GS- 2026 - / SUBCO – GUTAH – 20.1

Medellín, 24 de marzo 2026

Señores
OFERENTES
País

Asunto: Solicitud de cotización señores oferentes

La Policía Metropolitana del Valle de Aburrá dentro del plan de compras para la presente vigencia, requiere la **"LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE BIENESTAR ORIENTADOS AL DESPLIEGUE DEL SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA LA FAMILIA POLICIAL SAFAP, PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DEL PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL Y SUS BENEFICIARIOS, ASÍ COMO EL PERSONAL PERTENECIENTE A DELEGACIÓN DEL GASTO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ Y SU NÚCLEO FAMILIAR".** con el fin de permitir el normal desarrollo de las actividades; es por eso que comedidamente, solicito sean cotizados los siguientes elementos con las condiciones que se detallan acontinuación:

SOLICITUD DE COTIZACIONES

ADVERTENCIA	La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercadeo y por tanto no constituye en sí misma una oferta y por consiguiente no obliga a las partes.
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	La cotización debe tener una vigencia mínima de 60 días.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC.	CANT.	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IMPUESTOS	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IMPUESTOS
1	02-02-02-009-006	MEVAL	SERVICIO DE ESPARCIMIENTO, CULTURALES Y DEPORTIVOS PARA EL BIENESTAR POLICIAL.	10	1	$ 630.600.000,00	$ 630.600.000,00
2		DEANT				$ 346.830.000,00	$ 346.830.000,00
3		UNDMO				$ 32.928.000,00	$ 32.928.000,00
4		REGI6				$ 27.115.800,00	$ 27.115.800,00
5		COSDO				$ 15.306.702,13	$ 15.306.702,13
6		CEVOR				$ 13.000.000,00	$ 13.000.000,00
7		CEVCI				$ 7.000.000,00	$ 7.000.000,00
8		OCINT				$ 2.400.000,00	$ 2.400.000,00
9		DINCO				$12.483.000,00	$12.483.000,00
						VALOR TOTAL	**$ 1.087.663.502,13**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA Y SUS UNIDADES CON DELEGACIÓN DEL GASTO

ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS
	MEVAL - DEANT – UNDMO - REGI6 – COSDO – CEVOR – CEVCI – OCINT - DINCO		
ÍTEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS**
	N° DESCRIPCIÓN		
ÍTEMS № 1	**JORNADA CULTURAL – CINE** **Línea de intervención Familia-Adultez Genero- niñez juventud – Fomento de las actividades deportivas, recreativas y Culturales** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad** dirigida en grupo con los participantes del evento, finalizando con. **CINE:** Se busca crear espacios 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. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia).	**1**	
	1.1 **Combo alimentación cine:** perro caliente de 250 gramos + gaseosa 22 onzas + crispeta de sal 80 gramos + chocolatina 30 gramos.	**1**	

			1.2	**Combo alimentación cine:** Hamburguesa de carne res: 150 gramos de carne para hamburguesa marca reconocida, dos unidades de pan de hamburguesa, 2 rodajas de tomate maduro, 2 lonjas de queso tajado, 1 lonja de jamón tajado de 30 gramos marca reconocida, lechuga, salsas en sachet (mayonesa, tomate, rosada) + gaseosa 22 onzas + crispeta de sal 80 gramos + chocolatina 30 gramos.	**1**	
			1.3	Entrada a cine por persona, en horario jornada tarde, en los días lunes, martes, miércoles y jueves. 2D.	**1**	
			1.4	Entrada a cine por persona, en horario jornada tarde, en los días lunes, martes, miércoles y jueves. 3D con gafas incluidas.	**1**	
			1.5	**COMBO PREFERENCIAL CINE D-2** por persona incluye entrada a cine+perro caliente de 250 gramos + gaseosa 22 onzas + crispeta de sal 80 gramos + chocolatina 30 gramos.	**1**	
			1.6	**COMBO PREFERENCIAL CINE D-3** por persona incluye entrada cine+perro caliente de 250 gramos + gaseosa 22 onzas + crispeta de sal 80 gramos + chocolatina 30 gramos, con gafas incluidas.	**1**	
		ÍTEM № 2		**CONVIVO CON HABITOS SALUDABLES** **Línea de intervención Familia-Adultez Genero- niñez juventud – Fomento de las actividades deportivas, recreativas y Culturales** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **Convivo con hábitos saludables:** Brindar herramientas que contribuyan a la disminución de riesgos psicológicos y sociales con el fin de prevenir que se materialicen conductas derivadas de estos riesgos que atenten contra la integridad física y mental. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia).	**1**	
			2.1	**SÁNDWICH** (01 tajada de jamón de 30 gramos, una tajada queso de 30 gramos), pechuga de pollo de 100 gramos y vegetales contenedor transparente de 20 oz. Jugo no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.	**1**	
			2.2	**SÁNDWICH DE PERNIL DE PAVO:** pan francés y/o baguette, 3 lonjas de pernil de cerdo asado 30 gramos cada una, dos tajadas de queso 30 gramos cada una, 2 tajadas de mortadela marca reconocida 30 gramos casa una, 2 rodajas de tomate maduro, 2 rodajas de cebolla, lechuga, mantequilla derretida, salsas en sachet (mayonesa, tomate, rosada) empaque ecológico responsable con el medio ambiente.	**1**	
			2.3	**PORCIÓN DE PIZZA**, de 300 gramos que contiene pollo desmechado, champiñones preparados, mozzarella, queso parmesano con base napolitana, empaque de cartón ecológico responsable con el medio ambiente.	**1**	
			2.4	**CREP DE POLLO:** de 350 gramos relleno de pollo en salsa bechamel con champiñones, maicitos y queso doble crema, gratinado con queso parmesano, empaque ecológico responsable con el medio ambiente**.**	**1**	
			2.5	**CAPACITADOR:** El contratista seleccionado deberá disponer de un psicólogo o profesional de las ciencias sociales en temas relacionados con familia, resaltar el rol de la madre en sus hogares, enfatizando la importancia de la madre policía para la institución, solución de conflictos, proyecto de vida, educación financiera, liderazgo, coaching o prevención de los riesgos psicosociales, el cual deberá contar con una experiencia general mínima de un (01) año en el ejercicio de la profesión como Psicólogo, brindar actividades lúdicas y que su intervención dure 1 ½ horas, **(**sin antecedentes disciplinarios, penales e inhabilidades para contratar con el estado) y sin reporte en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM) Previa autorización del Supervisor del contrato.	**1**	
			2.6	**LECHONA:** Porción lechona de 450 gramos, así: porción de carne de cerdo 225 gramos, porción extra de cuero tostado 30 gramos, porción de arroz 125 gramos, porción de arvejas 30gramos, insulso tolimense 20 gramos, acompañado de arepa blanca 10 gramos y pan de ajo 10 gramos; acompañado de bebida gaseosa de 350 ml marca reconocida y/o jugo de caja de 350 ml marca reconocida. **NOTA:** La entrega será de acuerdo a las condiciones y especificaciones técnicas establecidas para (40 y/o 100 y/o 200 porciones) previa coordinación con el supervisor.	**1**	
			2.7	**HAMBURGUESA:** Elaboración y entrega de una hamburguesa de 200 gramos, que ofrezca la siguiente especificación técnica adicional: pan de hamburguesa, 70 gramos de queso, 120 gramos de carne de Hamburguesa, vegetales (tomate y lechuga) y una porción de 100 gramos papas fritas, más una bebida de 600 ml".	**1**	
			2.8	**Ensalada de Frutas:** (100 gramos de mango, 150 banano, papaya 200 gramos) de 450 gramos y 50 gramos de queso.	**1**	
			2.9	**REFRIGERIO:** 01 Fruta (manzana y/o mandarina y/o pera), con bebida (agua) de 600 ml de marca reconocida, más un bocadillo de 40 gramos	**1**	
			2.10	**Empanada** (pollo y/o carne y/o mixta 100 gramos**)**	**1**	
			2.11	**Jugo no retornable** 250 ml en marca reconocida comercialmente.	**1**	
			2.12	**croissant** (pollo, carne o mixta) 200 gramos	**1**	
			2.13	**KIT CAJA FELIZ EN MATERIAL BIODEGRADABLE DE 12X12 CM, POR NIÑO QUE DEBERÁ CONTENER:** barra de caramelo, (1) bom (chupeta), (1) galleta con centro cremoso 114 gr, (1) chocolatina 12 gramos, (1) Caramelo blando masticable con sabor a frutas, en forma de cubo o en forma de tubo y grageas 16.5 gramos, (1) burbuja de chocolate 14 gr, (1) Pelotas locas de Goma o Saltarinas, (10) dulces 35 gramos.	**1**	
			2.14	**PARQUE Y/O ATRACCIÓN INFLABLE** por 2 hora (con su póliza), de conformidad con lo establecido en la Resolución 543 de 2017 " Por la cual se expide el reglamento Técnico para parques de Diversiones, Atracciones o Dispositivos de Entretenimiento Familiar RETEPARQUES en Colombia, y demás normar concordantes.	**1**	
			2.15	**Parrillada** (plato de carne de res a la plancha 150 gramos, lomo de cerdo 150 gramos, chorizo 100 gramos, papa salada 100 gramos, plátano maduro asado 100 gramos, yuca 100 gramos, guacamole 50 gramos, gaseosa personal no retornable marca reconocida 600 ml).	**1**	

