al extremo pasaporte de ingreso invitado al centro recreacional y deportivo Palma Real, acceso a todas las áreas turísticas. **Opción 3:** Actividad día de sol al extremo pasaporte de ingreso invitado al parque atracciones extremas Oasis Eco-Park, acceso a todas las áreas turísticas. **Opción 4:** Actividad día de sol al extremo pasaporte de ingreso invitado al Parque Acuático Nacua, acceso a todas las áreas turísticas **Actividades a desarrollar:** • Acceso y uso de las diferentes áreas de la sede ofrecida sin restricción alguna. • Actividad libre (lúdica o recreativa) **REFRIGERIOS POR PERSONA** **Opción 1:** • croissant 85 gramos, queso o bocadillo, con jugo natural o limonada natural de (12 oz). **Opción 2:** • papa rellena con carne desmechada y huevo de 180 gr, con jugo natural o limonada natural de (12 oz). **ALIMENTACIÓN POR PERSONA** **Opción 1:** • Pollo asado porción, acompañada de 100 gr mínimo de papa al vapor, 100 gr mínimo de yuca al vapor, 100 gr mínimo de plátano maduro asado, , 01 gaseosa pet 400 ml. **Opción 2:** • 01 porción de carne asada de 300 gr mínimo, acompañada de 100 gr mínimo de papa al vapor, 100 gr mínimo de yuca al vapor, 100 gr mínimo de plátano maduro asado y aderezos, 01 gaseosa pet 400 ml, Porción de torta de 80 gr mínimo.	1	(PERSONA)

	Actividad a realizar previa coordinación con el supervisor del contrato. **Nota 1:** El contratista debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Igualmente, el centro recreacional deberá contar con piscina.		
16	**CINE CON BIENESTAR** **LÍNEA DE ACCIÓN – RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL** **NIÑEZ-JUVENTUD-ADULTEZ-FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, las jornadas culturales tiene como propósito entender que el espectáculo del cine, es concebido como entretenimiento, antes que, como diversión, nos permite acercarnos en una perspectiva de reconocimiento de muchas obras cinematográficas, sin alejarnos del placer de contemplar, son válidas para la reflexión y el ejercicio del intelecto. **Lugar:** Salas de cine de la jurisdicción. **Participantes:** uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** Para el desarrollo de esta actividad, se requiere ticket de ingreso por persona, para sala de cine, función formato 3D, Película elegida por el supervisor del contrato. **REFRIGERIO** • 01 crispeta salada o dulce de 120 gr mínimo, 01 vaso de gaseosa 16 oz y 01 Perro caliente compuesto de (pan tipo perro o hotdog de 60 gr mínimo, salchicha tipo americana 80 gr mínimo, queso 50 gr mínimo, ripio de papas 20 gr y salsas variadas tomate 8 gr mínimo, rosada 8 gr mínimo, mayonesa 8 gr mínimo, tártara 8 gr mínimo y piña 8 gr mínimo, 01 chocolatina de 50 gr mínimo, 01 gaseosa pet 400 ml. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.	1	(PERSONA)
17	**COMPARTIENDO CON EL COMANDANTE** **LÍNEA DE ACCIÓN – RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL** **NIÑEZ-JUVENTUD-ADULTEZ-FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y Apoyo Psicosocial, se realizará con el objetivo de compartir tiempo y espacio entre compañeros que ayuden a fortalecer el desarrollo integral del funcionario. **Lugar:** previa coordinación con el supervisor del contrato. **Participantes:** uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** Por medio de estas actividades, se busca generar un espacio de sano desarrollo, con el fin de, fomentando el fortalecimiento de las relaciones interpersonales entre los compañeros de trabajo. **ALIMENTACIÓN** **Opción 1:** • Pechuga gratinada en queso por 250 gr, Arroz de verduras por 150 gr, pure de papa por 150 gr, bebida por 400 ml (gaseosa - jugo) y postre por 200 gr. **Opción 2:** • Plato con carne de res por 250 gr, papa a la francesa por 150 gr, ensalada tropical por 80 gr, bebida por 400 ml (gaseosa - jugo) y postre por 200 gr **Nota 1:** El contratista debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Igualmente, el centro recreacional deberá contar con piscina.	1	(PERSONA)
18	**DIA DULCE- DIA DEL NIÑO** **LÍNEA DE ACCIÓN – RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL** **NIÑEZ-JUVENTUD-ADULTEZ-FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, son actividades que buscan promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida. **Lugar** Comando de policía (cancha de futbol) **Participantes:** uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **ACTIVIDADES A DESARROLLAR:** ▪ Día del Niño -Celebración día dulce ▪ Cantidad mínimo 200 beneficiarios	1	EVENTO

