



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE CÚCUTA
GRUPO DE TALENTO HUMANO

Nro. GS-2026- 050297 TAHUM-SUBCO-20.1

San José de Cúcuta, 23 de abril de 2026.

Señores
Comerciantes y Proveedores.
Ciudad.

Asunto: Solicitud de cotización – servicio integral de actividades para la atención a la familia

De manera atenta, me permito solicitar su valiosa colaboración para el diligenciamiento del formato adjunto, con el fin de allegar cotización para el proceso a contratar por parte de la Policía Metropolitana de Cúcuta, en el marco de la realización del estudio de mercado correspondiente al siguiente objeto:

“servicio integral de actividades para la atención a la familia policial e implementación de la resolución nro. 0424 del 07 de febrero del 2023 siendo programas diseñados para el personal uniformado, no uniformado y sus familias, para la región de policía número cinco, policía metropolitana de Cúcuta, departamento de policía norte de Santander, cerco, NUSEFA-MECUC, grupo incorporación norte de Santander, área de control interno y demás unidades por la que llegare a ser legalmente responsable la policía metropolitana de Cúcuta, según cantidades y especificaciones técnicas descritas.”

Lo anterior, con el propósito de contar con información actualizada del sector que permita estructurar adecuadamente el proceso contractual. Agradezco remitir la información solicitada dentro de los términos establecidos en el formato adjunto.

ADVERTENCIA	SE INFORMA QUE LA COTIZACIÓN PRESENTADA SERVIRÁ DE BASE PARA LA ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DE MERCADO, POR TANTO, NO CONSTITUYE EN SÍ MISMA UNA OFERTA, Y CONSEQUENTEMENTE NO OBLIGA A LAS PARTES				
OBJETO	“SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES PARA LA ATENCIÓN A LA FAMILIA POLICIAL E IMPLEMENTACIÓN DE LA RESOLUCIÓN NRO. 0424 del 07 de febrero DEL 2023 SIENDO PROGRAMAS DISEÑADOS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y SUS FAMILIAS, PARA LA REGIÓN DE POLICÍA NÚMERO CINCO, POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA, DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER, CENTRO RECREATIVO CORRAL DE PIEDRA, COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA, UNIDAD NACIONAL DE DIALOGO Y MANTENIMIENTO DEL ORDEN, REGIONAL DE CONTROL INTERNO Y DEMÁS UNIDADES POR LA QUE LLEGARE A SER LEGALMENTE RESPONSABLE LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA, SEGÚN CANTIDADES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS”.				
	CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
	80141902	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Comercialización y distribución	Exhibiciones y ferias comerciales	Reuniones y eventos
	90101700	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurante y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de cafetería	--
	90101603	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurante y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquetes y catering	Servicios de cáterin

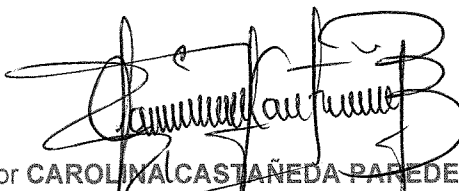
	93141506	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Servicios comunitarios sociales	y	Desarrollo y servicios sociales	Servicios de bienestar social
	93141701	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Servicios comunitarios sociales	y	Cultura	Organización de eventos culturales
	90151700	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entrenamiento	Servicios de entretenimiento	de	Parques de diversiones	---
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN		La validez de la cotización será de 60 días.				
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		Ver Anexo 1				
CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN	PLAZO DE EJECUCIÓN	DE	El presente contrato tendrá plazo de ejecución hasta el 25 de diciembre de 2026, a partir de la aprobación de la garantía.			
	LUGAR DE EJECUCIÓN:	DE	Los servicios serán prestados en las instalaciones ofrecidas por el (los) oferente (s) seleccionados ó en las instalaciones policiales de acuerdo a la especificación técnica de cada ítem, los cuales en todo caso deben ser previamente aprobados por los supervisores del contrato, debido que los recursos son asignados para el bienestar del personal que labora en la Policía Metropolitana de Cúcuta, Departamento de Policía Norte de Santander, la Región de Policía No. 5, Centro Recreativo Corral de Piedra, Colegio Nuestra Señora de Fátima – Cúcuta, las diferentes intervenciones podrán ser solicitadas por los supervisores en diferentes unidades ubicadas en el Departamento de Norte de Santander, La ciudad de Cúcuta o La ciudad de Bucaramanga, dependiendo de lo descrito en el ITEM.			
	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 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) 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. 6) 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 de Cúcuta y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 7) 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. 8) Constituyen derechos y obligaciones del contratista los contenidos en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.			
	FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:		El contratista, en caso de estar obligado, deberá presentar factura electrónica validada previamente por la DIAN y mediante procedimiento establecido por Ministerio de Hacienda y Crédito Público en la circular externa 010 del 23/03/2023, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados. Los pagos que se efectúen en el contrato se realizarán contra entrega, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación y asignación del turno para pago respectivo, previa presentación de la factura acompañada de constancia de recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios objeto del contrato suscrito por el respectivo supervisor (es) y según artículo 23 de la ley 1150 de 2007 constancia de pago de los aportes parafiscales y demás documentos exigidos en las condiciones del contrato (cuando los elementos sean de origen extranjero se deberá aportar la declaración de la importación). Los documentos deben ser entregados en la oficina del grupo de contratos de la policía metropolitana de Cúcuta, donde de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la ley 1150 de 2007 "Derecho a Turno" se le asignará el respectivo turno de pago y posteriormente serán tramitados a la oficina de central de cuentas. En caso que el CONTRATISTA presente los documentos requeridos para el pago a más tardar el día veinticuatro (24) del mes en el cual se venció el plazo de ejecución, o del mes siguiente si el plazo es posterior al día veinticuatro (24), los pagos contra entrega se realizarán dentro de los noventa (90) días calendario siguientes. En todo caso, los pagos están sujetos a la disponibilidad de			

		PAC siempre y cuando los dineros se hayan situado por el Tesoro Nacional. De igual forma se realizarán las coordinaciones con la empresa contratante para establecer las fechas de facturación. Si los documentos en referencia son devueltos por la Policía Metropolitana de Cúcuta por inconsistencias, como la falta de información, mal diligenciamiento de estos, o por la no aceptación en el sistema SIIF de la factura, notas débito y/o notas crédito, se anulará el derecho a turno asignado. Por lo tanto, una vez sean subsanadas las observaciones se programará el trámite para pago dentro de los sesenta (60) días calendario previa asignación de derecho a turno y disponibilidad de Plan Anual de Caja (PAC). El contratista deberá presentar con la oferta la <u>certificación de existencia de cuenta corriente o de ahorros</u> en original expedida por la entidad bancaria. CAUSALES DE NO PAGO: La Policía metropolitana de Cúcuta no cancelará las cuentas que presenten inconsistencias o glosas con los precios pactados en el contrato o por cualquier otro inconveniente que se derive de la ejecución del mismo. En el evento de presentarse glosa en la facturación, se seguirá el procedimiento descrito según las disposiciones legales vigentes. El recibido a satisfacción (RAS), aunque se encuentre suscrita por el supervisor del contrato, no implica el recibido o aprobación definitiva por parte de la Policía Metropolitana de Cúcuta, del bien y/o servicio suministrado y, por consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la cantidad del bien y/o servicio contratado o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil. Si el acta de entrega o recibo a satisfacción no ha sido bien elaborada o no se acompaña a esta de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida el acta o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no elabore y presente las respectivas actas a la Policía Metropolitana de Cúcuta. La Policía Metropolitana de Cúcuta no reconocerá valores por encima de lo disponible. Nota 1: El (los) supervisor (es) del respectivo contrato deberá socializar con el contratista el contenido de la circular externa 042, Sistema Integrado De Información Financiera – SIIF NACIÓN referente a las funciones que deberán asumir con relación a el sistema facturación electrónica del SIIF nación, a partir del 01 de enero del 2024. Nota 2: Cuando el contratista este obligado a facturar deberá ser electrónica, así como también las notas débito y/o notas crédito, mediante operador tecnológico autorizado o solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN, debiendo realizar las gestiones que correspondan para la aceptación de la factura, notas débito y/o notas crédito en el sistema SIIF Nación. En el documento de cobro deberá contener dentro de las observaciones las siguientes especificaciones: numeral (#), signo pesos (\$), código de identificación de la unidad (16-01-01-L1), datos del contrato (número del contrato), correo del supervisor: (correo institucional del supervisor), numeral (#), signo pesos (\$), separado por punto y coma. Como ejemplo #\$16-01-01-L1;08-5-16000-24;pedro.perez@correo.policia.gov.co#\$ donde el contratista enviará la (factura, notas débito y/o notas crédito) al buzón único electrónico, facturacion@correo.policia.gov.co junto con el archivo XML y el PDF para su aceptación. Una vez sea enviada la factura por el contratista al correo del SIIF, el supervisor la aprobará de acuerdo a los lineamientos establecidos en la circular externa 042 del 26 de diciembre de 2023 del Ministerio de Hacienda y Crédito Público. Nota 3: Los impuestos, retenciones y deducciones, pueden variar de acuerdo a la normatividad vigente. Impuestos De Ley: Al preparar su oferta el proponente deberá tener en cuenta todos los impuestos que han de causarse para la celebración y ejecución del
--	--	--