			2.16	**TRIFASICO:** Lomo de Cerdo en búfalo o BBQ acaramelada de 150 gramos, pierna pernil de pollo al horno de 100 gramos, carne de res 200 gramos, arroz verde125 gramos, torta de papa 100 gramos, jugo de 22 onzas.	**1**	
			2.17	Botella de agua en material pastico de 600ml	**1**	
			2.18	una porción de ponqué de 50 gramos	**1**	
			2.19	Servicio de mantelería, forro, silla con moño y centro de mesa para salón social para 100 personas	**1**	
			2.20	Servicio de mantelería, forro, silla con moño y centro de mesa para salón social para 50 personas	**1**	
			2.21	Alquiler de salón social para 100 personas con servicio de mesero (1 mesero por 30 personas).		
			2.22	Alquiler de salón social para 50 personas con servicio de mesero (1 mesero por 30 personas).	**1**	
		ÍTEM № 3	**VISITA A PARQUES** **Línea de intervención Familia-Adultez Genero- niñez juventud – Fomento de las actividades deportivas, recreativas y Culturales** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo o dirigida en grupo con los participantes del evento, finalizando con. **Visita a parques:** Se busca crear espacios apropiados para la expresión libre de las potencialidades de las familias que integran la Institución, articulando progresivamente la educación a la dimensión lúdica a través del despliegue de las actividades corporales, sensoriales y motrices del disfrute estético y sano. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia).		**1**	
			3.1	**REFRIGERIO 1, POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO:** Pastel hawaiano y/o pollo de 200 gramos y bebida hidratante saborizada no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.	**1**	
			3.2	**REFRIGERIO 2, POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO:** Cochinito apanado relleno de queso 100 gramos, Jugo no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.	**1**	
			3.3	**ALMUERZO EJECUTIVO COMBO 1 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Pechuga de pollo a la plancha (150 gramos), porción de arroz blanco (60 gramos), ensalada de cebolla, tomate y zanahoria, 2 unidades de papa salada medianas o porción de papas a la francesa, jugo en agua (vaso de 22 onzas)	**1**	
			3.4	**ALMUERZO COMBO 2 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo, verduras o champiñones) 150 gramos, porción de carne al horno (pollo, cerdo o res) 200 gramos, arroz blanco porción 125 gramos, papa a la francesa porción 100 gramos, Ensalada tropical 150 gramos, Bebida acompañante 22 onzas, Postre 50 gramos	**1**	
			3.5	**ALMUERZO COMBO 3 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, Trucha y/o mojarra y/o sierra y/o Tilapia de (160 gramos), Arroz de coco porción 125 gramos**,** Patacón 80 gramos, Ensalada tropical 150 gramos, Bebida acompañante 22 onzas.	**1**	
			3.6	**DESAYUNO COMBO 1:** CALDO DE COSTILLA 1: Preparación 1 taza de costilla de res de (240 g), que contiene: papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente de 22 onzas, 1 pan 90 gramos.	**1**	
			3.7	**DESAYUNO COMBO 2:** CALDO DE POLLO 2: Preparación con pollo, papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente de 22 onzas 1 pan 90 gramos.	**1**	
			3.8	**DESAYUNO COMBO 3: (**TAMAL CORRIENTE) Tamal 300 gramos más bebida caliente y/o jugo en agua 22 onzas.	**1**	
			3.9	**DESAYUNO COMBO 4:** Tortilla de huevos y/o omelette y/o huevos (gallina) rancheros 70 gramos, Pan integral y/o tostadas 80 gramos, Arroz blanco porción 120 gramos, Bebida acompañante 22 onzas (chocolate y/o café con leche y/o jugo de naranja).	**1**	
			3.10	**CENA COMBO 1:** Porción de carne al horno (pollo y/o cerdo y/o res) 200 gramos, Arroz blanco porción 120 gramos, Papa a la francesa porción 100 gramos, Ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 22 onzas, Postre 50 gramos	**1**	
			3.11	**CENA COMBO 2:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, Arroz blanco porción 120 gramos, Patacón 80 gramos, Bebida acompañante café con leche y/o chocolate 22 onzas	**1**	
			3.12	**RECREACIONISTA:** El contratista seleccionado deberá disponer de un recreacionista y/o animador idóneo y certificado por media jornada *(sin antecedentes disciplinarios, penales e inhabilidades para contratar con el estado) y sin reporte en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM)* Previa autorización del Supervisor del contrato.	**1**	
			3.13	**VALOR PASADÍA Y/O INGRESO**: (valor unitario ingreso a los centros vacacionales del Departamento de Antioquia sin alimentación y/o hospedaje), donde se desarrollará la actividad	**1**	
			3.14	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación sencilla, en la jurisdicción del Departamento de Antioquia	**1**	
			3.15	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación doble, en la jurisdicción del Departamento de Antioquia	**1**	
			3.16	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación múltiple, en la jurisdicción del Departamento de Antioquia	**1**	
			3.17	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación sencilla, en la jurisdicción del Departamento de	**1**	

			Antioquia que incluya kit de bienvenida (01 chocolatina de 90gr, 1 botella de agua 600 ml, 1 fruta manzana o pera) por persona.		
		3.18	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación doble, en la jurisdicción del Departamento de Antioquia en la jurisdicción del Departamento de Antioquia que incluya kit de bienvenida (01 chocolatina de 90gr, 1 botella de agua 600 ml, 1 fruta manzana o pera) por persona.	**1**	
		3.19	**INGRESO**: (valor unitario ingreso a los Parque de diversiones con atracciones mecánicas mínimo 1 hora.	**1**	
		3.20	**INGRESO**: (valor unitario ingreso a campo de PAINTBALL, que incluya: 100 bolas, elementos de protección, careta, chaleco y marcadora. Duración 60 minutos de juego	**1**	
		3.21	**INGRESO**: (valor unitario ingreso a museo historio con guía turístico).	**1**	
	ÍTEM № 4		**FOMENTO DE LA SOLIDARIDAD** **Línea de intervención Familia-Adultez Genero- niñez juventud – Fomento de las actividades deportivas, recreativas y Culturales** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **FOMENTO DE LA SOLIDARIDAD:** actividades orientadas a ayudar y servir, de una manera desinteresada a los demás y se hace necesario que las demás personas sean o aprendan a ser colaboradora y cooperantes, desvalorando en ellos un espíritu generoso, solidario y altruista como por ejemplo visitas familiares y la confianza entre los padre e hijos. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia).	**1**	
		4.1	01 jabón de baño corporal antimaterial 120 gramos (marca reconocida).	**1**	
		4.2	01 desodorante corporal 90 gramos, (marca reconocida).	**1**	
		4.3	01 crema dental (50 mililitros) (marca reconocida).	**1**	
		4.4	01 rollo Papel higiénico triple hoja (marca reconocida).	**1**	
		4.5	01 cepillo dental para adultos (marca reconocida).	**1**	
		4.6	01 shampoo para el cabello 180 ml (marca reconocida).	**1**	
		4.7	01 paquete Pañitos húmedos x 24 unidades (marca reconocida).	**1**	
		4.8	01 copitos de algodón 50 unidades (marca reconocida).	**1**	
		4.9	01 crema hidratante corporal 400 ml que contenga agua, zinc y magnesio, (marca reconocida).	**1**	
		4.10	01 bloqueador solar corporal factor 50 de 50 ml (marca reconocida).	**1**	
	ÍTEM № 5		**JORNADA RECREATIVA** **Línea de intervención Adultez – Familia – Niñez – Juventud – Genero Fomento de las actividades deportivas, recreativas y culturales.** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **SOL Y DIVERSIÓN:** Son actividades que buscan promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia).	**1**	
		5.1	**REFRIGERIO 1 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO:** Pastel hawaiano y/o pollo de 200 gramos y bebida hidratante saborizada no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.	**1**	
		5.2	**REFRIGERIO 2 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO:** Cochinito apanado relleno de queso 100 gramos, Jugo no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.	**1**	
		5.3	**ALMUERZO EJECUTIVO COMBO 1 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Pechuga de pollo a la plancha (150 gramos). porción de arroz blanco (60 gramos). Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria. 2 unidades de papa salada medianas o porción de papas a la francesa. jugo en agua (vaso de 12 onzas) empaque ecológico responsable con el medio ambiente.	**1**	
		5.4	**ALMUERZO COMBO 2 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo, verduras o champiñones) 150 gramos, Porción de carne al horno (pollo, cerdo o res), 200 gramos Arroz blanco porción 125 gramos Papa a la francesa porción 100 gramos Ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 15 onzas Postre 50 gramos	**1**	
		5.5	**ALMUERZO COMBO 3 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, Trucha y/o mojarra y/o sierra y/o Tilapia de (160 gramos), arroz de coco porción 125 gramos, Patacón 80 gramos, ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 22 onzas.	**1**	
		5.6	**DESAYUNO COMBO 1 CALDO DE COSTILLA 1:** Preparación 1 taza de costilla de res de (240 gramos), que contiene: papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente de 22 onzas, 1 pan 90 gramos.	**1**	