	Desarrollo de un espacio de interacción y creatividad que permiten establecer lazos de desarrollo social y de personalidad a través de una actividad dinámica apoyada por actividades, juegos y mucha diversión para los niños participantes. **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** La actividad comprende una tarde o mañana de entretenimiento con un tiempo mínimo de 05 horas, incluye: • Kit calabaza balde plástico de 12x12 cm, por niño que deberá contener: (1) barra de caramelo, (1) bom bom (chupeta), (1) galleta con centro cremoso 114 gr, (1) chocolatina 12 gr, (1) Caramelo blando masticable con sabor a frutas, en forma de cubo o en forma de tubo y grageas 16.5 gr, (1) burbuja de chocolate 14 gr, (1) Pelotas locas de Goma o Saltarinas, (10) dulces 35 gr. • Decoración acorde a la celebración • Dos (2) recreadores con experiencia en actividades de animación, que cuente con todos los materiales requeridos para el desarrollo de la actividad **REFRIGERIOS POR PERSONA** **Opción 1:** • 01 empanada mixta carne y pollo 180 gr mínimo, 01 gaseosa pet 400 ml y/o 01 botella de Agua de 250 ml. 01 helado en vaso de 45 gr de diferentes sabores, 01 Caja de golosinas con asas de 5.8 x 3.5 x 3.5 pulgadas, cuyo contenido debe tener 10 caramelos de diferentes referencias. **Opción 2**: • 01 croissant 85 gramos, queso o bocadillo, 01 gaseosa pet 400 ml y/o 01 botella de Agua de 250 ml, 01 helado en vaso de 45gr de diferentes sabores, 01 Caja de golosinas con asas de 5.8 x 3.5 x 3.5 pulgadas, cuyo contenido debe tener 10 caramelos de diferentes referencias. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.		
19	**LÍNEA DE ACCIÓN – RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL** **NIÑEZ-JUVENTUD-ADULTEZ-FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, se realizará con el objetivo de fortalecer las habilidades blandas del personal a través de talleres como: Manejo de la inteligencia emocional, actividades para blindar la vida, comunicación asertiva, pautas de crianza, fortalecimiento del autocuidado, construcción del proyecto de vida, igualdad y equidad de género, proyecto de vida en pareja, prevención del hogar libre de violencia, prevención frente al acoso sexual y laboral, construyendo familias funcionales. **Participantes:** uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: • Un tallerista certificado en el tema • Papel tamaño carta, pliego de cartulina, lapicero y marcador para cada participante **ALIMENTACIÓN** **Opción 1:** • 01 sándwich con pan baguette de 90 gr mínimo, pollo desmechado 120 gr mínimo, jamón ahumado de pavo 30 gr mínimo, lechuga crespa mínimo 9 gr, tomate mínimo 20 gr, queso doble crema 30 gr mínimo, 01 gaseosa pet 400 ml **Opción 2:** • 01 croissant 85 gramos, queso o bocadillo, 01 gaseosa pet 400 ml **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.	1	(PERSONA)
20	**LÍNEA DE ACCIÓN – RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL** **NIÑEZ-JUVENTUD-ADULTEZ-FAMILIA** **Taller de economía familiar, manejo de finanzas personales, prevención del endeudamiento:** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, el objetivo es brindar herramientas para que las personas tomen conciencia de la importancia de desarrollar conocimientos, destrezas, valores, hábitos y costumbres en el manejo de la economía personal y familiar. **Lugar:** previa coordinación con el supervisor del contrato. **Participantes:** uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: • Un tallerista certificado en el tema	1	(PERSONA)