		contrato, los cuales corren por cuenta del futuro contratista y no dará lugar a ningún pago adicional de los precios pactados. En todo caso, corresponde a la empresa y/o futuro contratista, sufragar todos los impuestos que le correspondan de conformidad con la normatividad legal vigente, régimen de impuesto al que pertenece, clase y objeto del contrato a celebrar, los cuales serán descontados por la entidad estatal en caso de que aplique. <table border="1" data-bbox="711 331 1490 611"> <thead> <tr> <th>TIPO DE RETENCIÓN</th> <th>PORCENTAJE DE RETENCIÓN</th> <th>BASE DE RETENCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Retención en la fuente</td> <td>Según a la normatividad vigente</td> <td>Valor de la factura antes de IVA – (Base Factura)</td> </tr> <tr> <td>Retención del IVA</td> <td>Según a la normatividad vigente</td> <td>Del valor del IVA</td> </tr> <tr> <td>Retención del ICA</td> <td>Según a la normatividad vigente</td> <td>Valor de la factura antes de IVA – (Base Factura)</td> </tr> <tr> <td>Ordenanza 002 del 14/06/2023 (Gobernación Norte de Santander)</td> <td>2,00 %</td> <td>Sobre el valor total del contrato</td> </tr> </tbody> </table> Se aclara que los mismos pueden variar, según la normatividad vigente.	TIPO DE RETENCIÓN	PORCENTAJE DE RETENCIÓN	BASE DE RETENCIÓN	Retención en la fuente	Según a la normatividad vigente	Valor de la factura antes de IVA – (Base Factura)	Retención del IVA	Según a la normatividad vigente	Del valor del IVA	Retención del ICA	Según a la normatividad vigente	Valor de la factura antes de IVA – (Base Factura)	Ordenanza 002 del 14/06/2023 (Gobernación Norte de Santander)	2,00 %	Sobre el valor total del contrato																				
TIPO DE RETENCIÓN	PORCENTAJE DE RETENCIÓN	BASE DE RETENCIÓN																																			
Retención en la fuente	Según a la normatividad vigente	Valor de la factura antes de IVA – (Base Factura)																																			
Retención del IVA	Según a la normatividad vigente	Del valor del IVA																																			
Retención del ICA	Según a la normatividad vigente	Valor de la factura antes de IVA – (Base Factura)																																			
Ordenanza 002 del 14/06/2023 (Gobernación Norte de Santander)	2,00 %	Sobre el valor total del contrato																																			
	RIESGOS DE CONTRATACIÓN:	La estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del riesgo) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, en el Manual de Contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución.																																			
PLAZO PARA ENTREGAR LA COTIZACIÓN	El plazo será de hasta cuatro (04) días calendario contados a partir del cargue en la plataforma SECOP II La cotización debe ser enviada por el medio tecnológico antes mencionado. En caso de quienes cotizan por medios diferentes del Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II de Colombia Compra Eficiente, posterior al tiempo establecido en la plataforma, podrán dar respuesta al correo institucional: mscvc.garma@policia.gov.co																																				
VALOR TOTAL OFRECIDO INCLUIDO IVA	Para realizar la cotización se deberán tener en cuenta todos los gastos en los que se incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, constitución de garantía única, transporte, operarios, gastos del personal administrativos, pagos de salarios y prestaciones sociales y demás condiciones especiales para prestación del servicio etc. ETAPA CONTRACTUAL <table border="1" data-bbox="456 1087 1490 1913"> <thead> <tr> <th>MECANISMO DE COBERTURA</th> <th>CLASE DE RIESGO</th> <th>TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS</th> <th>ESTIMACIÓN DEL RIESGO</th> <th>ASIGNACIÓN DEL RIESGO</th> <th>VIGENCIA</th> <th>JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Garantía Única</td> <td>RIESGO JURIDICO</td> <td>Incumplimiento del contrato</td> <td>20% del Valor del Contrato</td> <td>Contratista</td> <td>Vigente por un término igual a la ejecución del contrato y seis (06) meses más</td> <td>Ampara el riesgo de incumplimiento durante la ejecución del contrato por un término igual a la ejecución del contrato y seis (06) meses más. La estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria.</td> </tr> <tr> <td>Garantía Única</td> <td>RIESGO OPERATIVO</td> <td>Calidad de los bienes y/o servicios</td> <td>50% del valor del contrato</td> <td>Contratista</td> <td>Vigente por término igual a la ejecución del contrato y un (01) año mas</td> <td>Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes durante la ejecución del contrato y un (01) año más. La estimación del riesgo cubre el cincuenta por ciento (50%) del valor de los bienes y equipos lo que cubriría el perjuicio administrativo por la posible pérdida de los recursos, los gastos ocasionados por el proceso y la no entrega de los bienes o la no prestación del servicio requerido.</td> </tr> <tr> <td>GARANTIA UNICA</td> <td>RIESGO JURIDICO</td> <td>PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.</td> <td>CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.</td> <td>CONTRATISTA</td> <td>VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA EJECUCION DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS</td> <td>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. POR UN TERMINO IGUAL A LA EJECUCION DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS</td> </tr> <tr> <td>GARANTIA UNICA</td> <td>RIESGO FINANCIERO</td> <td>DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL</td> <td>NO PODRÁ SER INFERIOR A DOSCIEN TOS SALARIOS MENSUALES LEGALES VIGENTES (200 SMMLV), AL MOMENTO DE LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA</td> <td>CONTRATISTA</td> <td>VIGENTE POR EL TERMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO</td> <td>AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EL TERMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRA CONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTAS. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL DECRETO 1082 DE 28/05/2015.</td> </tr> </tbody> </table>		MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA	Garantía Única	RIESGO JURIDICO	Incumplimiento del contrato	20% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la ejecución del contrato y seis (06) meses más	Ampara el riesgo de incumplimiento durante la ejecución del contrato por un término igual a la ejecución del contrato y seis (06) meses más. La estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria.	Garantía Única	RIESGO OPERATIVO	Calidad de los bienes y/o servicios	50% del valor del contrato	Contratista	Vigente por término igual a la ejecución del contrato y un (01) año mas	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes durante la ejecución del contrato y un (01) año más. La estimación del riesgo cubre el cincuenta por ciento (50%) del valor de los bienes y equipos lo que cubriría el perjuicio administrativo por la posible pérdida de los recursos, los gastos ocasionados por el proceso y la no entrega de los bienes o la no prestación del servicio requerido.	GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA EJECUCION 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. POR UN TERMINO IGUAL A LA EJECUCION DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	GARANTIA UNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL	NO PODRÁ SER INFERIOR A DOSCIEN TOS SALARIOS MENSUALES LEGALES VIGENTES (200 SMMLV), AL MOMENTO DE LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TERMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EL TERMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRA CONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTAS. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL DECRETO 1082 DE 28/05/2015.
MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA																															
Garantía Única	RIESGO JURIDICO	Incumplimiento del contrato	20% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la ejecución del contrato y seis (06) meses más	Ampara el riesgo de incumplimiento durante la ejecución del contrato por un término igual a la ejecución del contrato y seis (06) meses más. La estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria.																															
Garantía Única	RIESGO OPERATIVO	Calidad de los bienes y/o servicios	50% del valor del contrato	Contratista	Vigente por término igual a la ejecución del contrato y un (01) año mas	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes durante la ejecución del contrato y un (01) año más. La estimación del riesgo cubre el cincuenta por ciento (50%) del valor de los bienes y equipos lo que cubriría el perjuicio administrativo por la posible pérdida de los recursos, los gastos ocasionados por el proceso y la no entrega de los bienes o la no prestación del servicio requerido.																															
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA EJECUCION 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. POR UN TERMINO IGUAL A LA EJECUCION DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS																															
GARANTIA UNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL	NO PODRÁ SER INFERIOR A DOSCIEN TOS SALARIOS MENSUALES LEGALES VIGENTES (200 SMMLV), AL MOMENTO DE LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TERMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EL TERMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRA CONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTAS. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL DECRETO 1082 DE 28/05/2015.																															

NOTA: En caso de constituirse póliza, en la misma deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión. Asimismo, se indicará que en el evento en que por incumplimiento del contratista garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el contratista garantizado aceptará desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el decreto 1082 del 26 de mayo de 2015. CLAUSULAS SANCIONATORIAS <table> <tr> <td>Multa</td><td>RIESGO JURIDICO</td><td>La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización.</td><td>Multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del contrato.</td><td>Contratistas</td><td>La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días</td><td>Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización</td></tr> <tr> <td>Multa</td><td>RIESGO JURIDICO</td><td>Incumplimiento parcial</td><td>Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar</td><td>Contratista</td><td>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 expresará las causas que dieron lugar a ella.</td><td>Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista.</td></tr> <tr> <td>Ciáusula Penal Pecuniaria</td><td>RIESGO JURIDICO</td><td>Incumplimiento total - declaratoria de caducidad</td><td>20% del valor total de contrato</td><td>Contratista</td><td>El 20% del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del mismo y proporcional al incumplimiento parcial del contrato.</td><td>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</td></tr> </table>							Multa	RIESGO JURIDICO	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización.	Multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del contrato.	Contratistas	La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización	Multa	RIESGO JURIDICO	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco por ciento (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 expresará las causas que dieron lugar a ella.	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista.	Ciáusula Penal Pecuniaria	RIESGO JURIDICO	Incumplimiento total - declaratoria de caducidad	20% del valor total de contrato	Contratista	El 20% del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del mismo 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
Multa	RIESGO JURIDICO	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización.	Multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del contrato.	Contratistas	La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización																					
Multa	RIESGO JURIDICO	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco por ciento (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 expresará las causas que dieron lugar a ella.	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista.																					
Ciáusula Penal Pecuniaria	RIESGO JURIDICO	Incumplimiento total - declaratoria de caducidad	20% del valor total de contrato	Contratista	El 20% del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del mismo 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																					

Atentamente,


 Mayor **CAROLINA CASTAÑEDA PAREDES**
 Jefe Talento Humano MECUC (E)

Anexo: Uno (especificaciones técnicas en 05 folios)

Elaboró: SI. Jessica Renteria
 MECUC-GUTAH.