			5.7	**DESAYUNO COMBO 2 CALDO DE POLLO 2:** Preparación con pollo (01 presa de 60 gramos), papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente de 22 onzas, 1 pan 90 gramos.	**1**	
			5.8	**DESAYUNO COMBO 3:**(TAMAL CORRIENTE) Tamal 300 gramos más bebida caliente y/o jugo en agua 22 onzas.	**1**	
			5.9	**DESAYUNO COMBO 4:** Tortilla de huevos y/o omelette y/o huevos (gallina) rancheros 70 gramos, Pan integral y/o tostadas 80 gramos, Arroz blanco porción 120 gramos, Bebida acompañante 22 onzas (chocolate y/o café con leche y/o jugo de naranja).	**1**	
			5.10	**CENA COMBO 1:** Porción de carne al horno (pollo y/o cerdo y/o res) 200 gramos, arroz blanco porción 120 gramos, papa a la francesa porción 100 gramos, ensalada tropical 150 gramos, bebida acompañante 22 onzas Postre 50 gramos	**1**	
			5.11	**CENA COMBO 2:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, arroz blanco porción 120 gramos, maduro asado 100 gramos, bebida acompañante 22 onzas.	**1**	
			5.12	**RECREACIONISTA:** El contratista seleccionado deberá disponer de un recreacionista y/o animador idóneo y certificado por media jornada *(sin antecedentes disciplinarios, penales e inhabilidades para contratar con el estado) y sin reporte en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM)* Previa autorización del Supervisor del contrato.	**1**	
			5.13	**VALOR PASADÍA Y/O INGRESO:** (valor unitario ingreso a los centros vacacionales del Departamento de Antioquia) sin alimentación y/o hospedaje, donde se desarrollará la actividad.	**1**	
			5.14	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación sencilla.	**1**	
			5.15	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación doble.	**1**	
			5.16	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación múltiple.	**1**	
		ÍTEM № 6		**JORNADA RECREATIVA 2** **Línea de intervención Adultez – Familia – Niñez – Juventud – Genero Fomento de las actividades deportivas, recreativas y culturales.** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad**: Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **SOL Y DIVERSIÓN:** Son actividades que buscan promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia).	**1**	
			6.1	**REFRIGERIO 1 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO:** Pastel hawaiano y/o pollo de 200 gramos y bebida hidratante saborizada no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.	**1**	
			6.2	**REFRIGERIO 2 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO:** Cochinito apanado relleno de queso 100 gramos, Jugo no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.	**1**	
			6.3	**ALMUERZO EJECUTIVO COMBO 1 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Pechuga de pollo a la plancha (150 gramos). porción de arroz blanco (60 gramos). Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria. 2 unidades de papa salada medianas o porción de papas a la francesa. jugo en agua (vaso de 22 onzas) empaque ecológico responsable con el medio ambiente.	**1**	
			6.4	**ALMUERZO COMBO 2 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo, verduras o champiñones) 150 gramos, Porción de carne al horno (pollo, cerdo o res), 200 gramos Arroz blanco porción 125 gramos Papa a la francesa porción 100 gramos Ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 15 onzas Postre 50 gramos	**1**	
			6.5	**ALMUERZO COMBO 3 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, Trucha y/o mojarra y/o sierra y/o Tilapia de (160 gramos), arroz de coco porción 125 gramos, Patacón 80 gramos, ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 22 onzas.	**1**	
			6.6	**DESAYUNO COMBO 1 CALDO DE COSTILLA 1:** Preparación 1 taza de costilla de res de (240 gramos), que contiene: papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente de 12 onzas, 1 pan 90 gramos.	**1**	
			6.7	**DESAYUNO COMBO 2 CALDO DE POLLO 2:** Preparación con pollo (01 presa de 60 gramos), papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente de 22 onzas, 1 pan 90 gramos.	**1**	
			6.8	**DESAYUNO COMBO 3:**(TAMAL CORRIENTE) Tamal 300 gramos más bebida caliente y/o jugo en agua 22 onzas.	**1**	
			6.9	**DESAYUNO COMBO 4:** Tortilla de huevos y/o omelette y/o huevos (gallina) rancheros 70 gramos, Pan integral y/o tostadas 80 gramos, Arroz blanco porción 120 gramos, Bebida acompañante 22 onzas (chocolate y/o café con leche y/o jugo de naranja).	**1**	
			6.10	**CENA COMBO 1:** Porción de carne al horno (pollo y/o cerdo y/o res) 200 gramos, arroz blanco porción 120 gramos, papa a la francesa porción 100 gramos, ensalada tropical 150 gramos, bebida acompañante 22 onzas Postre 50 gramos	**1**	
			6.11	**CENA COMBO 2:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, arroz blanco porción 120 gramos, maduro asado 100 gramos, bebida acompañante 22 onzas.	**1**	
			6.12	**RECREACIONISTA:** El contratista seleccionado deberá disponer de un recreacionista y/o animador idóneo y certificado por media jornada *(sin antecedentes disciplinarios, penales e inhabilidades para contratar con el estado) y sin reporte en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM).* Previa autorización del Supervisor del contrato.	**1**	
			6.13	**VALOR PASADÍA Y/O INGRESO:** (valor unitario ingreso a los centros vacacionales del Departamento de Antioquia) sin alimentación y/o hospedaje, donde se desarrollará la actividad.	**1**	