	• Salón dispuesto para dictar el taller **REFRIGERIO POR PERSONA** **Opción 1:** • empanada (mixta carne y pollo 180 gr mínimo, 01 gaseosa pet 400 ml **Opción 2:** • sándwich con pan baguette de 90 gr mínimo, pollo desmechado 120 gr mínimo, jamón ahumado de pavo 30 gr mínimo, lechuga crespa mínimo 9 gr, tomate mínimo 20 gr, queso doble crema 30 gr mínimo, 01 gaseosa pet 400 ml **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.		
21	**VISITAS HOSPITALARIAS PERSONAL CON SITUACIÓN MÉDICA** **LÍNEA DE ACCIÓN – RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL** **NIÑEZ-JUVENTUD-ADULTEZ-FAMILIA** **Fomento de solidaridad:** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, el objetivo es ayudar y servir, de una manera desinteresada, a los demás. Se hace necesario que las personas sean o aprendan a ser colaboradoras y cooperantes, desarrollando en ellos un espíritu generoso, solidario y altruista como por ejemplo visitas al hospital, domiciliarias, entre otros. **Lugar:** Establecimientos de salud jurisdicción del departamento **ALIMENTACIÓN** **DESAYUNO U ONCES:** para llevar empacado en caja de cartón decorada conforme a la ocasión que en su interior se encuentre los siguientes elementos: 01 café en leche en botella de vidrio de 240 ml mínimo o jugo de naranja en botella de vidrio de 90 cc mínimo, porción de frutas picada 150 gr mínimo (papaya, patilla, piña, mango, manzana, pera, durazno), 01 sándwich de pollo y queso en pan baguette 200 gr mínimo, un vaso de cereal con yogurt y una tarjeta 9.5 cm de ancho por 6.5 de alto alusiva a la ocasión. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.	1	(PERSONA)
22	**ENTRE MEJOR VIVA UN PATRULLERO MEJOR VA SER SU FUNCION PUBLICA** **LÍNEA DE ACCIÓN – RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL** **NIÑEZ-JUVENTUD-ADULTEZ-FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, es un acto de carácter grupal con el fin de ayudar al mantenimiento y fortalecimiento de las relaciones familiares. **Descripción de la actividad:** Se realizarán actividades psicosociales, culturales, deportivas, recreativas y/o pedagógicas, con el fin de optimizar la responsabilidad personal y social, permitiendo afrontar la vida con mayor seguridad y serenidad, estimular el desarrollo integral y armónico de las capacidades físicas, afectivas, emocionales y morales del personal, en cada patrullero de la unidad. **ALIMENTO POR PERSONA** **Opción 1**: • 01 churrasco 250 gr mínimo, 01 porción de papas a la francesa 50 gr mínimo, 01 porción de ensalada de tomate y cebolla o agridulce 80 gr mínimo, acompañado de gaseosa pet de 400 ml **Opción 2**: • Pechuga gratinada 250 gr, arroz por 120 gr, papas al horno por 100 gr, bebida a escoger por parte del supervisor por 400 ml (gaseosa - jugo) y postre por 100 gr. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.	1	UNIDAD (PERSONA)
23	**RECONOCIMIENTO AL DESEMPEÑO POLICIAL / TRAYECTORIA INSTITUCIONAL** **LÍNEA DE ACCIÓN – RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL** **ADULTEZ-FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, tiene como objeto contribuir, al cumplimiento de los objetivos sociales, culturales, humanitarios, o relacionados con los derechos del hombre y la mujer, que promueven acciones nacionales e internacionales y despiertan el interés sobre los programas y actividades. Con el fin de reconocer al personal policial que por su tiempo, dedicación, entrega en su trayectoria institucional y a la labor cumplida en el departamento de Policía Casanare, salen trasladados y/o asignación de retiro, se hará entrega como parte de la actividad , 01 caja decorada de cartón de 26x17x10 cm con logos institucionales, que contenga (01 agenda de Tamaño 17x24 cm, cosida al hilo, tapa en cuero poliuretano, bond 60 gr, datos personales, calendario,2025, sección de notas, cinta separadora, cabezada 150 paginas colores surtidos hombre y mujer) , 01 Termo doble pared. Pared interna de plástico y externa de acero inoxidable. Incluye tapa de plástico con válvula de seguridad. Capacidad: 350 ml. Material: Acero Inoxidable / Plástico.	1	UNIDAD (PERSONA)