Fecha de elaboración: 16-04-2026
 Ubicación: \\ Word/Oficios GARMA

Av. Demetrio Mendoza, calles 22-24 Barrio San Mateo
 Teléfonos: 607 (5748737) Ext. 21756
 mecuc.bieso@policia.gov.co
 www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO TECNICO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
1	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN: ASISTENCIA SOCIAL ECONOMÍA FAMILIAR OBJETIVO: 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. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: RECREACIÓN: MATERIALES: aicancias alusivas al ahorro, paquetes de billetes didácticos, tijeras, pliegos de cartulinas en colores, 1 resma de papel bond tamaño carta, Duración: hasta finalizar la actividad. ALIMENTACIÓN: OPCION 1: 01 hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan, 120 gr de carne, 100 gramos de jamón ahumado, queso doble crema 30 gramos, salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCION 2: 01 perro caliente de 300 gramos servido, compuesto de (pan, hot dog, salchicha, 50 gramos de queso, papas y salsas variadas) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCION 3: 01 sándwich tipo cubano (roast beef en rebanada y jamón pierna, salami, queso mozzarella, queso parmesano, tomate lechuga, salsa italiana y de ajo, acompañada con un jugo o gaseosa en botella no retornable de 350 ml. HIDRATACION: 01 botellas de agua potable no retornable de 250 ml LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, en el área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.	
2	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE CULTURA CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: Fomentar espacios de integración para el desarrollo psicosocial a través de experiencias pedagógicas significativas, habilidades diversas, donde se disfrute del arte, cultura, juego, actividades físicas, promoción de la vida y la generación de ambientes seguros sensibles, equitativos e inclusivos, que reconozcan las necesidades de desarrollo físico, cognitivo, afectivo y social. PARTICIPANTES: Hijos del personal uniformado y no uniformado. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS	

ITEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	El oferente deberá disponer de: RECREACIÓN: el contratista dispondrá la decoración alusiva al evento y mobiliario. ALIMENTACIÓN: OPCION 1: 01 hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan, 120 gr de carne, 100 gramos de jamón ahumado, queso doble crema 30 gramos, salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCION 2: 01 perro caliente de 300 gramos servido, compuesto de (pan, hot dog, salchicha, 50 gramos de queso, papas y salsas variadas) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCION 3: Sándwich de 300 gramos servido (jamón, queso, pollo desmechado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). REFRIGERIO: 01 Helado tipo vasito de crema con OPCION sabor a vainilla, fresa, chocolate y/o coco de 65 gramos para cada participante. LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, en el área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.	
3	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN: ASISTENCIA SOCIAL CONVIVO CON HÁBITOS SALUDABLES / FORTALECIMIENTO DE AUTOCUIDADO / IGUALDAD Y EQUIDAD DE GÉNERO / ECONÓMICA FAMILIAR / PREVENCIÓN DE HOGAR LIBRE DE VIOLENCIA OBJETIVO: crear conciencia de nuestras emociones, comprender los sentimientos de los demás, tolerar las presiones y frustraciones que soportamos en el trabajo, acentuar nuestra capacidad de trabajar en equipo y adoptar una actitud empática y social, que les brindará mayores responsabilidades de desarrollo personal y laboral. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> ACTIVIDAD: La actividad individual de apoyo psicosocial contara con un profesional del Grupo de Apoyo Psicosocial de la unidad policial enfocada en prevenir los riesgos psicosociales, enfatizada en control de emociones e inteligencia emocional. - Prevención en ideación suicida - Prevención consumo de sustancias psicoactivas - Prevención de consumo de alcohol - Prevención en ludopatía - Violencia intrafamiliar - Violencia de Genero - Capacitación de duelo - Economía familiar y habilidades para manejo de dinero PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS ELEMENTOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD •Papel bond, Temperas – pinceles, Marcadores punta gruesa permanente, Lápiz -borradores, Colbon- tijeras y Rollo de Lana Refrigerio en las siguientes opciones: OPCIÓN 1: 01 sándwich frío tipo submarino de 25 cm (combinación de pechuga de pavo, roast beef en rebanadas y jamón, servido en pan gourmet tres vegetales y dos salsas), acompañado con jugo y gaseosa no retornable de 350 ml. OPCIÓN 2: 01 sándwich tipo cubano (roast beef en rebanada y jamón pierna, salami, queso mozzarella, queso	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	parmesano, tomate lechuga, salsa italiana y de ajo, acompañada con un jugo o gaseosa en botella no retornable de 350 ml. OPCIÓN 3: 01 hamburguesa de carne 125 gramos y queso, pan artesanal o gourmet, tomate fresco, lechuga y cebolla con salsas ketchup, mostaza, mayonesa, acompañada con una gaseosa en botella no retornable de 350 ml. OPCIÓN 4: 01 ensalada de frutas con dos copas de helado de 16 onzas y 01 pastel de pollo o carne con gaseosa de marca reconocida. HIDRATACION: 01 botellas de agua potable no retornable de 250 ml LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, en el área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.	
4	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: ASISTENCIA SOCIAL ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO VALORES, ACTIVIDADES BLINDAR LA VIDA, RECONOCIMIENTO Y CONTROL DE EMOCIONES, ECONOMÍA FAMILIAR, MANEJO DE LA INTELIGENCIA EMOCIONAL, COMUNICACIÓN ASERTIVA, PROMOVER HÁBITOS DE AUTOPROTECCIÓN, PREVENCIÓN HOGAR LIBRE DE VIOLENCIA, PROYECTO DE VIDA EN PAREJA, PREVENCIÓN FRENTE ACOSO SEXUAL Y LABORAL. OBJETIVO: Generar espacios para el personal realizando actividades de integración y esparcimiento, con el fin de reforzar la comunicación asertiva y lazos afectivos entre los uniformados, No uniformados y sus familiares. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> ACTIVIDAD: El responsable de apoyo psicosocial de la unidad policial, realizará talleres de fortalecimiento valores, reconocimiento y control de emociones, economía familiar, manejo de la inteligencia emocional, comunicación asertiva, hábitos de autoprotección, hogar libre de violencia, proyecto de vida en pareja y prevención frente al acoso sexual y laboral, habilidades en el manejo de resolución de conflictos (aprender a discutir), prevención del suicidio, enfrentar el perdón y proteger los aspectos positivos de su relación, igualdad equidad de género actividades encaminadas a fortalecer el bienestar emocional, desarrollo de habilidades que promuevan la sana convivencia, las relaciones interpersonales y familiares. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: Refrigerio en las siguientes opciones: OPCIÓN 1: 01 sándwich frío tipo submarino de 25 cm (combinación de pechuga de pavo, roast beef en rebanadas y jamón, servido en pan gourmet tres vegetales y dos salsas), acompañado con jugo y gaseosa no retornable de 350 ml. OPCIÓN 2: 01 sándwich tipo cubano (roast beef en rebanada y jamón pierna, salami, queso mozzarella, queso parmesano, tomate lechuga, salsa italiana y de ajo, acompañada con un jugo o gaseosa en botella no retornable de 350 ml. OPCIÓN 3: 01 hamburguesa de carne 125 gramos y queso, pan artesanal o gourmet, tomate fresco, lechuga y cebolla con salsas ketchup, mostaza, mayonesa, acompañada con una gaseosa en botella no retornable de 350 ml. OPCIÓN 4: 01 ensalada de frutas con dos copas de helado de 16 onzas y 01 pastel de pollo o carne con gaseosa de marca reconocida. HIDRATACION: 01 botellas de agua potable no retornable de 250 ml LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, en el área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	del contrato. Nota 3: La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.	
5	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO CINE OBJETIVO: Tiene como propósito entender que el espectáculo del cine, 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, con el fin de mitigar la violencia intrafamiliar y riesgo psicosocial. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: RECREACIÓN: El contratista dispondrá de una entrada a cine para ver la película que esté en cartelera en formato 2D. La función se debe presentar en cualquier día de la semana (lunes a domingo). REFRIGERIO: Por cada participante dispondrá (Gaseosa grande (32 ONZ) + (01) caja de crispeta mediana (90 gr). 01 perro caliente de 300 gramos servido, compuesto de (pan, hot dog, salchicha, 50 gramos de queso, papas y salsas variadas) Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: Sala de cine ubicada en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.	
6	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO ACTIVIDADES INSTITUCIONALES OBJETIVO: Fortalecer las relaciones interpersonales del hombre y mujer policía para el mejoramiento del clima laboral e integración con otros equipos de trabajo, con mirar a generar mayor cohesión institucional y reducir los índices de estrés en el personal para una mejor salud mental. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: LUGAR: El contratista suministrará el lugar (restaurante y meseros), decoración del lugar alusiva a la celebración; mobiliario (mesas y sillas vestidos) acorde a la celebración especial, previa coordinación con el supervisor del contrato ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: plato de chuleta de cerdo en salsa dulce (150 gr), pechuga asada en salsa de naranja (150 gr), ensalada de frutas (70 gr), puré de papas (60 gr), arroz blanco (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: Ensalada dulce, pechuga gratinada en salsa de champiñones acompañadas con patacones de salsa de aguacate, acompañada de jugo natural de lulo, mora y maracuyá con azúcar) postre (de 25 gramos pai de maracuyá o limón) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. OPCIÓN 3: Rollito de pollo con salsa agri dulce acompañado de ensalada fría de verduras con papa amarilla al vapor)	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	postre (25 gramos de tres leches), acompañada de (jugo natural de lulo, mora y maracuyá con azúcar), postre (de 25 gramos pai de maracuyá o limón), y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.	
7	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO ACTIVIDADES CAMPEONATOS INTERDISCIPLINAS-(VOLEIBOL). OBJETIVO: Actividades orientadas a la responsabilidad personal, familiar, laboral, social, económica y ambiental que fortalecen habilidades blandas para afrontar la vida con mayor seguridad frente a las diferentes circunstancias y situaciones de cotidianas, contribuyendo al mejoramiento en la prestación del servicio. PARTICIPANTES: Personal uniformado y no uniformados, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTO El oferente deberá disponer de: ACTIVIDAD RECREACION: dispondrá de la realización de un torneo voleibol, terna arbitral en los partidos de inauguración y final del torneo, igualmente un dúo de árbitros por cancha en cada fecha a realizar cada uno de los encuentros deportivos con planillas para las inscripciones de los equipos a participar, el oferente dispondrá de medallero de participación para todos los integrantes de los equipos finalistas 1, 2, 3, puesto (Medalla en material acrílico de 50 mm de diámetro, escudo de bienestar social y/o, escudo policía nacional, Cinta Nacional (Ancho) 1 cm, trofeos para 1º puesto 60 cm de alto aproximadamente por 18.5 cm de diámetro con base en madera, placa con logotipos acorde a la policía nacional previamente coordinado con el supervisor del contrato, 2º puesto 45 cm de alto aproximadamente por 15 cm de diámetro con base en madera, placa con logotipos acorde a la policía nacional previamente coordinado con el supervisor del contrato, 3º puesto 30 cm de alto aproximadamente por 15 cm de diámetro con base en madera, placa con logotipos acorde a la policía nacional previamente coordinado con el supervisor del contrato, previamente coordinado con el supervisor del contrato. ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: 01 sándwich tipo cubano (roast beef en rebanada y jamón pierna, salami, queso mozzarella, queso parmesano, tomate lechuga, salsa italiana y de ajo, acompañada con un jugo o gaseosa en botella no retornable de 350 ml). OPCIÓN 2: 01 ensalada de frutas con dos copas de helado de 16 onzas y 01 pastel de pollo o carne con una botella de agua tratada de 500 ml de marca reconocida conservando la cadena de frío. HIDRATACIÓN: a cada participante se le hará entrega de una bebida isotónica y electrolitos de 500 ml fría (conservando la cadena de frío) y una fruta sólida (manzana, banano o pera). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento, de acuerdo a la cantidad de asistentes; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.	