			6.14	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación sencilla.	**1**	
			6.15	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación doble.	**1**	
			6.16	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación múltiple.	**1**	
		ÍTEM № 7		**JORNADA RECREATIVA 3** **Línea de intervención Adultez – Familia – Niñez – Juventud – Genero Fomento de las actividades deportivas, recreativas y culturales.** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **MOMENTOS COMPARTIDOS:** Son actividades que buscan promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia).	**1**	
			7.1	**REFRIGERIO 1 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO:** Pastel hawaiano y/o pollo de 200 gramos y bebida hidratante saborizada no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.	**1**	
			7.2	**REFRIGERIO 2 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO:** Cochinito apanado relleno de queso 100 gramos, Jugo no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.	**1**	
			7.3	**ALMUERZO EJECUTIVO COMBO 1 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Pechuga de pollo a la plancha (150 gramos). porción de arroz blanco (60 gramos). Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria. 2 unidades de papa salada medianas o porción de papas a la francesa. jugo en agua (vaso de 22 onzas) empaque ecológico responsable con el medio ambiente.	**1**	
			7.4	**ALMUERZO COMBO 2 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo, verduras o champiñones) 150 gramos, Porción de carne al horno (pollo, cerdo o res), 200 gramos Arroz blanco porción 125 gramos Papa a la francesa porción 100 gramos Ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 22 onzas Postre 50 gramos	**1**	
			7.5	**ALMUERZO COMBO 3 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, Trucha y/o mojarra y/o sierra y/o Tilapia de (160 gramos), arroz de coco porción 125 gramos, Patacón 80 gramos, ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 22 onzas.	**1**	
			7.6	**DESAYUNO COMBO 1 CALDO DE COSTILLA 1:** Preparación 1 taza de costilla de res de (240 gramos), que contiene: papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente de 22 onzas, 1 pan 90 gramos.	**1**	
			7.7	**DESAYUNO COMBO 2 CALDO DE POLLO 2:** Preparación con pollo (01 presa de 60 gramos), papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente de 22 onzas, 1 pan 90 gramos.	**1**	
			7.8	**DESAYUNO COMBO 3:** (TAMAL CORRIENTE) Tamal 300 gramos más bebida caliente y/o jugo en agua 22 onzas.	**1**	
			7.9	**DESAYUNO COMBO 4:** Tortilla de huevos y/o omelette y/o huevos (gallina) rancheros 70 gramos, Pan integral y/o tostadas 80 gramos, Arroz blanco porción 120 gramos, Bebida acompañante 22 onzas (chocolate y/o café con leche y/o jugo de naranja).	**1**	
			7.10	**CENA COMBO 1:** Porción de carne al horno (pollo y/o cerdo y/o res) 200 gramos, arroz blanco porción 120 gramos, papa a la francesa porción 100 gramos, ensalada tropical 150 gramos, bebida acompañante 22 onzas Postre 50 gramos	**1**	
			7.11	**CENA COMBO 2:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, arroz blanco porción 120 gramos, maduro asado 100 gramos, bebida acompañante 22 onzas.	**1**	
			7.12	**RECREACIONISTA:** El contratista seleccionado deberá disponer de un recreacionista y/o animador idóneo y certificado por media jornada *(sin antecedentes disciplinarios, penales e inhabilidades para contratar con el estado) y sin reporte en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM).* Previa autorización del Supervisor del contrato.	**1**	
			7.13	**VALOR PASADÍA Y/O INGRESO:** (valor unitario ingreso a los centros vacacionales del Departamento de Antioquia) sin alimentación y/o hospedaje, donde se desarrollará la actividad.	**1**	
			7.14	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación sencilla.	**1**	
			7.15	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación doble.	**1**	
			7.16	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación múltiple.	**1**	
		ÍTEM № 8		**JORNADA RECREATIVA 4** **Línea de intervención Adultez – Familia – Niñez – Juventud – Genero Fomento de las actividades deportivas, recreativas y culturales.** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad**: Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **MOMENTOS COMPARTIDOS:** Son actividades que buscan promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el	**1**	

			desarrollo de la actividad. Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia).			
			8.1	**REFRIGERIO 1 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO:** Pastel hawaiano y/o pollo de 200 gramos y bebida hidratante saborizada no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.	**1**	
			8.2	**REFRIGERIO 2 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO:** Cochinito apanado relleno de queso 100 gramos, Jugo no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.	**1**	
			8.3	**ALMUERZO EJECUTIVO COMBO 1 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Pechuga de pollo a la plancha (150 gramos). porción de arroz blanco (60 gramos). Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria. 2 unidades de papa salada medianas o porción de papas a la francesa. jugo en agua (vaso de 22 onzas) empaque ecológico responsable con el medio ambiente.	**1**	
			8.4	**ALMUERZO COMBO 2 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo, verduras o champiñones) 150 gramos, Porción de carne al horno (pollo, cerdo o res), 200 gramos Arroz blanco porción 125 gramos Papa a la francesa porción 100 gramos Ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 22 onzas Postre 50 gramos	**1**	
			8.5	**ALMUERZO COMBO 3 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, Trucha y/o mojarra y/o sierra y/o Tilapia de (160 gramos), arroz de coco porción 125 gramos, Patacón 80 gramos, ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 22 onzas.	**1**	
			8.6	**DESAYUNO COMBO 1 CALDO DE COSTILLA 1:** Preparación 1 taza de costilla de res de (240 gramos), que contiene: papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente de 22 onzas, 1 pan 90 gramos.	**1**	
			8.7	**DESAYUNO COMBO 2 CALDO DE POLLO 2:** Preparación con pollo (01 presa de 60 gramos), papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente de 22 onzas, 1 pan 90 gramos.	**1**	
			8.8	**DESAYUNO COMBO 3:**(TAMAL CORRIENTE) Tamal 300 gramos más bebida caliente y/o jugo en agua 10 onzas.	**1**	
			8.9	**DESAYUNO COMBO 4:** Tortilla de huevos y/o omelette y/o huevos (gallina) rancheros 70 gramos, Pan integral y/o tostadas 80 gramos, Arroz blanco porción 120 gramos, Bebida acompañante 22 onzas (chocolate y/o café con leche y/o jugo de naranja).	**1**	
			8.10	**CENA COMBO 1:** Porción de carne al horno (pollo y/o cerdo y/o res) 200 gramos, arroz blanco porción 120 gramos, papa a la francesa porción 100 gramos, ensalada tropical 150 gramos, bebida acompañante 22 onzas Postre 50 gramos	**1**	
			8.11	**CENA COMBO 2:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, arroz blanco porción 120 gramos, maduro asado 100 gramos, bebida acompañante 22 onzas.	**1**	
			8.12	**RECREACIONISTA:** El contratista seleccionado deberá disponer de un recreacionista y/o animador idóneo y certificado por media jornada *(sin antecedentes disciplinarios, penales e inhabilidades para contratar con el estado) y sin reporte en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM)* Previa autorización del Supervisor del contrato.	**1**	
			8.13	**VALOR PASADÍA Y/O INGRESO:** (valor unitario ingreso a los centros vacacionales del Departamento de Antioquia) sin alimentación y/o hospedaje, donde se desarrollará la actividad.	**1**	
			8.14	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación sencilla.	**1**	
			8.15	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación doble.	**1**	
			8.16	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación múltiple.	**1**	
			8.17	**SERVICIO DE TRANSPORTE:** Para 60 personas, (vehículo con documentos al día y conductor sin antecedentes disciplinarios, penales y sin reporte en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM), póliza contra terceros.	**1**	
			8.18	**INGRESO A PISCILAGO POR PERSONA:** El contratista seleccionado garantizará la entrada a PISCILAGO, con su pasaporte para todas las atracciones.	**1**	
			8.19	**INGRESO POR PERSONA:** El contratista seleccionado garantizará la entrada a centros vacacionales de los municipios descritos con su pasaporte para todas las atracciones.	**1**	
		ÍTEM № 9	**JORNADA RECREATIVA 5** **Línea de intervención Adultez – Familia – Niñez – Juventud – Genero Fomento de las actividades deportivas, recreativas y culturales.** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **MOMENTOS COMPARTIDOS:** Son actividades que buscan promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia).		**1**	
			9.1	**REFRIGERIO 1 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO:** Pastel hawaiano y/o pollo de 200 gramos y bebida hidratante saborizada no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.	**1**	
			9.2	**REFRIGERIO 2 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO:** Cochinito apanado relleno de queso 100 gramos, Jugo no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.	**1**	
			9.3	**ALMUERZO EJECUTIVO COMBO 1 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO,**	**1**	

			CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS: Pechuga de pollo a la plancha (150 gramos). porción de arroz blanco (60 gramos). Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria. 2 unidades de papa salada medianas o porción de papas a la francesa. jugo en agua (vaso de 22 onzas) empaque ecológico responsable con el medio ambiente.		
		9.4	**ALMUERZO COMBO 2 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo, verduras o champiñones) 150 gramos, Porción de carne al horno (pollo, cerdo o res), 200 gramos Arroz blanco porción 125 gramos Papa a la francesa porción 100 gramos Ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 22 onzas Postre 50 gramos	**1**	
		9.5	**ALMUERZO COMBO 3 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, Trucha y/o mojarra y/o sierra y/o Tilapia de (160 gramos), arroz de coco porción 125 gramos, Patacón 80 gramos, ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 22 onzas.	**1**	
		9.6	**DESAYUNO COMBO 1 CALDO DE COSTILLA 1:** Preparación 1 taza de costilla de res de (240 gramos), que contiene: papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente de 22 onzas, 1 pan 90 gramos.	**1**	
		9.7	**DESAYUNO COMBO 2 CALDO DE POLLO 2:** Preparación con pollo (01 presa de 60 gramos), papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente de 22 onzas, 1 pan 90 gramos.	**1**	
		9.8	**DESAYUNO COMBO 3:**(TAMAL CORRIENTE) Tamal 300 gramos más bebida caliente y/o jugo en agua 22 onzas.	**1**	
		9.9	**DESAYUNO COMBO 4:** Tortilla de huevos y/o omelette y/o huevos (gallina) rancheros 70 gramos, Pan integral y/o tostadas 80 gramos, Arroz blanco porción 120 gramos, Bebida acompañante 22 onzas (chocolate y/o café con leche y/o jugo de naranja).	**1**	
		9.10	**CENA COMBO 1:** Porción de carne al horno (pollo y/o cerdo y/o res) 200 gramos, arroz blanco porción 120 gramos, papa a la francesa porción 100 gramos, ensalada tropical 150 gramos, bebida acompañante 22 onzas Postre 50 gramos	**1**	
		9.11	**CENA COMBO 2:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, arroz blanco porción 120 gramos, maduro asado 100 gramos, bebida acompañante 22 onzas.	**1**	
		9.12	**RECREACIONISTA:** El contratista seleccionado deberá disponer de un recreacionista y/o animador idóneo y certificado por media jornada *(sin antecedentes disciplinarios, penales e inhabilidades para contratar con el estado) y sin reporte en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM)* Previa autorización del Supervisor del contrato.	**1**	
		9.13	**VALOR PASADÍA Y/O INGRESO:** (valor unitario ingreso a los centros vacacionales del Departamento de Antioquia) sin alimentación y/o hospedaje, donde se desarrollará la actividad.	**1**	
		9.14	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación sencilla.	**1**	
		9.15	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación doble.	**1**	
		9.16	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** Hotel categorizado en calidad de servicio entre tres (3) y/o cuatro (4) estrellas, en habitación múltiple.	**1**	
		9.17	**TIQUETE AEREO OPCIÓN 1:** El contratista seleccionado deberá garantizar los tiquetes aéreos con capacidad de equipaje (de mano y de bodega de 10 kilos), (clase económica).	**1**	
		9.18	**TIQUETE AEREO OPCIÓN 2:** El contratista seleccionado deberá garantizar los tiquetes aéreos con capacidad de equipaje (de mano y de bodega de 10 kilos), (clase económica), NOTA: La actividad se desarrollará en temporada baja en los siguientes meses, así: mayo y/o agosto y/o septiembre y/o octubre.	**1**	
	ÍTEM № 10		**CONTROL DE EMOCIONES Y PENSAMIENTOS** **Línea de intervención Adultez – Familia – Niñez – Juventud – Genero Fomento de las actividades deportivas, recreativas y culturales.** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **FORTALECIENDO HABILIDADES EN EQUIPO:** Estimular el desarrollo integral y armónico de las capacidades físicas, emocionales del personal que labora en la institución, coadyuvando a su bienestar y profesionalismo. Se busca crear espacios para promover que en los funcionarios exista una adecuada comunicación, una sana competencia Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **El oferente deberá entregar el siguiente servicio:** 1- Ingreso individual a bolera que contenga: El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Entrada / bolera ubicada en el área metropolitana del valle de aburra con asignación de pista de boliche y bolas para el mismo, tablero de puntuación y préstamo zapatos; cualquier día de la semana. Duración de la actividad mínimo 1 hora.	**1**	
		10.1	**HAMBURGUESA:** Elaboración y entrega de una hamburguesa de 200 gramos, que ofrezca la siguiente especificación técnica adicional: pan de hamburguesa, 70 gramos de queso, 120 gramos de carne de Hamburguesa, vegetales (tomate y lechuga) y una porción de 100 gramos papas fritas, más una bebida de 600 ml".	**1**	
		10.2	**PORCIÓN DE PIZZA**, de 300 gramos que contiene pollo desmechado, champiñones preparados, mozzarella, queso parmesano con base napolitana, empaque de cartón ecológico responsable con el medio ambiente.	**1**	
	ÍTEM № 11		**ACTIVIDADES INSTITUCIONALES** **Línea de intervención Adultez – Familia – Niñez – Juventud – Genero Fomento de las actividades deportivas, recreativas y culturales.**	**1**	

			Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **UNA EXPRESIÓN DE AGRADECIMIENTO Y VALORACIÓN:** Deben ser orientadas a eventos, encuentros, actos, ceremonias, aniversarios, congresos, seminarios, talleres, coloquios, ferias, foros, simposios que ayuden a fortalecer el desarrollo de la integridad del funcionario. Se busca crear espacios de reconocimiento como exaltación al profesionalismo y vocación policial desarrollado dentro de la institución. **El oferente deberá elaborar y entregar el servicio de alimentación y decoración con las siguientes especificaciones:** El kit deberá entregarse debidamente empacado, cumpliendo las siguientes condiciones: **Caja de madera hexagonal en MDF, sin tapa**, con las siguientes medidas mínimas: Ancho: **30 cm,** Largo: **30 cm,** Alto: **8 cm, Cinta decorativa color dorado en tela satín**, adherida a la caja, **Moño decorativo** en cinta satín color dorado, Ancho aproximado: **6 cm,** Alto aproximado: **5 cm,** (01) **Pliegue de papel celofán transparente** que envuelva completamente la caja y su contenido, garantizando adecuada presentación, higiene y protección del producto. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia).		
		11.1	(01) Papas fritas sabor queso en tubo, presentación 124 g. (01) Bebida tipo té sin calorías, presentación 1 litro. (01) Almendras y toppings, presentación 125 g. (01) Frasco de vidrio con durazno en almíbar, presentación 400 g. (01) Frasco de vidrio con cerezas en almíbar, presentación 500 g. (01) botella de agua de 600ml	**1**	
		11.2	(01) Estuche con 8 bombones de chocolate, peso aproximado **100 g**. (01) Paquete de masmelos, presentación **100 unidades**. (01) Dulce de leche tipo arequipe, presentación **220 g**. (01) Barquillos rellenos de chocolate en tubo, presentación **1.000 g**. (01) Salchicha en lata, presentación **150 gr**. (1) Frutos secos: Bolsa de **150Gr** (maní, almendras). (1) uvas (rojas o verdes) 300gr en racimo (2) manzanas (rojas o verdes)	**1**	
		ÍTEM № 12	**CULTURA CELEBRACIONES ESPECIALES** **Línea de intervención Adultez – Familia – Niñez – Juventud – Genero Fomento de las actividades deportivas, recreativas y culturales.** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **DIA DULCE**: Las celebraciones tienen como objetivo contribuir al cumplimiento de los objetivos sociales, culturales, humanitarios o relacionados con los derechos del hombre, que promueven acciones nacionales e internacionales y despiertan el interés sobre los programas y actividades. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Entregable ingreso a parque de diversión con un tiempo mínimo de 1 hora y 30 minutos. El oferente deberá entregar el servicio requerido en el lugar definido por el supervisor (Comando de Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, Comando Departamento Policía Antioquia). O en cualquiera de los municipios de Antioquia (Yarumal-Santa rosa de osos-Segovia-Cisneros-Marinilla-Rionegro-Fredonia-Tamesis-Andes-santafe de Antioquia-Frontino-Amalfi-Sonsón-Caucasia).	**1**	
		12.1	Bolsa o cajita feliz con diseño infantil de material plástico con dulces que contenga (1) galletas con centro cremoso de 114 g, (1) chocolatina 12 g, (01) bolsa de maní frutos secos 100g, papas fritas sabor queso en tubo 124 g, (01) galletas de avena con crema de yogurt 165g, (01) frasco vidrio durazno en almíbar 400 g, (01) dulce de leche tipo arequipe 220 g, (1) helado con galleta 80 gramos, (1) algodón de azúcar de 40 gramos.	**1**	
		12.2	Hamburguesa de 110gr, carne hamburguesa (110 g); tomate 15 g, cebolla 10 g, queso crema vegetales y salsa, papa a la francesa (50 g) o paquete de papas; jugo en caja con pitillo sabor tropical 188 ml, lo anterior empacado debidamente en caja de cartón dimensión de 9 cm de ancho por 20 cm de alto.	**1**	
		12.3	01 perro caliente pan de 120 gr, salchicha de 150 gr, papa ripio 100g, salsa de 8 gr y una gaseosa, jugo o malta personal de 400 ml de marca reconocida.	**1**	