	Medidas: 7.9 x 12 cm Área de marca: 6 x 5 cm y 01 Bolígrafo en acero inoxidable reciclado. Mecanismo push. Medidas: 14 cm, tinta negra) y/o 01 placa en cristal, vidrio, grabado de 21 cm de altura, 14 cm de ancho, largo 1 cm, base rectangular de reconocimiento, con logos institucionales, nombre de la unidad y una pequeña frase o reseña de agradecimiento grabados en laser, por su labor de acercamiento a la comunidad en la prestación del servicio, conectando de manera sincrónica, la familia, el equipo de trabajo, fomentando la interacción y la confianza, como eje central y fundamental en la dinámica social. **Lugar:** previa coordinación con el supervisor del contrato. **ALIMENTO POR PERSONA** **Opción 1**: • 01 churrasco 250 gr mínimo, 01 porción de papas a la francesa 50 gr mínimo, 01 porción de ensalada de tomate y cebolla o agridulce 80 gr mínimo, acompañado de gaseosa pet de 400 ml **Opción 2**: • Pechuga gratinada 250 gr, arroz por 120 gr, papas al horno por 100 gr, bebida a escoger por parte del supervisor por 400 ml (gaseosa - jugo) y postre por 100 gr. • **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.		
24	**DIA DE LA RESERVA ACTIVA- DIA DEL VETERENO** **LÍNEA DE ACCIÓN-RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA TURISMO Y APOYO PSICOSOCIAL NIÑEZ, ADULTEZ, JUVENTUD Y FAMILIA** El desarrollo de esta actividad será liderado por el responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial, es un acto de carácter grupal con el fin de ayudar al mantenimiento y fortalecimiento de las relaciones familiares. Conmemoración al día del Veterano, donde se rinde homenaje a los hombres y mujeres veteranos de la fuerza pública que durante años con esfuerzo y valentía trabajaron incansablemente por el pueblo Colombiano. **Participantes:** funcionarios de la reserva y sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **Lugar:** previa coordinación con el supervisor del contrato. **PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTO** El contratista deberá garantizar la logística y entrega en el lugar de la actividad (elementos, materiales a utilizar en la actividad; • Disponer mínimo 01 mesero por cada 20 personas para el servicio a la mesa, en la actividad el mesero debe estar debidamente uniformado y debe contar con experiencia del servicio. • Incluye la lencería, mesas, sillas y el menaje (platos y cubiertos y vasos). • Disponer de mesas decoradas con centro de mesa floral acorde a la ocasión. • Disponer de un grupo musical que amenice el evento de acuerdo a la ocasión como mínimo 10 canciones. • Mantelería y decoración de mesa y sillas acorde al evento, las mesas deberán tener arreglos florales; cristalería (vasos, platos); cubiertos de acuerdo al alimento a entregar, sillas y mesas necesarias para la cantidad de personal citado. • Decoración acorde a la ocasión con bombas. **ALIMENTOS POR PERSONA** **Opción 1**: • Parrillada que consta de carne de res (200 gr), cerdo (200 gr), pechuga (200 gr.), arroz (120 gr), yuca y papa (100 gr), gaseosa de 350 ml, jugo natural o limonada natural de (12 oz). **Opción 2**: • Pechuga gratinada 250 gr, arroz por 120 gr, papas al horno por 100 gr, bebida a escoger por parte del supervisor por 400 ml (gaseosa - jugo) y postre por 100 gr. • **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.	1	UNIDAD (PERSONA)

ÍTEM	CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES
01	**CAPACIDAD OPERATIVA** Teniendo en cuenta que las actividades prestación de servicios de bienestar social, capacitación, alimentación y estímulos, en beneficio del personal uniformado, no uniformado y beneficiarios del presente proceso contractual se encaminan a actividades de integración y mejoramiento de la

	calidad de vida, componente recreación, deporte, cultura, del personal Policial perteneciente al Departamento de Policía Casanare. El contratista debe contar con los medios necesarios para atender las actividades deportivas, culturales, recreativas, y de asistencia psicosocial tales como: instalaciones para el desarrollo de los eventos y actividades, recurso humano para atender los servicios, equipos y demás elementos necesarios, así como en lo relacionado con la alimentación, esta contará con el peso y el gramaje establecido, cumpliendo a cabalidad con las normas de higiene y salubridad que garanticen la buena calidad de los alimentos y que estos son aptos para el consumo humano, garantizando que el personal con el cual se prestara este servicio cuenta con la capacitación como manipulador de alimentos, la idoneidad de los mismos, con las condiciones de almacenamiento, con las condiciones higiénico locativas, con las practicas higiénicas, con los programas de saneamiento básico, de acuerdo a las condiciones técnicas mínimas exigidas por el Departamento de Policía Casanare, teniendo en cuenta que estas se pueden desarrollar de manera simultánea por las diferentes unidades. Adicional a ello cuenta con el: CENTRO RECREATIVO CAMPESTRE PALO GRANDE NIT: 1056552055-8 Dirección Km 2.5 Vía Sirivana - Vereda: Yopal Casanare Teléfono: 3125754873 El cual consta de • Piscina con capacidad mínimo para 30 personas, juegos infantiles y deportivos. • Servicio de restaurante y cafetería. • Sitio para la realización eventos con ayudas audiovisuales (salones, bohíos, aulas), con capacidad de 50 personas como mínimo. • Elementos de recreación (sonido, luces, etc)
02	**CAPACIDAD ADMINISTRATIVA** El contratista debe contar con la capacidad administrativa y operacional, instalaciones, instrumentaría, equipos, muebles, enseres y el personal idóneo necesarios para poner a disposición de la Entidad el servicio o prestar para el cumplimiento del objeto del proceso.
03	**COMPETENCIAS DEL PERSONAL QUE EMPLE EL OFERENTE** El personal que emplee el contrista en la ejecución del contrato, debe tener el perfil y la experiencia necesaria para el desarrollo de sus funciones, de tal forma que se garantice el profesionalismo. Así mismo, antes de la iniciación de cada actividad deberá presentar al supervisor del contrato la información concerniente a meseros, recreacionistas, árbitros del campeonato de futbol, profesor de aeróbicos, animador, grupos musicales, los mariachis, dependiendo de la actividad a desarrollarse de tal forma que el supervisor los avale, en caso de que el supervisor determine que no cumple con la idoneidad necesaria el contratista deberá efectuar su cambio de acuerdo a las directrices fijadas por el supervisor
04	**CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** Las personas que utilice el contratista deben tener la certificación de la manipulación de alimentos, expedido por las diferentes entidades acreditadas de salud.
05	**CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS** El contratista debe garantizar que la alimentación debe estar preparada del día y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas. Igualmente, que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones se efectuará su cambio de inmediato, sin costo alguno para el Departamento de Policía Casanare.
06	El contratista debe con las disposiciones legales y reglamentarias referente a Higiene y seguridad Ocupacional.
07	**BUENAS PRACTICAS DE MANUNFACTURA** El contratista debe garantizar que en cada uno de los servicios que se presten se emplee las buenas prácticas de manufactura, en relación preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en la Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de

	2005, Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007 del 22/07/2005, y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o remplace.
08	En el evento en que el oferente tenga servicio de restaurante, deberá cumplir con el Decreto 3075 de 1997.
09	El contratista garantiza la entrega y preparación de alimentos y refrigerios, con los insumos y productos de primera calidad, previendo para esto la logística necesaria en cuento a platos, vasos o elementos similares desechables, garantizando que estos materiales sean reutilizables, igualmente se entregaran en el lugar donde se encuentre el personal a beneficiar, anudado a esto el personal que realice la distribución de los servicios de alimentos, portara dotación necesaria que garantice el higiene y salubridad durante la entrega.
10	El oferente debe hacer entrega de los servicios objeto del presente contrato dentro del plazo establecido por el supervisor del contrato.
11	El contratista debe sostener los precios del servicio objeto del presente proceso, durante el tiempo de ejecución.
12	Cuando el servicio se preste dentro de las instalaciones policiales, el contratista deberá una vez culminado cada evento, entregar en condiciones adecuadas de limpieza y aseo el lugar donde se desarrolló el mismo. Además, debe realizar la disposición de los residuos sólidos en bolsas de distintos colores
13	El contratista deberá hacer el pago mensual de los aportes de la afiliación y cotización a los sistemas de seguridad social y Cajas de Compensación Familiar, Instituto de Bienestar familiar y Sena, al momento de legalizar el contrato y de presentar las respectivas facturas, Para tal fin deberá allegar con la correspondiente factura, certificación donde conste dicho cumplimiento firmada por el representante legal o el revisor fiscal si conforme a la normatividad vigente estuviese obligado a tenerlo. Lo anterior de conformidad con lo establecido en el Artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
14	El contratista debe garantizar que el centro recreacional Palo Grande ofrece las debidas medidas de seguridad del personal asistente.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
3. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
4. 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.
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratos del Departamento de Policía Casanare, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.
6. 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.
7. 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 Departamento de Policía Casanare - Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
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 de que se hayan suministrado.

10. CATALOGACIÓN. - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.

11. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental.

12. Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en el tema del COVID.

13. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos*" y el registro de la factura electrónica de venta.

14. CUMPLIMIENTO IMPLEMENTACIÓN DEL SGSST: El OFERENTE se obliga a implementar, mantener y mejorar continuamente un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio del Trabajo y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, así como a la legislación colombiana vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo. El SG-SST deberá ser integral y abarcar todas las actividades, procesos y centros de trabajo del CONTRATISTA relacionados con la ejecución del presente contrato, incluyendo, pero no limitándose a, la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos, establecimiento de controles, capacitación y entrenamiento de los trabajadores, y cumplimiento de los estándares mínimos definidos por la normatividad aplicable."

15. 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.

Vo.bo.

Subintendente **EDWIN CASTAÑEDA CARREÑO**
Responsable Bienestar Social DECAS