8	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: Promover acciones y espacios con actividades sociales, culturales y deportivas con el fin de generar ambientes de bienestar y armonía policial.	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	PARTICIPANTES: Uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 30 personas; el valor cotizado por la actividad.</u> ACTIVIDAD: El responsable de apoyo psicosocial de la unidad Policial, realizará actividad lúdico-recreativa, con el fin de exaltar la labor que desempeña los uniformados y no uniformados de las diferentes unidades que brindan atención a nuestras familias. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTO ALIMENTACIÓN: 01 torta de libra tres leches con decoración alusiva a la ocasión, 01 vela tipo volcán, 30 platos para torta, 30 tenedores, 01 paquete de servilletas y 30 vasos de (16) onzas desechables; 02 paquetes de globos de látex inflables R12 x 50 de marca reconocida y colores institucionales, 02 paquetes de serpentinas de 4 metros x 2 unidades colores institucionales, 01 letrero inflable de acuerdo a la celebración para ser colocado en pared con letras de 16" cada una, bebida: 03 gaseosas de 3 litros no retornables, frías (para conservar la cadena de frío), el líquido debe tener y cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.	
9	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ y juventud LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: busca fomentar su desarrollo integrar a través de experiencia pedagógicas significativas, disfrute del arte, cultura, juego, actividades, física, promoción de vida y la generación de ambiente seguros. PARTICIPANTES: Hijos del personal uniformado y no uniformado. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: ACTIVIDAD Esta actividad denominada día de la niñez va dirigida a los hijos del personal de la institución, permite desarrollar acciones lúdico formativas que contribuyen con el adecuado desarrollo físico, cognitivo, social y emocional, facilitando procesos de adaptación, autoestima y refuerzo de valores, que a su vez, prevengan la aparición o incremento de factores de riesgo psicosocial, la actividad comprende una jornada de entretenimiento con un tiempo mínimo de 05 horas, entregándoles un servicio con animadores referente a las actividades lúdicas recreativas, decoración acorde a la celebración, servicio de alimentación y elementos de apoyo logístico para su bienestar y calidad de vida, incluye: Servicios requeridos para la implementación. Debe realizarse en un Parque de diversiones, parques acuáticos, temáticos, ecológicos, centros interactivos, zoológicos y/o atracciones mecánicas o electrónicas, el cual se desarrolla en una jornada con capacidad mínimo de ciento cincuenta (150) personas, en donde los niños desarrollaran sus capacidades motrices y psicomotrices al interactuar con los juegos. ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: Cajita sorpresa, (menú infantil –nugget de pollo 120 gr, porción de papa a la francesa 50 gr, bebida de 250 ml, 1 porción de fruta y un jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. OPCIÓN 2: Cajita feliz, (menú infantil –hamburguesa 120 gr, porción de papa a la francesa 50 gr, bebida de 250 ml, 1 helado cremoso y 1 jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. OPCIÓN 3: (01) porción de pizza (hawaiana, pollo con champiñones y mixta), (01) jugos en envase Tetrapak diferentes sabores de 200 ml y Calabaza sorpresa (dulces) y Helado. LUGAR: El contratista dispondrá del lugar del evento en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor.	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato.	
10	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: afianzar la relación de pareja, mejorar el diálogo conyugal, fortalecer el vínculo afectivo de los participantes, el equilibrio del profesional de policía como persona, integrante de una familia. PARTICIPANTES: uniformados y/o no uniformados y/o sus beneficiarios. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 30 personas. (El valor cotizado debe ser por actividad)</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: ACTIVIDAD: decoración del lugar alusivo a la celebración que contenga (mesones vestidos, sillas vestidas, centros de mesa, platos de lona, cubiertos metálicos, vasos de cristal, tarjeta de recordatorio por mesa, meseros); 01 persona al servicio de la actividad (vestida elegante blanco y negro con corbatín). REFRIGERIOS: 01 torta de libra en pastillaje mínimo para 30 personas, con decoración alusiva a la ocasión, servida en vajilla y acompañada de gaseosa servida en vaso de vidrio de 22 Oz. ENTRADA: 03 tartaletas de jamón y queso por persona. ALIMENTACIÓN: Por cada participante dispondrá de un plato de dos carnes blancas servido, que contenga 120 gramos de miñón de pollo a la bardada en tocineta y salsas de champiñones, 120 gramos perrito de cerdo en salsas de ciruelas, arroz verde porción de 80 gramos, soufflé de papa porción de 60 gramos. Bebida: gaseosa servida en vaso de vidrio de 22 onzas. OTROS: Decoración de la iglesia donde se realice la ceremonia nupcial (católicos y/o cristianos) que contenga: arreglos florales para las sillas de las parejas, decoración de las bancas de la iglesia (de acuerdo a la iglesia donde se realizará la ceremonia eucarística), arreglo floral para el altar, utensilios para la entrada de la iglesia (alfombra roja, arco en globos, etc.). LUGAR: El Supervisor dispondrá de lugar previo concertación del supervisor del contrato; el sitio estará ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.	
11	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ O FAMILIA. LÍNEAS DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y ASISTENCIA SOCIAL CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: Fortalecer los lazos de unión familiar en un ambiente con características ambientales, recreativas y de esparcimiento para mejorar las condiciones psicoemocionales de los funcionarios y sus familias. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> ACTIVIDAD: El responsable de bienestar social y apoyo psicosocial de la unidad policial, con acompañamiento por parte del capellán, donde se realizarán talleres lúdico recreativos, psicosociales y espirituales; la actividad se realizará en horas mañana y tarde con una durabilidad de ocho (8) horas diarias.	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: Lugar: El contratista dispondrá de un hotel (categoría mínimo 3 estrellas) o cabaña (categoría media o alta) en uno de los municipios de Norte de Santander (Chinácota, Salazar, Bochalema, Pamplona) con hospedaje para dos días y una noche. Que contenga Zona Deportiva, zonas húmedas (piscina) y zonas verdes, etc.; Habitación para dos personas que contenga baño privado, cama doble y tv, como mínimo. ALIMENTACIÓN: Bienvenida: 01 coctel de bienvenida sin alcohol; 01 Sándwiches de 300 gramos servido, que contenga 2 rodajas de tomate, 2 lonjas de jamón y 2 lonjas de queso doble crema, lechuga fresca y mayonesa cremosa. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. ALMUERZO PRIMER DÍA: OPCIÓN 1: plato de pescado trucha o mojarra servida, que contenga 300 gramos de pescado, porción de ensalada de 50 gramos, papas a la francesa 60 gramos, arroz 80 gramos; Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. OPCION 2: plato de cazuela de frijoles de 350 gramo servida, que contenga frijoles 100 gramos, plátano verde 60 gramos, plátano maduro 50 gramos, chicharrón 150 gramos, maicitos desgranados 50 gramos, chorizo 80 gramos, aguacate 50 gramos, arroz blanco 80 gramos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. HIDRATACIÓN PRIMER DÍA: 01 botella de agua potable tratada de 1000 ml, fría (conservando la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). CENA: plato de pollo relleno de 350 gramos servido, que contenga 220 gramos de pechuga de pollo relleno, porción de arroz 100 gramos, papas a la francesa 50 gramos. Bebida: vaso de 22 Oz de jugo natural (naranja, mandarina, mora, lulo, papaya) refrigerado. DESAYUNO SEGUNDO DÍA: plato de huevos revueltos de 250 gramos servido, acompañado de 02 arepa de maíz de 50 gramos cada una, porción de queso mozzarella de 50 gramos. Bebida: Chocolate caliente de 22 Oz. HIDRATACIÓN SEGUNDO DÍA: 01 botella de agua potable tratada de 1000 ml, fría (conservando la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). ALMUERZO SEGUNDO DÍA: plato de churrasco que contenga de 300 gramos servido de carne de res o cerdo, acompañado de papa a la francesa por 60 gramos, chimichurri 30 gramos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. REFRIGERIO DE SALIDA: 01 Sándwich de 250 gramos servido, que contenga pan, carne de res desmechada 100 gramos, jamón 30 gramos, queso doble crema 30 gramos, incluido salsas. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: la presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento Nota 4: el transporte de los asistentes a la actividad de ida y regreso, estará a cargo del supervisor.	
12	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN: ASISTENCIA PSICOSOCIAL	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	MANEJO DE LA INTELIGENCIA EMOCIONAL OBJETIVO: fomentar la integración familiar desarrollando habilidades de controlar las propias emociones ante situaciones o eventos nuevos, utilizando técnicas y estrategias que nos permita reflexionar y reaccionar de la mejor manera. PARTICIPANTES: personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> ACTIVIDAD: el responsable de bienestar social y apoyo psicosocial de la unidad policial, realizará talleres lúdico recreativos, la actividad se realizará una vez llegue el personal de relevo a la base del departamento. ALIMENTACIÓN: un cuarto de pollo a la broaster (pechuga y pernil), acompañado de papas a la francesa 100 gramos, entregado en recipientes de icopor. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). 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.	