	ÍTEM № 13		**VISITA A LUGARES DE INTERÉS CULTURAL** **Línea de intervención Adultez – Familia – Niñez – Juventud – Genero Fomento de las actividades deportivas, recreativas y culturales.** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **Condiciones de los caballos y bienestar animal** El contratista deberá garantizar: ● Caballos entrenados para recorridos turísticos y manejo con público. ● Animales en buen estado físico y sanitario. ● Certificación o constancia veterinaria vigente. ● Cumplimiento de normas de bienestar animal. ● Número suficiente de caballos según el grupo programado. ● Supervisión permanente por personal capacitado en manejo equino. **Seguridad y acompañamiento** El servicio deberá incluir: ● Guía profesional con experiencia certificada en recorridos ecuestres. ● Personal de apoyo durante todo el trayecto. ● Inducción previa sobre normas básicas de seguridad y manejo del caballo. ● Elementos de protección obligatorios (Casco de seguridad certificado y Chaleco protector (si aplica). ● Seguro de accidentes para los participantes. ● Botiquín de primeros auxilios. ● Plan de contingencia ante eventualidades. Duración mínima del recorrido a caballo: 1 hora y 30 minutos. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. El oferente deberá entregar el servicio requerido en el lugar definido por el supervisor (Comando de Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, Comando Departamento Policía Antioquia). O en cualquiera de los municipios de Antioquia (Yarumal-Santa rosa de osos-Segovia-Cisneros-Marinilla-Rionegro-Fredonia-Tamesis-Andes-santafe de Antioquia-Frontino-Amalfi-Sonsón-Caucasia).	**1**	
		13.1	Valor Ingreso por persona Centro ecuestre, finca o establecimiento legalmente constituido ubicado dentro del Área Metropolitana del Valle de Aburrá o suroeste antioqueño.	**1**	
		13.2	**REFRIGERIO:** 01 Fruta (manzana y/o mandarina y/o pera), con bebida (agua) de 600 ml de marca reconocida, más un bocadillo de 40 gramos	**1**	
		13.3	(01) botella de agua de 600ml	**1**	
		13.4	**ALMUERZO COMBO 3 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, Trucha y/o mojarra y/o sierra y/o Tilapia de (160 gramos), arroz de coco porción 125 gramos, Patacón 80 gramos, ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 22 onzas.	**1**	

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ITEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES
01	Las actividades se desarrollarán de acuerdo a las necesidades presentadas en cada Unidad con base a sus presupuestos específicos y a los requerimientos de los supervisores del contrato. Por otro lado, en caso de existir en un futuro y durante la vigencia del contrato recursos para tratar de satisfacer las necesidades existentes, se podría solicitar adiciones al contrato que se suscriba.
02	Se requiere que el proponente garantice, mediante certificación escrita, que cuenta con personal idóneo para la ejecución del futuro contrato, en lo relacionado con la preparación y entrega de alimentos, cuando aplique, en cada una de las actividades contempladas en las Especificaciones Técnicas Mínimas. Dicha certificación deberá incluir el soporte correspondiente de formación en manipulación de alimentos, expedido por la Secretaría de Salud y/o entidades adscritas, para un mínimo de cuatro (4) personas. Esta documentación será verificada por el supervisor del contrato en el momento en que sea requerida.
03	El proponente garantizará y certificará que los productos alimenticios que ofrecerá, gozaran de buena calidad, nutrición completa, equilibrada e incluirá alimentos constructores, energéticos y reguladores.
04	El proponente garantizará y certificará que entregará los servicios de los diferentes ítems, de acuerdo a las cantidades que el supervisor lo requiera, de acuerdo a sus necesidades particulares.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>05</td><td colspan="4">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 contratista empleara de preferencia productos con Sello Ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel nacional o internacional, como certificaciones en la norma ISO 14001:2015 por entes certificadores acreditados, de igual forma aquellos que se utilicen deben ser productos amigables con el medio ambiente.

Lo cual será verificado por la entidad.

Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad del CONTRATISTA.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>06</td><td colspan="4">El oferente no deberá estar reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales “RUIA”, deberán anexar certificado o reporte donde conste que no se encuentran reportados como infractores. La Policía Nacional se reserva el derecho a verificar esta información.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>07</td><td colspan="4">El oferente certificará que cumple y aplica las normas técnicas de seguridad industrial pertinentes en cada caso.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>08</td><td colspan="4">El contratista se compromete a presentar los siguientes documentos de orden técnico y legal en el momento de la realización de las actividades, donde se cuenta con hospedaje que cuente con lo siguiente así:

a. Copia actas de visita de secretaria de salud competente, cumpliendo con las Condiciones Sanitarias establecidas en el Decreto 539 del 2014.

b. Registro de turismo vigente.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>09</td><td colspan="4">El proponente deberá presentar un funcionario de su organización exclusivamente para coordinar la ejecución del servicio y atender cualquier requerimiento o queja de manera oportuna. (PRESENTAR COMPROMISO ESCRITO PRESENTACIÓN FUNCIONARIO).</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>10</td><td colspan="4">RELACIÓN LABORAL: los empleados del CONTRATISTA durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>11</td><td colspan="4">El contratista garantizará y certificará el cumplimiento de los requisitos mencionados en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 en el Numeral 3 - Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios, al igual que capacitar a su personal en materia ambiental.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>12</td><td colspan="4">Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos iguales o similares al objeto del presente proceso cuya suma sea igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del valor estimado, equivalentes en SMMLV, con empresas públicas o privadas, para lo cual se tendrá únicamente la experiencia acreditada y reportada en el registro único de proponentes y que cuenten al menos (03) de los siguientes códigos de clasificación UNSPSC así:

<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th></tr>
<tr><td>94121800</td><td>Organización y clubes</td><td>clubes</td><td>clubes sociales</td></tr>
<tr><td>90101600</td><td>servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas</td><td>Servicios de banquetes y catering</td></tr>
<tr><td>90101700</td><td>servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas</td><td>Servicio de cafetería</td></tr>
<tr><td>90101800</td><td>servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas</td><td>Servicio de comida para llevar y a domicilio</td></tr>
<tr><td>90111500</td><td>servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Instalaciones hoteleras, alojamiento y centros de encuentro</td><td>hoteles</td></tr>
<tr><td>90111600</td><td>servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Instalaciones hoteleras, alojamiento y centros de encuentro</td><td>Facilidades para encuentros</td></tr>
<tr><td>90111700</td><td>servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Instalaciones hoteleras, alojamiento y centros de encuentro</td><td>Facilidades para acampar</td></tr>
<tr><td>90111800</td><td>servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Instalaciones hoteleras, alojamiento y centros de encuentro</td><td>Cuartos de hotel</td></tr>
<tr><td>90131500</td><td>servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Artes interpretativas</td><td>Actuaciones en vivo</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

90141500	servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Deportes comerciales	Eventos profesionales deportivos
90141600	servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Deportes comerciales	Promoción y patrocinio de eventos deportivos
90141700	servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Deportes comerciales	Deportes aficionados y recreacionales
90151500	servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Servicio de entretenimiento	Atracciones turísticas
90151700	servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Servicio de entretenimiento	Parques de diversión

En referencia al registro único de proponentes que aporta, el oferente deberá diligenciar el **formulario de experiencia del proponente o formulario certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia.**

NOTA 1: la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, podrán a través de sus comités verificar la información de experiencia o financiera aportada a las cámaras de comercio para la expedición del registro único de proponentes, considerando lo establecido en el Numeral 22.3 artículo 22 de la Ley 80/93, que reza "*…La entidad contratante **se reservará** la facultad de verificar la información contenida en el certificado expedido por la Cámara de Comercio y en el formulario de clasificación y calificación*…" (negrilla fuera de texto)

NOTA 2: cuando se certifiquen contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o de Unión Temporal, LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ tomará para la verificación, el porcentaje de participación del oferente en la ejecución del contrato, y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado.

NOTA 3: si se presenta propuesta por un Consorcio o Unión Temporal, los miembros deberán cumplir con los códigos solicitados, al igual que con la Ubicación establecida en el presente Numeral en la Codificación del Clasificador de Bienes y Servicios mínimo hasta el Tercer Nivel (Clase).

NOTA 4: El oferente deberá anexar copia del contrato reportado en el RUP, con el fin de verificar el objeto a contratar.

13

El proponente mediante una certificación escrita, deberá garantizar que cumple con los siguientes enunciados:

Garantizar la prestación del servicio para las actividades en el **Área Metropolitana del Valle de Aburrá**, al igual que el Departamento de Antioquia, de acuerdo a requerimiento previo de los supervisores.

Con el fin de garantizar la ejecución ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES, el oferente deberá diligenciar el siguiente cuadro anexo donde se indiquen los lugares propuestos en el área metropolitana que cumplan como Parque temático que cuente con trampolines, sky rider, tirolesa, paredes de escalas, wipe out y airbag, donde se deberán exponer mínimo tres lugares que cumplan con las condiciones indicadas, los cuales se harán uso de acuerdo al requerimiento del supervisor del contrato:

MUNICIPIO	LUGAR	DIRECCIÓN	# NIT

Garantizar que durante la ejecución del contrato prestará el servicio para los encuentros de familias en los Municipios de Santafe de Antioquia, Sopetrán, San Jerónimo, La Pintada, Rionegro, Caucasia, San Rafael, Barbosa, Girardota, Copacabana, Guatapé, El Peñol, Jardín, Fredonia, Cocorná Cisneros, Remedios, Doradal, Medellín, La Ceja, El Retiro, Guarne, Santa Rosa de Osos, Andes, Venecia del Departamento de Antioquia, de acuerdo a las notas de los ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES, el cual presentará como mínimo tres lugares por Municipio en la propuesta y se verificará por parte del comité técnico, por otra parte, esto a su vez se verificará durante la ejecución del contrato por el supervisor del mismo, el proponente anexará a la propuesta material fotográfico a color de cada uno de los lugares que podrían utilizar como opción para los encuentros de familias.

Nota 1: el área y/o lugar en donde se realizará las actividades serán aprobadas por parte de los supervisores previamente al desarrollo de la actividad, de acuerdo a los lugares propuestos y los lugares deben estar categorizados en calidad de servicio como SUPERIOR (CUATRO ESTRELLAS) o nivel alto (Normas técnicas sectoriales (NTS)) y mínimo ESTANDAR (3 ESTRELLAS) en los municipios donde esta última sea la máxima.

Nota 2: el oferente deberá diligenciar el siguiente cuadro de acuerdo a lo solicitados en el punto No. 2 de la capacidad operativa así:

MUNICIPIO	LUGAR	DIRECCIÓN	CATEGORÍA	# NIT
Santafé de Antioquia				

Sopetrán				
San Jerónimo				
La Pintada				
Rionegro				
Caucasia				
San Rafael				
Barbosa				
Girardota				
Copacabana				
Guatapé				
El Peñol				
Jardín				
Fredonia				
Cocorná				
Cisneros				
Remedios				
Doradal				
Medellín				
La ceja				
Venecia				
Andes				

Nota 3: el oferente deberá estar en la capacidad operativa de realizar el servicio para las salidas de integración con actividades pedagógicas como encuentros con hospedaje y días de sol, brindando la cobertura territorial dentro del Departamento de Antioquia, previa solicitud y aprobación por parte del supervisor del contrato.

Garantizará la capacidad de instalaciones, maquinaria, infraestructura, recurso humano, materia prima, tecnología adecuada, mobiliarios, transporte, con el fin de identificar las mejores condiciones requeridas por la Institución.

Nota 4: el proponente podrá realizar alianzas estratégicas en los lugares donde se realizarán las actividades, con el fin de entregar eficientemente y a tiempo los diferentes servicios descritos en LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS, previo requerimiento de los supervisores del contrato, siempre y cuando cumpla con las condiciones técnicas requeridas.

Los anteriores requerimientos podrían estar SUJETO A VISITA por parte del comité evaluador al momento del plazo de evaluación para su VERIFICACIÓN).

		14	El oferente deberá informar en qué lugar se preparan los alimentos para la ejecución del contrato, donde cuenten con las condiciones de almacenamiento preparación necesarias y requeridas para la conservación, empaque y posterior entrega para el consumo humano, por lo tanto, es necesario que el oferente cuente con un lugar del Departamento de Antioquia con los equipos y utensilios adecuados. Para los cual deberán contar con los requisitos establecidos en el artículo 87 de la ley 1801 de 2016: • Las normas referentes a los niveles de intensidad auditiva • Cumplir con los horarios establecidos para la actividad económica desarrollada • Condiciones de seguridad, sanitarias y ambientales establecidas (concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimientos vigente expedido por la secretaria de salud del respectivo Municipio) • El objeto registrado en la matricula mercantil y no desarrollar otra actividad diferente. De acuerdo a lo anterior el oferente deberá certificar por escrito la dirección de dicho lugar y que cuenta con los equipos y utensilios adecuados, además de los establecidos por ley.
		15	**Disponibilidad del servicio** Horario de atención será los 7 días de la semana en horario laboral de 8 a 18 horas, por parte del proveedor para la prestación de los servicios de bienestar, teniendo en cuenta la actividad, se puede presentar alguna emergencia en cualquier momento, con el fin de atender las diferentes solicitudes o necesidades del supervisor. Sin costos adicionales a la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá. Si durante la ejecución del contrato se hace necesario la prestación de alguna actividad de bienestar para el mejoramiento de la calidad de vida del personal, no contemplados en las condiciones técnicas mínimas requeridas, se procederá a establecerse el costo de este, por parte del supervisor del contrato, mediante un estudio de mercado del cual se tomará el menor valor para el pago del servicio de bienestar realizado, cabe aclarar que el valor estimado de la cotización en mención, se le aplicará cualquier descuento y/o beneficio que sea establecido.
		16	**Tiempo de respuesta** • Teniendo en cuenta la misionalidad y funciones de la Policía Nacional, el oferente y futuro contratista, deberá dar un tiempo de respuesta a las soluciones realizadas por parte del supervisor del contrato dentro de las 24 horas siguientes, para la entrega de las diferentes actividades dispuestas en el Anexo 2, en el lugar de ejecución que defina el supervisor. Nota: En caso de posible incumplimiento por parte del contratista en los tiempos de respuesta, deberá informar por escrito al supervisor del contrato, los argumentos por los cuales se presenta, so pena a las sanciones y/o multas a que haya lugar.
		17	Teniendo en cuenta que en el presente contrato se van a realizar diferentes actividades y con el fin dar cumplimiento a la normatividad vigente en referencia articulo 12 “Prestadores de servicios turísticos que se deben registrar” Ley 1101 del 2006 “*Por la cual se modifica la Ley 300 de 1996 - Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones*” el oferente deberá presentar el registro nacional de turismo vigente, con la categoría OPERADORES PROFESIONALES DE CONGRESOS, FERIAS Y CONVENCIONES.
		18	El oferente deberá contar con una empresa legalmente constituida con domicilio y/o sede en el Área Metropolitana del Valle de Aburrá, lo anterior con el fin de tener una eficiencia en la ejecución del contrato y un contacto permanente antes, durante y después de la organización de cada uno de los eventos, lo anterior se verificará con el certificado de existencia y representación legal o el registro mercantil expedido por la cámara de comercio.
		19	**CONTRAMUESTRAS:** el contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA			1. Cumplir con el objeto contractual y las obligaciones relacionadas con la ejecución. 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 Contractual y Seguimiento de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única. 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 a la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá de la 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. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como su responsabilidad y no de la Policía Nacional 11. EL CONTRATISTA y sus empleados 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. 12. Realizar la entrega del servicio de acuerdo a las características técnicas establecidas. 13. Cumplir con la ley 1480 de 2011 “Por medio de la cual se expide el Estatuto del Consumidor y se dictan otras disposiciones”. 14. Entregar el servicio objeto del presente estudio en excelentes condiciones. 15. Deberá contar con un Sistema de Gestión y Seguridad en el trabajo, de acuerdo con los lineamientos técnicos solicitados en el Decreto 1072 de 2015, resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones que lo reglamenten, debidamente documentado y firmado, tal y como lo especifica la resolución 1016 de 1989. 16. Cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”, define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión del decreto 052 del 2017, Resoluciones 1111 de 2017 y 0312 de 2019. 17. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del servicio de alimentos objeto del presente contrato, serán asumida como responsabilidad del contratista y no de la Policía Nacional.	