13	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN RECREACIÓN DEPORTE CULTURA Y TURISMO CAMPEONATOS INTERDISCIPLINAS – (CICLO PASEO) OBJETIVO: Actividades orientadas a la responsabilidad personal, familiar, laboral, social, económica y ambiental que fortalecen habilidades blandas para afrontar la vida con mayor seguridad frente a las diferentes circunstancias y situaciones de cotidianas, contribuyendo al mejoramiento en la prestación del servicio. uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios. PARTICIPANTES: personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: ACTIVIDAD RECREACIÓN: El oferente dispondrá de 01 un pódium de premiación deportiva, entregará la numeración para cada participante. ALIMENTACIÓN: KIT ENERGETICO: 01 bolsa hermética que contenga en su interior 01 banano, 01 barra de cereal, 01 bocadillo de hoja, 01 bocadillo de hoja, 01 bebida isotónica y electrolitos de 500 ml fría (conservando la cadena de frío) l empacado plástico reciclable el oferente dispondrá de trofeos para 1, 2 y 3 puesto con las siguientes características: 18 cm de altura por 12 de ancho elaborado en acrílico de 5 cm de espesor con base de madera de pino y medallero de participación para cada deportista. HIDRATACION: 01 botella de agua potable tratada de 500 ml (por cada asistente), fría (conservando la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). ALMUERZO: OPCIÓN 1: 01 plato de sancocho trifásico de 400 gramos servido, que contenga gallina (100 gramos servido), costilla de res (80 gramos servido), carne de cerdo (80 gramos servido), papa (50 gramos servido), yuca (50 gramos servido), plátano (50 gramos servido), mazorca (50 gramos servido), porción de aguacate (80 gramos servido), arroz (100 gramos servido). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: plato de carne a la llanera de 400 gramos servidos (res (100 gramos), cerdo (80 gramos), chorizo ahumado marca reconocida (80 gr), acompañado de papa (60 gr) yuca (60 gr), guacamole (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 3: Frijoles con hogao (150g), arroz blanco (80g), carne molida (150g), chicharrón (100g), 01 unidad chorizo (100g), 1 unidad de huevo frito, Tajadas de plátano maduro: (50g), 01 unidad de arepa blanca de (50g), aguacate (50g). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato.	
14	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ / JUVETUD LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO ACTIVIDADES CONTRIBUCIÓN A LA JUVENTUD – ARTES PLASTICAS OBJETIVO: está enfocado expresar los pensamiento y experiencias y a generar desarrollo de las competencias comunicativas interpersonal de los hijos de nuestros policías. PARTICIPANTES: Personal uniformado y no uniformados, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: Materiales: todos elementos necesarios para el capacitador y participantes durante el desarrollo de la actividad. Capacitador: orientador o Profesional en el área que seleccione el supervisor para el desarrollo del taller. TALLER PRÁCTICO: <u>Mínimo una hora y media.</u> 1. Taller de Manualidades: Deberá entregar a cada participante, los materiales requeridos según cada una de las opciones, escogida previa coordinación con el supervisor. OPCIÓN 1: Delantal protector desechable, témperas o acrílicos lavables, pinceles de diferentes grosores, 01 marcador, recipientes para mezclar y lienzo con soporte para realizar el dibujo. OPCIÓN 2: Figuras en yeso en blanco de mínimo 15 cm de alto, de diferentes Personajes de películas animadas, superhéroes o alcancias pequeñas, una pieza de seis (06) temperas de diferentes colores, más pinceles de dos (02) tamaños. OPCION 3: Velas Artesanales, Cera de Soja (en escamas), Mechas (Pabilos), Para cera de soja se recomiendan pabilos de algodón puro o de madera, aceites esenciales, pueden ser de lavanda, bergamota o sándalo, recipiente para la realización de la vela. HIDRATACION: 01 botella de agua potable tratada de 500 ml (por cada asistente), fría (conservando la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: 01 Cajita sorpresa, (menú infantil –nugget de pollo 120 gr, porción de papa a la francesa 50 gr, bebida de 250 ml, 1 porción de fruta y un jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. OPCIÓN 2: 01 Cajita feliz, (menú infantil –hamburguesa 120 gr, porción de papa a la francesa 50 gr, bebida de 250 ml, 1 helado cremoso y 1 jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. HIDRATACION: 01 botella de agua potable tratada de 500 ml (por cada asistente), fría (conservando la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El contratista dispondrá del lugar del evento y recreacionistas de acuerdo a la cantidad de asistentes; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Nota 1: El contratista asignará el orientador y materiales en el lugar de asignado por el supervisor, el oferente presentará la propuesta del mismo con el contenido temático, duración y materia a emplear para su aprobación e implementación.	
15	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ / JUVETUD LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO ACTIVIDADES CONTRIBUCIÓN A LA JUVENTUD – ARTES PLASTICAS OBJETIVO: está enfocado expresar los pensamiento y experiencias y a generar desarrollo de las competencias comunicativas interpersonal de los hijos de nuestros policías.	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	PARTICIPANTES: Personal uniformado y no uniformados, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: Materiales: todos elementos necesarios para el capacitador y participantes durante el desarrollo de la actividad. Capacitador: orientador o Profesional en el área que seleccione el supervisor para el desarrollo del taller. TALLER PRÁCTICO: <u>Mínimo una hora y media.</u> 2. Taller de cocina: Deberá entregar a cada participante: (delantal cocina chef, Gorro chef niños), y los siguientes ingredientes para la preparación, así: OPCIÓN 1: 01 sándwich tipo cubano con los siguientes ingredientes para la preparación (roast beef en rebanada y jamón pierna, salami, queso mozzarella, queso parmesano, tomate lechuga, salsa italiana y de ajo, acompañada con un jugo o gaseosa en botella no retornable de 350 ml. OPCIÓN 2: 01 hamburguesa con los siguientes ingredientes para la preparación de carne 125 gramos y queso, pan artesanal o gourmet, tomate fresco, lechuga y cebolla con salsas ketchup, mostaza, mayonesa, acompañada con una gaseosa en botella no retornable de 350 ml. OPCIÓN 3: 01 piza tipo hawaiana con los siguientes ingredientes para la preparación 200 gr de masa de pizza, 2 o 3 rodajas de piña ,150 gr de jamón cocido, 200 gr de queso mozzarella rallado o en polvo, 5 cucharadas de cebolla ^{cebolla}, 50 gr de cebolla y Orégano. HIDRATACION: 01 botella de agua potable tratada de 500 ml y 01 (uno) jugo en caja sabores variados de mínimo 200 ml. (por cada asistente), (conservando la cadena de frío). Los líquidos deben tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Nota 1: El contratista asignará el orientador y materiales en el lugar de asignado por el supervisor, el oferente presentará la propuesta del mismo con el contenido temático, duración y materia a emplear para su aprobación e implementación. Nota 2: La actividad a realizarse es Taller de cocina, la preparación que los niños realicen será la alimentación para ellos.	
16	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: ASISTENCIA SOCIAL ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO VALORES, ACTIVIDADES BLINDAR LA VIDA, RECONOCIMIENTO Y CONTROL DE EMOCIONES, ECONOMÍA FAMILIAR, MANEJO DE LA INTELIGENCIA EMOCIONAL, COMUNICACIÓN ASERTIVA, PROMOVER HÁBITOS DE AUTOPROTECCIÓN, PREVENCIÓN HOGAR LIBRE DE VIOLENCIA, PROYECTO DE VIDA EN PAREJA, PREVENCIÓN FRENTE ACOSO SEXUAL Y LABORAL. OBJETIVO: Generar espacios para el personal realizando actividades de integración y esparcimiento, con el fin de reforzar la comunicación asertiva y lazos afectivos entre los uniformados, No uniformados y sus familiares. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. ACTIVIDAD: El responsable de apoyo psicosocial de la unidad policial, realizará talleres de fortalecimiento valores, reconocimiento y control de emociones, economía familiar, manejo de la inteligencia emocional, comunicación asertiva, hábitos de autoprotección, hogar libre de violencia, proyecto de vida en pareja y prevención frente al acoso sexual y laboral, habilidades en el manejo de resolución de conflictos (aprender a discutir), prevención del suicidio, enfrentar el perdón y proteger los aspectos positivos de su relación, igualdad equidad de género actividades encaminadas a fortalecer el bienestar emocional, desarrollo de habilidades que promuevan la sana convivencia, las relaciones interpersonales y familiares. <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: Frijoles (150g), arroz blanco (80g), carne molida (150g), chicharrón (100g), 01 unidad chorizo (100g), 1 unidad de huevo frito, Tajadas de plátano maduro: (50g), 01 unidad de arepa blanca de (50g), aguacate (50g). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: plato de carne a la llanera de 400 gramos servidos (res (100 gramos), cerdo (80 gramos), chorizo ahumado marca reconocida (80 gr), acompañado de papa (80 gr) yuca (60 gr), guacamole (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	OPCIÓN 3: Papa Criolla (80g), papa pastusa (80g), Papa sabanera (80g), mazorca (80g), pollo mechado (150g), guascas, arroz blanco (80g), aguacate (70g), crema de leche, alcaparras, Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.	
17	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO ACTIVIDADES FÍSICAS DIRIGIDAS OBJETIVO: Promover actividades deportivas con el fin de mejorar la salud física, mental y prevenir enfermedades, creando hábitos saludables en los hombres y mujeres policías y personal No Uniformado, generando mayor cohesión institucional, trabajo en equipo, reduciendo los índices de estrés y mejorando las condiciones de calidad de vida en el personal. PARTICIPANTES: Personal uniformado y no uniformados, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>Valor por persona</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: ALIMENTACIÓN: HIDRATACIÓN: a cada participante se le hará entrega de una bebida isotónica y electrolitos de 500 ml fría (conservando la cadena de frío) y una fruta sólida (manzana, banano o pera). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento y recreacionistas de acuerdo a la cantidad de asistentes; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.	
18	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN- ASISTENCIA SOCIAL – ECONOMIA FAMILIAR OBJETIVO: Fortalecer las competencias en la administración responsable de las finanzas personales de los funcionarios, promoviendo la cultura del ahorro, el uso adecuado de los recursos económicos y la toma de decisiones financieras conscientes, con el fin de mejorar su estabilidad económica, reducir factores de estrés asociados a situaciones financieras y contribuir al bienestar integral y la salud mental del personal. PARTICIPANTES: uniformados y/o no uniformados y/o sus beneficiarios. ACTIVIDAD: El oferente coordinará el desarrollo de la actividad mediante la designación de una persona con conocimiento en finanza, quien abordará temáticas relacionadas con el manejo responsable de las finanzas personales.	

ITEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	La actividad se llevará a cabo en jornada de mañana y tarde, hasta la finalización del evento, garantizando espacios de participación e interacción del personal asistente. Valor por persona. ALIMENTACIÓN: Porción de carne asada de 200 gramos, porción de pechuga de pollo a la plancha de 200 gr acompañada de 150gr de chorizo, 100 gr de papa, 100 gr de yuca al vapor, 100 gr de plátano maduro asado y aderezos, 01 gaseosa pet de 400 ml. LUGAR: El contratista dispondrá del lugar para el desarrollo del evento y del tallerista, el cual deberá estar ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o en algún municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Así mismo, el lugar seleccionado deberá contar con espacios adecuados para actividades recreativas, incluyendo zonas húmedas y parque atracciones mecánicas, que contribuyan al bienestar e integración del personal. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.	
19	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN- ASISTENCIA SOCIAL – CONVIVO CON HÁBITOS SALUDABLES OBJETIVO: Orientado a la responsabilidad personal, familiar, laboral, social, en pro de mejorar el trabajo en equipo fomentando la armonía entre los miembros de la institución sus familias y en su entorno, generando estilo de vida saludables. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>Valor por persona</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: RECREACIÓN: El contratista dispondrá de un escenario deportivo adecuado para el desarrollo de campeonatos relámpago en diferentes disciplinas deportivas, garantizando espacios organizados, seguros y acordes para cada actividad. Así mismo, deberá proporcionar los implementos necesarios para la práctica de los deportes programados, promoviendo la participación, integración y el bienestar del personal asistente. REFRIGERIOS: OPCIÓN 1: 01 burrito de pollo y/o carne y verduras de 300 gramos servidos (tomate, pimientos rojos, pimientos verdes, cebolla, queso). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: Sándwich de 300 gramos servido (jamón, queso, pollo desmechado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). HIDRATACIÓN: 01 botella de agua potable tratada de 1000 ml, fría (conservando la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: Con previa coordinación con el supervisor del contrato en el área metropolitana de Cúcuta o municipio del departamento Norte de Santander y en la ciudad Bucaramanga.	
20	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN- ASISTENCIA SOCIAL – ACTIVIDADES PARA BLINDAR LA VIDA OBJETIVO: Fortalecer las competencias de los funcionarios en la gestión adecuada de sus emociones, promoviendo el reconocimiento y manejo asertivo de las mismas, el conocimiento de las rutas de atención institucional y la prevención de la violencia de género, con el fin de contribuir al bienestar integral, la sana convivencia y la salud mental del personal. PARTICIPANTES: uniformados y/o no uniformados y/o sus beneficiarios. ACTIVIDAD: El supervisor coordinará el desarrollo de la actividad mediante la designación de un responsable de apoyo psicosocial de la Policía Nacional, quien abordará temáticas orientadas a la gestión adecuada de las emociones, promoviendo su reconocimiento y manejo asertivo, así como el conocimiento de las rutas de atención institucional y la prevención de la violencia de género, con el fin de fortalecer el bienestar integral, la sana convivencia y la salud mental	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	del personal. Valor por persona ALIMENTACIÓN: Porción de carne asada de 200 gramos, porción de pechuga de pollo a la plancha de 200 gr acompañada de 150gr de chorizo, 100 gr de papa, 100 gr de yuca al vapor, 100 gr de plátano maduro asado y aderezos, 01 gaseosa pet de 400 ml. LUGAR: El contratista dispondrá del lugar para el desarrollo del evento y del tallerista, el cual deberá estar ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o en algún municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Así mismo, el lugar seleccionado deberá contar con espacios adecuados para actividades recreativas, incluyendo zonas húmedas y parque atracciones mecánicas, que contribuyan al bienestar e integración del personal. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.	
21	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN- RECREACIÓN DEPORTE CULTURA Y TURISMO CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: Promover acciones y espacios con actividades sociales, culturales y deportivas con el fin de generar ambientes de bienestar y armonía policial. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. ACTIVIDAD: El responsable de apoyo psicosocial de la unidad policial realizará una actividad lúdico-recreativa, orientada a exaltar la labor que desempeñan los uniformados y no uniformados de las diferentes unidades que brindan atención a nuestras familias, integrando espacios de reflexión en los que se resalte la importancia de la adecuada gestión de las emociones, promoviendo su reconocimiento, control y expresión asertiva como base para el bienestar integral y el fortalecimiento de la salud mental del personal. Duración: hasta finalizar la actividad. Valor por persona PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: OPCIÓN 1: plato de carne a la llanera de 400 gramos servidos (res (100 gramos), cerdo (80 gramos), chorizo ahumado marca reconocida (80 gr), acompañado de papa (60 gr) yuca (60 gr), guacamole (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Lo anterior previa coordinación con el supervisor. LUGAR: El oferente dispondrá de un lugar adecuado para la realización del evento, preferiblemente en un restaurante, que ofrezca un ambiente cómodo y agradable, ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o en un municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.	
22	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ O FAMILIA. LÍNEA DE ACCIÓN- RECREACIÓN DEPORTE CULTURA Y TURISMO TURISMO OBJETIVO: Promover en el personal policial la responsabilidad personal, familiar, laboral y social mediante la participación en una jornada de integración en piscinas de aguas termales, orientada al fortalecimiento del trabajo en equipo, la sana convivencia y la armonía entre los miembros de la institución y sus familias, favoreciendo espacios de	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	relajación, bienestar y la adopción de estilos de vida saludables. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>Valor por persona</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: RECREACIÓN: El contratista deberá disponer de un espacio que incluya piscinas de aguas termales adecuadas, garantizando condiciones óptimas de seguridad, organización e higiene para el desarrollo de la actividad. Así mismo, deberá asegurar los elementos y servicios necesarios para el adecuado disfrute de las instalaciones, promoviendo la participación, la integración, la relajación y el bienestar físico y mental del personal asistente, en concordancia con la generación de estilos de vida saludables. REFRIGERIOS: OPCIÓN 1: 01 burrito de pollo y/o carne y verduras de 300 gramos servidos (tomate, pimientos rojos, pimientos verdes, cebolla, queso). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: Sándwich de 300 gramos servido (jamón, queso, pollo desmechado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). HIDRATACIÓN: 01 botella de agua potable tratada de 1000 ml, fría (conservando la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: Con previa coordinación con el supervisor del contrato en el área metropolitana de Cúcuta o municipio del departamento Norte de Santander y en la ciudad Bucaramanga.	
23	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ Y JUVENTUD – ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE CULTURA Y TURISMO ACTIVIDAD: CELEBRACIONES ESPECIALES – DÍA DE LA FAMILIA OBJETIVO: promover la unión en los entornos familiares de los hogares policiales, que asegure el pleno desarrollo de los integrantes y contribuya a la construcción de una cultura de paz. PARTICIPANTES: personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>Valor por persona</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: ACTIVIDAD DE RECREACIÓN: el contratista dispondrá de recreacionistas (máximo 02) que oriente el desarrollo de las actividades lúdico recreativas, realizando relaciones interinstitucionales con entidades que ofrezcan espacios de cultura y turismo y recreativas de manera profesional. DURACIÓN: de 2 horas. REFRIGERIOS: 01 sándwiches de 300 gramos servido, (pan blanco, cordero de pierna (100 gramos), contiene cerdo (80 gramos), queso mozzarella lechuga, tomate, mayonesa Salsas) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). HIDRATACIÓN: 01 botella de agua potable tratada de 500 ml (por asistente), fría (conservando la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander.	
24	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN ASISTENCIA SOCIAL ACTIVIDADES PARA BLINDAR LA VIDA. OBJETIVO: Reducir la brecha de desigualdad que han afectado, de manera desproporcionada a las personas "la	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	capacidad de respetar a otros y hacemos respetar" en razón de sus habilidades físicas, cognitivas, ciclo vital, etnia, socioeconómicas, políticas, identidad y expresión de género, sexo biológico y orientación sexual. PARTICIPANTES: personal uniformado, no uniformados y beneficiarios. RECREACIÓN: Responsables de bienestar y apoyo psicosocial de la unidad policial, donde se realizarán talleres lúdico recreativos y psicosociales para brindar técnicas y habilidades en el manejo de resolución de conflictos (aprender a discutir), resolver los problemas, enfrentar el perdón y proteger los aspectos positivos de su relación. PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS <u>Valor por persona</u> El oferente deberá disponer de: REFRIGERIOS: 01 burritos de pollo y/o carne y Verduras 300 gramos servidos (Tomate, Pimientos rojos, Pimientos verdes, Cebolla, Queso). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). HIDRATACION: 01 botella de agua potable tratada de 1000 ml, fría (conservando la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). MATERIALES: el contratista dispondrá por cada participante 01 pincel, acuarelas en pastillas de 12 colores, paquete 05 unidades de octavos de cartulinas en colores, 05 hojas de papel bond tamaño oficio, paquete de doce colores y paquetes de 12 marcadores punta gruesa permanentes, 01 lápiz punta negra, 01 sacapunta y 01 borrador. LUGAR: el supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander.	
25	LÍNEA DE INTERVENCION: NIÑEZ Y JUVENTUD LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE CULTURA Y TURISMO CELEBRACIONES ESPECIALES. OBJETIVO: Promover el bienestar físico emocional y social de los estudiantes, teniendo presente la importancia de su entorno escolar. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS <u>Valor por persona</u> El oferente deberá disponer de: ACTIVIDAD DE RECREACIÓN: el contratista dispondrá de recreacionistas (máximo 02), para que lideren actividades lúdicas y recreodeportivas, como zumba o bailo terapia. ALIMENTACIÓN: 01 Pastel de pollo de 250 gramos servido. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: el supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander.	
26	LÍNEA DE INTERVENCION: FAMILIA O ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN: JORNADA RECREATIVA. OBJETIVO: mejorar las condiciones físicas, sociales, mentales de calidad de vida personal y de solidaridad a través de actividades amenas, divertidas integradoras y saludables. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato ACTIVIDAD: El responsable de bienestar social y apoyo psicosocial de la unidad policial, realizará talleres lúdico recreativos, la actividad se realizará en horas tarde con una durabilidad de tres (3) horas. PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	<u>Valor por persona</u> El oferente deberá disponer de: REFRIGERIOS: Sándwiches cubano de 15 cm largo (300 gramos servido), contenido pan blanco, cordero de pierna (100 gramos servido), contiene cerdo (100 gramos servido), queso mozzarella (50 gramos servido) lechuga (30 gramos servido) mayonesa, salsas). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). HIDRATACION: 01 botella de agua potable tratada de 1000 ml (por cada asistente), fría (conservando la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: el supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander.	
27	LINEA DE INTERVENCION: ADULTEZ LINEA DE ACCIÓN -FORTEALECIMIENTO DEL AUTOCUIDADO. OBJETIVO: Orientar las relaciones de los adultos, mediante el desarrollo de actividades que generen una conducta reflexiva sobre la importancia del cuidado propio para proteger la salud mental, física y emocional dentro de la vida cotidiana. PARTICIPANTES Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS <u>Valor por persona</u> El oferente deberá disponer de: MATERIALES: El contratista dispondrá por participante de un kit que contengan los siguientes elementos: 05 vasos plástico de color; 01 Hula hula Tular de 50 Cm; 01 pelota plástica de color mediana, 01 costal de lona, un lazo de cuerdo para saltar y jacks metálicos con pelota. REFRIGERIOS: 01 arepa de maíz rellena (300 gramos servido) con carne desmechada 200 gramos servido, 03 huevos de codorniz, y queso rallado. Bebida: vaso de 22 Oz de jugo natural (naranja, mandarina, mora, lulo, papaya) refrigerado. LUGAR: el supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander.	
28	LINEA DE INTERVENCION: ADULTEZ ACTIVIDAD CONVIVO CON HABITOS SALUDABLES OBJETIVO: Fortalecer la promoción a la salud, orientadas a la buena práctica de alimentación, deporte, lectura para crear capacidades del desarrollo integral en el entorno personal y familiar. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. RECREACIÓN: Responsables de bienestar y apoyo psicosocial de la unidad Policial, realizarán talleres lúdico recreativos y psicosociales para brindar técnicas y habilidades en el manejo de resolución de conflictos (aprender a discutir), violencia intrafamiliar manejo de emociones, prevención al suicidio, enfrentar el perdón y proteger los aspectos positivos de su relación, entre otras, la actividad se realizará en horas de la mañana o tarde con una durabilidad de dos (2) horas. PERSONAL LOGISTICO Y ELEMENTOS <u>Valor por persona</u> El oferente deberá disponer de: REFRIGERIOS: hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan, 120 gr de carne, 100 gramos de jamón ahumado, queso doble crema 30 gramos, salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	

ITEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	LUGAR: el supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander.	
29	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE CULTURA CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: Fomentar espacios de integración para el desarrollo psicosocial a través de experiencias pedagógicas significativas, habilidades diversas, donde se disfrute del arte, cultura, juego, actividades físicas, promoción de la vida y la generación de ambientes seguros sensibles, equitativos e inclusivos, que reconozcan las necesidades de desarrollo físico, cognitivo, afectivo y social. PARTICIPANTES: Hijos del personal uniformado y no uniformado hasta los 11 años de edad. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: RECREACIÓN: el contratista dispondrá la decoración alusiva al evento y mobiliario (100 sillas mínimo). Duración: hasta finalizar la actividad. <u>Valor por persona</u> ALIMENTACIÓN: OPCION 1: 01 hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan, 120 gr de carne, 100 gramos de jamón ahumado, queso doble crema 30 gramos, salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCION 2: 01 perro caliente de 300 gramos servido, compuesto de (pan, hot dog, salchicha, 50 gramos de queso, papas y salsas variadas) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCION 3: Sándwich de 300 gramos servido (jamón, queso, pollo desmechado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). REFRIGERIO: 01 Helado tipo vasito de crema con OPCIÓN sabor a vainilla, fresa, chocolate y/o coco de 65 gramos para cada participante. LUGAR: El lugar será concertado entre el supervisor y el contratista; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. (el contratista deberá de presentar mínimo tres sitios con buenas condiciones climáticas para los asistentes para seleccionar por parte del supervisor a la mejor opción que se ajuste a la necesidad del evento de la institución.) 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento. Nota 4: La decoración deberá ser aprobada por el supervisor	
30	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ Y JUVENTUD LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE CULTURA Y TURISMO ACTIVIDAD: VACACIONES RECREATIVAS OBJETIVO: Fomentar el desarrollo integral a través de experiencias psicopedagógicas significativas, disfrute del arte, cultura, Juego, actividades físicas, promoción de la vida y la generación de ambientes seguros sensibles, equitativos e inclusivos. PARTICIPANTES: hijos del personal uniformado, no uniformado y con asignación de retiro. <u>Valor por persona</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	El oferente deberá disponer de: RECREACIÓN: Parque de diversiones con atracciones mecánicas y tecnológicas que cuente con un mínimo de diez (10) juegos y atracciones, así mismo que contenga zona deportiva, zonas húmedas (piscina) y zonas verdes, que permitan la diversión infantil y el disfrute familiar. Durante la actividad el niño contará con un (pasaporte o manilla) de ingreso a las atracciones mecánicas, zona deportiva, zonas húmedas (piscina) y zonas verdes, previa coordinación con el supervisor del contrato que debe incluir acceso a las diferentes atracciones mecánicas, zona deportiva, zonas húmedas (piscina) y zonas verdes que cuenta el parque de diversiones. El espacio debe contar con capacidad mínima para 250 personas, baños públicos para niño, niña, dama y caballeros, parqueadero vigilado y gratuito para los asistentes. ALIMENTACIÓN: Opción 1: 01 hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan, 120 gr de carne, 100 gramos de jamón ahumado, queso doble crema 30 gramos, salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCION 2: 01 perro caliente de 300 gramos servido, compuesto de (pan, hot dog, salchicha, 50 gramos de queso, papas y salsas variadas) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCION 3: Sándwich de 300 gramos servido (jamón, queso, pollo desmechado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). HIDRATACIÓN: 01 botella de agua potable tratada de 500 ml (por cada asistente), fría (conservando la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Nota 1. El contratista será el encargado de la distribución y entrega de los refrigerios a cada participante y el control al acceso de los juegos mecánicos. Así mismo debe garantizar que las pólizas de responsabilidad civil extracontractual estén vigentes por parte del parque en donde se realizara el evento. Nota 2: 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. Nota 3: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 4: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.	
31	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: ASISTENCIA SOCIAL ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO VALORES, ACTIVIDADES BLINDAR LA VIDA, RECONOCIMIENTO Y CONTROL DE EMOCIONES, ECONOMÍA FAMILIAR, MANEJO DE LA INTELIGENCIA EMOCIONAL, COMUNICACIÓN ASERTIVA, PROMOVER HÁBITOS DE AUTOPROTECCIÓN, PREVENCIÓN HOGAR LIBRE DE VIOLENCIA, PROYECTO DE VIDA EN PAREJA, PREVENCIÓN FRENTE ACOSO SEXUAL Y LABORAL. OBJETIVO: Fortalecer las habilidades emocionales y sociales con actividades psicopedagógicas de integración, esparcimiento y fortalecimiento con el fin de reforzar los valores, actividades para blindar la vida, reconocimiento y control de emociones, economía familiar, manejo de la inteligencia emocional, comunicación asertiva, promover hábitos de autoprotección, prevención hogar libre de violencia, proyecto de vida en pareja, prevención frente acoso sexual y laboral. la entre los uniformados, No uniformados y sus familiares. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. ACTIVIDAD: El responsable de apoyo psicosocial de la unidad policial, realizará actividades psicopedagógicas talleres de fortalecimiento valores, reconocimiento y control de emociones, economía familiar, manejo de la inteligencia emocional, comunicación asertiva, hábitos de autoprotección, hogar libre de violencia, proyecto de vida en pareja y prevención frente al acoso sexual y laboral, habilidades en el manejo de resolución de conflictos (aprender a discutir), prevención del suicidio, enfrentar el perdón y proteger los aspectos positivos de su relación, igualdad equidad de género actividades encaminadas a fortalecer el bienestar emocional, desarrollo de habilidades que promuevan la sana convivencia, las relaciones interpersonales y familiares. <u>Valor por persona</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de:	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: pastel de 200 gramos servido (pollo o carne desmechada) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: 01 arepa de maíz rellena (200 gramos servido) con carne desmechada 200 gramos servido, 03 huevos de codorniz, y queso rallado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: Chocolate caliente de 22 Oz. OPCIÓN 3: Sándwich de 300 gramos servido (jamón, queso, pollo desmechado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.	
32	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: Promover espacios, actividades sociales y culturales que fomenten un ambiente de bienestar y armonía a los funcionarios policiales, fortaleciendo la cohesión y el compromiso institucional. PARTICIPANTES: Uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>Valor por persona</u> ALIMENTACIÓN: A cada participante se le hará entrega de: OPCION 1: Un buñuelo de 200 gramos, con un plato de natilla tradicional de 200 gramos, una gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). OPCION 2: una hayaca de 400 gramos que contenga carnes mixtas (res o cerdo y pollo), acompañado de pan y chocolate servido en vaso de 8 onzas con tapa. LUGAR: Será definido por el supervisor del contrato, ubicado dentro del área metropolitana de Cúcuta o en el área metropolitana de Bucaramanga. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.	
33	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO ACTIVIDADES INSTITUCIONALES OBJETIVO: Fortalecer las relaciones interpersonales del hombre y mujer policía para el mejoramiento del clima laboral e integración con otros equipos de trabajo, con mirar a generar mayor cohesión institucional y reducir los índices de estrés en el personal para una mejor salud mental. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	Lugar: el contratista dispondrá de lugar previo concertación del supervisor del contrato; el sitio deberá contener Zona Deportiva, zonas húmedas (piscina) y zonas verdes con acceso a estos espacios y estará ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander Valor por persona El oferente deberá disponer de: ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: plato de carne a la llanera de 400 gramos servidos (res (100 gramos), cerdo (80 gramos), chorizo ahumado marca reconocida (80 gr), acompañado de papa (60 gr) yuca (60 gr), guacamole (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: plato de costillas de cerdo BBQ de 400 gr servido, acompañado de 01 porción de papas fritas de 80 gr mínimo, 1 porción de patacones 80 gr mínimo, 01 gaseosa de 400 ml, 01 porción de torta 80 gr. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 3: plato de chuleta de cerdo en salsa dulce (150 gr), pechuga asada en salsa de naranja (150 gr), ensalada de frutas (70 gr), puré de papas (60 gr), arroz blanco (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.	
34	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: fortalecer las relaciones interpersonales del hombre y mujer policía para el mejoramiento del clima laboral e integración con otros equipos de trabajo, con mirar a generar mayor cohesión institucional y reducir los índices de estrés en el personal para una mejor salud mental. PARTICIPANTES: uniformados y/o no uniformados y/o sus beneficiarios. Valor por persona ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: parrillada de (400 gramos servido) distribuidos así: carne de res (125 gramos servido), porción de pechuga de pollo a la plancha de 125 gr, lomo de cerdo asado (100 gramos servido), Chorizo ahumado (50 gramos servido), yuca al vapor (50 gramos servido), papa salada (50 gramos servido), guacamole (50 gramos servido). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: plato de carne a la llanera de 400 gramos servidos (res (100 gramos), cerdo (80 gramos), chorizo ahumado marca reconocida (80 gr), acompañado de papa (60 gr) yuca (60 gr), guacamole (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento y el tallerista; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.	
35	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: fortalecer las relaciones interpersonales el trabajo en equipo y resaltar la importancia de su labor como educandos del plantel educativo. PARTICIPANTES: Docentes uniformados y/o no uniformados <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> ALIMENTACIÓN: OPCION 1: parrillada de (400 gramos servido) distribuidos así; carne de res (125 gramos servido), porción de pechuga de pollo a la plancha de 125 gr, lomo de cerdo asado (100 gramos servido), Chorizo ahumado (50 gramos servido), yuca al vapor (50 gramos servido), papa salada (50 gramos servido), guacamole (50 gramos servido). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: plato de carne a la llanera de 400 gramos servidos (res (100 gramos), cerdo (80 gramos), chorizo ahumado marca reconocida (80 gr), acompañado de papa (60 gr) yuca (60 gr), guacamole (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento y el tallerista; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. 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. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor. de papa (60 gr) yuca (60 gr), guacamole (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	
36	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE CULTURA CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: Resaltar la importancia de consagrarse en el sacramento de la comunión fundamental de la Iglesia Católica, con ello tener el espacio de compartir con los niños hijos de Policías, una celebración que suele ser una oportunidad para la unión familiar y la celebración de la fe compartida. PARTICIPANTES: Hijos del personal uniformado hasta los 11 años <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 50 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: RECREACIÓN: el contratista dispondrá la decoración alusiva al evento y mobiliario (80 sillas mínimo). Duración: hasta finalizar la actividad. ALIMENTACIÓN: OPCION 1: 01 hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan, 120 gr de carne, 100 gramos de jamón ahumado, queso doble crema 30 gramos, salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	INVIMA (registro sanitario). OPCION 2: 01 perro caliente de 300 gramos servido, compuesto de (pan, hot dog, salchicha, 50 gramos de queso, papas y salsas variadas) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El lugar será concertado entre el supervisor y el contratista; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. (el contratista deberá de presentar mínimo dos sitios con buenas condiciones climáticas para los asistentes para seleccionar por parte del supervisor la mejor opción que se ajuste a la necesidad del evento del evento). 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. Nota 2: La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.	
37	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN-CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: Sentirse parte de una comunidad que valora el trabajo mejora la percepción de la institución educativa, resaltando la importancia de fechas especiales y tener presente la unión como compañeros en pro de mantener el buen ambiente laboral. PARTICIPANTES: Personal uniformado y no uniformado ACTIVIDAD: Aniversario colegio PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 30 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> El oferente deberá disponer de: ALIMENTACIÓN Almuerzo: Opción 1: parrillada de (400 gramos servido) distribuidos así; carne de res (125 gramos servido), porción de pechuga de pollo a la plancha de 125 gr, lomo de cerdo asado (100 gramos servido), Chorizo ahumado (50 gramos servido), yuca al vapor (50 gramos servido), papa salada (50 gramos servido), guacamole (50 gramos servido). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento, de acuerdo a la cantidad de asistentes; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander.	
38	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN-CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: Sentirse parte de una comunidad que valora el trabajo mejora la percepción de la institución educativa, resaltando la importancia de fechas especiales y tener presente la unión como compañeros en pro de mantener el buen ambiente laboral. PARTICIPANTES: Personal uniformado y no uniformado PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 30 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> El oferente deberá disponer de: ALIMENTACIÓN Refrigerio	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY
	Opción 1: 01 pastel de pollo o carne con gaseosa de marca reconocida. Opción 2: Ensalada de frutas clásica y versátil se prepara combinando frutas frescas picadas (manzana, banano, fresas, melón, piña, mango) con un aderezo de yogur griego, adicional 01 botella plástica de agua 250 ml de maca brisa. Almuerzo: Opción 1: parrillada de (400 gramos servido) distribuidos así; carne de res (125 gramos servido), porción de pechuga de pollo a la plancha de 125 gr, lomo de cerdo asado (100 gramos servido), Chorizo ahumado (50 gramos servido), yuca al vapor (50 gramos servido), papa salada (50 gramos servido), guacamole (50 gramos servido). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: Rollito de pollo con salsa agrídulce acompañado de ensalada fría de verduras con papa amarilla al vapor) postre (25 gramos de tres leches), acompañada de (jugo natural de lulo, mora y maracuyá con azúcar), postre (de 25 gramos pai de maracuyá o limón), y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. LUGAR: Tener presente como primera opción de pasadía en el hotel colonial (Chinácota) y/o será concertado entre el supervisor y el contratista; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander.	
39	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: fortalecer las relaciones interpersonales el trabajo en equipo y resaltar la importancia de su labor como educandos del plantel educativo. PARTICIPANTES: Docentes uniformados y/o no uniformados <u>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 30 personas; el valor cotizado debe ser por persona.</u> ALIMENTACIÓN: OPCION 1: Pechuga de pollo en salsa de maracuyá, cantidad 400 gramos, ensalada dulce, pure de papa y/o papa salada (50 gramos servido) Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable fría. OPCIÓN 2: plato de costillas de cerdo BBQ de 400 gr servido, acompañado de 01 porción de papas fritas de 80 gr mínimo, 1 porción de patacones 80 gr mínimo, 01 gaseosa de 400 ml, 01 porción de torta 80 gr. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frío). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta. 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 teniendo enterado al supervisor del contrato.	



1000