	18. Disponer del personal y de los elementos necesarios para dar cumplimiento al objeto contractual. 19. 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. 20. CONTRAMUESTRAS: El contratista deberá guardar una 01 muestra en cada actividad que requiera de menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de analizar los análisis pertinentes en caso de enfermedades trasmitidas por alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe el supervisor del contrato. 21. EMPAQUE: El contratista para el suministro de la alimentación deberá emplear cada uno de los empaques establecidos para cada menú, de igual forma deberá incluir aquellos empaques necesarios que permitan individualizar cada uno de ellos que permitan ser entregados en forma ágil. 22. El contratista deberá garantizar que las personas que trabajan directamente con la manipulación y elaboración de los alimentos adoptarán las prácticas de higiene y medidas de protección, para lo cual estarán certificados para la manipulación de elementos de cada persona que interviene en la elaboración de los alimentos. 23. El contratista se compromete a cumplir con las directrices emanadas por Colombia Compra Eficiente al cumplimiento de los derechos humanos. 24. El contratista se compromete a dar cumplimiento a la guía de compras públicas socialmente responsables, emitida por Colombia Compra Eficiente (GCPSS-02). 25. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: El contratista se compromete aplicar en todos sus procesos BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, entendidas como los principios básicos y practicas generales de higiene y manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto que cumpla las condiciones establecidas en el Decreto 539 de 2014 “Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior”. asimismo, cumplir con la normatividad técnica colombiana ISO 14001 sistema de gestión ambiental. 26. Entregar a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el CONTRATANTE, los cuales deberán con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico. 27. CATALOGACIÓN – en caso de requerirse, el CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos relacionados y/o incluidos en el objeto de la aceptación de oferta, dentro del plazo establecido y las condiciones señaladas por los supervisores de la aceptación de oferta. 28. Aplicar buenas prácticas en materia ambiental, se comprometerá a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus productos deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.
OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL	1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. 2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**. 3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. 4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico. 5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento**.** 6. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. 7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato. 8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual. 9. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
FORMA DE PAGO	La Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, pagará al contratista de forma parcial el valor del contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes a la presentación de la factura comercial, debidamente acompañada de recibido a satisfacción e informe de supervisión por parte del supervisor del contrato, el certificado de aportes parafiscales y entrada de los bienes y/o servicios en el respectivo almacén de la policía Metropolitana del Valle de Aburrá. Los pagos se efectuarán una vez la Dirección del Tesoro Nacional sitúe los correspondientes recursos, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites Administrativos y Fiscales vigentes a que haya a lugar. Acorde con el derecho a turno estipulado en Art. 19 ley 1150 de 2007 y la programación del plan anual de caja (PAC). **PARÁGRAFO PRIMERO**: si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo estipulado o que recibidos sean devueltos por la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, por la inconsistencia, como la falta de información o mal diligenciado, la Policía Nacional – Metropolitana del Valle de Aburrá realizará el pago en el siguiente mes al que está programado el pago de dicha factura, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Dentro de los cinco (5) días siguientes al recibo a satisfacción, sin que sobrepase el plazo de ejecución del contrato, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato la factura comercial de los bienes entregados, servicios prestados u obras realizadas. En caso, que la factura se devuelva por no cumplimiento de los requisitos establecidos por la Ley y en el contrato, el contratista contará con un término máximo de dos (2) días para su corrección, sin que este término sobrepase el plazo de ejecución del contrato. **PARÁGRAFO TERCERO**: si los documentos recibidos son devueltos por la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, por inconsistencias, como la falta de información, mal diligenciado o son entregadas con posterioridad para el pago en el último mes del año 2023, la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá constituirá la factura en cuentas por pagar y realizara el pago una vez la Dirección del Tesoro Nacional ubique los recursos para el pago de las cuentas por pagar del año 2024, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado. Lo anterior no acarreará ningún pago de intereses y se constituirá como un riesgo asumido por el contratista. El valor total de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminado los valores en forma individual de los bienes y/o servicios a adquirir si es del caso, incluyendo descuentos, impuestos o cualquier otro aspecto que pudiera afectarlos, de modo que los mismos constituyan precios finales y no puedan ser objeto de modificaciones. En cumplimiento al Artículo 19 de la ley 1150 de 2007 que a letra dice: El artículo 4° de la Ley 80 de 1993, tendrá un numeral 10 del siguiente tenor. “Artículo 4°. “10. Respetarán el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. Sólo por razones de interés público, el jefe de la entidad podrá modificar dicho orden dejando constancia de tal actuación. Para el efecto, las entidades deben llevar un registro de presentación por parte de los contratistas, de los documentos requeridos para hacer efectivos los pagos derivados de los contratos, de tal manera que estos puedan verificar el estricto respeto al derecho de turno. Dicho registro será público. Lo dispuesto en este numeral no se aplicará respecto de aquellos pagos cuyos soportes hayan sido presentados en forma incompleta o se encuentren pendientes del cumplimiento de requisitos previstos en el contrato del cual se derivan”. Para dar cumplimiento a la ley en mención a partir de la fecha para acceder a dicho turno deberán presentar en el Grupo de Contratos – analista de contratos – SILOG de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá ubicada en la calle 48 45-58 piso No 2, los siguientes documentos: Formato constancia recibido a satisfacción código 2BS-FR-0045 ver. 2 (Diligenciado en su totalidad por parte del supervisor del contrato en cumplimiento de la Resolución 00090 de 2018, donde certifique la conformidad de la entrega en los términos, condiciones y características técnicas establecidas en el contrato y

sus anexos) coordinar con el supervisor del contrato.

Facturas o cuenta de cobro originales. Deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 617 y 618 del Estatuto Tributario, Decreto 1001 de 1997, articulo 17. Otros documentos equivalentes a la factura.

Certificación aportes parafiscales vigente firmada por el representante legal o revisor fiscal. (se solicita verificar que en la certificación se mencione que durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles, la empresa ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales exigidos por la ley").

Planilla pago aportes parafiscales correspondientes al mes que se tramita el pago.

Para la cancelación del dinero se deben facilitar los documentos requeridos por la Policía Metropolitana del Valle Aburrá y este estará sujeto a los trámites administrativos y fiscales vigentes, conforme con los cupos del PAC, que autorice la Dirección del Tesoro Nacional y la Dirección General de la Policía Nacional, al derecho a turno y de acuerdo con la manera en que se sitúen los recursos correspondientes.

Si los documentos en referencia son devueltos por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de estos, la Policía Metropolitana del Valle Aburrá, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo que se indique.

Si el documento de recibido a satisfacción no ha sido bien elaborado o no se acompaña de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores solo se empezarán a contar desde la fecha en que se entreguen los documentos corregidos desde el momento en que se haya aportado el último documento requerido para tal fin.

Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses de cualquier clase o compensación de ninguna naturaleza.

NOTA: EL contratista al momento de realizar la facturación deberá realizar las siguientes actividades, con el fin que se puede generar el pago correspondiente por el bien o servicio prestado en caso que esté obligado a facturar electrónicamente, así:

Contratista o proveedor (emisor).
Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.
Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas Finales, según ejemplo:
Si es en el asunto:

16-01-01-M3; #Contrato; correo.supervisor@correo.policia.gov.co
código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, número del contrato y/o orden de compra, y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma

Si es en la nota final:
16-01-01-M3; #Contrato; correo.supervisor@correo.policia.gov.co
Código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, número del contrato y/o orden de compra, y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma

Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento ZIP (PDF, XML).

Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento ZIP (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma.

Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico.

MECANISMOS DE COBERTURA DE LOS RIESGOS

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA PRECONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA DE SERIEDAD	RIESGO JURÍDICO	LA NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO SIN JUSTA CAUSA	DIEZ POR CIENTO (10%) DEL MONTO DEL PRESUPUESTO OFICIAL.	PROPONENTE SELECCIONADO.	DESDE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA Y POR CUATRO (4) MESES MAS.	AMPARA LA NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO SIN JUSTA CAUSA POR EL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL PRESUPUESTO OFICIAL DESDE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA Y POR CUATRO (4) MESES MÁS.
	RIESGO JURÍDICO	LA NO AMPLIACIÓN DE LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE OFERTA CUANDO EL TERMINO PREVISTO EN LA INVITACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO SE PRORROGUE O CUANDO EL TERMINO PREVISTO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO SE PRORROGUE SIEMPRE Y CUANDO ESAS PRORROGAS NO EXCEDAN UN TERMINO DE TRES MESES.				
	RIESGO JURÍDICO	LA FALTA DE OTORGAMIENTO POR PARTE DEL PROPONENTE SELECCIONADO DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO EXIGIDA POR LA ENTIDAD PARA AMPARAR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO.				
	RIESGO JURÍDICO	EL RETIRO DE LA OFERTA DESPUES DE VENCIDO EL TERMINO FIJADO PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.				

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA UNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS MESES MÁS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO Y DOS MESES MAS LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA UNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO.	DIEZ POR CIENTO (10%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE SERVICIO, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTIA, BUSCANDO RESARCIR EL DETRIMENTO CAUSADO A LA ENTIDAD DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	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 UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA 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 UNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA 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 JURÍDICO	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 PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

VALOR OFRECIDO	El cotizante deberá tener en cuenta todos los gastos que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, publicaciones constitución de la garantía, transporte, operarios, etc.
PLAZO PARA	El plazo para presentar la cotización será dentro de los 3 días siguientes a la entrega de la solicitud vía SECOP II o al correo

PRESENTACIÓN DE COTIZACIÓN	electrónico deant.ofcon@policia.gov.co y deant.gubie@policia.gov.co Intendente María Lisdei Ocampo Ríos – 3508377275

Atentamente,



Subintendente **ARLINTON MARTINEZ CÓRDOBA**
Responsable Apoyo Psicosocial DEANT

Fecha de elaboración: 24/03/2026
Ubicación: D:\CONTRATACION 2026\PROCESOS CONTRACTUALES\ELECCIONES

Calle 71 65-20 Barrio El Volador.
Teléfono(s) 5904930 Ext 22410
deant.ofcon@policia.gov.co
www.policía.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA