GS-2026-073639-MECAL

CEA.3.0-07
16-ECD-003
2717812436

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
GRUPO TALENTO HUMANO MECAL

CODIT-GUTAH - 20.1

Cali, 17 de abril de 2026

Señor brigadier general
HERBERT LUGUIY BENAVIDEZ VALDERRAMA
Comandante Policía Metropolitana de Santiago de Cali (E)
Calle 21 1N – 65 B/ Piloto

Asunto: entrega estudio previo del proceso SAFAP 2026.

Respetuosamente me permito hacer entrega a mi general, del estudio previo correspondiente al proceso precontractual cuyo objeto principal es el SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA EL DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO NÚMERO 0424 DEL 07/02/2023 "SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA LA FAMILIA POLICIAL", EL CUAL DESARROLLA PROGRAMAS DE APOYO PSICOSOCIAL RECREODEPORTIVOS Y DE ASISTENCIA SOCIAL PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO, RESERVA POLICIAL Y SUS FAMILIAS, Y UNIDADES POLICIALES ADSCRITAS A LA ORDENACIÓN DEL GASTO DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, debidamente autorizado en el plan de compras para la vigencia 2026.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Fabian Alexis De La Roche Sanchez
Grado: Mayor
Cargo: Jefe Grupo Talento Humano
Cédula: 4514809
Título: Especialista En Servicio De Policia
Dependencia: Grupo Talento Humano Mecal
Unidad: Metropolitana Santiago De Cali
Correo: fabian.delaroche1010@correo.policia.gov.co
17/04/2026 11:28:43 a. m.

Anexo: si

Calle 21 1N-65
Teléfono: 8826129-8826135-8826158
mecal.gutah@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

2717812436

Página: 1 de 1	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 1LF-FR-0072		
Fecha: 17/06/2024	REVISIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
Versión: 2		

POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI

Fecha recibo estudio: 17 ABR 2026 **Fecha de aprobación:** 19 ABR 2026

Lugar: Policía Metropolitana Santiago de Cali.

No. Consecutiva revisión: _____. **Nro. SISCO:** _____.

OBJETO: SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA EL DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO NÚMERO 0424 DEL 07/02/2023 "SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA LA FAMILIA POLICIAL", EL CUAL DESARROLLA PROGRAMAS DE APOYO PSICOSOCIAL RECREODEPORTIVOS Y DE ASISTENCIA SOCIAL PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO, RESERVA POLICIAL Y SUS FAMILIAS, Y UNIDADES POLICIALES ADSCRITAS A LA ORDENACIÓN DEL GASTO DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI.	**VALOR:** El valor estimado para el presente proceso contractual corresponde a MIL CIENTO SESENTA Y UN MILLONES CIENTO CUARENTA MIL QUINIENTOS VEINTINUEVE PESOS CON SETENTA Y NUEVE CENTAVOS M/CTE ($1.161.140.529,79). Incluido el IVA

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA

FUNCIONARIO - UNIDAD QUE PRESENTA EL ESTUDIO PREVIO: Intendente Jefe JON FREDDY MONTENEGRO BERRIO. Responsable de Bienestar Social (MECAL), Intendente Jefe CESAR AUGUSTO FLOREZ QUICENO. Responsable de Bienestar Social (DEVAL)

OBSERVACIONES DEL ESTUDIO PREVIO: Se deja constancia que el personal que revisa y aprueba el estudio previo, no participó de la estructuración de las especificaciones técnicas mínimas, ni del estudio de mercado, las cuales son determinadas por los estructuradores de cada proceso.

FUNCIONARIOS QUE PARTICIPAN EN LA REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

CARGO	GRADO	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
RESPONSABLE DE BIENESTAR SOCIAL (MECAL)	IJ	JON FREDDY MONTENEGRO BERRIO	
RESPONSABLE DE BIENESTAR SOCIAL (DEVAL)	IJ	CESAR AUGUSTO FLOREZ QUICENO	
ESTRUCTURADOR ESTUDIO PREVIO (MECAL)	SI	PEDRO MOISES PINZON HERRERA	
ESTRUCTURADOR ESTUDIO PREVIO (DEVAL)	SI	LUIS CARLOS BERNAL AYALA	
ANALISTA DE CONTRATOS	SI	JHON JARLIN WONG DUARTE	
JEFE GRUPO DE CONTRATOS (E)	IJ	JAIDER VARGAS MOLINA	
JEFE ÁREA Y GRUPO ESTUDIOS PREVIOS DILOF (QUIEN APRUEBA)	N/A	NO APLICA	
JEFE ASUNTOS JURÍDICOS	CT	JOHNATAN GUILLERMO TENJO RODRIGUEZ	

PROGRAMACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO			
FECHA:		**VALOR:**	**$1.161.140.529,79**
GR.	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**CARGO**	**FIRMA**
IJ.	MARCO ANTONIO LENIS MOSQUERA	ANALISTA DE PLANEACIÓN MECAL	

POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI

Santiago de Cali, 19 ABR 2026

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

1. DEFINICIÓN O IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DEL SECTOR

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
93141506	Servicios políticos y de asuntos cívicos	Servicios comunitarios y sociales	Desarrollo de servicios sociales	Servicios de bienestar social

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor estimado para el presente proceso de contratación es la suma de **MIL CIENTO SESENTA Y UN MILLONES CIENTO CUARENTA MIL QUINIENTOS VEINTINUEVE PESOS CON SETENTA Y NUEVE CENTAVOS M/CTE ($1.161.140.529,79)**. Incluidos impuestos de ley según corresponda, discriminados así:

Resolución 00566 del 13/03/2026

Metropolitana Santiago de Cali:	$ 525.500.000,00
Departamento de Policía Valle:	$ 364.697.000,00
Centro Vacacional Tuluá:	$ 13.000.000,00
Centro Vacacional Occidente:	$ 11.000.000,00
Unidad de Dialogo y Mantenimiento del Orden MECAL:	$ 10.804.500,00
Unidad de Dialogo y Mantenimiento del Orden DEVAL:	$ 19.257.000,00
Colegio nuestra señora de Fátima (NUSEFA):	$14.838.829,79

Resolución 00002

Metropolitana Santiago de Cali:	$168.078.000,00
Grupo Incorporación MECAL:	$ 17.112.600,00
Grupo Incorporación DEVAL:	$ 16.852.600,00

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO INCLUIDO IMPUESTOS DE LEY	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IMPUESTOS DE LEY
1	1 02 02 02 009 006 SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO, CULTURALES Y DEPORTIVOS	M2 (BIESO MECAL)	MECAL BIESO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	168.078.000,00	168.078.000,00
2		M2BS1 (BIESO MECAL)	MECAL BIESO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	525.500.000,00	525.500.000,00
3		M2DPBS1 (BIESO DEVAL)	DEVAL BIESO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	$364.697.000,00	$364.697.000,00
4		M2D (DINCO MECAL)	MECAL DINCO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	$ 17.112.600,00	$ 17.112.600,00
5		M2DP7 (DINCO DEVAL)	DEVAL DINCO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES	10	1	$ 16.852.600,00	$ 16.852.600,00

			ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)				
6		M2CEVTU (CEVTU)	CEVTU - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	$ 13.000.000,00	$ 13.000.000,00
7		M2CEVOC (CEVOC)	CEVOC - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	$ 11.000.000,00	$ 11.000.000,00
8		M2N (GUDMO MECAL)	MECAL GUDMO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	$ 10.804.500,00	$ 10.804.500,00
9		M2DP15 (GUDMO DEVAL)	DEVAL GUDMO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	$ 19.257.000,00	$ 19.257.000,00
10		M2NSF (NUSEFA)	NUSEFA- - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	14.838.829,79	14.838.829,79
VALOR TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS DE LEY							$1.161.140.529,79

Teniendo en cuenta que se trata de un contrato de tracto sucesivo, LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, adjudicara la presente contratación a la firma favorecida hasta ***por el valor total del presupuesto oficial asignado.***

Nota 1: Mediante comunicado oficial GS-2026-059475-MECAL, de fecha 27/03/2026, se solicita al señor Intendente Jefe DIEGO ABELARDO SILVA, Jefe Financiero MECAL (E), los indicadores financieros para el presente proceso contractual, donde mediante comunicado oficial GS-2026-065719-MECAL, de fecha 06/04/2026, dieron a conocer el resultado del análisis del sector.

1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.

El valor estimado para el presente proceso de contratación es la suma de **MIL CIENTO SESENTA Y UN MILLONES CIENTO CUARENTA MIL QUINIENTOS VEINTINUEVE PESOS CON SETENTA Y NUEVE CENTAVOS M/CTE ($1.161.140.529,79)**, Incluidos impuestos de ley según corresponda.

Certificación Plan Anual de Adquisiciones No. _____ - Fecha _____.

No	CODIGO CUBS	RUBRO PRESUPUESTAL	UNIDAD	REC.	DESCRIPCIÓN	CANT.	FUENTE DE FINANCIACIÓN APORTES DE LA NACION VALOR TOTAL
1	93141506	02 02 02 0009 006 SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO, CULTURALES Y DEPORTIVOS	M2 (BIESO MECAL)	10	MECAL BIESO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	168.078.000,00
2			M2BS1 (BIESO MECAL)	10	MECAL BIESO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	525.500.000,00
3			M2DPBS1 (BIESO DEVAL)	10	DEVAL BIESO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$364.697.000,00
4			M2D (DINCO MECAL)	10	MECAL DINCO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$ 17.112.600,00

	5			M2DP7 (DINCO DEVAL)	10	DEVAL DINCO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$ 16.852.600,00
	6			M2CEVTU (CEVTU)	10	CEVTU - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$ 13.000.000,00
	7			M2CEVOC (CEVOC)	10	CEVOC - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$ 11.000.000,00
	8			M2N (GUDMO MECAL)	10	MECAL GUDMO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$ 10.804.500,00
	9			M2DP15 (GUDMO DEVAL)	10	DEVAL GUDMO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$ 19.257.000,00
	10			M2NSF (NUSEFA)	10	NUSEFA - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	14.838.829,79
	TOTAL							**$1.161.140.529,79**

1.4 CLASE DE CONTRATO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Podrán participar en el presente proceso de selección abreviada, todas las personas naturales o jurídicas, en forma individual o conjunta (consorcio, unión temporal u otras formas de asociación), nacionales o extranjeras que tengan capacidad para prestar el servicio objeto del presente proceso y cumplan con todos los requisitos exigidos para el mismo. En el caso de Uniones Temporales, Consorcios u otras formas de asociación, cada uno de sus miembros deberá acreditar que, dentro de su objeto social o actividad económica, se encuentra comprendida las actividades que se pretenden desarrollar en el acuerdo de conformación correspondiente. De acuerdo a lo previsto en artículo 34 de la **Ley 2069 de 2020** (Ley de Emprendimiento) y el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del decreto 1082 del 2015, modificado por el artículo 5 del decreto 1860 de 2021, y de conformidad con la cuantía del proceso, el cual, supera los ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, el presente proceso **no es susceptible de ser limitado a MiPymes**. Colombia Compra Eficiente Rad No. 2_2026_01_06_000075 Anexos: No Con copia: No Fecha: 06/01/2026 15:59:51 Umbral para convocatorias limitadas a Mipyme Valor Umbral $511.708.497,00 Información suministrada por MinCIT. Fuente Colombia Compra Eficiente

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN.

En atención a la Resolución 1257 del 08/05/2023, mediante la cual el Director General, expide el reglamento de Bienestar Laboral de la Policía Nacional de Colombia y en articulación a la Resolución 0424 del 07/02/2023 "*por la cual se crea el Sistema de Atención Integral para la familia policial*", tiene la obligación legal y misional de ejecutar estrategias que mejoren las condiciones de vida de sus integrantes. La necesidad radica en mitigar el riesgo psicosocial y fortalecer los factores protectores de los funcionarios y sus familias a través de los ejes transversales

de apoyo psicosocial y desarrollo físico-social.

Para la vigencia 2026, se requiere la intervención en las cinco líneas del sistema: **Niñez, Juventud, Adultez, Familia y Género**, con el fin de impactar positivamente las condiciones intralaborales y extralaborales que afectan el clima organizacional y la efectividad del servicio policial en la jurisdicción.

La contratación resulta conveniente para la institución, toda vez que permite externalizar actividades especializadas de recreación, integración y bienestar que superan la capacidad logística operativa interna. Al involucrar entornos distintos al común cotidiano, se garantiza un impacto real en la salud mental y la motivación del personal adscrito a la Policía Metropolitana de Santiago de Cali (MECAL), el Departamento de Policía Valle (DEVAL), Grupo de Incorporación Cali, Grupo de Incorporación Valle, los Centros Vacacionales (Occidente y Tuluá), las Unidades de Diálogo y Mantenimiento del Orden (UNDMO) y colegio Nuestra Señora de Fátima (NUSEFA).

La oportunidad de este proceso se fundamenta en la ejecución del cronograma de actividades diseñado por el Grupo de Bienestar Social para el año 2026. Debido a la alta densidad de beneficiarios en estas unidades, es imperativo contar con un operador idóneo que asegure un servicio óptimo, oportuno y de calidad, evitando el agotamiento del personal y fomentando la lealtad institucional, lo cual se traduce en un servicio de policía más humano y eficiente, es por ello que con este proceso se pretende impactar con actividades de bienestar y apoyo psicosocial al personal de las de las diferentes unidades, buscando una cobertura, así:

No.	UNIDAD	COBERTURA A IMPACTAR EN LA VIGENCIA
1	M2BS1 (MECAL)	8.350
2	M2DPBS1 (DEVAL)	5.084
3	M2D (DINCO MECAL)	57
4	M2DP7 (DINCO DEVAL)	39
5	M2CEVTU (CEVTU)	54
6	M2CEVOC (CEVOC)	39
7	M2N (GUDMO MECAL)	158
8	M2DP15 (GUDMO DEVAL)	298
9	M2NSF (NUSEFA)	120
TOTAL		**14.199**

El presente proceso se encuentra alineado con el Plan Anual de Adquisiciones (PAA) 2026 y cumple con los requisitos de planeación del Decreto 1082 de 2015, garantizando que los recursos asignados se ejecuten bajo criterios de transparencia y eficiencia administrativa para el cumplimiento de las metas de bienestar de la "Familia Policial".

RESOLUCIÓN NUMERO 0424 DEL 07 DE FEBRERO DE 2023, *"POR LA CUAL SE CREA EL SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA LA FAMILIA POLICIAL".*

DIRECCIONAMIENTO DEL SISTEMA. La Dirección de Bienestar Social y Familia será la encargada de desplegar, integrar y coordinar las políticas relacionadas con la prevención y desarrollo integral de la familia policial formulando las estrategias para planes, programas y proyectos en Apoyo Psicosocial, Educación, Vivienda Fiscal, Recreación, Deporte, Cultura y Turismo y otros servicios, con el fin de mejorar la calidad de vida de los integrantes de la comunidad policial.

OBJETIVO. Direccionar y desplegar las estrategias bajo un enfoque de promoción y prevención para la familia policial, soportados en las necesidades identificadas a través de las líneas de intervención niñez, juventud, adultez y familia definidas por la Dirección de Bienestar Social y Familia; implementando redes de apoyo que contribuyan a promover factores protectores; así mismo, la mitigación de los riesgos psicológicos y sociales; a través de la prestación de los servicios de Apoyo Psicosocial, Educación, Recreación, Deporte, Cultura, Turismo y otros servicios de bienestar.

PROGRAMAS Y SERVICIOS. La Dirección de Bienestar y Familia a través del Sistema de Atención Integral para la Familia Policial - SAFAP cuenta con servicios que buscan fortalecer de manera efectiva a la comunidad policial en materia de Apoyo Psicosocial, Educación, Vivienda, Recreación, Deporte, Cultura y Turismo y otros servicios de

bienestar con el fin de garantizar estados de bienestar coherentes a las dinámicas familiares, institucionales y sociales, encontrándose definidas de la siguiente manera.

SERVICIO DE EDUCACIÓN. Está orientado a prestar el servicio de educación formal en los colegios de la Policía Nacional en sus niveles de preescolar, básica y media, para los hijos del personal afiliado teniendo en cuenta la disponibilidad y según su oferta a nivel nacional y por la extemporaneidad para la consecución de cupos educativos por algunas situaciones administrativas de personal.

SERVICIO DE APOYO PSICOSOCIAL. Cuenta con personal profesional idóneo en psicología y trabajo social, quienes brindan un servicio de orientación, asesoría y acompañamiento cuando el funcionario y su familia lo requieren; priorizando aquellos que se encuentren en condiciones de vulnerabilidad. Así mismo, desde el servicio de apoyo psicosocial se proporcionan herramientas enfocadas a atender las dimensiones del ser y el crecimiento personal a través estrategias de afrontamiento asociadas a tópicos como: autoestima, comunicación, relaciones interpersonales efectivas, liderazgo, motivación, entre otros, que les permita manejar y equilibrar asertivamente el entorno familiar con el contexto policial, posicionando a la familia como fuente principal de ajuste dentro del proceso de estructura y funcionamiento del ciclo vital, social y económico del personal de la institución.

SERVICIO DE RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO. Está orientado en promover estrategias y acciones que fomenten la participación deportiva, recreativa, cultural y turística, que contribuyan al desarrollo de la interacción social, esparcimiento, hábitos saludables, cultura deportiva y sana convivencia de los integrantes de la institución y sus familias. A continuación, se describen los conceptos de recreación, deporte, cultura y turismo, con el objetivo de realizar actividades diferenciales que permitan disfrutar en varios escenarios las líneas de acción que tiene este programa:

a) Recreación. Conjunto de actividades de diversión, descanso y entretenimiento, orientado a fortalecer el estado físico, social y mental dirigido a todos los integrantes de la familia policial.
b) Deporte. Conjunto de acciones orientadas a facilitar y estimular la práctica metódica del ejercicio físico, como hábito de salud y mejoramiento del estado físico de la población objeto, incentivando la integración, sana competencia y esparcimiento.
c) Cultura. Conjunto de actividades que incorporan las creencias, arte, moral, derecho, costumbres, aptitudes y hábitos a través del desarrollo de eventos culturales.
d) Turismo. Conjunto de actividades que realizan los integrantes de la familia policial durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual durante sus periodos de descanso, con fines de ocio, integración familiar y uso del tiempo libre.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	JUSTIFICACIÓN
1	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** JORNADA CULTURAL DE CINE	Tiene como propósito entender que el espectáculo del cine, es concebido como entretenimiento, antes que, como diversión, nos permite acercarnos en una perspectiva de reconocimiento de muchas obras cinematográficas, sin alejarnos del placer de contemplar, son válidas para la reflexión y el ejercicio del intelecto.
2	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** VISITA A PARQUES	Estas actividades permiten afianzar los conocimientos sobre ambientes diferentes y lugares de interés cultural, artístico y natural, de una región y busca promover la diversión, la integración, el trabajo en equipo, fomentando valores articulando el desarrollo físico y social del individuo, se pretende brindar espacios que reduzcan los índices de estrés y mejora en el clima laboral y las relaciones familiares. Podemos tener como objetivo Brindar estrategias para el mejoramiento de las condiciones psicosociales del funcionario y su familia, basado en la prevención a través de programas que busque mitigar los factores de riesgo psicosocial y el fortalecimiento de factores protectores que contribuyen a afianzar las condiciones de calidad de vida de las familias, promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y crear espacios apropiados para la expresión libre de las potencialidades de las familias que integran la Institución, articulando progresivamente la educación a la dimensión lúdica a través del despliegue de las actividades corporales, sensoriales y motrices del disfrute estético y sano. La Policía Metropolitana Santiago de Cali requiere contratar el servicio del presente estudio previo con el fin de impactar e intervenir efectivamente los grupos operativos, especialidades del servicio de

		policía, estaciones y subestaciones, integrantes del Modelo del Servicio de Policía Orientado a las Personas y Territorios (MSOPT), Personal en situación de discapacidad, víctimas de la violencia, huérfanos viudas y padres del personal fallecido, familias del personal secuestrado y el personal liberado, en cada una de las líneas de intervención en cinco dimensiones, física, intelectual, social, espiritual y afectiva de acuerdo al despliegue e implementación del Sistema de Atención Integral para la Familia Policial – SAFAP.
3	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **TALLERES LÚDICOS Y PRÁCTICOS**	Esta actividad está orientada a brinda a los funcionarios y sus familias actividades para el desarrollo (esparcimiento) e integración humana y social fortaleciendo factores protectores entorno a actividades manuales como lo son: Taller de cocina taller de pintura Taller de manualidades taller de música Taller de Baile taller de técnica vocal Taller de estética taller de cerámica Taller de bisutería taller de costura Actividad que permiten un mejor acercamiento principalmente a niños, jóvenes y en procesos de duelo o encuentros de parejas
4	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **TALLER O CONFERENCIA**	Esta actividad está orientada a proporcionar herramientas enfocadas a atender las dimensiones del ser y el crecimiento personal a través de estrategias de afrontamiento asociadas a tópicos como: autoestima, comunicación, relaciones interpersonales efectivas, liderazgo, motivación, entre otros, que les permita manejar y equilibrar asertivamente el entorno familiar con el contexto policial, posicionando a la familia como fuente principal de ajuste dentro del proceso de estructura y funcionamiento del ciclo vital, social y económico del personal de la institución.
5	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **VISITA A ESTACIONES, SUBESTACIONES, GRUPOS OPERATIVOS Y ESPECIALIDADES**	Esta actividad está orientada a proporcionar herramientas enfocadas a atender las dimensiones del ser y el crecimiento personal a través estrategias de afrontamiento asociadas a tópicos como: autoestima, comunicación, relaciones interpersonales efectivas, liderazgo, motivación, entre otros, que les permita manejar y equilibrar asertivamente el entorno familiar con el contexto policial, posicionando a la familia como fuente principal de ajuste dentro del proceso de estructura y funcionamiento del ciclo vital, social y económico del personal de la institución.
6	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **JORNADAS DEPORTIVAS**	La actividad está orientada a promover estrategias y acciones que fomenten la participación deportiva, recreativa, cultural y turística, que contribuyan al desarrollo de la interacción social, esparcimiento, hábitos saludables, cultura deportiva y sana convivencia de los integrantes de la institución y sus familias
7	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **TORNEOS DEPORTIVOS Y RECREATIVOS**	La actividad está orientada a promover estrategias y acciones que fomenten la participación deportiva, recreativa, cultural y turística, que contribuyan al desarrollo de la interacción social, esparcimiento, hábitos saludables, cultura deportiva y sana convivencia de los integrantes de la institución y sus familias.
8	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **ENCUENTRO DE PAREJAS O INTEGRACIÓN DE COMPAÑEROS**	Espacio de información, formación y reflexión sobre proyecto de vida en común, estableciendo un compromiso entre las dos personas para compartir una vida; este compromiso será la fuerza que los impulse todos los días a luchar por su cumplimiento y el que mantendrá el amor, el deseo y la pasión por su pareja y familia. Por otro lado, se busca optimizar y orientar las relaciones de las personas, mediante el desarrollo de actividades que generen una conducta reflexiva sobre la importancia de los valores dentro de la vida cotidiana; estos deben ser interiorizados, para que se conviertan en pautas de comportamiento que optimicen la aceptación y valoración de sí mismo y de los demás.
9	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **MATRIMONIOS COLECTIVOS**	Actividad dirigida al personal uniformado, no uniformado de la institución y su familia que, de forma voluntaria, busca afianzar la relación de pareja, mejorar el diálogo conyugal y fortalecer el vínculo afectivo de los participantes. La ceremonia se realizará a través del sacramento del matrimonio.
10	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES	Exaltar su labor y compromiso institucional frente a las funciones

	PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **ANIVERSARIO INSTITUCIONAL 135 AÑOS**	desarrolladas con eficiencia y efectividad, todo en el marco de los pilares institucionales como lo son el humanismo y profesionalismo institucional, así mismo, se pretende contribuir al mejoramiento de la calidad de vida del personal y, propiciar con ello un excelente servicio de policía.
11	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **DÍA DULCE DE LOS NIÑOS.**	Actividad dirigida a los hijos del personal de la institución entre los 0 y 12 años, con este programa se busca fomentar su desarrollo integral a través de experiencias pedagógicas significativas, 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 que promuevan una adecuada integración familiar e identidad con la institución.
12	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **CELEBRACIÓN DÍA DEL PADRE**	La actividad busca el bienestar y desarrollo continuo de nuestros funcionarios, resaltando la importancia de la salud mental y emocional, se tiene como objetivo contribuir al cumplimiento de los reconocimientos sociales, culturales, humanitarios, relacionados con los derechos y principios del hombre.
13	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **DÍA INTERNACIONAL Y DÍA DULCE DEL NIÑO**	Actividad dirigida a los hijos del personal de la institución entre los 0 y 12 años, con este programa se busca fomentar su desarrollo integral a través de experiencias pedagógicas significativas, 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 que promuevan una adecuada integración familiar e identidad con la institución.
14	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **ANIVERSARIO INSTITUCIONAL Y DE BIENESTAR PONAL**	Exaltar su labor y compromiso institucional frente a las funciones desarrolladas con eficiencia y efectividad, todo en el marco de los pilares institucionales como lo son el humanismo y profesionalismo institucional, así mismo, se pretende contribuir al mejoramiento de la calidad de vida del personal y, propiciar con ello un excelente servicio de policía.
15	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **ENCUENTRO DE COMPAÑEROS – ACTIVIDAD DE FORTALECIMIENTO PARA EL TRABAJO Y DESARROLLO HUMANO**	La actividad busca el bienestar y desarrollo continuo de nuestros funcionarios, resaltando la importancia de la salud mental y emocional, se tiene como objetivo contribuir al cumplimiento de los reconocimientos sociales, culturales, humanitarios, relacionados con los derechos y principios del hombre.
16	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD: CELEBRACIONES ESPECIALES - INTEGRACIÓN DE COMPAÑEROS**	La actividad busca el bienestar y desarrollo continuo de nuestros funcionarios, resaltando la importancia de la salud mental y emocional, se tiene como objetivo contribuir al cumplimiento de los reconocimientos sociales, culturales y humanitarios. Por otro lado, se busca optimizar y orientar las relaciones de las personas, mediante el desarrollo de actividades que generen una conducta reflexiva sobre la importancia de los valores dentro de la vida cotidiana; estos deben ser interiorizados, para que se conviertan en pautas de comportamiento que optimicen la aceptación y valoración de sí mismo y de los demás.
17	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **ACTIVIDADES INSTITUCIONALES**	La actividad está enfocada en estimular el desarrollo integral y armónico de las capacidades físicas, afectivas, emocionales y morales del personal que labora en la institución coadyuvando a su bienestar y profesionalismo, así mismo, se destaca la importancia de ambientes saludables que les permita a los participantes establecer un momento de tranquilidad y esparcimiento.
18	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES. **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: **ACTIVIDADES DE EXALTACIÓN Y RECONOCIMIENTO A LA LABOR**	La actividad está enfocada al personal uniformado y no uniformado donde se pretende exaltar su labor y compromiso institucional frente a las funciones desarrolladas con eficiencia y efectividad, todo en el marco de los pilares institucionales como lo son el humanismo y profesionalismo institucional, así mismo, se pretende contribuir al mejoramiento de la calidad de vida del personal y, propiciar con ello un excelente servicio de policía.

19	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ Y FAMILIA** **ACTIVIDAD: CELEBRACIONES ESPECIALES INTEGRACIÓN DE COMPAÑEROS**	La actividad está enfocada al personal uniformado y no uniformado donde se pretende exaltar su labor y compromiso institucional frente a las funciones desarrolladas con eficiencia y efectividad, todo en el marco de los pilares institucionales como lo son el humanismo y profesionalismo institucional, así mismo, se pretende contribuir al mejoramiento de la calidad de vida del personal y, propiciar con ello un excelente servicio de policía.

Para que se contrata: La Policía Metropolitana Santiago de Cali (MECAL) y unidades adscritas, requieren contratar el servicio integral de actividades de apoyo psicosocial, culturales y recreativas para el despliegue e implementación del Sistema de Atención Integral para la Familia Policial – SAFAP, cuyo objetivo es Brindar estrategias para el mejoramiento de las condiciones psicosociales del funcionario y su familia, basado en la prevención a través de programas que busquen mitigar los factores de riesgo psicosocial y el fortalecimiento de factores protectores que contribuyan a afianzar las condiciones de calidad de vida de las familias, promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y crear espacios apropiados para la expresión libre de las potencialidades de las familias que integran la Institución, articulando progresivamente la educación a la dimensión lúdica a través del despliegue de las actividades corporales, sensoriales y motrices del disfrute estético y sano.

Con el objetivo de intervenir efectivamente los Grupos Operativos, especialidades del servicio de Policía, Estaciones y Subestaciones, integrantes del Modelo del Servicio de Policía Orientado a las Personas y Territorios (MSOPT), Personal en situación de discapacidad, víctimas de la violencia, huérfanos viudas y padres del personal fallecido, familias del personal secuestrado y el personal liberado, en cada una de las líneas de intervención en cinco dimensiones, física, intelectual, social, espiritual y afectiva de acuerdo al del despliegue e implementación de la Resolución 0424 del 07 de febrero de 2023, "Por la cual se crea el Sistema de Atención Integral para la Familia Policial".

De igual manera, el Centro Vacacional Tuluá y Centro Vacacional de Occidente de la Dirección de Bienestar Social y Familia, tiene la necesidad de desplegar actividades que garanticen bienestar a su personal a través de actividades diferenciales que aporten al mejoramiento de su calidad de vida. Así las cosas, se hace indispensable contratar con entidades externas para la ejecución de actividades establecidas en el Sistema de Atención Integral a la Familia Policial – SAFAP, de acuerdo a las líneas de intervención y parámetros establecidos en la Resolución 0424 del 07/02/2023.

Lo anterior teniendo en cuenta que en la actualidad la unidad no cuenta con la infraestructura ni logística necesaria y suficiente para cubrir las actividades requeridas en desarrollo de la política institucional de Gestión Humana y Calidad de Vida Óptima, la cual tiene como propósito garantizar a cada uno de los integrantes de la institución, condiciones que aseguren su calidad de vida laboral y familiar.

Históricamente la unidad ha obtenido un beneficio económico que redunda en mayor cobertura de nuestro personal, al haber celebrado contrataciones con proveedores directos y especializados en ciertos servicios, teniendo en cuenta que no requieren intermediación que pueda afectar el costo final del servicio para la entidad.

Es de anotar que, con el fin de garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente, se realizaron solicitudes de certificación según las competencias tales como: mediante comunicado oficial GS-2026-069371-MECAL solicitud concepto causación impuestos, GS-2026-069368-MECAL solicitud de certificación de condiciones de seguridad y salud en el trabajo y GS-2026-069385-MECAL solicitud de concepto ambiental.

En cumplimiento al numeral 8 del Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, los Responsables Bienestar Social de la Policía Metropolitana Santiago de Cali y Departamento de Policía Valle respectivamente, certifican que una vez verificados en la página web de Colombia Compra Eficiente y la del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, los Acuerdos Comerciales y Tratados de Libre Comercio (TLC), negociados por Colombia en los capítulos de contratación pública, de conformidad con lo indicado en el

Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación publicado en la página www.colombiacompra.gov.co; que la entidad estatal se encuentra incorporada en el *Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en los procesos de contratación* , por consiguiente se tiene por dicho que el "PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS", NO está cubierto bajo las obligaciones de carácter internacional derivadas de los Acuerdos marco de precios; que en el cuadro más adelante se relacionan en la columna "*Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial*", de acuerdo al Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación (M-MACPC-14).

Acuerdos Comerciales aplicables en el Proceso de Contratación		¿Vigente?	Entidad Estatal cubierta	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
		Si/No	Si/No	Si/No	Si/No	Si/No
Alianza del Pacífico ley 1746 del 2014	Chile	Si	Si	Si	Si	No
	Perú	Si	Si	No	Si	No
	México	Si	Si	Si	Si	No
Canadá - Ley 1363 de 2009		Si	Si	Si	Si	No
Chile – Ley 1189 de 2008		Si	Si	Si	Si	No
Corea – Ley 1747 de 2014		Si	Si	No	Si	No
Costa Rica- Ley 1763 de 2015		Si	Si	Si	Si	No
Estados AELC – (EFTA) - Ley 1372 de 2010		Si	Si	No	Si	No
Estados unidos mexicanos		Si	Si	No	Si	No
Estados unidos - Ley 1143 de 2007		Si	Si	Si	Si	No
Triángulo Norte - Ley 1241 de 2008	El Salvador	Si	Si	Si	Si	No
	Guatemala	Si	No	Si	Si	No
	Honduras	Si	Si	Si	Si	No
Unión Europea - Ley 1669 de 2013		Si	Si	No	Si	No
Israel - Ley 1841 de 2017		Si	Si	No	No	No
Reino Unido e Irlanda del Norte - Ley 2067 de 2020		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Comunidad Andina		N/A	N/A	N/A	No	No

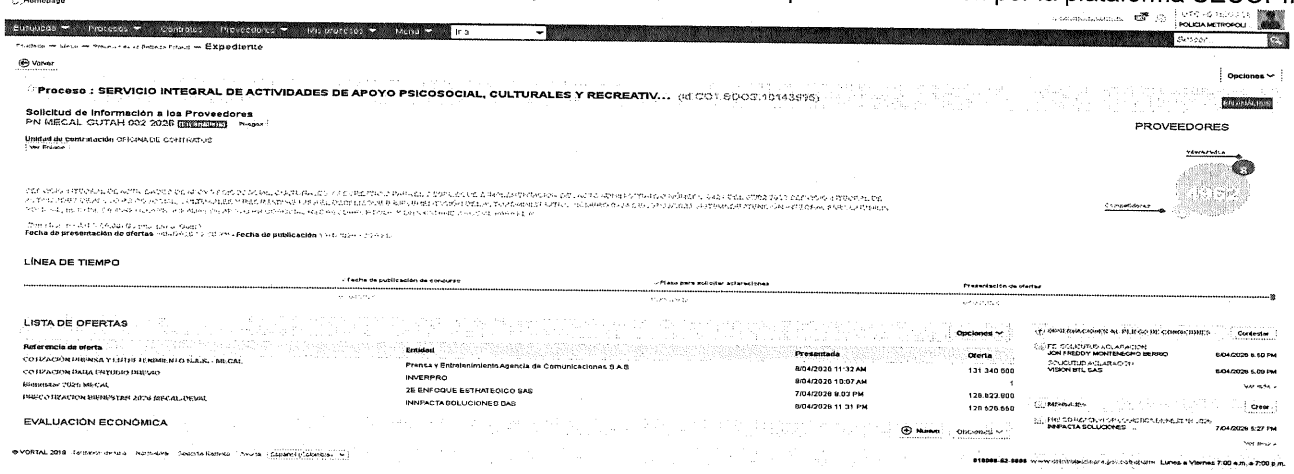
1. La cuantía del proceso excede los umbrales establecidos en los acuerdos publicados.
2. La Policía Nacional se encuentra incluida en los listados de entidades cubiertas por los acuerdos.
3. Los bienes y/o servicios a contratar no se encuentran cubiertos bajo alguna exclusión de aplicabilidad o excepción.

Teniendo en cuenta la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales de nivel nacional, independientemente del valor del Proceso de Contratación.

Verificado el decreto 0199 del 20/02/2024, "Por el cual se establece el Plan de Austeridad del Gasto 2024 para los órganos que hacen parte del Presupuesto General de la Nación", los dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo, se acogen al mismo teniendo en cuenta la necesidad a adquirir.
M
Se realiza consulta en la Tienda Virtual de Colombia Compra Eficiente con fecha 06/04/2026 y no se evidencia AMP relacionado con el objeto del presente proceso (https://www.colombiacompra.gov.co/?s=AMP&asp_active=1&p_asid=11&p_asp_data=1&termset[portfolio-types][]=-1&filters_initial=1&filters_changed=0&qtranslate_lang=0&current_page_id=318

Se realizó la solicitud de cotización en la plataforma SECOP II, número del proceso PN MECAL GUTAH 002 2026, proceso que fue enviado a 4.962 empresas registradas, quedando registrado en SECOPII bajo

id.CO1.BDOS.10143995, obteniendo un numero de ocho (08) empresas interesadas, de las cuales se obtuvo respuesta por parte de cuatro (04) empresas, quienes enviaron la respectiva cotización por la plataforma SECOPII.



La prestación del servicio para actividades psicosociales, recreativas, culturales, asistencia social, deportivas, culturales, talleres de fortalecimiento de competencias de integración, restaurante y cafetería se encuentra proyectada para el mes de **JUNIO** de la presente vigencia.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Teniendo en cuenta las características propias de los servicios requeridos, una vez consultados los antecedentes de contratación, se encuentra que hasta la actual vigencia se han realizado contrataciones de objetos similares y otros no con variación en las características, no obstante, se relacionan a continuación las últimas contrataciones encontradas, así:

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI – RECREACIONES MONTOYA QUINTERP SAS	11-9-10010-2023	SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA EL DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO 0424 DEL 07/02/2023 "SISTEMA DE ATENCIÓN PARA LA FAMILIA POLICÍA" EL CUAL DESARROLLA PROGRAMAS DE APOYO PSICOSOCIAL, RECREATIVOS Y DE ASISTENCIA SOCIAL PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO, RESERVA POLICIAL Y FAMILIAS, ADSCRITOS A LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI Y DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE.	PN MECAL MIC 010 2023	EL CONTRATISTA CUMPLIÓ DE MANERA SATISFACTORIA CON EL OBJETO DEL CONTRATO.	NO SE PRESENTARON PROBLEMAS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO
POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI - VISIÓN BTL SAS	11-9-10026-2024	SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA EL DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO NUMERO 0424 DEL 07/02/2023 "SISTEMA DE ATENCIÓN PARA LA FAMILIA POLICIAL", EL CUAL DESARROLLA PROGRAMAS DE APOYO PSICOSOCIAL, RECREODEPORTIVOS Y DE ASISTENCIA SOCIAL PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO, RESERVA POLICIAL Y SUS FAMILIAS, ADSCRITOS A LA POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE, COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA, CENTRO VACACIONAL OCCIDENTE Y CENTRO VACACIONAL	PN MECAL SA MC 002 2024	EL CONTRATISTA CUMPLIÓ DE MANERA SATISFACTORIA CON EL OBJETO DEL CONTRATO.	NO SE PRESENTARON PROBLEMAS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI – UT MECAL 2025	11-9-10043-2025	SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA EL DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO NÚMERO 0424 DEL 07/02/2023 "SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA LA FAMILIA POLICIAL", EL CUAL DESARROLLA PROGRAMAS DE APOYO PSICOSOCIAL RECREODEPORTIVOS Y DE ASISTENCIA SOCIAL PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO, RESERVA POLICIAL Y SUS FAMILIAS, ADSCRITOS A LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE, DISTRITO ESPECIAL DE POLICÍA BUENAVENTURA, CENTRO VACACIONAL DE OCCIDENTE, CENTRO VACACIONAL DE TULUÁ, GRUPO INCORPORACIÓN CALI, COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA CALI, UNIDAD DE DIÁLOGO Y MANTENIMIENTO DEL ORDEN METROPOLITANA DE CALI, UNIDAD DE DIÁLOGO Y MANTENIMIENTO DEL ORDEN DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE, SECCIONAL DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, UNIDADES AGREGADAS Y EN TRANSITO	PN MECAL SA MC 049 2025	EL CONTRATISTA CUMPLIÓ DE MANERA SATISFACTORIA CON EL OBJETO DEL CONTRATO.	NO SE PRESENTARON PROBLEMAS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

- Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

SELECCIÓN ABREVIADA. Reglada por el numeral 2 del Artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 2 del Decreto 1082 de 2015, así:

"(…) La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual…"

En sujeción a la norma anterior, el numeral 2 del capítulo II de la Resolución No. 03049 de 2014, dispone:
"(…) Es una modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, pueden adelantarse procesos simplificados. Para efectos de esta modalidad de selección, el numeral 2º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007…"

Son causales de esta modalidad:

- **Selección Abreviada de menor cuantía**

De conformidad con el numeral 2° del artículo 2° de la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, "por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector Administrativo de Planeación Nacional"

(..:) ***Contratación de Menor Cuantía***

Artículo 2.2.1.2.1.2.20. Procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía. Además de las normas generales establecidas en el presente título, las siguientes reglas son aplicables a la selección abreviada de menor cuantía:

1. En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del Proceso de Contratación los interesados deben manifestar su intención de participar, a través del mecanismo establecido para el efecto en los pliegos de condiciones.
2. Si la Entidad Estatal recibe más de diez (10) manifestaciones de interés puede continuar el proceso o hacer un sorteo para seleccionar máximo diez (10) interesados con quienes continuará el Proceso de Contratación. La Entidad Estatal debe establecer en los pliegos de condiciones si hay lugar a sorteo y la forma en la cual lo hará.

3. Si hay lugar a sorteo, el plazo para la presentación de las ofertas empezará a correr el día hábil siguiente a la fecha en la cual la Entidad Estatal informe a los interesados el resultado del sorteo.

4. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación de ofertas durante tres (3) días hábiles.

El numeral 2° literales c) al i) del capítulo II de la resolución No. 03049 de 2014 *"por medio de la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional"* se entenderá por menor cuantía:

"(...) los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales.

Para las entidades que tengan un presupuesto anual superior o igual a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 1.000 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 850.000 salarios mínimos legales mensuales e inferiores a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 850 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 400.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 850.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 650 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 120.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 400.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 450 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales..."

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

La Policía Nacional de Colombia, Policía Metropolitana de Cali, tendrá como parámetro de evaluación técnica el diligenciamiento del **ANEXO No. 2. "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS"** en todas y cada una de sus componentes, por parte de los oferentes, en el cual se encuentran las especificaciones técnicas de todos los servicios a proveer, además de la descripción de requisitos netamente técnicos que los oferentes deberán cumplir. VER ANEXO No 2. Los oferentes deberán ofrecer la totalidad de los ítems requeridos, su criterio de evaluación será CUMPLE o NO CUMPLE. Al igual que las condiciones expuestas en el anexo "FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN", donde se designan los puntajes.

Justificación: Es importante que se garantice por parte del oferente, el cumplimiento de las condiciones técnicas, toda vez que en ellas está contenido el alcance, procedimientos y calidad de las actividades que contempla el contrato.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar el cumplimiento de la ejecución del contrato, la experiencia específica del proponente está descrita en el anexo "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS" la cual se verificarán como "CUMPLE" o "NO CUMPLE". Al igual, el proponente o cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal u otras formas de asociación, que vayan a proveer los bienes o servicios objeto del presente proceso de selección, deberán registrar experiencia en los segmentos, familias y clases, del Registro Único de Proponentes de acuerdo a lo establecido en el numeral 1.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO del presente estudio previo.

"*La experiencia es el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato*", *Colombia Compra Eficiente*, plasmadas en el RUP (registro único de proponentes).

Las condiciones de experiencia se encuentran justificadas y solicitadas en el anexo denominado ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS; las cuales serán verificadas por los miembros del comité evaluador técnico.

4.1.2 CAPACIDAD OPERATIVA

Este aspecto se verificará en el **Anexo 2** Especificaciones Técnicas Mínimas.

4.1.3 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES (En caso de que aplique)

Materia ambiental: para la Policía Metropolitana Santiago de Cali, es de vital importancia fortalecer la gestión ambiental asumiendo un compromiso institucional que vaya más allá del cumplimiento de la normatividad vigente que implica asimilar una cultura ambiental que le permita a la institución sobresalir entre los demás sectores en materia ambiental. Se busca fortalecer el manejo de salud al interior de la institución, en cumplimiento a la normatividad ambiental vigente. Por tal razón al futuro contratista se le exigirá la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo a las actividades de producción, manipulación, transporte y entrega de los elementos contratados, así como el cumplimiento de la normatividad vigente en materia ambiental tales como:

- Ley 99 de 1993: Por la cual se crea crea el Ministerio del Medio Ambiente. Se ordena el sector público encargado de la gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables se reorganiza el Sistema Nacional Ambiental "SINA" y se dicta otras disposiciones.
- Ley 253 de 1995: Por medio de la cual se aprueba el Convenio de Basilea sobre el control de los movimientos transfronterizos de los desechos peligrosos y su eliminación hecho en Basilea el 22 de marzo de 1989.
- Decreto 1609 de 2002: expedido por el Ministerio de Transporte. "Transporte de mercancías peligrosas en carretera"
- Decreto 4741 del 30 de diciembre de 2005 expedido por el Ministerio de Ambiente y Vivienda Territorial. "Por el cual se reglamenta la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral".
- Ley 1252 de 2008: (noviembre 27) Diario Oficial No. 47.186 27 de noviembre del 2008. CONGRESO DE LA REPÚBLICA. Por la cual se dictan normas prohibitivas en materia ambiental referente a los residuos y desechos peligrosos y se dictan otras disposiciones..."

- En caso de productos que contengan químicos y sustancias nocivas para la salud, deberá contar con la respectiva hoja de seguridad y ficha técnica de cada uno de los productos.
- Anexar licencias y permisos ambientales que sean requeridos por la normatividad ambiental para la comercialización de estos productos de aseo y limpieza, esto último en caso de que aplique.

4.1.4 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

Según lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 4 del decreto 0142 de 2023, la Entidad debe determinar la oferta más favorable según la modalidad de contratación, teniendo en cuenta que para el presente proceso de SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA se aplicará la siguiente alternativa:

a) La ponderación de los elementos de calidad y de precio soportados en puntaje o formulas; o

b) La ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación costo – beneficio.

Para el presente proceso de selección se aplicará la alternativa.
a) La ponderación de los elementos de calidad y de precio soportados en puntaje o formulas.

Las condiciones técnicas adicionales de calificación se describen en el formato **FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN** del presente estudio previo.

APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL

Justificación: De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.1 del Decreto 1082 de 2015, artículo 51 del Decreto 019 de 2012, parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, se dará un incentivo a la contratación pública para los bienes, servicios y oferentes nacionales o aquellos considerados nacionales con la ocasión de la existencia de un trato nacional. (Ver el Anexo Condiciones Técnicas Mínimas)

4.2 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

Se dará cumplimiento a la Ley 1150 de 2007, Artículo 6 DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LOS PROPONENTES, así como al Decreto 1082 del 2015, conforme a lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.5.3. *Requisitos habilitantes contenidos en el RUP.*

4.2.1 EVALUACIÓN ECONÓMICA

Los factores de evaluación económica están descritos en el Anexo formulario de capacidad financiera. El comité económico evaluador deberá realizarlas siguientes verificaciones:

1) Verificará que las condiciones establecidas en el Anexo de especificaciones técnicas mínimas se cumplan.
2) Realizará la ponderación económica de acuerdo a lo establecido anexo factores de verificación y ponderación.
3) Verificará que los proponentes cumplan con la capacidad residual de contratación solicitada.
4) Realizar las correcciones aritméticas que se presenten en la propuesta económica.
5) Verificar que los proponentes cumplan con los indicadores financieros solicitados.

6) El Comité Económico verificará que los valores ofertados en cada ítem, se ajusten a las exigencias plasmadas en el Pliego de condiciones y no sobrepasen el presupuesto oficial asignado en cada uno de los ítems.

Asimismo, los oferentes deberán presentar la propuesta económica según lo requerido en el cuestionario preguntas listas de precios a través del portal de Colombia Compra Eficiente SECOP II y de acuerdo a lo establecido en el formato de **FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN,** y en el **FORMATO PARA OFERTA TÉCNICA ADICIONAL** del presente estudio previo.

La oferta deberá incluir el valor de todos los gastos en que incurra el contratista para la ejecución del objeto del presente proceso de contratación. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente, los errores u omisiones en que incurra al indicar los valores totales en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores y omisiones.

NOTA: LOS VALORES OFERTADOS DEBEN PRESENTARSE MÁXIMO CON DOS DECIMALES

Se dará cumplimiento a la Ley 1150 de 2007, artículo 6, *DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LOS PROPONENTES*, así como al Decreto 1082 del 2015, conforme a lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.5.3 *Requisitos habilitantes contenidos en el RUP.*

El contrato que se suscriba se podrá adicionar hasta en un 50% de conformidad a las normas de contratación

PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS:

Para los precios artificialmente bajos, se dará aplicabilidad a lo señalado en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4 del decreto 1082 de 2015 el cual indica que "*Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas.*

Cuando el valor de la oferta sobre la cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor, responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas".

El contrato que se suscriba se podrá adicionar hasta en un 50% de conformidad a las normas de contratación.

4.2.1 FACTORES ECONÓMICOS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

Todas las ofertas presentadas válidamente durante el proceso de selección del contratista, serán analizadas por los Comités evaluadores designados por la Policía Metropolitana Santiago de Cali, para tal efecto aplicando los mismos criterios para todas ellas, procurando con ello una selección objetiva que le permita asegurar la escogencia del ofrecimiento más favorable para la Entidad y la realización de los fines que se buscan con la contratación, de conformidad con lo establecido en el Estatuto General de contratación para la administración Pública.

Previo análisis comparativo de las ofertas que se ciñan a los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, seleccionara el ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, aplicando los

mismos criterios para todas, lo que permite asegurar una selección objetiva, teniendo en cuenta para el efecto lo dispuesto por el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, como criterio de evaluación el precio.

4.3 EVALUACIÓN FINANCIERA

REQUISITOS FINANCIEROS HABILITANTES

El proponente debe cumplir los valores mínimos para todos y cada uno de los indicadores financieros y organizacionales que se establecen en el presente numeral. Por lo que la Policía Metropolitana Santiago de Cali, ha establecido los indicadores mínimos, que de tal forma resultan proporcionales al objeto a realizar y las características del contrato, los cuales buscan establecer unas condiciones mínimas que reflejan la salud financiera de los proponentes a través de liquidez y endeudamiento.
Para efectos de verificación financiera el proponente deberá acreditar mediante la presentación del Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación del Registro Único de Proponentes (R.U.P), vigente y en firme, expedido por la Cámara de Comercio del domicilio respectivo.

INDICADORES FINANCIEROS A EVALUAR

Mediante comunicado oficial GS-2026-059475-MECAL, de fecha 27/03/2026, se solicita al señor Intendente Jefe DIEGO ABELARDO SILVA, Jefe Financiero MECAL (E), los indicadores financieros para el presente proceso contractual, con un valor total de **$1.161.140.529,79**; donde mediante comunicado oficial GS-2026-065719-MECAL, de fecha 06/04/2026, dieron a conocer el resultado del análisis del sector, así:

En atención al comunicado oficial GS-2026-059475-MECAL, respetuosamente me permito enviar a mi intendente jefe, la información de análisis de indicadores financieros para que obren dentro del proceso contractual que solicita, verificados los códigos clasificación UNSPSC relacionados (09), capital de trabajo óptimo para los veintitrés (23) posibles oferentes y revisión de actividades relacionadas con el objeto en la plataforma RUES. Es de anotar, que se envía el análisis financiero realizado con información a tener en cuenta en el estudio de conveniencia y oportunidad factor económico y financiero.

La Policía Metropolitana Santiago de Cali efectuó el análisis para establecer los indicadores y verificar la capacidad financiera y organizacional que se han estimado suficientes para minimizar el riesgo durante el desarrollo y ejecución del contrato.

Para efectos de la verificación financiera del presente análisis, la entidad tuvo en cuenta información de empresas con Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación en el Registro Único de Proponentes, con información financiera a 31 de diciembre de 2024.

Teniendo en cuenta lo contemplado en los artículos 2.2.1.1.1.5.1 y 2.2.1.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, los interesados en participar en este proceso, deberán estar inscritos y con Registro Único de Proponentes-RUP- en firme (tener presente que a partir de abril la información a tener en cuenta es la vigencia 2026) de acuerdo con los dispuesto por la Ley 1150 de 2007, modificada por el Decreto 019 de 2012. Las empresas y/o personas naturales deben enviar a la Cámara de Comercio los estados financieros para que sean registrados en el RUP.

Indicadores Financieros de Verificación: buscan establecer condiciones mínimas en relación con la «salud financiera» de los proponentes, particularmente demostrar su aptitud para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato, siendo de vital importancia que la capacidad financiera sea verificada con la información contenida en el Registro Único de Proponentes RUP, vigente y en firme, que deberá ser aportado por el proponente, para lo cual será consultado en la página web del Registro Único Empresarial de la Cámaras de Comercio de la jurisdicción del oferente, con el fin de constatar el estado de la inscripción del proponente.

Se realizó la consulta en el directorio plataforma de Colombia Compra Eficiente SECOP II, en la cual se obtuvo el siguiente resultado:

https://community.secop.gov.co/Directory/CompanyProfiles/Network/Index

Para efectos de verificación financiera el proponente deberá acreditar mediante la presentación del Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación del Registro Único de Proponentes (R.U.P), vigente y en firme, expedido por la Cámara de Comercio del domicilio respectivo.

Se analizan los RUP de las empresas que más adelante se relacionan y se toman los indicadores flexibles con el ánimo de que en el presente proceso exista pluralidad de oferentes.

Nota: De acuerdo a lo escrito en el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación de Colombia Compra Eficiente, en su numeral 6... "Para ello, la Entidad Estatal puede fijar límites más flexibles dados por el comportamiento del sector económico estudiando, por ejemplo, los valores máximos y mínimos del indicador para las empresas objeto de análisis". Los indicadores financieros evaluados del proceso son los siguientes:

CAPACIDAD FINANCIERA

	Índice Capacidad Financiera			Índice capacidad organizacional	
# ENTIDADES	Líquidez	Endeudamiento	Razón Cobertura	Rentabilidad Patrimonio	Rentabilidad Activo
1	3,03	0,80	0,95	0,41	0,08
2	2,84	0,13	66,28	0,28	0,24
3	1,43	0,47	1,42	0,11	0,06
4	95,55	0,01	319,16	0,47	0,46
5	1,89	0,58	14,15	0,27	0,11
6	26,26	0,03	231,80	0,35	0,34
7	97,92	0,00	336,04	0,47	0,47
8	4,17	0,23	INDETERMINADO	0,26	0,2
9	15,45	0,05	23,38	0,19	0,18
10	8,6	0,19	INDETERMINADO	0,96	0,78
11	4,85	0,47	13,38	0,56	0,29
12	73,11	0,15	27,96	0,42	0,35
13	25,89	0,02	1448,92	0,93	0,9
14	6,35	0,15	86.89	0,25	0,21
15	13,4	0,51	443,46	0,54	0,26
16	9,05	0,09	3322,26	0,09	0,08
17	1,9	0,49	26,20	0,11	0,05
18	2,71	0,33	352,90	0,57	0,38
19	6,82	0,36	6,10	0,16	0,10
20	19,12	0,33	39,94	0,11	0,07
21	6,01	0,20	63,12	0,27	0,21
22	6,09	0,35	5,18	0,24	0,15
23	3,42	0,40	75,56	0,19	0,11

ANÁLISIS ESTADÍSTICO SECOPII

media aritmética	4,88	0,09	8.12	0,24	0,15
medio geométrico	8,41	0,28	53,18	0,29	0,20
valor mediano	6,35	0,23	51,53	0,27	0,21
valor mínimo	1,43	0,00	0,95	0,09	0,05
valor máximo	97,92	0,80	3322,26	1,35	0,90

desviación estándar	28,88	0,19	797,94	0,34	0,22
desviación estándar rango mínimos	18,95	0,25	340,91	0,40	0,26

De acuerdo a lo descrito en el **"MANUAL PARA DETERMINAR Y VERIFICAR LOS REQUISITOS HABILITANTES EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN"** de Colombia Compra Eficiente, versión 03, código N° CCE-EICP-MA-04, fecha 29 de septiembre de 2023, en su numeral 5.3 "¿Cómo fijar los indicadores de capacidad financiera y de capacidad organizacional?... Para ello, la Entidad Estatal puede fijar límites más flexibles dados por el comportamiento del sector económico estudiando, por ejemplo, los valores máximos y mínimos del indicador para las empresas objeto de análisis..." (Cursiva a propósito extraído del texto original).

En virtud de lo anterior, se analizaron los indicadores financieros de los posibles oferentes que participarán en el presente proceso, los datos anteriormente relacionados fueron establecidos con una muestra de veintitrés (23) empresas debidamente inscritas en la plataforma SECOP II conforme al código UNSPSC 93141500 y el Registro Único de Proponentes – RUP, documento que cada empresa tiene publicado en el mencionado portal, se realiza también la verificación RUES de actividades económicas, relacionadas con el objeto del contrato y verificación del capital de trabajo óptimo, según el requerido para el presente proceso, la cantidad de la muestra fue tomada de la totalidad de empresas inscritas en la plataforma SECOP II, de las cuales fue posible descargar 23 documentos RUP, que cumplen con las condiciones para establecer los indicadores.

En vista que, para determinar los indicadores del proceso contractual mediante la utilización de herramientas estadísticas tales como: promedio, media aritmética, media geométrica, mediana y desviación estándar; denota claramente una exclusión en el espectro analizado que vulneraria el principio de pluralidad de oferentes que cuentan con la capacidad financiera suficiente para cumplir a cabalidad con el objeto a contratar.

En este sentido, la entidad fija indicadores financieros más flexibles con base en los valores mínimos y máximos analizados, en aras de garantizar la pluralidad y la libre concurrencia de oferentes que cumplan dicho requisito, así:

INDICADORES FINANCIEROS

Analizando el sector empresarial, presupuesto oficial, plazo de ejecución, forma de pago y la información contenida en el SECOP II y con el propósito de garantizar la ejecución del contrato se establecieron los indicadores que se relacionan a continuación, los cuales permiten a la entidad contar con pluralidad de oferentes y un respaldo financiero para una ejecución óptima del presupuesto.

FACTORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

ÍNDICE DE LIQUIDEZ (IL)= Activo corriente / Pasivo corriente

- **Índice de Liquidez**: se requiere que los oferentes cuenten con un índice de liquidez mínimo, que les permita cumplir con las obligaciones financieras en la ejecución del proceso contractual, mediante el análisis financiero descrito en el numeral 1.1.4.

INDICADOR	FORMULA	CRITERIO DE SELECCIÓN
Índice de Liquidez	$\frac{\text{Activo corriente}}{\text{Pasivo corriente}}$	Mayor o igual a 1,43

Este es uno de los elementos más importantes en las finanzas de una empresa, por cuanto indica la disponibilidad de liquidez y plantea como una empresa tiene Equilibrio Financiero cuando es capaz de satisfacer sus deudas en sus respectivos plazos y vencimientos. Para el presente proceso se establece un indicador mayor o igual a 1,43.

ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO (ET)= Pasivo total / Activo total

- **Índice de Endeudamiento:** se requiere que como máximo los oferentes cuenten con un índice de Endeudamiento máximo que les permita cumplir con las obligaciones financieras en la ejecución del proceso contractual; el cual previo análisis financiero del sector descrito en el numeral 1.1.4.

Este indicador mide la proporción de los activos que están siendo financiados por terceros (proveedores o acreedores) dentro de la empresa. Para el análisis de la muestra del sector se da aplicación de la Metodología y Resultado del Análisis del Indicador "tallo-hoja", definido en el *"Manual Para Determinar y Verificar los Requisitos Habilitantes en los Procesos de Contratación"* Código: CCE-EICP-MA-04 Versión: 03 del 29 de septiembre de 2023, numeral 5.3. "*Cómo fijar los indicadores de capacidad financiera y de capacidad organizacional*", (página 29), y de su resultado se establece un índice de endeudamiento menor o igual a 0,53.

INDICADOR	FORMULA	CRITERIO DE SELECCIÓN
Índice de endeudamiento	$\frac{\text{Pasivo total}}{\text{Activo total}}$	Menor o igual a 0,53

El indicador de endeudamiento tiene por objeto medir en qué grado y de qué forma participan los acreedores dentro del financiamiento de la empresa. De la misma manera se trata de establecer el riesgo que corren tales acreedores, el riesgo de los dueños y la conveniencia o inconveniencia de un determinado nivel de endeudamiento para la empresa.

También se conoce con el nombre de apalancamiento financiero que hasta el 53% es un endeudamiento conveniente para los proponentes ya que les permite tomar decisiones apropiadas en el manejo de la empresa sin mayores riesgos para la administración en el cumplimiento de los compromisos adquiridos con sus proveedores.

RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES= Utilidad operacional / Gastos de intereses

- **Razón de cobertura de intereses:** Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. para el presente proceso se establece límite del 0,95.

Este indicador pretende evaluar el equilibro de los flujos de caja generados por la empresa para atender sus obligaciones financieras. En otras palabras, es muy útil para conocer el grado de apalancamiento financiero de una compañía y ver si tiene mayor capacidad de endeudamiento.

De lo aplicado anteriormente, procederá a identificar los indicadores económicos que serán evaluados por el comité económico designado para el presente proceso.

INDICADOR	FORMULA	CRITERIO DE SELECCIÓN
Razón cobertura de intereses	$\frac{\text{Utilidad operacional}}{\text{Gastos de intereses}}$	Mayor o igual a 0,95 o INDETERMINADO

Cabe resaltar que este indicador de razón de cobertura de intereses mide el número de veces que la utilidad operacional es superior a los intereses pagados. Es simplemente la razón de utilidades antes de

impuestos para un periodo específico de reporte a la cantidad de cargos por intereses del periodo, es importante este indicador y se solicita relación mínima de cinco (5) veces la cual debe acreditar el oferente.

CAPITAL DE TRABAJO=activo corriente – pasivo corriente

- **Capital de Trabajo:** se requiere que los oferentes cuenten con un Capital de Trabajo que les permita cumplir con sus obligaciones financieras en la ejecución del proceso contractual, para el presente proceso se establece límite de acuerdo a lo establecido en el presente proceso contractual, así:

INDICADOR	FORMULA	CRITERIO DE SELECCIÓN
Capital de Trabajo	Activo corriente menos pasivo corriente.	Mayor o igual 50% del presupuesto oficial asignado.

Finalmente, este indicador representa la liquidez operativa del proponente, es decir, que cuenta con el capital de trabajo necesario en recursos para realizar sus operaciones con normalidad de manera sana y lineal. Logrando liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo. Un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica.

FACTORES DE VERIFICACIÓN DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO (ROE)= Utilidad operacional / Patrimonio

- **Rentabilidad del Patrimonio:** se requiere que el oferente cuente con un mínimo de una Rentabilidad de Patrimonio que les permita evidenciar la eficiencia de sus operaciones por medio de un resultado positivo sobre el patrimonio, siendo de vital importancia para la entidad contratante.

INDICADOR	FORMULA	CRITERIO DE SELECCIÓN
Rentabilidad del patrimonio	Utilidad operacional / Patrimonio	Mayor o igual a 0,09

Dicho de otro modo, la rentabilidad sobre patrimonio muestra la eficiencia utilizada para evaluar la capacidad de generar beneficios de una empresa respecto a la inversión realizada por los socios, una vez analizada la muestra del sector para este indicador, se requiere que sea mayor o igual a 0,09, para ser habilitados respecto a este indicador, esto de acuerdo al análisis financiero descrito en el numeral 1.1.4.

La anterior información, se verificará por parte del comité evaluador económico con base en la información que presenta el Registro Único de Proponentes RUP, el cual debe contener la información financiera en firme a corte 31 de diciembre de 2024.

RENTABILIDAD DEL ACTIVO (RAE)= Utilidad operacional / Activo total

- **Rentabilidad del Activo**: mide cómo las empresas administran sus activos a fin de generar ganancias, es decir la capacidad de generar una utilidad operacional por cada peso invertido; a mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio por ende mejor capacidad organizacional del proponente.

INDICADOR	FORMULA	CRITERIO DE SELECCIÓN
Rentabilidad del activo	Utilidad operacional / Activo total	Mayor o igual a 0,05

Con el fin de establecer pluralidad de oferentes, para este indicador se requiere una rentabilidad del activo mayor o igual a 0,05, esto de acuerdo resultado del análisis financiero descrito en el numeral 1.1.4.

Nota 1. El estructurador económico propenderá por establecer de manera objetiva, los indicadores financieros y organizaciones, de tal forma que garanticen la pluralidad de oferentes y sin poner en riesgo la debida ejecución del contrato, de acuerdo al estudio de mercado realizado y bajo su criterio profesional. En este sentido, los indicadores se establecieron de forma adecuada y proporcional a la naturaleza con el objeto del contrato, valor, plazo y forma de pago.

Nota 1: Para el caso de uniones temporales o consorcios se aplicarán las fórmulas, atendiendo las opciones establecidas en el numeral 5.4 "*Metodologías para el cálculo de indicadores de proponentes plurales*", del "*MANUAL PARA DETERMINAR Y VERIFICAR LOS REQUISITOS HABILITANTES EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN*", versión No. 03, código **CCE-EICP-MA-04** de Colombia Compra Eficiente, de acuerdo a los siguientes criterios; así:

PROPONENTES PLURALES

Los proponentes plurales (uniones temporales, consorcios o promesas de sociedad futura), serán evaluados con los indicadores de capacidad financiera y organizacional a partir de la información de cada integrante del proponente plural de la siguiente forma: póliza.
La metodología para el cálculo de los proponentes plurales se determina a partir de las opciones contenidas en el numeral "*5.4. Metodologías para el cálculo de indicadores de proponentes*" del manual mencionado, las cuales de acuerdo a la estructura con la que se presente cada uno se aplicarán, así:

Indicadores	Uniones Temporales	Consorcios
• Capital de Trabajo	**Opción 1.** Sumatoria Ponderada	**Opción 2**. Sumatoria Simple
• Rentabilidad del Activo • Rentabilidad del Patrimonio • Razón de Endeudamiento • Índice de Liquidez • Razón de Cobertura de Intereses	**Opción 4.** Ponderación de los componentes de los indicadores	**Opción 3.** Suma de los componentes de los indicadores

1. Sumatoria Ponderada

$$Indicador\ en\ valor\ monetario = Indicador_1 * Participación_1 + \cdots + Indicador_i * Participación_i + \cdots + Indicador_n * Participación_n$$

$$= \sum_{i=1}^{n} Indicador_i * Participación_i$$

Donde i representa a una empresa que conforma el oferente plural y n es el número total de empresas integrantes del oferente plural (unión temporal o consorcio).

2. Sumatoria Simple

$$Indicador\ en\ valor\ monetario = Indicador_1 + \cdots + Indicador_i + \cdots + Indicador_n = \sum_{i=1}^{n} Indicador_i$$

Donde i representa a una empresa que conforma el oferente plural y n es el número total de empresas integrantes del oferente plural (unión temporal o consorcio).

3. Suma de los componentes de los indicadores

En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador en la misma proporción. En los indicadores que se calculan por medio de una división, los componentes son el numerador y el denominador de la operación, como se muestra en la siguiente expresión:

$$Indicador = \frac{Numerador_1 + \cdots + Numerador_n}{Denominador_1 + \cdots + Denominador_n} = \frac{\sum_{i=1}^{n} Numerador_i}{\sum_{i=1}^{n} Denominador_i}$$

Donde i representa a una empresa que conforma el oferente plural y n es el número total de empresas integrantes del oferente plural (unión temporal o consorcio).

4. Ponderación de los componentes de los indicadores

En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total del componente del indicador proporcionalmente con su participación en la figura, esto es, unión temporal o consorcio.

La siguiente es la fórmula aplicable:

$$Indicador = \frac{Numerador_1 * Participación_1 + \cdots + Numerador_n * Participación_n}{Denominador_1 * Participación_1 + \cdots + Denominador_n * Participación_n} = \frac{\sum_{i=1}^{n} Numerador_i * Participación_i}{\sum_{i=1}^{n} Denominador_i * Participación_i}$$

Donde i representa a una empresa que conforma el oferente plural y n es el número total de empresas integrantes del oferente plural (unión temporal o consorcio).

En este sentido, las metodologías anteriormente expuestas, definen que la opción 1 y 4 son las más congruentes para ese tipo de estructuras legales de proponentes plurales (Uniones Temporales), porque el respaldo financiero para el proceso está dado por la participación o aportes siendo un criterio relevante para la evaluación de este tipo de entidades.

Para el caso de los proponentes plurales (Consorcios), la metodología que responde a las características de este tipo de negocios jurídicos corresponde a la opción 2 y 3, teniendo en cuenta que las personas responden solidariamente.

ESTADOS FINANCIEROS PROPONENTES EXTRANJEROS SIN SUCURSAL EN COLOMBIA

Los proponentes extranjeros sin sucursal en Colombia deben acreditar los indicadores financieros de la siguiente forma:

Fecha de corte de los Estados Financieros: Los oferentes extranjeros deben presentar sus estados Financieros a la fecha de corte establecida en los países de origen o en sus estatutos sociales.

Moneda: Los oferentes deben presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos. El proponente y la Entidad Estatal para efectos

de acreditar y verificar los requisitos habilitantes tendrán en cuenta la tasa representativa del mercado Vigente en la fecha en la cual los estados financieros fueron expedidos. Para el efecto, el proponente y la Policía Nacional tendrán en cuenta las tasas de cambio certificadas por la Superintendencia Financiera y/o Banco de la República.

Los proponentes extranjeros deben adjuntar un documento en el cual el auditor o el revisor fiscal y/o aquella persona que tenga la potestad de certificar la información de los estados financieros, certifique que: (a) la información financiera presentada a la Policía Nacional es la entregada al auditor o revisor fiscal para cumplir su función de auditoría; y (b) el proponente en forma regular y para ejercicios contables anteriores ha adoptado normas y principios de contabilidad generalmente aceptados para preparar su información y estados financieros.

Así mismo debe presentar el formulario de clasificación de proponente extranjero y formulario datos básicos del beneficiario cuenta, de acuerdo a lo establecido en el presente pliego de condiciones suscrito por el representante legal y revisor fiscal o contador del proponente y/o aquella persona que tenga la potestad de certificar la información de los estados financieros, el cual debe ser coherente con los estados financieros presentados en pesos colombianos.

5. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate se dará aplicación a lo dispuesto en el artículo 35 de la ley 2069 de 2020, se tendrán en cuenta, en cuanto sean aplicables, las siguientes reglas de desempate, de forma sucesiva y excluyente para adjudicar el proceso, así:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros, de conformidad con lo establecido en el artículo 3 numeral 1 del artículo 2.2.1.2.4.2.17, del Decreto 1860 de 2021.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, de conformidad con lo establecido en el artículo 3 numeral 2 del artículo 2.2.1.2.4.2.17, del Decreto 1860 de 2021.
3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador; de conformidad con lo establecido en el artículo 3 numeral 3 del artículo 2.2.1.2.4.2.17, del Decreto 1860 de 2021.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, deberá acreditar de conformidad con lo establecido en el artículo 3 numeral 4 del artículo 2.2.1.2.4.2.17, del Decreto 1860 de 2021.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina; acreditando de conformidad con lo establecido en el artículo 3 numeral 5 del artículo 2.2.1.2.4.2.17, del Decreto 1860 de 2021.
6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, de conformidad con lo establecido en el artículo 3 numeral 6 del artículo 2.2.1.2.4.2.17, del Decreto 1860 de 2021.
7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los numerales 7.1, 7.2 y 7.3, establecidos en el artículo 3 numeral 7 del artículo 2.2.1.2.4.2.17, del Decreto 1860 de 2021.
8. Preferir las ofertas presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, de conformidad con lo establecido en el artículo 3 numeral 8 del artículo 2.2.1.2.4.2.17, del Decreto 1860 de 2021.
9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales, de conformidad con lo establecido en el artículo 3 numeral 9 del artículo 2.2.1.2.4.2.17, del Decreto 1860 de 2021.
10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 3 numeral 10 del artículo 2.2.1.2.4.2.17, del Decreto 1860 de 2021.
11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos establecidos en el artículo 3 numeral 8 del artículo 2.2.1.2.4.2.17, del Decreto 1860 de 2021.
12. Preferir al oferente que en el Formato del Apéndice No. 2 EXPERIENCIA ESPECÍFICA DEL PROPONENTE tenga el contrato con mayor presupuesto y sea coherente con la información relaciona en el RUP.
13. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto en los pliegos de condiciones del Proceso de Contratación.

Para acreditar los factores de desempate se tendrán en cuenta las definiciones lo dispuesto en la Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020, reglamentada por el Decreto 1860 de diciembre de 2021. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

NOTA 1: La condición de mujer de cabeza de familia se acreditara con la declaración ante el notario de conformidad previsto en el parágrafo del artículo 2 de la ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la ley 1232 de 2008 (por lo cual se expiden normas para apoyar de manera especial a la mujer cabeza de familia) establece que (la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de la misma, desde el momento en que ocurra el respectivo evento, deberá ser declarada ante notario por cada una de ellas,

expresando las circunstancias básicas del respectivo caso y sin que por este concepto se causen emolumentos notariales a su cargo).

NOTA 2: La condición de mujer víctima de violencia intrafamiliar se acredita con la medida de protección expedida por la autoridad competente de conformidad con lo dispuesto en el artículo 21 de la ley 1257 de 2008 "Por la cual se dictan normas de sensibilización, prevención y sanción de formas de violencia y discriminación contra las mujeres, se reforman los códigos Penal, de Procedimiento Penal, la ley 294 de 1996 y se dictan otras disposiciones" -, dispone que "las situaciones de violencia que dan lugar a la atención de las mujeres, sus hijos e hijas, se acreditaran con la medida de protección expedida por la autoridad competente, sin que puedan exigirse requisitos adicionales".

NOTA 3: El proponente que desee acreditar que por lo menos el 10% de la nómina está en condición de discapacidad a que se refiere la ley 361 de 1997, debe aportar la certificación expedida por el ministerio de trabajo, en la cual conste que el personal en condición de discapacidad lo contrato por lo menos con anterioridad a un año. Es importante tener en cuenta que, si el proponente adjudicatario se hizo acreedor a esta regla de desempate, el personal deberá mantenerse por un lapso igual al de la contratación. La constancia correspondiente emitida por el ministerio de trabajo deberá estar vigente en el momento en que la entidad aplique los criterios de desempate.

NOTA 4: Para acreditar la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, el proponente deberá allegar certificación suscrita por el representante legal en la que se relacione el personal vinculado que cumple con estas condiciones indicando: 1) nombre y apellidos, 2) edad, 3) número de identificación, 4) tipo de vinculación, 5) fecha de vinculación. Igualmente deberá anexar copia de la cedula del personal relacionado y el contrato que soporta la vinculación.

NOTA 5: Para acreditar que por lo menos el 10% de sus trabajadores pertenece a las poblaciones indígena, negra, afrocolombiana, raizal, el proponente deberá aportar certificación suscrita por el representante legal en la que se relacione la totalidad del personal vinculado y el personal vinculado que cumpla estas condiciones indicando: 1) nombre y apellidos, 2) número de identificación, 3) tipo de vinculación, 4) fecha de vinculación. Igualmente, por cada persona que reúna estas condiciones deberá anexar copia de la cedula de ciudadanía, el contrato que soporta la vinculación y la acreditación que expide el ministerio del interior que acredita la pertenencia a estas poblaciones.

NOTA 6: La condición de persona en proceso de reintegración o reincorporación se acredita con la certificación que expedida la agencia para la reincorporación y la normalización ARN.

NOTA 7: Para acreditar que ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. El proponente deberá aportar certificación expedida por el representante legal del integrante del proponente plural que acredite tal condición.

NOTA 8: La condición de MIPYME se acreditará, conforme a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del decreto 1082 de 2015, con un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, o el contador, en el cual conste que la Mipyme tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la ley.

NOTA 9: Para la aplicación del criterio de desempate establecido en el literal j), el proponente deberá aportar los estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, que permita establecer tal circunstancia.

NOTA 10: Para acreditar que ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. El proponente deberá aportar certificación expedida por el represente legal o el revisor fiscal (si tiene la obligación de tenerlo) del integrante del proponente plural que acredite tal condición.

NOTA 11: Para acreditar la condición de sociedad de beneficio e interés colectivo BIC, bastara con el certificado de existencia y representación legal de la sociedad en la que se evidencie dicha denominación conforme al artículo 2 de la ley 1901 de 2018.

NOTA 12: los criterios de calidad para evaluar la mejor relación calidad – precio podrán incluir criterios ambientales o sociales vinculados al objeto del contrato, en los términos definidos por el parágrafo del artículo 2.2.1.1.2.2.2 del decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 4 del decreto 142 del 2023.

5.1 REQUISITOS JURÍDICOS HABILITANTES

Los oferentes deben tener capacidad jurídica para celebrar contratos con entidades estatales, no presentar inhabilidades e incompatibilidades conforme a la Ley 80 de 1993. La capacidad jurídica del proponente para proveer o prestar los bienes o servicios que ofrecerá a la Entidad Estatal y la capacidad del representante legal de las personas jurídicas para celebrar contratos y si requiere, autorizaciones para el efecto con ocasión de los límites a la capacidad del representante legal del interesado en relación con el monto y el tipo de las obligaciones que puede adquirir a nombre del interesado.

El Proponente no debe estar incurso en causal de inhabilidad o incompatibilidad que le impida ser parte del contrato. Para el efecto, la entidad hará la revisión pertinente.

6. CONDICIONES DEL CONTRATO

6.1 LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Según las características topográficas y extensión de la jurisdicción a cubrir, el proponente deberá prestar los servicios en las instalaciones físicas de un establecimiento que tenga la capacidad suficiente o en instalaciones propias de la entidad contratante para una óptima atención de todos los servicios requeridos (Según anexo 2 Especificaciones Técnicas Mínimas), que permita cobertura en la ciudad de Santiago de Cali, Departamento del Valle del Cauca y sus municipios y/o en el lugar requerido según las especificaciones técnicas enunciadas en el anexo No. 2 , previa coordinación con el supervisor del contrato.

6.2 FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El presente contrato de prestación de servicios, se ejecutará de manera de **TRACTO SUCESIVO**, se irá descontando del valor del contrato de manera mensual en pagos parciales, a medida que se vayan ejecutando las actividades de bienestar social, según las especificaciones técnicas mínimas requeridas en el anexo No. 2 o donde el supervisor así lo disponga según la necesidad y/o cobertura, confirmando por escrito las características del evento y servicios a prestar mínimo 72 horas antes a la ejecución del mismo.

6.3 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será a partir de la fecha que se indique en la carta de inicio de ejecución del mismo, la cual será entregada al contratista por parte de la Policía Metropolitana de Cali, previa aprobación de las garantías, perfeccionamiento y legalización del contrato, hasta el día **27 de diciembre de 2026** o hasta agotar presupuesto asignado, lo primero que ocurra.

6.4 FORMA DE PAGO

La Policía Nacional - Policía Metropolitana Santiago de Cali cancelara el valor del contrato de la siguiente forma:

El pago se realizará de forma **PARCIAL** en moneda legal colombiana, de acuerdo al valor mensual de los servicios prestados por el proveedor, a través de transferencia electrónica por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, dentro de los sesenta (60) días calendarios siguientes a la radicación de la factura electrónica en la oficina de contratos y el proveedor tecnológico propio SIIF NACIÓN II, la factura deberá contener dentro de las observaciones las siguientes especificaciones #$16-01-01-M2; el número del contrato; correo institucional del supervisor del contrato#$, junto con el recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato, junto con los documentos requeridos por la Policía Metropolitana Santiago de Cali, de acuerdo al derecho a turno a la disponibilidad del plan anual de caja (PAC).

Así mismo, para que el pago proceda, deberá allegarse al momento de presentación de la factura comercial, si es persona jurídica, la última planilla de pago de aportes parafiscales y seguridad social integral, según aplique, acompañada de una certificación expedida por el Revisor Fiscal o Representante Legal donde se exprese estar al día con dichos pagos; y si es persona natural, fotocopia de la última planilla de pago de aportes al sistema de seguridad social integral, junto con la fotocopia del recibo de consignación donde conste el pago de dichos conceptos, según sea el caso.

El pago se realizará de conformidad con el derecho a turno contemplado en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 y a la programación del Plan Anual de Caja (PAC) por parte de la Dirección Logística y Financiera de la Policía Nacional (DILOF). Estos documentos deberán ser allegados a la oficina del Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, ubicada en la calle 21 No. 1N-65 barrio El Piloto en Cali.

Si los documentos en referencia son devueltos por la Policía Metropolitana Santiago de Cali, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Metropolitana Santiago de Cali se obliga a cancelar la factura al mes siguiente de la fecha programada en el Plan Anual de Caja (PAC) aprobado por la Dirección Logística y Financiera (DILOF), siempre y cuando se hubieran subsanado las observaciones, y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

El contratista a quien se le adjudique el proceso deberá de manera mensual cargar en la plataforma de contratación SECOP II, la facturación correspondiente al proceso suscrito, lo cual será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato, cabe anotar que los datos registrados son tal como se establece en la guía de Gestión Contractual del SECOP II, por ende, la facturación que no sea registrada en el portal de contratación no se podrá asignarle derecho a turno, para el debido proceso de pago.

Finalmente, si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo establecido o, si recibidos son devueltos por inconsistencias tales como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Nacional – Policía Metropolitana Santiago de Cali, programará el valor a cancelar una vez se hubieren subsanado las observaciones, se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado y de acuerdo al derecho a turno y a la disponibilidad del Plan Anual de Caja (PAC).
NOTA 1: La Policía Metropolitana Santiago de Cali, efectuará las deducciones a que haya lugar según las obligaciones tributarias que tenga el contratista ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacional, de conformidad con la inscripción en el registro único tributario.
NOTA 2: Cualquier tipo de impuesto, que genere la ejecución del contrato, será a cargo del contratista.
NOTA 3: El documento de recibido a satisfacción aunque se encuentre suscrito por el supervisor del contrato, no implica el recibo o aprobación definitiva por parte de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, respecto del bien o servicio suministrado y por consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la durabilidad, cantidad y buena calidad del bien y/o servicio contratado o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil sea esta contractual o extracontractual.
NOTA 4: Para la facturación de los bienes o servicios contratados deberá tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la Circular Externa 042 del 26/12/2023 del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, mediante la cual se implementa el "SISTEMA FACTURACIÓN ELECTRÓNICA DEL SIF NACIÓN" y la Resolución No. 165 del 01 de noviembre de 2023 "Por la cual se desarrolla el sistema de facturación, los proveedores tecnológicos, se adopta la versión 1.9 del anexo técnico de factura electrónica de venta, se expide el anexo técnico 1.0 del documento equivalente electrónico, y se dictan otras disposiciones en materia del sistema de facturación", esto en caso de que aplique.

6.5 SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

El personal que se relaciona más adelante estará a cargo de la supervisión del contrato, así:

ÍTEMS	CARGO	UNIDAD
1	Responsable de Bienestar Social de la Policía Metropolitana de Cali (SUPERVISOR)	MECAL
	Comandante Grupo de Dialogo y Mantenimiento del Orden No. 11 (SUPERVISOR)	
	Rector colegio Nuestra Señora de Fátima – NUSEFA (SUPERVISOR)	
	Jefe Grupo Incorporación CALI (SUPERVISOR)	
2	Responsable de Bienestar Social del Departamento de Policía Valle (SUPERVISOR)	DEVAL
	Comandante Grupo de Dialogo y Mantenimiento del Orden No. 12 y 13 (SUPERVISOR)	
	Administrador Centro Vacacional Tuluá – CEVTU (SUPERVISOR)	
	Administrador Centro Vacacional de Occidente – CEVOC (SUPERVISOR)	
	Jefe Grupo Incorporación VALLE (SUPERVISOR)	

O quienes hagan sus veces o quienes con posterioridad designe el ordenador del gasto de la unidad, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, de acuerdo con las funciones asignadas para estos efectos, el supervisor estará sujeto a lo dispuesto en el numeral 1° del artículo 26 de la ley 80 del 1993, los artículos 83 y 84 de la ley 1474 del 2011, la resolución 00090 del 2018 Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014" y demás normas que regulen la materia. El supervisor del contrato realizara seguimiento continuo, garantizando la eficiente y oportuna inversión de los recursos del contrato, debiendo ceñirse a las condiciones y términos convenido en el contrato, así mismo, verificara cualquier hecho o circunstancia constitutiva de incumplimiento de lo pactado, rindiendo un informe inmediatamente al contratista, proveedor, dejando en conocimiento del jefe y/o ordenador del gasto de la Unidad, como contratante. Informará periódicamente al ordenador del gasto de la Unidad, el porcentaje de ejecución del contrato en el formato establecido INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL" código. 2BS-FR-0019, versión 5 del 12 de marzo de 2021, informe supervisores seguimiento contractual.

Subirá los documentos soporte de ejecución del contrato "informe supervisores seguimiento contractual, certificación de parafiscales, planillas de pagos, con un plazo máximo de 3 días posteriores a su diligenciamiento en el área de trabajo de la ejecución del contrato, en el sistema electrónico de contratación pública SECOP II, y verificación de facturas de los bienes o servicios adquiridos en el presente proceso, tal como se establece en la Guía de Gestión Contractual del SECOP II, lo cual, es una función del supervisor, verificando la ejecución del contrato tanto física como digitalmente. Mantendrá permanente vigilancia de los servicios contratados. Verificando los plazos, términos, condiciones y cumplimiento conforme lo descrito en el contrato.

Revisar y constatar la entrega de los bienes y/o servicios contratados, mediante actas de entrega y recibido; verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y el suministro de los documentos necesarios, para el trámite administrativo de registro contable e ingreso a los inventarios de la Policía Nacional – Dirección Administrativa y Financiera. Expedir constancia de recibido a satisfacción en el formato alojado en la suite visión empresarial (SVE), denominado "CONSTANCIA DE RECIBIDO A SATISFACCIÓN" asociado al código "2BS-FR-0045".

El supervisor del contrato deberá socializar con el contratista el contenido de la Circular Externa 042 del 26/12/2023 del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, mediante la cual se implementa el "SISTEMA FACTURACIÓN ELECTRÓNICA DEL SIIF NACIÓN", referente a las funciones que deberán asumir con relación a facturación electrónica, a partir del 01 de enero de 2024.

El acta de liquidación deberá ser presentado dentro de los ciento veinte (120) días calendario siguientes a la fecha de finalización del plazo de ejecución del contrato del acuerdo de voluntades, resaltando que la información consignada en el proyecto de liquidación debe ser completa, veraz, transparente, oportuna

verificable, comprensible, precisa e idónea en relación a la manera en que se surtió la ejecución del contrato, resaltando que el inciso tercero del artículo 60 de la Ley 80 de 1993, prevé "(...) En el acta de liquidación constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo.(...)".

En caso de situaciones administrativas tales como vacaciones, excusa, permisos, comisiones, etc., que afecten el ejercicio de las funciones de supervisor, deberá informar y elevar oportunamente por escrito a la ordenación del gasto, la solicitud motivada donde se indique cargo, grado, nombres y apellidos de quien asumiría la supervisión del contrato, especificando si de la designación a realizar es provisional (periodo de tiempo determinado) o definitiva, a efectos de proceder a realizar la nueva designación de la supervisión.

6.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

6.7 OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL.

7. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente proceso se efectuará de forma **TOTAL** y se realizará siguiendo los tiempos establecidos en la normatividad vigente para una selección abreviada de menor cuantía, siempre y cuando el oferente haya cumplido con los criterios de selección técnica, jurídica, financiera y económica, asimismo conforme a los factores de ponderación establecidos en el presente proceso, en tal sentido la POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, adjudicará la presente contratación a la firma favorecida por el valor total del presupuesto oficial asignado.

8. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

De acuerdo al manual para la identificación y cobertura de los riesgos en los procesos de contratación presentado por la Agencia Nacional de Contratación Pública, Colombia Compra Eficiente, se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo a la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se pueden realizar y características de su monitoreo, los cuales se relacionan en el anexo "ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO".

Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados no se presentaron inconvenientes, se establece que la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del siniestro) corresponderá a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el manual de contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la institución, los cuales se relacionan en el presente estudio, los cuales se relacionan en el anexo "ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS".

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Se realizo la consulta de la información en la página web; www.colombiacompra.gov.co, de las contrataciones iguales o similares realizadas por la Entidad en las últimas (3) tres vigencias: 2023, 2024 y 2025, encontrando los siguientes datos, así:

DESCRIPCION	VIGENCIAS		
	2023	2024	2025
MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA	MINIMA CUANTIA	SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA	SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA
NUMERO Y OBJETO DEL CONTRATO	11-9-10014-2023 PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA EL DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA RESOLUCIÓN 0424 DEL 07 DE FEBRERO 2023 Y LA GUÍA 2AS-GU-0002 SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL - SAFAP - REPRESENTADO EN ACTIVIDADES RECREATIVAS, PASEOS DE INTEGRACIÓN PARQUES TEMÁTICOS O LUGARES TURÍSTICOS, SIENDO PROGRAMAS DISEÑADOS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y SUS FAMILIAS, ADSCRITOS A LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI.	11-9-10026-2024 SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA EL DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA RESOLUCIÓN 0424 DEL 07 DE FEBRERO 2023 "SISTEMA DE ATENCIÓN PARA LA FAMILIA POLICIAL" EL CUAL DESARROLLA PROGRAMAS DE APOYO PSICOSOCIAL, RECREODEPORTIVOS Y DE ASISTENCIA SOCIAL PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y SUS FAMILIAS, ADSCRITOS A LA POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE, COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA, CEMTRO VACACIONAL DE OCCIDENTE Y CENTRO VACACIONAL TULUA.	11-9-10043-2025 SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA EL DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO NÚMERO 0424 DEL 07/02/2023 "SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA LA FAMILIA POLICIAL", EL CUAL DESARROLLA PROGRAMAS DE APOYO PSICOSOCIAL RECREODEPORTIVOS Y DE ASISTENCIA SOCIAL PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO, RESERVA POLICIAL Y SUS FAMILIAS, ADSCRITOS A LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE, DISTRITO ESPECIAL DE POLICÍA BUENAVENTURA, CENTRO VACACIONAL DE OCCIDENTE, CENTRO VACACIONAL DE TULUÁ, GRUPO INCORPORACIÓN CALI, COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA CALI, UNIDAD DE DIÁLOGO Y MANTENIMIENTO DEL ORDEN METROPOLITANA DE CALI, UNIDAD DE DIÁLOGO Y MANTENIMIENTO DEL ORDEN DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE, SECCIONAL DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, UNIDADES AGREGADAS Y EN TRANSITO
CANTIDAD DEL BIEN, OBRA O SERVICIO	1	1	1
AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCIÓN	N/A	N/A	N/A
VALOR DE LOS CONTRATOS	$149.620.000,00	$424.000.000,00	$1.052.763.040,28
FORMA DE PAGO	El pago se realizará de forma PARCIAL en moneda legal colombiana, de acuerdo al valor mensual de los servicios prestados por el proveedor, dentro de los sesenta (60) días calendarios siguientes a la aprobación de la garantía única y la radicación de la factura electrónica en la oficina de contratos y la plataforma OLIMPIA.	El pago se realizará de forma PARCIAL en moneda legal colombiana, de acuerdo al valor mensual de los servicios prestados por el proveedor, dentro de los sesenta (60) días calendarios siguientes a la aprobación de la garantía única y la radicación de la factura electrónica en la oficina de contratos y la plataforma OLIMPIA.	El pago se realizará de forma PARCIAL en moneda legal colombiana, de acuerdo al valor mensual de los servicios prestados por el proveedor, dentro de los sesenta (60) días calendarios siguientes a la aprobación de la garantía única y la radicación de la factura electrónica en la oficina de contratos y el proveedor tecnológico propio SIIF NACIÓN II, la factura deberá contener dentro de las observaciones las siguientes especificaciones #$16-01-01-M2;el número del contrato; correo institucional del supervisor del contrato#$
PRESUPUESTO CON CARGO AL CUAL HAN SIDO EJECUTADOS LOS CONTRATOS	RECURSO 10	RECURSO 10	RECURSO 10

OFERENTES QUE HAN PARTICIPADO EN LOS PROCESOS	ESPECIALES PARAISO SAS	VISION BTL SAS	UT MECAL 2025
COMPORTAMIENTO DE LOS CONTRATISTAS E IMPOSICIÓN DE SANCIONES	SIN INCONVENIENTES	SIN INCONVENIENTES	SIN INCONVENIENTES
LUGARES DE ENTREGA ACORDADOS	La prestación del servicio se llevará a cabo en las instalaciones de los lugares requeridos por la entidad Previa verificación y visto bueno por parte del supervisor del contrato; así: PARQUE DEL CAFÉ Kilometro 6 vía Montenegro Pueblo Tapado Quindío, RESERVA NATURAL TERMALES DE SAN VICENTE ubicado en km 17 vía laguna del Otún y parque natural los nevados. Santa Rosa de Cabal Risaralda, PARQUE TEMÁTICO CONSOTA Kilómetro 11 Vía Pereira, Risaralda PARQUE TEMÁTICO TARDES CALEÑAS Kilómetro 1 Vía Rozo - Cerrito, Valle del Cauca.	Según las características topográficas y extensión de la jurisdicción a cubrir, el proponente deberá prestar los servicios en las instalaciones físicas de un establecimiento que tenga la capacidad suficiente para una óptima atención de todos los servicios requeridos (Según anexo 2), que permita la siguiente cobertura: Norte del Departamento (Municipios entre Zarzal, Roldanillo, Sevilla, Cartago o municipios aledaños) Centro del Departamento (Municipios entre Andalucía, Guacarí, Tuluá, Buga o municipios aledaños) En el área metropolitana la ciudad de Santiago de Cali Municipio de Buenaventura Así mismo prestara los servicios requeridos por el supervisor en instalaciones propias de la institución así: Base del Departamento de Policía Valle, ubicado en la ciudad de Palmira Cl. 47 #28-2 Policía Metropolitana de Cali, ubicada en la ciudad de Cali Calle 21 No 1N-65	Según las características topográficas y extensión de la jurisdicción a cubrir, el proponente deberá prestar los servicios en las instalaciones físicas de un establecimiento que tenga la capacidad suficiente para una óptima atención de todos los servicios requeridos (Según anexo 2 Especificaciones Técnicas Mínimas), que permita cobertura en la ciudad de Santiago de Cali, Departamento del Valle del Cauca y sus municipios y/o en el lugar requerido según las especificaciones técnicas enunciadas en el anexo No. 2.
GARANTIAS EXIGIDAS Y SINIESTROS	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, CALIDAD DEL BIEN Y/O SERVICIO Y DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL, NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, CALIDAD DEL BIEN Y/O SERVICIO Y DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL, NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, CALIDAD DEL BIEN Y/O SERVICIO Y DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL, NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES
VIGENCIA DEL CONTRATO – PLAZO DE EJECUCION	La vigencia del contrato será de 4 meses adicionales al plazo de ejecución establecido. Hasta el 20 de diciembre 2023	A partir de la fecha que se indique en la carta de inicio de ejecución del mismo, la cual será entregada al contratista por parte de la policía Metropolitana Santiago de Cali, previo cumplimiento del lleno de los requisitos de perfeccionamiento y legalización hasta el 15 de diciembre de 2024 o hasta agotar el presupuesto asignado, lo primero que ocurra	El plazo de ejecución será a partir de la fecha que se indique en la carta de inicio de ejecución del mismo, la cual será entregada al contratista por parte de la Policía Metropolitana de Cali, previo cumplimiento del lleno de los requisitos de perfeccionamiento y legalización del contrato, hasta el día 20 de diciembre de 2025 o hasta agotar presupuesto asignado, lo primero que ocurra.
COBERTURA	**1823** asistentes entre funcionarios y sus familias	**14.388** asistentes entre funcionarios y sus familias	**24.558** asistentes entre funcionarios y sus familias

Teniendo en cuenta el cuadro anterior, se observa un incremento drástico en la asignación presupuestal para este rubro:

2023: $149.620.000

2024: $424.000.000 (Aumento aproximado del 183% respecto al año anterior).

2025: $1.052.763.040 (Aumento aproximado del 148% respecto a 2024).

La entidad ha pasado de contratar servicios puntuales y focalizados a un modelo de "Sistema de Atención Integral" que requiere una capacidad operativa mucho mayor y permanente. El incremento

presupuestal sugiere una mayor priorización del bienestar mental y familiar como factor crítico para el desempeño del personal.

El objeto del contrato ha evolucionado en su alcance poblacional inicialmente dirigido al personal uniformado y no uniformado de la Policía Metropolitana de Santiago de Cali. Para el año 2025, se incluyen explícitamente las reservas policiales y unidades específicas como la Grupo de Diálogo y Mantenimiento del Orden (GUDMO) y Seccionales de Tránsito, lo que implica una población objetivo mucho más amplia y diversa, por otro lado desde el contexto geográfico, se pasó de una atención concentrada en la capital del Departamento del valle (Cali) a una cobertura descentralizada que abarca todo el Departamento de Policía Valle, incluyendo puntos estratégicos como Buenaventura, Tuluá y Palmira, además de centros vacacionales y colegios institucionales.

Es de aclarar que, frente a la profesionalización y rigurosidad en la selección, mientras que en 2023 se utilizó la Mínima Cuantía, para 2024 y 2025 se escaló a Selección Abreviada de Menor Cuantía. Esto es consecuente con el aumento del valor del contrato y el mayor nivel de complejidad técnica requerido, no obstante, frente a las exigencias técnicas, se nota un cambio de enfoque, es decir, de visitar lugares turísticos (durante el 2023) a exigir una infraestructura propia con capacidad para atender servicios transversales en múltiples jurisdicciones (vigencia 2024-2025), lo que demanda contratistas con mayor capacidad instalada y logística.

En cuanto a la estabilidad y riesgos de desempeño, a pesar del crecimiento, la entidad reporta "Sin inconvenientes" en la ejecución de los tres contratos, lo cual indica que, hasta la fecha, el mercado ha respondido adecuadamente a las exigencias de la Policía, de igual manera, se mantiene una política de garantías estandarizada y robusta (cumplimiento, calidad, responsabilidad civil y laboral), lo cual es una salvaguarda necesaria dado el carácter masivo y sensible del servicio (atención a familias).

En suma, la Policía Metropolitana Santiago de Cali ha estructurado un "Sistema de Atención Integral" que ya no depende de la oferta esporádica de parques temáticos, sino de una gestión continua que requiere un aliado estratégico con capacidad de despliegue en todo el departamento, por otro lado, el aumento del presupuesto para 2025 sugiere que la demanda por parte de los funcionarios y sus familias es alta, y que la institución busca una solución integral para evitar la fragmentación de servicios.

Desde la gestión de pagos la transición hacia la plataforma SIIF NACIÓN II en 2025 demuestra una modernización y mayor control fiscal sobre los recursos, lo que exige que los futuros oferentes tengan alta capacidad administrativa para cumplir con los requisitos de radicación de facturación electrónica.

Por último, en el mercado nacional existen personas naturales y jurídicas, consorcios o uniones temporales, que pueden prestar el servicio de PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS, objeto del presente estudio previo.

MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATÉGICO – MAE

Análisis de la Oferta y Comportamiento del Mercado:

El MAE (Modelo de Abastecimiento Estratégico) de la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente es una metodología y conjunto de herramientas desarrolladas para apoyar a las entidades estatales en la toma de decisiones de compra, permitiéndoles analizar la demanda y la oferta, identificar oportunidades de generación de valor, reconocer fuentes de abastecimiento, y definir estrategias de adquisición más eficientes y con mejor relación valor–dinero. En la estructuración del presente análisis del sector, su uso resulta relevante toda vez que orienta el estudio con un enfoque

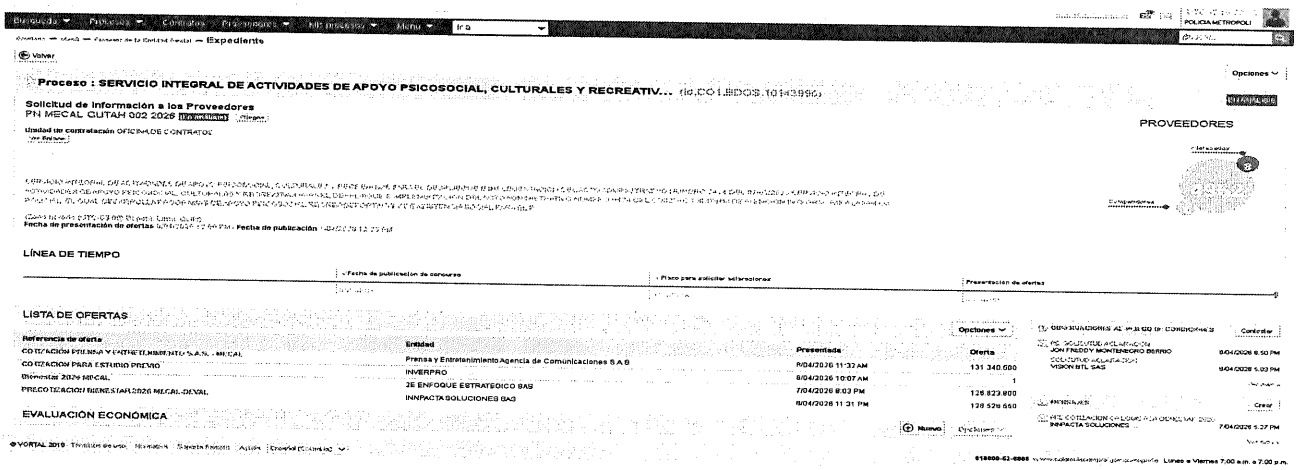
desde el análisis de demanda y oferta, fortalece la trazabilidad y facilita sustentar decisiones como la definición del alcance, requisitos, riesgos y condiciones del mercado a partir de insumos y buenas prácticas promovidas por la ANCP-CCE.

En cumplimiento del artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 y siguiendo los principios de planeación y economía, la Entidad adelantó el estudio de mercado soportado en la herramienta del Modelo de Abastecimiento Estratégico (MAE). Para ello, se definieron los códigos de clasificación UNSPSC (931415, 93141506, 901016, 901116, 901417, 901515, 801116), los cuales guardan relación directa con el objeto contractual: *"Servicio Integral de actividades de apoyo psicosocial, culturales y recreativas para el Sistema de Atención Integral para la Familia Policial"*.

A través de las herramientas de Visualización de Datos del SECOP, se analizó el comportamiento de la demanda estatal, evidenciando una dinámica de contratación robusta con un total de 89.092 contratos celebrados que guardan afinidad con el servicio requerido. Esta cifra permite concluir lo siguiente:

1. Madurez del mercado: el volumen de contratación (89.092 registros) demuestra que el sector de servicios psicosociales y recreodeportivos posee una oferta consolidada y con amplia experiencia en la ejecución de programas de asistencia social.
2. Idoneidad de los proveedores: el mercado nacional y regional cuenta con personas naturales y jurídicas que han garantizado el despliegue de actos administrativos similares, alineándose con el objetivo institucional de maximizar el valor por dinero.
3. Capacidad de respuesta: el análisis evidencia que existe pluralidad de oferentes con capacidad técnica para atender las necesidades de las unidades adscritas (Policía Metropolitana de Cali, Departamento Valle, Centros Vacacionales y Grupos de Incorporación), garantizando la libre concurrencia y la eficiencia en el uso de los recursos

En atención a los principios de transparencia y selección objetiva, se efectuó un análisis exhaustivo de la oferta en la plataforma SECOP II, utilizando como criterio de búsqueda el "servicio integral de actividades de apoyo psicosocial, cultural y recreativo". Como resultado de esta prospección técnica, se identificaron **4.962** proveedores potenciales con capacidad operativa para ejecutar el objeto contractual. Esta cifra de oferentes permite concluir fehacientemente la existencia de un mercado amplio y diversificado, garantizando así la pluralidad de oferentes necesaria para dinamizar la competencia en el presente proceso de selección, mitigando de esta manera el riesgo de concentración contractual y fomentando la eficiencia en la gestión pública.



Crecimiento sostenido: se observa un incremento significativo en el presupuesto ejecutado, pasando de $9.6 billones en 2023 a $13.4 billones en 2024. Para el 2025, la proyección se mantiene en niveles

altos ($12.8 billones), lo que indica que el bienestar social es una prioridad de gasto constante para el Estado.

Gasto acumulado: el valor total transado en el periodo analizado asciende a $37.660 billones, lo que demuestra un sector con alta liquidez y capacidad de inversión.

Dinámica contractual - volumen de procesos:

Aumento en la gestión: la cantidad de contratos anuales ha crecido de 27 mil (2023) a 33 mil (2024). Esto sugiere que las entidades estatales están fragmentando menos sus procesos o bien, que la demanda de estos servicios específicos ha escalado en cobertura.
Total de procesos: se registran 89,092 contratos en total, lo que provee una base de datos robusta para realizar comparativas de precios y estudios de mercado.

Estacionalidad de la demanda:

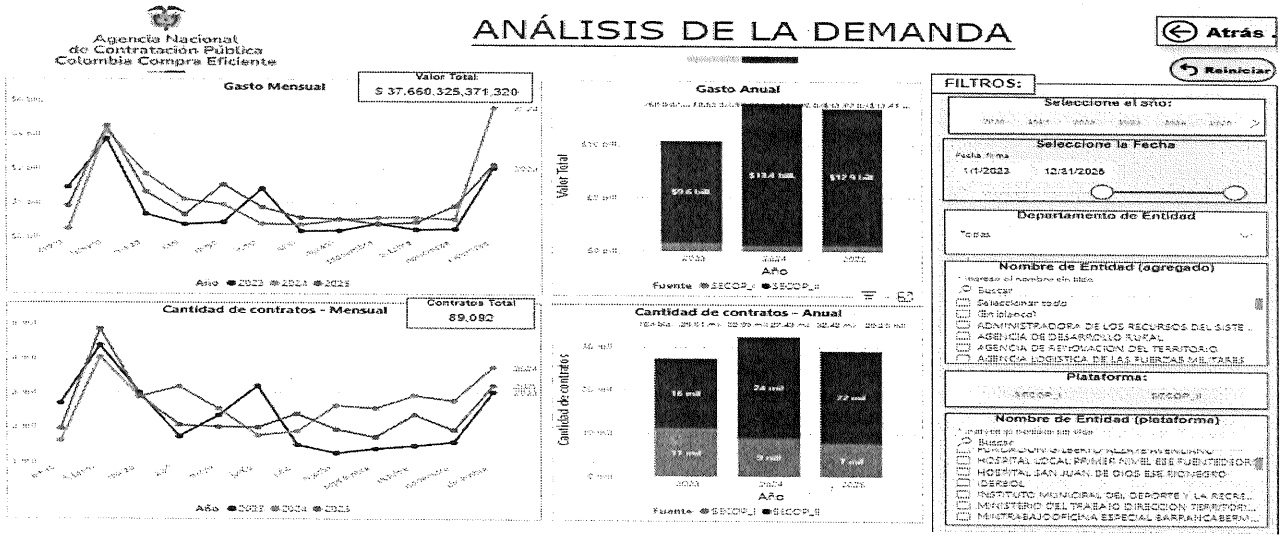
El gráfico de "Gasto Mensual" revela patrones críticos para la planeación de la Policía Metropolitana de Cali:

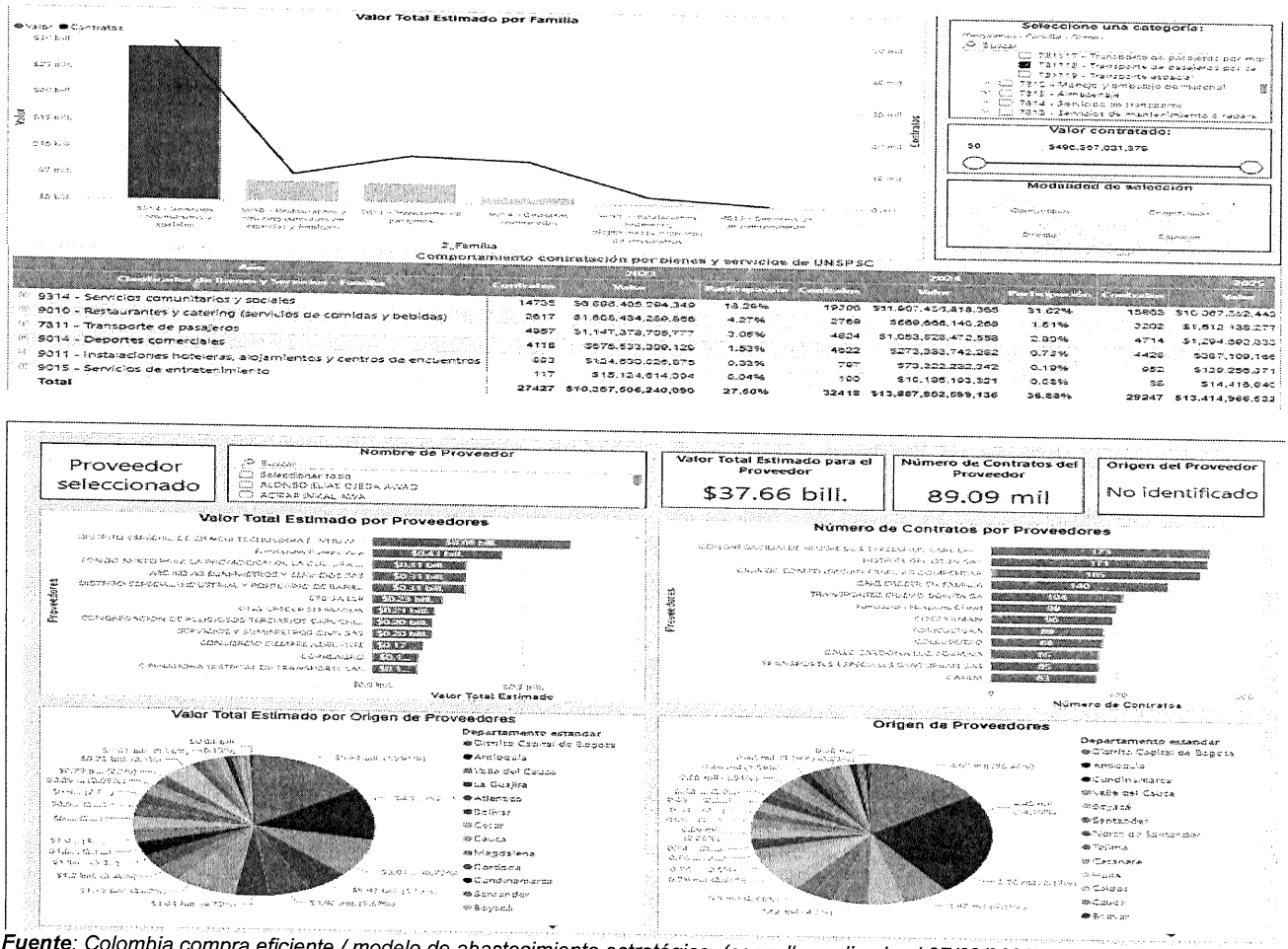
Pico de inicio de año (febrero): existe una tendencia marcada a adjudicar contratos de gran valor en febrero. Esto coincide con el inicio de las vigencias presupuestales para programas de bienestar anuales.

Pico de cierre (diciembre): se observa un repunte masivo en diciembre (especialmente en 2024). Esto suele representar adiciones contractuales o contrataciones de choque para cumplir metas de bienestar de fin de año.

Valle de contratación: entre mayo y septiembre la demanda monetaria es estable pero baja, lo que podría ser una ventana de oportunidad para publicar procesos y obtener mayor atención de los proponentes.

Análisis: la demanda se gestiona de manera híbrida entre SECOP I y SECOP II. Sin embargo, la proyección para 2025 (barra azul claro en el gráfico anual) muestra una consolidación hacia las herramientas transaccionales, lo que obliga a la Policía a asegurar que sus pliegos de condiciones sean compatibles con los formularios electrónicos de SECOP II.





***Fuente**: Colombia compra eficiente / modelo de abastecimiento estratégico. (consulta realizada el 27/03/2026)*

Basado en el comportamiento de los proveedores y el origen del gasto, el análisis de la demanda para el Valle del Cauca revela lo siguiente:

Posición en el mercado: el departamento del Valle del Cauca aparece como el cuarto origen de proveedores más importante del país, tanto en valor total estimado ($3.01 billones).

Esto indica una demanda local muy activa, existe un ecosistema de proveedores en la región con la capacidad técnica y financiera suficiente para competir por el proceso de bienestar y apoyo psicosocial sin necesidad de buscar oferentes en otras regiones.

Concentración del gasto (Valor Vs Volumen)

- Estructura de la demanda: aunque Bogotá y Antioquia lideran, el Valle del Cauca concentra aproximadamente el 8.73% del valor total transado en esta categoría.

Perfil de los referentes de la demanda

El gráfico de "número de contratos por proveedores" nos permite inferir qué tipo de servicios se están demandando más, en este sentido, se observa las entidades como Compensar, Cafam, Colsubsidio y la ONG Crecer en Familia lideran el número de contratos.

La demanda estatal está volcada hacia proveedores que ofrecen cobertura integral. Para la Policía Metropolitana de Cali, esto implica que su demanda debe estructurarse buscando un operador que combine salud mental, recreación y apoyo social, emulando el modelo de las cajas de compensación.

Madurez de la Oferta Local

El gráfico circular de "origen de proveedores" muestra que el Valle del Cauca tiene una participación del **6.21%** en el volumen de contratos nacionales.

Conclusión: la demanda de la Policía no enfrentará un "cuello de botella" por falta de proponentes locales. El mercado en Cali y el Valle es lo suficientemente maduro para soportar procesos de alta complejidad técnica en el área psicosocial.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA

En cumplimiento de los principios de planeación, economía y transparencia, y atendiendo a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad realizó la caracterización del mercado proveedor utilizando las herramientas de visualización de datos de la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente.

Bajo el enfoque del Modelo de Abastecimiento Estratégico (MAE), se identificó un universo de 33.660 proveedores con capacidad de respuesta para el objeto contractual, quienes han ejecutado un histórico de 89.090 contratos con el Estado. Estas cifras ratifican una oferta competitiva de personas naturales y jurídicas con la trayectoria, idoneidad técnica y solidez financiera necesaria para garantizar estándares de calidad y eficiencia, alineándose con el objetivo institucional de maximizar el valor por dinero.

Los actores identificados en los niveles nacional, regional y local presentan capacidad suficiente para atender los requisitos de calidad y las condiciones técnicas, económicas y jurídicas del proceso. El contraste entre la oferta histórica y la demanda estatal, obtenido a través del Tablero de Control del SECOP, evidencia una robusta pluralidad de oferentes.

Este análisis permite, además, dar cumplimiento a la Ley 2069 de 2020, fomentando la participación de Mipymes y emprendimientos locales mediante la identificación de su presencia en el sector, garantizando así la libre concurrencia y la eficiencia en el uso de los recursos públicos.

Capacidad de respuesta del mercado (Oferta Disponible)

- Volumen de proveedores: el mercado cuenta con un universo amplio de 33.660 proveedores registrados en la categoría de "Servicios comunitarios y sociales" (segmento 9314).
- Nivel de competencia: la existencia de tal cantidad de oferentes garantiza que para un proceso en el Valle del Cauca habrá pluralidad, lo que permite exigir perfiles altamente calificados (psicólogos, trabajadores sociales) sin riesgo de declarar desierta la convocatoria.

Análisis de proveedores y especialidad

Según los filtros aplicados en el tablero (segmento 931415 - Desarrollo y servicios sociales):

- Especialización**:** la oferta está segmentada en servicios de desarrollo social, población y cultura. Para el bienestar policial, la oferta se concentra en el código 931415, que es el más robusto en términos de transacciones.

- Concentración regional: al aplicar el filtro de "Valle del Cauca", la entidad podrá identificar cuántos de esos 33 mil proveedores tienen domicilio en la región, lo que reduce costos logísticos y garantiza inmediatez en el apoyo psicosocial.

Histórico de contratación (Dinámica de Oferta)

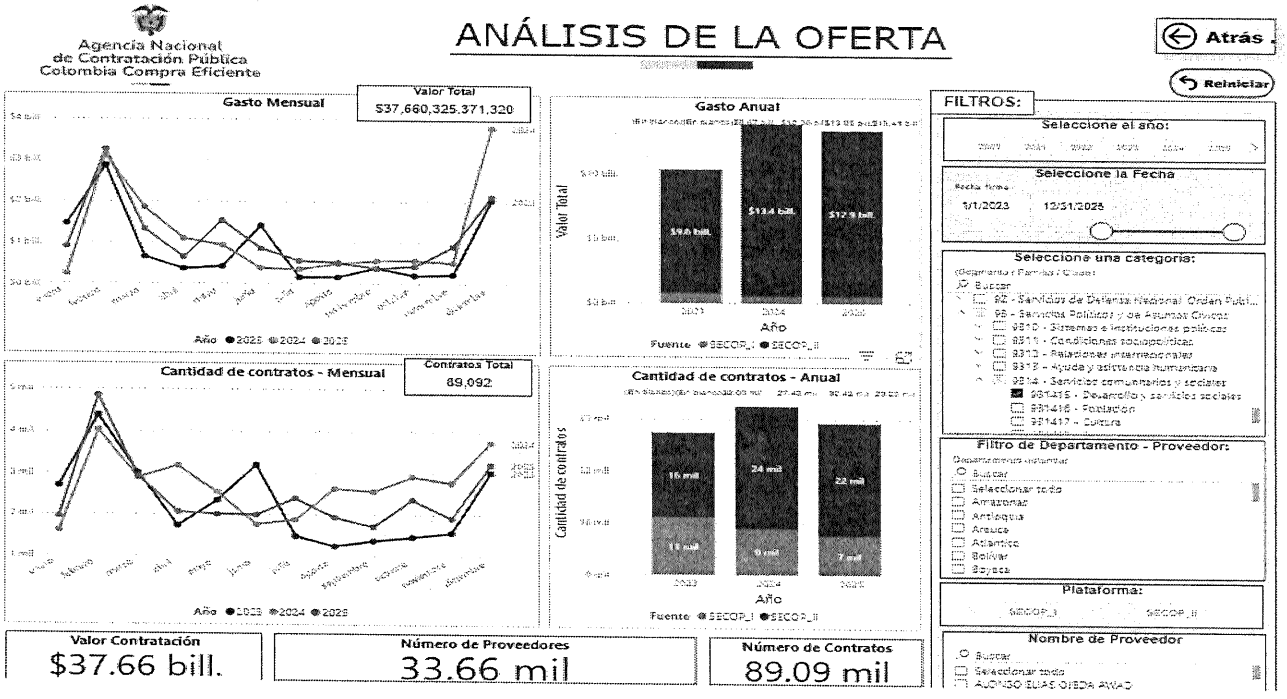
- Crecimiento de la actividad: entre 2023 y 2024, la cantidad de contratos adjudicados pasó de 27 mil a 32 mil. Esto demuestra que los proveedores han incrementado su capacidad operativa para atender la demanda del Estado.
- Proyección 2025: se estima que la oferta deberá cubrir cerca de 29 mil contratos, lo que indica que el mercado está en un punto de equilibrio óptimo: hay suficiente experiencia acumulada pero el mercado no está saturado.

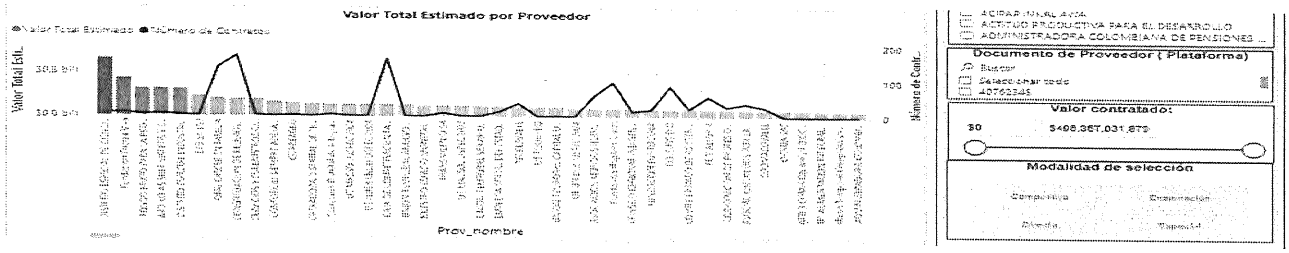
Estacionalidad para el oferente

- Picos de adjudicación: los gráficos de "Cantidad de contratos - Mensual" muestran que los proveedores suelen estar más activos y con mayor carga de trabajo en febrero y marzo.
- Recomendación: si el proceso se publica fuera de estos picos (por ejemplo, en el segundo semestre), es probable que se obtengan propuestas más competitivas y una atención más dedicada por parte de los oferentes locales en el Valle.

Conclusión para el estudio de sector

La oferta para servicios psicosociales es amplia, madura y está en crecimiento. El valor total contratado ($37.660 billones) respalda la solvencia económica de las empresas que operan en este sector. Para la Policía Metropolitana de Cali, esto significa que el mercado tiene la solidez necesaria para ofrecer programas integrales de bienestar con altos estándares técnicos.





***Fuente**: Colombia compra eficiente / modelo de abastecimiento estratégico. (consulta realizada el 27/03/2026)*

Basado en la nueva visualización del tablero MAE, el análisis de la oferta para el Valle del Cauca se complementa con los siguientes hallazgos sobre la competencia y modalidades de selección:

Concentración y perfil de proveedores:

El gráfico de "número de contratos por proveedor" revela que el mercado está liderado por entidades con alta capacidad operativa. Para servicios psicosociales y de bienestar, destacan:

- Cajas de compensación (Compensar, Cafam, Colsubsidio): Tienen una presencia dominante (con hasta 165 contratos). Esto indica que son los competidores naturales para la Policía en el Valle, debido a su infraestructura en programas de bienestar.
- ONGS y fundaciones (Hogares Claret, ONG Crecer en Familia): Estas organizaciones lideran en volumen de contratos, lo que sugiere un mercado con experiencia específica en atención social y comunitaria.

Análisis de modalidad de selección:

El gráfico de "valor total estimado por modalidad" es clave para definir cómo debe estructurar el proceso la Policía:

- Régimen especial: Es la modalidad con mayor peso económico ($23.5 billones), común en convenios interadministrativos.
- Contratación directa: Representa $7.75 billones. Es una alerta para el análisis; para asegurar transparencia en el bienestar policial, se recomienda evitar esta modalidad si hay pluralidad de oferentes.
- Competitiva (Licitación/Selección Abreviada): Aunque tiene menor volumen económico ($6.35 billones), es donde se ubican los procesos abiertos. Para el Valle del Cauca, esto indica que existe un marco legal sólido para realizar una selección competitiva.

Participación de proponentes plurales:

- Solo el 1.05% de los contratos (815 casos) se adjudican a proponentes plurales (Uniones Temporales o Consorcios).
- Esto significa que el 98.95% de los contratos son ejecutados por empresas individuales.
- Implicación para la Policía: No es indispensable incentivar la formación de consorcios, ya que los proveedores individuales en esta categoría parecen tener la solidez suficiente para cumplir con el objeto contractual por sí solos.

Valores de referencia para el sector:

- El "valor total estimado por proveedor" muestra que los contratos de mayor envergadura superan los $0.31 billones (Fondo Mixto, etc.).

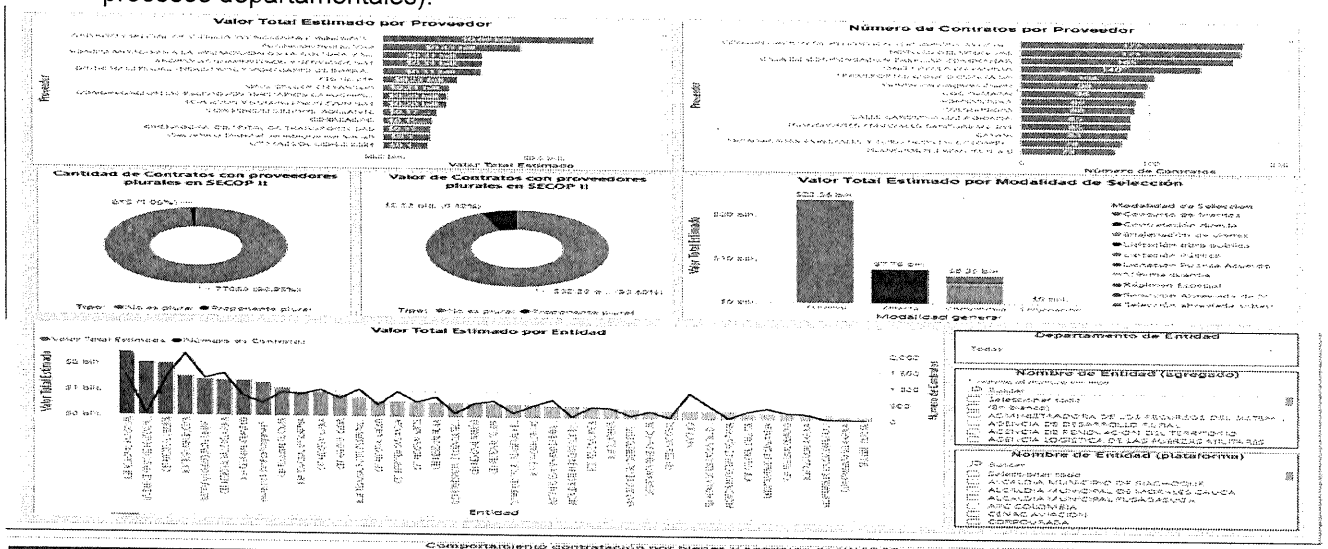
- Para el presupuesto de bienestar en Cali y Valle, este dato permite establecer que hay proveedores con capacidad financiera suficiente para manejar contratos de gran escala (macro-procesos departamentales).

Participación de proponentes plurales:

- Solo el 1.05% de los contratos (815 casos) se adjudican a proponentes plurales (Uniones Temporales o Consorcios).
- Esto significa que el 98.95% de los contratos son ejecutados por empresas individuales.
- Implicación para la Policía: No es indispensable incentivar la formación de consorcios, ya que los proveedores individuales en esta categoría parecen tener la solidez suficiente para cumplir con el objeto contractual por sí solos.

Valores de referencia para el sector:

- El "valor total estimado por proveedor" muestra que los contratos de mayor envergadura superan los $0.31 billones (Fondo Mixto, etc.).
- Para el presupuesto de bienestar en Cali y Valle, este dato permite establecer que hay proveedores con capacidad financiera suficiente para manejar contratos de gran escala (macro-procesos departamentales).



Comportamiento contractual por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2023			2024			2025	
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor
7611 - Transporte de pasajeros	4057	$1,847,270,703,777	3.05%	4224	$1,653,328,472,368	2.33%	4714	$1,294,592,332
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	2617	$1,662,434,289,866	4.27%	2768	$960,966,140,266	1.81%	3202	$1,512,133,277
9011 - Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	663	$124,630,035,875	0.23%	797	$73,322,232,342	0.10%	952	$139,258,371
9014 - Deportes comerciales	4116	$679,633,306,129	1.83%	4922	$679,992,742,262	0.73%	4426	$367,109,166
9015 - Servicios de entretenimiento	117	$15,124,614,094	0.04%	100	$10,195,193,221	0.03%	86	$14,415,940
9314 - Servicios comunitarios y sociales	14736	$6,856,405,294,349	18.26%	19306	$11,907,456,816,365	21.62%	15863	$10,057,352,442
Total	27427	$10,357,566,240,090	27.50%	32415	$13,687,852,599,136	26.88%	29247	$13,414,966,533

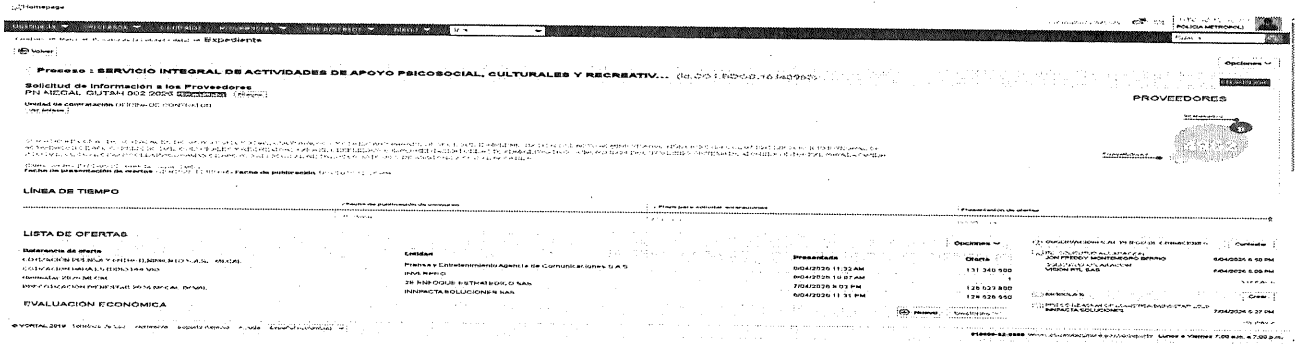
***Fuente**: Colombia compra eficiente / modelo de abastecimiento estratégico. (consulta realizada el 27/03/2026)*

3. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

Teniendo en cuenta la variación del mercado existente para el PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS, con respecto al factor costo/beneficio, fiabilidad, eficiencia, eficacia en la prestación del servicio, enmarcado en los principios de

calidad y oportunidad; para el presente proceso se estableció que pueden cotizar las personas naturales y jurídicas que cuenten con el código de clasificación contractual estipulado en el punto 1.1 del presente documento, por tal motivo, se realizó la solicitud de cotización por medio de la plataforma SECOP II a través del proceso PN MECAL GUTAH 002 2026 a 4.962 empresas que cuentan con estas características, evidenciando así, la existencia de pluralidad de oferentes.



En cumplimiento de la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector de Colombia Compra Eficiente, se realizó un análisis integral del mercado para la PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS.

Se identificó que este sector está compuesto por un ecosistema diverso de proveedores especializados, cuya oferta se agrupa principalmente en cuatro perfiles empresariales:

Operadores Logísticos Integrales: Empresas con capacidad para coordinar simultáneamente servicios de transporte (78111800), alimentación (90101600) y alojamiento (90111600, 90111800).

Agencias de Activación y BTL: Firmas expertas en la ejecución de eventos culturales y recreativos (90141700, 90151500) que integran recursos técnicos y creativos.
Fundaciones y Corporaciones de Desarrollo Social: Organizaciones sin ánimo de lucro orientadas específicamente a la gestión de servicios de bienestar comunitario y apoyo psicosocial (93141500, 93141506).

Cajas de Compensación Familiar: Entidades con infraestructura propia y experiencia técnica en programas de recreación y cultura a gran escala.

Estos actores cuentan con la idoneidad técnica y el talento humano (psicólogos, recreadores y gestores culturales) necesarios para garantizar la calidad y oportunidad requeridas por la Policía Metropolitana de Santiago de Cali.

Como sustento técnico, se utilizó la plataforma SECOP II (proceso PN MECAL GUTAH 002 2026) para consultar a 4.962 empresas registradas bajo los códigos UNSPSC mencionados (relacionados con bienestar social, servicios de hotel, restaurantes y recreación). Esta segmentación cualitativa confirma no solo la pluralidad de oferentes, sino la existencia de un mercado competitivo capaz de responder con eficiencia y eficacia bajo el factor costo/beneficio, asegurando que la contratación se alinee con las realidades operativas del sector."

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:

Podrán participar las personas naturales y jurídicas, nacionales y extranjeras con sucursal o representación en Colombia, en forma individual o conjunta (consorcio o unión temporal) que tenga capacidad para prestar el servicio integral de actividades de apoyo psicosocial, culturales y recreativas.

EMPRESAS QUE COTIZARON
INNPACTA SOLUCIONES S.A.S
2E ENFOQUE ESTRATEGICO S.A.S
INVERSIONES PROYECTOS Y SERVICIOS S.A.S
PRENSA Y ENTRETENIMIENTO AGENCIA DE COMUNICACIONES S.A.S

DIRECTORIO DEL SECOP II:

El día 09 de abril de 2026, con el fin de garantizar la pluralidad de oferentes y evitar restricciones injustificadas a la participación, se verificó la existencia de proveedores activos asociados a los códigos UNSPSC 93141500, 93141506, 90101600, 90111600, 90111800, 90141700, 90151500 y 78111800 seleccionados para el presente proceso contractual. Dicha verificación se realizó a través de los mecanismos de consulta disponibles en el portal web de la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente - ANCP-CCE, evidenciándose de acuerdo a la consulta realizada el 10/04/2026 en el directorio SECOP II que bajo los códigos UNSPSC se encuentran registrados proveedores activos, así: para el código 93141500 (2.001) nacionales y (03) extranjeros; para el código 93141506 se encuentran registradas (554) empresas nacionales y (01) empresa extranjera, para el código 90101600 se encuentran registradas (1.775) empresas nacionales y (01) empresa extranjera, para el código 90111600 se encuentran registradas (926) empresas nacionales y (02) empresa extranjera, para el código 90111800 se encuentran registradas (568) empresas nacionales y (01) empresa extranjera, para el código 90141700 se encuentran registradas (760) empresas nacionales y (01) empresa extranjera, para el código 90151500 se encuentran registradas (524) empresas nacionales, para el código 90111800 se encuentran registradas (1.119) empresas nacionales y (04) empresa extranjera.

Fuente: ***https://community.secop.gov.co/Directory/***

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTOS Y ESTIMACIÓN DEL PRESUPUESTO OFICIAL: Para la determinación del presupuesto oficial del presente proceso de contratación, la entidad ha estructurado el costo con base en un estudio de mercado integral, atendiendo a los principios de economía, transparencia y selección objetiva.

Si bien la entidad cuenta con antecedentes de contratación de servicios de naturaleza similar, se consideran algunos valores históricos (no todos) como referente válido para el presente proceso, debido a las siguientes razones técnicas y fácticas:

- **Disparidad en las Especificaciones Técnicas:** Los requerimientos actuales contemplan variables, alcances y niveles de servicio que difieren sustancialmente de las contrataciones previas, lo que altera la estructura de costos directos e indirectos.
- **Actualización de Precios de Mercado:** Las condiciones macroeconómicas actuales y las fluctuaciones en los insumos específicos del sector hacen que los precios de vigencias anteriores no reflejen la realidad económica actual, lo cual podría derivar en una declaratoria de desierta por presupuesto insuficiente o en un riesgo de incumplimiento.
- **Análisis de Precios Unitarios (APU):** N/A

En consecuencia, la entidad fundamenta su presupuesto en la información recolectada en la etapa de planeación, asegurando que el valor asignado permite la participación de proponentes en condiciones de equidad y garantiza la calidad del objeto a contratar.

COSTOS DE MERCADO Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS ECONÓMICOS: La Policía Metropolitana de Santiago de Cali, en su calidad de entidad contratante y ordenadora del gasto, establece que el valor del contrato resultante del presente proceso es a precio global fijo (o precios unitarios fijos, según corresponda), por lo cual no asumirá sobrecostos derivados de la fluctuación ordinaria del mercado.

Bajo los lineamientos de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, se deja constancia de que los siguientes factores constituyen riesgos que deben ser previstos y asumidos exclusivamente por el contratista:

- **Variables de Mercado:** La estacionalidad del bien o servicio, la saturación de los mercados y las fluctuaciones ordinarias en la oferta y la demanda.
- **Riesgo Cambiario y Monetario:** Las bajas en el valor de la moneda nacional o variaciones en tasas de cambio (si aplica), que no superen los niveles de imprevisibilidad extrema.
- **Volatilidad de Precios:** La caída o incremento de precios por factores económicos estándar reconocidos por los entes reguladores.

En virtud de lo anterior, el oferente, al momento de presentar su propuesta económica, debe realizar un análisis integral de estos factores para asegurar la suficiencia de su oferta. La entidad no reconocerá ajustes económicos por la ocurrencia de estos eventos, los cuales se consideran riesgos transferidos al contratista desde la suscripción del acta de inicio, en aras de preservar la intangibilidad del presupuesto estatal y el principio de planeación.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS Y POBLACIÓN OBJETO: La ejecución del presente proceso de contratación genera un impacto positivo directo en el bienestar, la salud y la capacidad operativa del talento humano de la Institución. En cumplimiento de la Política de Bienestar y Calidad de Vida y la estrategia institucional ***"4D: Un estilo de vida saludable"*** de la Dirección General de la Policía Nacional, se identifican los siguientes beneficios:

1. **Población Beneficiaria:** El servicio está destinado al personal uniformado y no uniformado adscrito a las siguientes unidades y dependencias:
    1. Policía Metropolitana de Santiago de Cali (MECAL).
    2. Departamento de Policía Valle (DEVAL).
    3. Centros Vacacionales de Occidente y Tuluá (CEVOC y CEVTU)
    4. Grupos de Incorporación Cali y Valle (DINCO CALI y VALLE)
    5. Unidades de Diálogo y Mantenimiento del Orden (UNDMO MECAL y DEVAL).
    6. Colegio Nuestra Señora de Fátima (NUSEFA)
    7. Unidades agregadas y personal en tránsito que requiera la prestación del servicio durante la vigencia 2026.
2. **Impacto Institucional:** La prestación de estos servicios garantiza la mejora en las condiciones de vida del personal, lo cual se traduce en un fortalecimiento de la moral combatiente, la reducción de riesgos psicosociales y el aumento de la efectividad en la prestación del servicio público de policía.

3. **Temporalidad y Alcance:** Los beneficios se materializarán durante la **vigencia fiscal 2026**, asegurando la continuidad de las políticas de cuidado al talento humano y el cumplimiento de los indicadores de gestión del bienestar social.

ANÁLISIS DE COSTOS INDIRECTOS Y GASTOS ASOCIADOS: La estructura de costos del presente proceso de contratación contempla que el futuro contratista deberá asumir la totalidad de los costos indirectos necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual. Estos costos deben estar integrados en la propuesta económica y comprenden, entre otros, los siguientes conceptos:

- **Gastos Administrativos y Operativos:** Todos aquellos costos de funcionamiento, personal administrativo, logística, infraestructura y gastos de gestión interna necesarios para la organización y cumplimiento de las obligaciones contractuales.
- **Costos de Garantías y Seguros:** El valor de las primas correspondientes a la constitución y mantenimiento de las pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual y demás garantías exigidas en el pliego de condiciones, de conformidad con el Decreto 1082 de 2015.
- **Costos de Intermediación y Financieros:** Gastos derivados de transacciones bancarias, costos de financiación, gravámenes a los movimientos financieros y cualquier costo de intermediación que se requiera para la operación.
- **Tributos y Gravámenes:** El pago de impuestos, tasas, contribuciones de orden nacional y territorial que se deriven de la suscripción, ejecución y liquidación del contrato.
- **Imprevistos:** El margen destinado a cubrir las contingencias ordinarias propias de la ejecución del objeto contractual que son asumidas por el contratista.

Parágrafo: La Policía Metropolitana de Santiago de Cali no reconocerá pagos adicionales por conceptos que no estén expresamente definidos como costos directos en el presupuesto oficial. Por tanto, es responsabilidad del oferente realizar un cálculo técnico y real de estos costos indirectos al momento de presentar su oferta, garantizando la seriedad de la misma y el equilibrio económico del contrato desde su etapa inicial.

ANÁLISIS DE ESTRUCTURA DE COSTOS:

Para garantizar la transparencia y la eficiencia en el gasto público, el presupuesto estimado de las actividades de bienestar psicosocial (Cine, Parques, Talleres, etc.) se desglosa en los siguientes componentes:

1. Costos directos: representan el valor intrínseco de los bienes y servicios que recibe el funcionario y su familia.

Alimentación: incluye el costo de adquisición de refrigerios (combos de cine, almuerzos tipo menú del día, kits de refrigerio) con gramajes específicos (ej. 125g de proteína, 100g de arroz) y cumplimiento de registros sanitarios.

Entradas y logística de recintos: valor de los tiquetes de cine (formatos 2D/3D), pasaportes de ingreso a acuaparques con uso de todas las instalaciones, y alquiler de salones o auditorios equipados con medios audiovisuales.

Transporte: costo por trayecto de buses con capacidad de 30 a 40 personas, incluyendo combustible, peajes y seguros obligatorios para circular a nivel nacional.

Personal técnico (Honorarios): pago a capacitadores (psicólogos o trabajadores sociales con 2 años de experiencia), instructores de actividad física, animadores y guías turísticos.

Insumos y materiales: Elementos para talleres lúdicos, premiación (medallas y trofeos en latón), y decoración temática (globos, arcos de flores, iluminación vintage).

2. Costos indirectos: gastos necesarios para la operatividad del contrato que no se ven reflejados directamente en el beneficio individual.

Logística y coordinación: gastos administrativos para la reserva de espacios, coordinación con salas de cine a nivel nacional y gestión de entregas en tiempos no mayores a 10 días.

Costos de operación y distribución: uso de vehículos térmicos acondicionados para el transporte de alimentos bajo normas sanitarias y bioseguridad.

Gastos administrativos y legales: incluye costos de papelería, comunicaciones, impuestos de ley, pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual y retenciones tributarias aplicables a contratos estatales.

3. Margen estimado (AIU): corresponde al porcentaje que asegura la sostenibilidad de la ejecución.

Administración: gastos de oficina central y personal administrativo del contratista.

Imprevistos: fondo para cubrir variaciones en precios de insumos o contingencias logísticas durante la vigencia.

Utilidad: margen de ganancia esperado por el contratista tras asumir el riesgo operativo del servicio.

Este desglose permite a la entidad verificar que los precios ofertados no solo cubren el "insumo" (ej. el refrigerio), sino que garantizan la calidad del servicio exigida en las fichas técnicas, como la vigencia superior a 6 meses de los bonos y la presencia de personal idóneo en los municipios del Valle del Cauca.

3.1 MONEDA A CONTRATAR

Moneda Legal Colombiana (pesos colombianos)

3.2 ANÁLISIS DE PRECIOS

Para realizar el análisis de precios es necesario tener en cuenta los precios referencia de los siguientes aspectos:

- Precios referencia SECOP (otras entidades)
- Precios históricos (anteriores contrataciones: Policía Nacional).
- Precios de catálogo o portales web.
- Precios del mercado (cotizaciones).

METODOLOGÍA PARA LA DETERMINACIÓN DEL PRESUPUESTO

Para garantizar el cumplimiento de los principios de economía y selección objetiva, la entidad aplicó la siguiente metodología técnica para el cálculo del valor estimado del proceso:

A. Criterio de selección de fuentes:

La entidad priorizó las fuentes de información bajo criterios de especificidad y actualidad, considerando que el objeto contractual es un servicio integral especializado:

Precios de mercado (Fuente Primaria): Se seleccionó como la fuente principal debido a que refleja la realidad económica actual (vigencia 2026) y las condiciones técnicas exactas requeridas en este proceso.

Precios históricos (Fuente Secundaria): Se seleccionaron únicamente antecedentes del contrato 11-9-10043-2025 de la vigencia 2025, por presentar homogeneidad técnica con la necesidad actual. Se descartaron vigencias 2023 y 2024 por falta de equivalencia en costos y especificaciones.

SECOP otras entidades (Fuente Informativa): Se utilizó como marco de referencia para validar la existencia del servicio en el mercado, pero se excluyó del cálculo matemático por la ausencia de homogeneidad en las condiciones logísticas y alcances específicos.

Catálogos y portales web: Se excluyeron por la inexistencia de Acuerdos Marco de Precios que cubran la integralidad del servicio de apoyo psicosocial requerido.

B. Ponderación de datos:

El presupuesto oficial se determinó mediante un promedio aritmético simple aplicado a los Precios de Mercado, toda vez que las cotizaciones obtenidas (4 empresas) presentan una dispersión controlada que permite reflejar el valor justo de mercado.

Peso de precios de mercado: 90% (Debido a su precisión técnica y temporal).
Peso de precios históricos: 10% (Utilizados exclusivamente para ítems con nula variabilidad técnica, proyectados con un IPC del 5.10%).

C. Exclusión de Datos Atípicos:

Se aplicó un análisis de consistencia sobre las cotizaciones recibidas (INNPACTA, 2E ENFOQUE, INVERSIONES PROYECTOS y PRENSA & ENTRETENIMIENTO):

Identificación: No se identificaron valores que se alejaran más de dos desviaciones estándar del promedio, por lo que no hubo exclusión de ítems por precios artificialmente bajos o altos.

Consistencia: En los ítems de transporte, se verificó que los valores guardaran proporción con los costos de operación logística vigentes para el Departamento del Valle del Cauca, manteniendo todos los datos dentro del cálculo promedio para asegurar la pluralidad de oferentes.

4. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Para realizar el análisis de precios, se consultó la página web de contratación pública www.colombiacompra.gov.co revisando los contratos publicados que se suscriben por otras entidades en las últimas vigencias (2023, 2024 y 2025), con objeto igual o similar al requerido en el presente estudio previo, encontrando lo siguiente:

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DE CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR

ICBF REGIONAL GUAJIRA ASOCIACION POPULAR DE MUJERES DEL CESAR	Brindar atención y realizar acciones para preservar y restituir los derechos de los niños, niñas, adolescentes, jóvenes y sus familias en las diferentes modalidades de protección implementadas por el ICBF exactamente la modalidad de intervención de apoyo psicosocial	44002752023 2/08/2023	ICBF-CA-175674-GUA2023	$ 71.385.900
ALCALDIA DISTRITAL BARRANCABERMEJA FUNDACION QUERER ES COLOMBIA	Prestación de servicios para el apoyo logístico para realizar el XV congreso de seguridad y salud en el trabajo dirigido a la población laboral formal y a la economía popular y comunitaria del distrito de Barrancabermeja y para el apoyo logístico para las actividades de orientación y apoyo psicosocial a individuos, familias y comunidad en general del distrito de Barrancabermeja	4889-24 5/12/2024	SA-MC-019-2024	$ 253.154.186
SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL - SECRETARIA DE SEGURIDAD Y JUSTICIA FUNDACION DE APOYO SOCIAL PARA LA EQUIDAD Y EL DESARROLLO	Contratar el servicio de operador logístico para el fortalecimiento de las estrategias de seguridad y convivencia del distrito de Santiago de Cali	4161.010.26.1.1134.2025 del 30/07/2025	4161.010.32.1.1104.2025	$ 1.500.000.000

En cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, la entidad realizó la consulta y análisis de los antecedentes de contratación en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP), administrado por Colombia Compra Eficiente. Tras la revisión de la base de datos, se concluyó que no es procedente tomar dichos valores como referencia para la determinación del presupuesto oficial, con base en los siguientes criterios técnicos:

- **Ausencia de Homogeneidad:** Se identificaron procesos con objetos similares; no obstante, las especificaciones técnicas, alcances y calidades requeridas para la vigencia actual presentan variaciones sustanciales frente a los antecedentes consultados.
- **Economías de Escala y Variación de Cantidades:** Las cuantías y volúmenes de los bienes y servicios registrados en procesos anteriores no guardan proporción con la necesidad actual de la Policía Metropolitana de Santiago de Cali, lo que impide una comparación lineal de los precios unitarios.
- **Distorsión de las Condiciones de Mercado:** Teniendo en cuenta la volatilidad de los precios y los factores macroeconómicos vigentes, los valores históricos no reflejan la realidad económica actual del sector. Tomarlos como base vulneraría el principio de economía y pondría en riesgo la selección objetiva, pudiendo derivar en una subestimación del costo o en un presupuesto deficitario.

En consecuencia, la entidad opta por determinar el valor estimado del proceso mediante un estudio de mercado directo y actualizado, utilizando cotizaciones de proveedores activos que reflejen las condiciones técnicas y económicas precisas del presente requerimiento, garantizando así la suficiencia presupuestal.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5. PRECIOS HISTÓRICOS

Para realizar el análisis de precios históricos, se procedió a verificar los contratos de las últimas tres vigencias (2023, 2024 y 2025) con objeto igual o similar celebrados por la Policía Metropolitana Santiago de Cali.

La entidad ha determinado no tener en cuenta la información correspondiente a las vigencias 2023 y 2024, pero si algunos precios históricos del contrato 11-9-10043-2025 del 31/07/2025 los cuales cuentan con las especificaciones técnicas, alcances, calidades y condiciones de entrega del proceso actual y se ajustan a las necesidades actuales de la Institución.

De acuerdo con los lineamientos de Colombia Compra Eficiente, la falta de homogeneidad en en la totalidad de las variables de los contratos previos vigencias 2023 y 2024 impide realizar una proyección de costos basada en precios históricos, toda vez que:

- **Diferenciación Técnica:** Las características actuales del bien/servicio han sido actualizadas bajo nuevos estándares que impactan directamente su estructura de costos.
- **Condiciones de Mercado:** Los valores pretéritos no reflejan la realidad económica, inflacionaria ni las fluctuaciones de oferta y demanda vigentes para la vigencia fiscal proyectada.

En consecuencia, y en aras de garantizar el Principio de Economía y la Selección Objetiva, la entidad fundamentará la valoración del presente estudio en el análisis de mercado actualizado (cotizaciones y/o precios de referencia vigentes) y algunos precios históricos de la vigencia 2025 proyectándolos con el incremento del IPC del 5,10%, asegurando que el presupuesto guarde correspondencia con la realidad del sector económico y garantice la suficiencia de los recursos para la ejecución contractual.

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN
1	POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI UT MECAL 2025	11-9-10043-2025 31/07/2025	SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA EL DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO NÚMERO 0424 DEL 07/02/2023 "SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA LA FAMILIA POLICIAL", EL CUAL DESARROLLA PROGRAMAS DE APOYO PSICOSOCIAL RECREODEPORTIVOS Y DE ASISTENCIA SOCIAL PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO, RESERVA POLICIAL Y SUS FAMILIAS, Y UNIDADES POLICIALES ADSCRITAS A LA ORDENACIÓN DEL GASTO DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI.

ÍTEM	AÑO	DESCRIPCIÓN	VALOR PROYECCIÓN AÑO 2025	VALOR IPC 2025 (5,10%)	VALOR PROYECCIÓN AÑO 2026
1.1	2025	**JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA OPCIÓN 1:** Tiquete de entrada abierto de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional las cuales cuenten con MEGA SALAS, IMAX, DINAMIX 4D, MULTIPLEX, ONYX y cadena de cine con cobertura a nivel nacional que cuenten con SALAS TIPO ESTADIO, D-BOX, XD, BISTRO, IMAX, REALD 3D con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, formato 2D valido para todas las sucursales en funcionamiento, en el Municipio de Santiago de Cali y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato.	37.000	1.887	38.887
1.3		**JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA OPCIÓN 3:** Tiquete de entrada abierto de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional, las cuales cuenten con SALA ULTRA, SALA 4DX, SALA VIP, SALA KIDS y SALA TRADICIONAL, con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, formato 2d valido para todas las sucursales en funcionamiento en el Departamento del Valle del Cauca y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato.	37.000	1887	38.887
1.1.1		**JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA** **Refrigerio: COMBO 1:** compuesto por perro caliente, crispetas pequeñas (100 gr), gaseosa (mínimo 450 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, debidamente refrigeradas. NOTA: El peso del perro caliente es el ofertado por la sala de cine.	50.000	2.550	52.550
1.1.4		**OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES** **LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA** **ACTIVIDAD: JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA** **Refrigerio: COMBO 4:** compuesto por perro caliente, crispetas grandes (mínimo 150 gr), gaseosa mediana (mínimo 450 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, debidamente refrigeradas. NOTA: El peso del perro caliente es el ofertado por la sala de cine.	50.000	2.550	52.550
2.1		**Ingreso a parques recreativos o familiares acuáticos**, que cuenten con: sala de juegos para nuños, atracción extrema, plataforma de obstáculos para niños, carros de pedal, canchas múltiples (futbol, baloncesto y voleibol), juegos infantiles, senderos ecológicos, zona camping, piscinas y parque acuático infantil, bicicletas acuáticas; **parque recreativo o familiar acuático que cuente con**: piscinas en cascada, piscinas para adultos y niños, toboganes para adultos y niños, juegos infantiles, pista acuática, cabañas; piscina adultos,	50.000	2.550	52.550

		piscina infantil, restaurante, salón de eventos, canchas múltiples, toboganes, restaurante, juegos infantiles y hotel. **Restaurantes de:** cocina típica a la carta, bufet de comida típica, arroces y pastas, platos a la carta y menú ejecutivo. **Salón o auditorio**: el salón o auditorio deberá estar ubicado dentro de las instalaciones del parque recreativo con acomodación en silla individual, proyector de imágenes, telón, computador, sonido con la capacidad adecuada para el espacio, micrófono, accesibilidad a internet, conexiones eléctricas, por otro lado, que el salón tenga buena acústica, accesibilidad, ventilación, iluminación, tratamiento de acústica, visibilidad, accesibilidad y acceso a baños en buenas condiciones de higiene. **Ingreso y uso de las instalaciones:** el usuario que ingrese al parque acuático recreativo tendrá derecho al goce y disfrute de los toboganes, piscinas, zonas verdes y zonas comunes, sin que este genere costo adicional. **Restaurante:** lugar en el cual se realizará la distribución de los alimentos, el cual debe ser diferente e independiente tanto del auditorio como del salón, debiendo contar con parrilla, cocina típica a la carta, bufet de comida típica, platos a la carta y menú ejecutivo, arroces y pastas.			
2.1.1		**Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante.	50.000	2.550	52.550
2.1.2		**Refrigerio AM COMBO 1.** Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano).	26.000	1.326	27.326
2.1.3		**Refrigerio AM COMBO 2.** Porción de arroz de 100 gr, porción de huevos revueltos de 300 gr, 2 pan de bonos de 100 gr cada uno, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	27.000	1.377	28.377
2.1.4		**Refrigerio AM COMBO 3.** Plato de caldo de costilla, acompañado con porción de arroz de 100 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	36.000	1.836	37.836
2.1.5		**Refrigerio AM COMBO 4.** Porción de fruta mixta 150 gr (papaya, mango, piña, manzana, banano), acompañado de una porción de cereal (granola) con vaso de yogurt o leche de 10 oz.	21.000	1.071	22.071
2.1.6		**Refrigerio PM COMBO 1.** Hamburguesa común (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida.	40.000	2.040	42.040
2.1.7		**Refrigerio PM COMBO 2.** Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida.	34.000	1.734	35.734
2.1.8		**Refrigerio PM COMBO 3.** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz).	17.000	867	17.867
2.1.9		**Refrigerio PM COMBO 4.** Sándwich tipo cubano de 21 cm, de 350 gr (roast beef, jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate, lechuga romana albaca, tomillo, pimienta, salsa italiana y de ajo; acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.	33.000	1.683	34.683
2.1.10		**TRANSPORTE (ida y regreso).** se requiere que el proponente tenga experiencia y esté en capacidad de prestar el servicio de transporte mediante un bus y/o buses con una capacidad de entre 30 a 40 personas, necesarios para transportar a los asistentes, este deberá contar con la documentación necesaria y vigente para circular por el territorio nacional, deben tener aire acondicionado y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente.	1.285.000	65.535	1.350.535
2.2		Ingreso al acuaparque recreativo o familiar acuático, el cual debe de contar con: piscinas, toboganes de competencia, diversidad de juegos, ingreso al parque con pasaporte para uso y disfrute de las instalaciones como: piscina de olas, piscina con cascadas, botes chocones, piscilago con tarzanera y kayak, piscina infantil, restaurante, jacuzzi, salón de eventos, karts para niños, cancha de fútbol, cancha de fútbol, vóley playa, plazoleta espectáculos, salón de eventos, toboganes para neumáticos, billar pool, rio de emociones. **Ingreso y uso de las instalaciones:** el usuario que ingrese acuaparque tendrá derecho al goce y disfrute de los diferentes escenarios, juegos, atracciones, toboganes, entre otros con los que cuente el parque sin que este genere costo adicional a excepción de algunos que puedan generar un costo económico adicional.	71.000	3.621	74.621
2.2.10		OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **TRANSPORTE (ida y regreso)** se requiere de un bus y/o buses con una capacidad de entre 30 a 40 personas, necesarios para transportar a los asistentes, este deberá contar con la documentación necesaria y vigente para circular por el territorio nacional, deben tener aire acondicionado y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente.	1.428.000	72.828	1.500.828
3.1		**Lugar:** se requiere un espacio amplio, con las condiciones necesarias de comodidad y confort, que cuente con capacidad mínima para **60 personas**, que tenga buena iluminación natural o artificial, aire acondicionado, medios audiovisuales (proyector, pantalla o tv para proyectar, equipo de sonido con la capacidad adecuada para el espacio, micrófonos, altavoces), acomodación de sillas, mesas, pizarras o tablero, marcadores, acceso a internet, tomas de corriente, baños. Una hora de taller con capacidad para **60 personas**, en uno de los siguientes temas: Taller de cocina, taller de pintura, Taller de manualidades, taller de música, Taller de Baile, taller de técnica vocal, Taller de estética taller de cerámica, Taller de bisutería, taller de costura **Incluye**: Capacitador, orientador o profesional en el área que seleccione la entidad contratante para el desarrollo del taller y salón o espacio con las condiciones necesarias de comodidad y confort para los participantes durante el desarrollo de la actividad como las ya mencionadas. **Materiales:** Todos los elementos necesarios para las **60 personas** participante para el desarrollo del taller seleccionado por la entidad contratante.	3.000.000	153.000	3.153.000
4.1		**Lugar:** se requiere un espacio amplio, con las condiciones necesarias de comodidad y confort, que cuente con **capacidad entre 30 a 80 personas**, que tenga buena iluminación	1.700.000	86.700	1.786.700

		natural o artificial, aire acondicionado, medios audiovisuales (proyector, pantalla o tv para proyectar, equipo de sonido con la capacidad adecuada para el espacio, micrófonos, altavoces), acomodación de sillas, mesas, pizarras o tablero, marcadores, acceso a internet, tomas de corriente, baños. Mínimo una hora de taller, dictado por un profesional o experto en el tema a abordar con capacidad para impactar **entre 30 a 80 personas**, en uno de los siguientes temas: ✓ Fortalecimiento familiar (resolución de conflictos comunicación asertiva y calidad de vida) ✓ Prevención de la violencia intrafamiliar (celotipia, comunicación asertiva, regulación emocional y resolución de conflictos) ✓ Elaboración del duelo (resignificación del proyecto de vida, resiliencia y emprendimiento) ✓ Inteligencia emocional, relaciones interpersonales y prevención del suicidio ✓ Elección de pareja y proyecto de vida ✓ Economía familiar y habilidades para el manejo del dinero ✓ Prevención del consumo de sustancias psicoactivas ✓ Prevención de la ludopatía ✓ Alcoholismo ✓ Ideación suicida en la prevención a la salud mental ✓ Seguridad vial (seguridad pasiva, seguridad activa, reglamentación en seguridad vial, elementos de protección, entre otras). **Incluye**: **Capacitador:** profesional en Psicología o Trabajo Social, con experiencia mínima de 2 años en el área de prevención de violencia, manejo de las emociones y manejo de la salud mental.			
4.1.1		**COMBO 1:** Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida.	34.000	1.734	35.734
4.1.2		**COMBO 2:** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso; cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz).	17.000	867	17.867
5.1.1		**COMBO 1**: Hamburguesa clásica (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida	40.000	2.040	42.040
5.1.2		**COMBO 2**: Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida	34.000	1.734	35.734
5.1.3		**COMBO 3**: Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz)	17.000	867	17.867
5.1.4		**COMBO 4**: Sándwich tipo cubano de 21 cm, de 350 gr (roast beef, jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate, lechuga romana albaca, tomillo, pimienta, salsa italiana y de ajo; acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.	38.500	1.964	40.464
5.1.5		**COMBO 5**: Burrito tipo mexicano compuesto de: carne desmechada (pollo, res ocerdo) 160 gr, frijol negro 80 gr, arroz 80 gr, queso 70 gr, (tomate, cebolla, lechuga 50-70 gr), chiles jalapeños 20 gr (a elección), salsas 20-30 gr, tortilla de trigo 100 gr, acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.	41.500	2.117	43.617
5.1.6		**COMBO 6**: Taco tipo mexicano compuesto de: tortilla de maíz de 25 gr, proteína (res, pollo o cerdo) 70 gr, verduras (lechuga, tomate, cebolla) 20 – 30 gr, queso 20 gr, cilantro 10 gr, guarniciones (aguacate, sour cream) 10-20 gr, acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.	41.500	2.117	43.617
5.1.7		**COMBO 7**: Porción de Pizza en diferentes ingredientes (hawaiana, pollo con champiñones, napolitana, tres carnes, entre otras) por 150 gramos acompañado de botella de gaseosa por 350 ml no retornable en plástico. Servido como se coordine con la entidad contratante, la entrega de La pizza deberá ser porcionada y empacada en caja personalizada.	22.000	1.122	23.122
5.1.8		**COMBO 8**: 1 pincho de pollo (120 gr) porción de papas a la francesa (100gr) Gaseosa en botella 250 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz, Servido como se coordine con la entidad contratante.	23.000	1.173	24.173
5.1.9		**COMBO 9**: Ensalada de frutas de 400gr: a base de papaya, banano, mango, melón, fresa, piña caramelizada, uvas, kiwi, crema de leche 4 onzas y 10 gr de queso rallado, de marca reconocida, galleta dulce. Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable.	28.000	1.428	29.428
5.1.11		**COMBO 11**: 1 vaso con bebida caliente de 10 oz (agua de panela o chocolate en leche), acompañado de 100 gr queso y 02 pandebonos de 60 gr cada uno o arepa de 120 gr, almojábana o buñuelo de 80 gr.	24.000	1.224	25.224
6.1		**Opción 1:** Instructor mínimo 1 hora (rumba aeróbica, aeróbicos, baile, actividad física) para una cantidad entre 40 a 150 personas. Sonido con la capacidad adecuada para el espacio – computador con música	428.000	21.828	449.828
7.3		**Hidratación:** Hidratación 01 botella de agua de 600 ml	3.500	179	3.679
8.1		**Opción 1: Acomodación del lugar:** Se requiere un salón de recepción o restaurante para entre 50 y 100 personas, que reúna las condiciones necesarias de comodidad y confort para los participantes durante el desarrollo de la actividad, deben contar con buena ventilación, con opción de aire acondicionado, sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa, servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos. El espacio debe ser adecuado para una cena, la cual debe incluir decoración del lugar con cielo tipo estrellado, iluminación suave tipo vintage, música, arreglo floral de rosas ubicado en cada mesa, letras con la palabra de acuerdo a la ocasión de 1 metro de altura que tengan iluminación, selección variada de velos de colores para decorar paredes y techo, mesa, centros de mesa, servilletas de tela, cristalería y cubiertos. El sitio debe de contar con un amplio parqueadero para los vehículos y motocicletas, que brinden seguridad.	5.000.000	255.000	5.255.000
8.2.1		**ENTRADA: Opción 1** Canapés de queso Brie y cebolla caramelizada que contiene (pan baguette, queso Brie, cebolla blanca, aceite vegetal, azúcar morena, balsámico, perejil fresco picado, sal y pimienta negra molida).	28.000	1.428	29.428
8.2.3		**ENTRADA: Opción 3** Brochetas de champiñones con espinacas que contiene (Pan integral, espinacas baby, champiñones frescos, queso mozzarella, mantequilla, albahaca dulce seca, Sal, pimienta negra molida).	28.000	1.428	29.428

8.2.4		**ENTRADA: Opción 4** Canelones con salchicha y queso que contiene (canelones, salchichas de pavo, queso mozzarella o queso Oaxaca, mantequilla, sal y pimienta negra molida). Peso total 200 gr.	33.000	1.683	34.683
8.3.1		**PLATO PRINCIPAL: COMBO 1** Compuesto de dos proteínas 150 gr cada una, que pueden ser (filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo, filete de pescado o mariscos), acompañado de verduras, papa, o plátano, arroz 100gr y jugo natural en vaso 10 oz o bebida gaseosa marca reconocida en vaso de 10 oz.	57.000	2.907	59.907
9.3		**Bebida de inicio:** Coctel o copa de vino 6 onz.	17.000	867	17.867
9.4.1		**Cena COMBO 1** Servido a la mesa composición mínima entrada: (crema de champiñones o de verduras) dos carnes: 150 gr Cada una (filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo o filete de pescado) acompañante: arroz 100 gr (verduras, puré de papa, o plátano en diferentes preparaciones) jugo natural o gaseosa en vaso de 10oz, copa de vino o de champaña 10 oz (marca reconocida) para el brindis.	65.000	3.315	68.315
10.4.1		**Plato principal**: **COMBO 1**. Dos carnes: 150 gr cada una (filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo o filete de pescado), guarnición, arroz 100gr, verduras, papa o plátano en sus diferentes preparaciones, jugo natural en vaso o gaseosa 10 oz.	64.000	3.264	67.264
11.1		se requiere **ambientación y decoración del lugar que seleccione la entidad contratante (no se requiere el sitio o lugar)** con posibilidad de ubicación y ejecución en cualquier municipio del Departamento del Valle del Cauca, así: temática alusiva a la actividad, utilizando bombas mil figuras, globos redondos: 05 paquetes de 50 unidades por cada referencia R-6, R-9, R-12 y R-18 de diferentes colores para la decoración del lugar, velos decorativos, figuras decorativas y demás elementos que se puedan utilizar para la ambientación del sitio, de igual manera debe disponer de **100 bolsas trasparentes estampadas** (12x26 cm) para empacar dulces (según cantidad de asistentes), explosión Venturi con tres disparos grande con papel tipo plateado por ambas caras.	2.300.000	117.300	2.417.300
11.2.1		**Refrigerio por niño: Opción 1:** 1 perro caliente (salchicha tipo americana (85 gr), queso loncha de 20 gr, ripio de papa y salsas (150 gr), gaseosa personal (250 ml).	33.000	1.683	34.683
11.2.2		**Refrigerio por niño: Opción 2:** 1 Hamburguesa carne 100% de res (80 gr), queso tipo mozzarella (20 gr), jamón (25 gr), tocineta (16 gr), vegetales y salsa (100 gr), papa a la francesa (50 gr), jugo en caja de 300 ml, queso tipo petit suisse mezclado con frutas en presentación de 45g y un juguete tipo cajita feliz.	40.000	2.040	42.040
12.3		El servicio incluye decoración de una bandeja de plástico con un (01) globo color azul, mensaje alusivo a la ocasión y en el interior de la bandeja se dispondrá: **Opción 2: (kit aseo personal)** 01 máquina de afeitar (presto barba 4 hojas) 01 espuma de afeitar de 175 ml 01 cepillo dental 01 crema dental de 75 ml 01 seda dental de 30 mts 01 loción para después de afeitar de 75 ml 01 talco para pies de 150gr 01 cartuchera en lona con cierre para útiles de aseo	116.000	5.916	121.916
13.1		**Programa recreativo:** para mínimo 30 niños con duración de UNA hora que incluya presentación artística de payasos, show de magia, pintucaritas.	1.250.000	63.750	1.313.750
13.2		**Adecuación del espacio:** El contratista debe suministrar la decoración del sitio o lugar donde se desarrollará el evento, utilizando para dicho decorado 3 paquetes de globos (cada paquete debe contener 50 unidades), colores alusivos a la actividad, con un mensaje y adornos acordes a la ocasión. Los globos deben ser de las referencias R-9; R-12; R-18.	1.100.000	56.100	1.156.100
15.3		**PLATO DULCE ESPECIAL:** El cual debe de contener porción de natilla cremosa (80 gr) y buñuelos crujientes (30 gr), brevas (30 gr), hojaldras (20 gr), Queso (20 gr) y dulce manjar blanco 30 gr. Se entregará en empaque tipo PET.	21.500	1.097	22.597
16.1		**Espacio acorde al evento** Lugar que seleccione la entidad contratante dentro de los propuestos por el oferente que contenga como mínimo un salón con capacidad para 50 personas con acomodación en mesa y espacio independiente para la distribución de alimentos. **Acomodación del lugar:** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos.	1.100.000	56.100	1.156.100
18.1.1		**Refrigerio, COMBO 1:** Sándwich en pan francés (21 cm): sabores: pechuga de pavo, cerdo BBQ, jamón-queso, Jamón-salami, hawaiano o salami, incluye diferentes salsas, Ingredientes: tomate, cebolla, maíz tierno, queso, lechuga; incluye servilletas y bebida de 350 ml - marca reconocida, y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida, lo anterior empacado en una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión.	43.000	2.193	45.193
18.1.2		**Refrigerio, COMBO 2:** En caja de plástico transparente, decorada con un mensaje alusivo a la participación en la actividad, la cual contenga 01 paquete de maní por 45 gramos, 01 paquete de gomas por 50 gramos y 01 chocolatina por 12 gramos, los productos deben ser de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.	20.000	1.020	21.020
18.1.3		**Refrigerio, COMBO 3:** 1 Sándwich en pan de orégano /parmesano (15 cm), sabores: parrillada de res, carne BBQ, pollo, pavo y jamón incluye diferentes salsas, ingredientes tomate, cebolla roja, pimiento verde, pepinillos lechuga, queso y bebida de 350 ml – marca reconocida; y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida, lo anterior empacado en una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión.	43.000	2.193	45.193
18.2.1		**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 1:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo húmeda en tres leches (leche condensada, leche evaporada y crema de leche) con decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante.	715.000	36.465	751.465
18.2.2		**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 2:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo envinada con decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca	643.000	32.793	675.793

		reconocida. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante.			
18.2.3		**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 3:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo torta negra con decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante.	643.000	32.793	675.793
18.2.4		**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 4:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo de naranja con amapola, decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante.	643.000	32.793	675.793
18.2.5		**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 5:** Se requiere una tabla de queso para 50 personas (quesos, acompañamientos y elementos decorativos) **Quesos** 1. Queso Brie: Queso francés de textura suave y cremosa, con un sabor delicado y ligeramente dulce. 2. Queso Parmigiano-Reggiano: Queso italiano de textura dura y granulosa, con un sabor intenso y salado. 3. Queso Manchego: Queso español de textura firme y semidura, con un sabor nutrido y ligeramente picante. 4. Queso Gouda: Queso holandés de textura suave y cremosa, con un sabor delicado y ligeramente dulce. 5. Queso Azul: Queso de textura cremosa y sabor intenso y picante. **Acompañamientos** 1. Frutas: Uvas, fresas, manzanas, peras. 2. Nueces: Almendras, nueces de macadamia, pacanas. 3. Pan y galletas: Pan baguette, galletas de agua, crackers. 4. Mermeladas y chutneys: Mermelada de fresa, chutney de mango. 5. Aceitunas y otros productos: Aceitunas verdes, aceitunas negras, pepinillos. **Elementos decorativos** 1. Hojas de lechuga: Hojas de lechuga fresca para decorar la tabla. 2. Frutas secas: Frutas secas, como pasas o dátiles, para agregar color y textura.	1.200.000	61.200	1.261.200

6. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB (No aplica)

Tras realizar la verificación en el portal oficial de Colombia Compra Eficiente y consultar la Tienda Virtual del Estado Colombiano (TVEC), se determinó que este criterio de valoración no es aplicable para el presente proceso por las siguientes razones técnicas y normativas:

- **Inexistencia de Instrumentos de Agregación de Demanda:** A la fecha de elaboración del presente estudio, no se encuentra vigente ningún Acuerdo Marco de Precios, Gran Almacén o instrumento de agregación de demanda cuyo objeto y alcance coincidan con el "Servicio integral de actividades de apoyo psicosocial, culturales y recreativas" requerido por la institución.

- **Especificidad del Objeto Contractual:** Dada la naturaleza integral y especializada del servicio —el cual se encuentra alineado con el Acto Administrativo No. 0424 del 07/02/2023 y el "Sistema de Atención Integral para la Familia Policial"—, los componentes de apoyo psicosocial y asistencia social para el personal uniformado, no uniformado y reserva, exigen una estructura de costos personalizada que no se ajusta a los precios estandarizados de catálogos generales o portales web comerciales.

- **Complejidad de la Prestación:** La heterogeneidad de las actividades (recreodeportivas, culturales y de asistencia social) y la cobertura geográfica requerida (MECAL, DEVAL, Centros Vacacionales y Unidades Especializadas), imposibilitan la adopción de precios de referencia genéricos, toda vez que estos no contemplan las particularidades logísticas y misionales de la Policía Nacional.

En consecuencia, ante la ausencia de precios en catálogos oficiales o portales web especializados que garanticen la idoneidad y calidad del servicio, la entidad procederá a la estimación del presupuesto oficial mediante el estudio de mercado directo basado en cotizaciones de proveedores del sector, garantizando así la transparencia y la selección objetiva.

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
N/A	N/A	N/A	N/A

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

7. PRECIOS DE MERCADO

Con el fin de obtener los precios del mercado, se procedió a solicitar cotizaciones mediante la plataforma SECOP II, con el proceso PN MECAL GUTAH 002 2026 de fecha 01/04/2026 fecha límite de presentación 08/04/2026; donde existen en el mercado 4.962 empresas a prestar el servicio objeto del presente proceso, de la cual se obtuvo respuesta a través del SECOP II por parte de 4 empresas, de las cuales se tuvieron en cuenta para el estudio de mercado estas: 2E ENFOQUE ESTRATEGICO SAS, INVERSIONES, PROYECTOS Y SERVICIOS S.A.S, PRENSA & ENTRETENIMIENTO AGENCIA DE COMUNICACIONES SAS e INNPACTA SOLUCIONES SAS, esta última a través de mensaje CO1.MSG.9242484 quienes aportaron sus cotizaciones, por lo tanto se llevó a cabo el estudio de mercado, así:

ITEM	DESCRIPCIÓN	COTIZACION 1 INNPACTA SOLUCIONES SAS	COTIZACIÓN 2 2E ENFOQUE ESTRATEGICO SAS	COTIZACIÓN 3 INVERSIONES, PROYECTOS Y SERVICIOS S.A.S	COTIZACIÓN 4 PRENSA & ENTRETENIMIENTO AGENCIA DE COMUNICACIONES SAS	VALOR PROMEDIO
1.1	**OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES** **LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA** **ACTIVIDAD: JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA** OPCIÓN 1: Tiquete de entrada abierto de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional las cuales cuenten con MEGA SALAS, IMAX, DINAMIX 4D, MULTIPLEX, ONYX y cadena de cine con cobertura a nivel nacional que cuenten con SALAS TIPO ESTADIO, D-BOX, XD, BISTRO, IMAX, REALD 3D con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, formato 2D valido para todas las sucursales en funcionamiento, en el Municipio de Santiago de Cali y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato.	41.650	42.000	44.000	45.000	**43.163**
1.2	**OBJETIVOS: PREVEN** **CIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES** **LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA** **ACTIVIDAD: JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA** OPCIÓN 2: Tiquete de entrada abierto de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional las cuales cuenten con MEGA SALAS, IMAX, DINAMIX 4D, MULTIPLEX, ONYX y cadena de cine con cobertura a nivel nacional que cuenten con SALAS TIPO ESTADIO, D-BOX, XD, BISTRO, IMAX, REALD 3D con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, formato 3D **(INCLUYE GAFAS PARA FORMATO 3D),** valido para todas las sucursales en funcionamiento, en el Municipio de Santiago de Cali y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato.	56.000	56.500	59.000	60.000	**57.875**
1.3	**OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES** **LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA** **ACTIVIDAD: JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA** OPCIÓN 3: Tiquete de entrada abierto de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional, las cuales cuenten con SALA ULTRA, SALA 4DX, SALA VIP, SALA KIDS y SALA TRADICIONAL, con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, formato 2d valido para todas las sucursales en funcionamiento en el Departamento del Valle del Cauca y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato.	46.000	47.000	48.600	50.000	**47.900**
1.4	**OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES** **LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y**	56.000	56.500	60.000	60.000	**58.125**

	FAMILIA **ACTIVIDAD: JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA OPCIÓN 4:** Tiquete de entrada abierto de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional, las cuales cuenten con SALA ULTRA, SALA 4DX, SALA VIP, SALA KIDS y SALA TRADICIONAL, con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, formato 3d **(INCLUYE GAFAS PARA FORMATO 3D)**, valido para todas las sucursales en funcionamiento en el Departamento del Valle del Cauca y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato.					
1.1.1	**OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES** **LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA** **ACTIVIDAD: JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA** **Refrigerio: COMBO 1:** compuesto por perro caliente, crispetas pequeñas (100 gr), gaseosa (mínimo 450 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, debidamente refrigeradas. NOTA: El peso del perro caliente es el ofertado por la sala de cine.	59.500	62.000	62.800	65.000	**62.325**
1.1.2	**OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES** **LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA** **ACTIVIDAD: JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA** **Refrigerio: COMBO 2:** compuesto por porción de pizza tradicional, crispetas pequeñas (100 gr) y gaseosa (mínimo 450 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, debidamente refrigeradas y chocolatina pequeña. NOTA: El peso del sándwich es el ofertado por la sala de cine.	69.000	70.500	72.900	75.000	**71.850**
1.1.3	**OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES** **LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA** **ACTIVIDAD: JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA** **Refrigerio: COMBO 3:** 8 Piezas de alitas BBQ + 160g de papa francesa + 1 Gaseosa Grande 798ml. NOTA: El peso de las alitas BBQ es el ofertado por la sala de cine.	87.000	89.000	91.900	93.000	**90.225**
1.1.4	**OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES** **LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA** **ACTIVIDAD: JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA** **Refrigerio: COMBO 4:** compuesto por perro caliente, crispetas grandes (mínimo 150 gr), gaseosa mediana (mínimo 450 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, debidamente refrigeradas. NOTA: El peso del perro caliente es el ofertado por la sala de cine.	79.000	81.000	83.500	85.000	**82.125**
2.1	**Ingreso a parques recreativos o familiares acuáticos**, que cuenten con: sala de juegos para nuños, atracción extrema, plataforma de obstáculos para niños, carros de pedal, canchas múltiples (futbol, baloncesto y voleibol), juegos infantiles, senderos ecológicos, zona camping, piscinas y parque acuático infantil, bicicletas acuáticas; **parque recreativo o familiar acuático que cuente con**: piscinas en cascada, piscinas para adultos y niños, toboganes para adultos y niños, juegos infantiles, pista acuática, cabañas; piscina adultos, piscina infantil, restaurante, salón de eventos, canchas múltiples, toboganes, restaurante, juegos infantiles y hotel. **Restaurantes de:** cocina típica a la carta, bufet de comida típica, arroces y pastas, platos a la carta y menú ejecutivo. **Salón o auditorio**: el salón o auditorio deberá	55.000	57.500	58.100	65.000	**58.900**

	estar ubicado dentro de las instalaciones del parque recreativo con acomodación en silla individual, proyector de imágenes, telón, computador, sonido con la capacidad adecuada para el espacio, micrófono, accesibilidad a internet, conexiones eléctricas, por otro lado, que el salón tenga buena acústica, accesibilidad, ventilación, iluminación, tratamiento de acústica, visibilidad, accesibilidad y acceso a baños en buenas condiciones de higiene. **Ingreso y uso de las instalaciones:** el usuario que ingrese al parque acuático recreativo tendrá derecho al goce y disfrute de los toboganes, piscinas, zonas verdes y zonas comunes, sin que este genere costo adicional. **Restaurante:** lugar en el cual se realizará la distribución de los alimentos, el cual debe ser diferente e independiente tanto del auditorio como del salón, debiendo contar con parrilla, cocina típica a la carta, bufet de comida típica, platos a la carta y menú ejecutivo, arroces y pastas.					
2.1.1	**Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante.	65.000	68.000	68.700	70.000	**67.925**
2.1.2	**Refrigerio AM COMBO 1.** Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano).	35.700	36.500	37.700	37.000	**36.725**
2.1.3	**Refrigerio AM COMBO 2.** Porción de arroz de 100 gr, porción de huevos revueltos de 300 gr, 2 pan de bonos de 100 gr cada uno, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	35.700	36.500	37.700	37.000	**36.725**
2.1.4	**Refrigerio AM COMBO 3.** Plato de caldo de costilla, acompañado con porción de arroz de 100 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	42.000	43.500	44.300	45.000	**43.700**
2.1.5	**Refrigerio AM COMBO 4.** Porción de fruta mixta 150 gr (papaya, mango, piña, manzana, banano), acompañado de una porción de cereal (granola) con vaso de yogurt o leche de 10 oz.	36.000	37.500	38.000	38.000	**37.375**
2.1.6	**Refrigerio PM COMBO 1.** Hamburguesa común (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida.	53.500	54.500	56.500	55.000	**54.875**
2.1.7	**Refrigerio PM COMBO 2.** Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida.	42.000	43.500	44.300	55.000	**46.200**
2.1.8	**Refrigerio PM COMBO 3.** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz).	30.000	31.500	31.700	35.000	**32.050**
2.1.9	**Refrigerio PM COMBO 4.** Sándwich tipo cubano de 21 cm, de 350 gr (roast beef, jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate, lechuga romana albaca, tomillo, pimienta, salsa italiana y de ajo; acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.	45.000	46.500	47.500	50.000	**47.250**
2.1.10	**TRANSPORTE (ida y regreso).** se requiere que el proponente tenga experiencia y esté en capacidad de prestar el servicio de transporte mediante un bus y/o buses con una capacidad de entre 30 a 40 personas, necesarios para transportar a los asistentes, este deberá contar con la documentación necesaria y vigente para circular por el territorio nacional, deben tener aire acondicionado y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente.	2.380.000	2.400.000	1.900.000	2.500.000	**2.295.000**
2.1.11	**Incluye HOTEL (Estadía)** **Almuerzo: Composición:** MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena: Composición:** MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, bebida 10 Oz.	360.000	370.000	380.500	400.000	**377.625**

	Desayuno: **COMBO 1.** Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano).					
2.1.12	**Incluye HOTEL (Estadía)** **Almuerzo: Composición:** MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena: Composición:** MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, bebida 10 Oz. **Desayuno:** **COMBO 2.** Porción de arroz de 100 gr, porción de huevos revueltos de 300 gr, 2 pan de bonos de 100 gr cada uno, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	360.000	370.000	380.500	400.000	**377.625**
2.1.13	**Incluye HOTEL (Estadía)** **Almuerzo: Composición:** MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena: Composición:** MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, bebida 10 Oz. **Desayuno:** **COMBO 3:** Plato de caldo de costilla, acompañado con porción de arroz de 100 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	360.000	370.000	380.500	400.000	**377.625**
2.2	Ingreso al acuaparque recreativo o familiar acuático, el cual debe de contar con: piscinas, toboganes de competencia, diversidad de juegos, ingreso al parque con pasaporte para uso y disfrute de las instalaciones como: piscina de olas, piscina con cascadas, botes chocones, piscilago con tarzanera y kayak, piscina infantil, restaurante, jacuzzi, salón de eventos, karts para niños, cancha de fútbol, cancha de fútbol, vóley playa, plazoleta espectáculos, salón de eventos, toboganes para neumáticos, billar pool, rio de emociones. **Ingreso y uso de las instalaciones:** el usuario que ingrese acuaparque tendrá derecho al goce y disfrute de los diferentes escenarios, juegos, atracciones, toboganes, entre otros con los que cuente el parque sin que este genere costo adicional a excepción de algunos que puedan generar un costo económico adicional.	60.000	65.000	68.700	70.000	**65.925**
2.2.1	**Incluye desayuno COMBO 1.** Porción de huevos pericos o revueltos 150 gr, vaso de café o chocolate de 10 oz.	45.000	46.500	47.500	50.000	**47.250**
2.2.2	**Incluye desayuno COMBO 2.** 2 empanadas 70 gr c/u, vaso de café o chocolate de 10 oz.	35.000	37.500	36.900	40.000	**37.350**
2.2.3	**Incluye desayuno COMBO 3.** Carne en bistec o asada 125 gr, acompañado con porción de arroz de 100 gr, tajada de pan, vaso de café o chocolate de 10 oz.	59.000	60.500	62.300	62.000	**60.950**
2.2.4	**Incluye almuerzo COMBO 1.** porción de proteína 200 gr (Pollo en salsa de champiñones o Lomo de cerdo en salsa de piña, panela y mostaza), arroz 100 gr (arroz turco), ensalada mixta verde de 60gr, gaseosa de 300 ml.	79.000	80.500	83.500	83.000	**81.500**
2.2.5	**Incluye almuerzo COMBO 2.** porción de proteína 200 gr - Asado 2 carnes (pollo y cerdo), papa al vapor 100 gr, ensalada mixta de 60gr, gaseosa de 300 ml.	82.000	83.500	86.600	85.000	**84.275**
2.2.6	**Incluye almuerzo COMBO 3.** porción de proteína 200 gr – chuleta de cerdo, papa a la francesa 100 gr, arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, gaseosa de 300 ml.	79.000	81.500	83.500	85.000	**82.250**

2.2.7	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **Incluye refrigerio COMBO 1.** Sándwiches + gaseosa 300 ml (marca reconocida).	35.000	36.500	36.900	45.000	**38.350**
2.2.8	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **Incluye refrigerio COMBO 2.** Pastel de pollo + gaseosa 300 ml (marca reconocida).	19.000	21.500	21.000	25.000	**21.625**
2.2.9	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **Incluye refrigerio COMBO 3.** Mix valluno: 2 empanadas, 1 mini aborrajado, 1 mini marranita + gaseosa 300 ml.	35.000	36.500	37.000	40.000	**37.125**
2.2.10	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **TRANSPORTE (ida y regreso)** se requiere de un bus y/o buses con una capacidad de entre 30 a 40 personas, necesarios para transportar a los asistentes, este deberá contar con la documentación necesaria y vigente para circular por el territorio nacional, deben tener aire acondicionado y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente.	1.800.000	1.900.000	1.900.000	2.000.000	**1.900.000**
2.2.11	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **Incluye HOTEL (Estadía)** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml. **Desayuno COMBO 1.** Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano).	900.000	950.000	920.000	1.200.000	**992.500**
2.2.12	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **Incluye HOTEL (Estadía)** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr,	900.000	950.000	950.000	1.200.000	**1.000.000**

	guarnición, jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml. **Desayuno COMBO 2.** Porción de arroz de 100 gr, porción de huevos revueltos de 300 gr, 2 pan de bonos de 100 gr cada uno, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.					
2.2.13	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **Incluye HOTEL (Estadía)** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml. **Desayuno COMBO 3.** Plato de caldo de costilla, acompañado con porción de arroz de 100 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	900.000	950.000	940.000	1.200.000	**997.500**
2.3	Ingreso al balneario y restaurante campestre, el cual debe de contar con: piscinas, toboganes diversidad de juegos, ingreso al Parque con pasaporte para uso y disfrute de las instalaciones como: Piscina adultos, Piscina Infantil, Restaurante, Jacuzzi con hidromasaje, Salones para Eventos (de 4 a 5 salones), carpas al aire libre, juegos de sapo, amplios jardines, Canchas de Fútbol, juegos infantiles, bar con sonido profesional, hotel (cama grande, aire acondicionado, televisor LED, agua caliente, jacuzzi privado), parqueaderos amplios y sin costo para los visitantes. **Ingreso y uso de las instalaciones:** el usuario que ingrese al balneario y restaurante campestre tendrá derecho al goce y disfrute de los diferentes escenarios, juegos, atracciones, toboganes, entre otros con los que cuente el parque sin que este genere costo adicional.	60.000	65.000	63.400	70.000	**64.600**
2.3.1	**Incluye** **Desayuno:** porción de arroz 100 gr, porción de huevos pericos 150 gr, arepa y bebida caliente 10 Oz (café o café en leche).	50.000	55.000	52.800	55.000	**53.200**
2.3.2	**Incluye** **Refrigerio:** 2 empanadas 70 gr cada una, gaseosa 400 ml o jugo natural 12 Oz	21.000	21.500	22.000	25.000	**22.375**
2.3.3	**Incluye** **Almuerzo COMBO 1.** sancocho de pollo: Sancocho acompañado con arroz 100 gr, ensalada, pernil de pollo o a la parrilla 400 gr.	80.000	85.000	84.500	83.000	**83.125**
2.3.3	**Incluye** **Almuerzo COMBO 2.** Milanesa de Cerdo: Corte de Cerdo apanado 250 gr, papas a la francesa 150 gr, porción de arroz 100 gr, (opcional ensalada de lechugas).	89.000	91.000	94.000	92.000	**91.500**
2.3.4	**Incluye** **Almuerzo COMBO 3.** Parrillada Mixta: Carne de res 100 gr, cerdo 100 gr y chorizo casero 70 gr; acompañamientos: plátano maduro horneado, papa al vapor y arepa de la casa. (opcional ensalada de lechugas).	95.000	95.500	100.400	100.000	**97.725**
2.3.5	**Incluye** **Almuerzo COMBO 4.** Lomo de cerdo puede ser en salsa BBQ o a la parrilla 250 gr. Acompañamientos: maduro horneado, papa al vapor y arepa de la casa. (opcional ensalada de lechugas)	80.000	81.500	84.500	90.000	**84.000**

2.3.6	**Incluye** **Almuerzo COMBO 5.** Churrasco en corte argentino 250 gr. Acompañamientos: maduro horneado, papa al vapor y arepa de la casa. (opcional ensalada de lechugas).	95.000	96.000	100.400	100.000	**97.850**
2.3.7	**Incluye** **MENÚ INFANTIL NIÑOS DE (4 A 10 AÑOS):** Nuggets de Pollo: (7) unidades de Nuggets, con papas a la francesa y salsa de tomate.	55.000	56.500	58.000	60.000	**57.375**
2.3.8	**TRANSPORTE (ida y regreso)** se requiere de un bus y/o buses con una capacidad de entre 30 a 40 personas, necesarios para transportar a los asistentes, este deberá contar con la documentación necesaria y vigente para circular por el territorio nacional, deben tener aire acondicionado y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente.	1.900.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	**1.975.000**
2.3.9	**HOTEL (Estadía) Incluye:** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, **Desayuno COMBO 1.** Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano).	900.000	950.000	950.000	1.000.000	**950.000**
2.3.10	**Incluye:** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, **Desayuno COMBO 2.** Porción de arroz de 100 gr, porción de huevos revueltos de 300 gr, 2 pan de bonos de 100 gr cada uno, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	900.000	950.000	950.000	1.000.000	**950.000**
2.3.11	**Incluye:** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, **Desayuno COMBO 3.** Plato de caldo de costilla, acompañado con porción de arroz de 100 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	900.000	950.000	950.000	1.000.000	**950.000**
2.4	Ingreso al acuaparque, el cual debe de contar con: Piscina con olas, Piscina Semiolímpica, Piscina con Tarzanera para niños, Piscina con Tarzanera para adultos, Piscina para niños con juegos integrados, Toboganes tradicionales y extremos, rio lento, Cancha césped futbol 9 y futbol 11, Cancha sintética futbol 9, Cancha sintética futbol 6, Cancha múltiple, personal de Salvavidas distribuidos en todas las piscinas, Zonas verdes con Juegos infantiles, área de restaurantes, lago, salones para eventos, discoteca, canchas de tenis, Servicio de enfermería, Paramédico permanente, el Área debe de estar protegida por un centro médico para atención de emergencias. El lugar debe de contar con amplios parqueaderos con capacidad suficiente para estacionar vehículos y motocicletas.	60.000	61.500	63.400	70.000	**63.725**

	Ingreso y uso de las instalaciones: el usuario que ingrese al acuaparque tendrá derecho al goce y disfrute de los diferentes escenarios, juegos, atracciones, toboganes, entre otros con los que cuente el parque sin que este genere costo adicional.					
2.4.1	**Incluye** **Desayuno COMBO 1.** Huevos revuelto o perico, una tostada y mermelada y café negro, con leche (en vaso de 9 onz) o jugo en cajita.	35.000	36.500	36.900	45.000	**38.350**
2.4.2	**Incluye** **Desayuno COMBO 2.** Huevos pericos, arepa pequeña, arroz, pan pequeño y café negro, con leche (en vaso de 9 onz) o jugo en cajita.	38.000	39.500	40.000	45.000	**40.625**
2.4.3	**Incluye** **Desayuno COMBO 3.** Omelette con maicitos y jamón, un pan queso y café negro, con leche o chocolate (en vaso de 9 onz) o jugo en cajita.	49.000	49.500	51.800	53.000	**50.825**
2.4.4	**Incluye** **Almuerzo COMBO 1.** Sancocho: Proteína: chuleta de pollo 90 gr o chuleta de cerdo 90 gr; Principio: frijoles o lentejas. Acompañado de arroz blanco, tajadas de plátano y gaseosa 400 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	89.000	91.000	94.000	92.000	**91.500**
2.4.5	**Incluye** **Almuerzo COMBO 2.** Sancocho: Proteína: filete de pollo asado (pechuga) 90 gr o carne de cerdo asada 90 gr. Acompañado de papa a la francesa, arroz blanco, tajadas de plátano y gaseosa 400 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	89.000	91.000	94.000	92.000	**91.500**
2.4.6	**Incluye** **Almuerzo COMBO 3.** Sancocho: Proteína: pollo en salsa criolla 90 gr o carne de res asada 90 gr. Acompañado de arroz blanco, tajadas de plátano y gaseosa 400 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	89.000	91.000	94.000	92.000	**91.500**
2.4.7	**Incluye** **Refrigerio COMBO 1.** 1 empanada (aprox 12cm) o Dedo (aprox 20cm) con gaseosa mini 250ml	21.000	22.500	22.000	23.000	**22.125**
2.4.8	**Incluye** **Refrigerio COMBO 2.** Champús (vaso 9 onz) con 1 empanada (aprox 12cm).	21.000	22.500	22.000	21.000	**21.625**
2.4.9	**Incluye** **Refrigerio COMBO 3.** Pastel de pollo de hojaldre (aprox 14cm) con gaseosa mini 250ml	18.000	19.000	19.000	20.000	**19.000**
2.5.1	**Incluye:** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas; jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Refrigerio AM:** Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano). **Refrigerio PM:** Hamburguesa común (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida.	220.000	221.000	232.000	225.000	**224.500**
2.5.2	**Incluye:** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Refrigerio AM:** 2 empanadas de 70 a 90 gr C/U + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida. **Refrigerio PM:** Helado cremoso de 70 a 90 gr	240.000	242.000	253.000	250.000	**246.250**
2.5.3	**Incluye:** **Desayuno:** Huevos revuelto o perico, una tostada y mermelada y café negro, con leche (en	240.000	242.000	253.000	250.000	**246.250**

	vaso de 9 onz) o jugo en cajita. **Almuerzo:** Sancocho: Proteína: pollo en salsa criolla 90 gr o carne de res asada 90 gr. Acompañado de arroz blanco, tajadas de plátano y gaseosa 400 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable). **Refrigerio PM:** 1 empanada (aprox 12cm) o Dedo (aprox 20cm) con gaseosa mini 250ml.					
3.1	**Lugar:** se requiere un espacio amplio, con las condiciones necesarias de comodidad y confort, que cuente con capacidad mínima para **60 personas**, que tenga buena iluminación natural o artificial, aire acondicionado, medios audiovisuales (proyector, pantalla o tv para proyectar, equipo de sonido con la capacidad adecuada para el espacio, micrófonos, altavoces), acomodación de sillas, mesas, pizarras o tablero, marcadores, acceso a internet, tomas de corriente, baños. Una hora de taller con capacidad para **60 personas**, en uno de los siguientes temas: Taller de cocina, taller de pintura, Taller de manualidades, taller de música, Taller de Baile, taller de técnica vocal, Taller de estética taller de cerámica, Taller de bisutería, taller de costura **Incluye**: Capacitador, orientador o profesional en el área que seleccione la entidad contratante para el desarrollo del taller y salón o espacio con las condiciones necesarias de comodidad y confort para los participantes durante el desarrollo de la actividad como las ya mencionadas. **Materiales:** Todos los elementos necesarios para las **60 personas** participante para el desarrollo del taller seleccionado por la entidad contratante.	4.000.000	4.100.000	5.000.000	3.900.000	**4.250.000**
3.1.1	**COMBO 1:** Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida.	40.000	41.000	42.200	42.000	**41.300**
3.1.2	**COMBO 2:** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz).	15.000	17.000	15.800	18.000	**16.450**
3.1.3	**COMBO 3:** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	15.000	17.000	15.800	18.000	**16.450**
4.1	**Lugar:** se requiere un espacio amplio, con las condiciones necesarias de comodidad y confort, que cuente con **capacidad entre 30 a 80 personas**, que tenga buena iluminación natural o artificial, aire acondicionado, medios audiovisuales (proyector, pantalla o tv para proyectar, equipo de sonido con la capacidad adecuada para el espacio, micrófonos, altavoces), acomodación de sillas, mesas, pizarras o tablero, marcadores, acceso a internet, tomas de corriente, baños. Mínimo una hora de taller, dictado por un profesional o experto en el tema a abordar con capacidad para impactar **entre 30 a 80 personas**, en uno de los siguientes temas: ✓ Fortalecimiento familiar (resolución de conflictos comunicación asertiva y calidad de vida) ✓ Prevención de la violencia intrafamiliar (celotipia, comunicación asertiva, regulación emocional y resolución de conflictos) ✓ Elaboración del duelo (resignificación del proyecto de vida, resiliencia y emprendimiento) ✓ Inteligencia emocional, relaciones interpersonales y prevención del suicidio ✓ Elección de pareja y proyecto de vida ✓ Economía familiar y habilidades para el manejo del dinero ✓ Prevención del consumo de sustancias psicoactivas ✓ Prevención de la ludopatía ✓ Alcoholismo ✓ Ideación suicida en la prevención a la salud mental ✓ Seguridad vial (seguridad pasiva, seguridad activa, reglamentación en seguridad vial,	2.600.000	2.700.000	2.550.000	2.800.000	**2.662.500**

	elementos de protección, entre otras). Incluye: **Capacitador:** profesional en Psicología o Trabajo Social, con experiencia mínima de 2 años en el área de prevención de violencia, manejo de las emociones y manejo de la salud mental.					
4.1.1	**COMBO 1:** Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida.	39.000	41.000	41.200	40.000	**40.300**
4.1.2	**COMBO 2:** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz).	15.000	17.000	16.000	18.000	**16.500**
4.1.3	**COMBO 3:** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	15.000	17.000	16.000	18.000	**16.500**
5.1.1	**COMBO 1**: Hamburguesa clásica (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.	52.000	53.000	54.900	55.000	**53.725**
5.1.2	**COMBO 2**: Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.	40.000	41.000	42.000	42.000	**41.250**
5.1.3	**COMBO 3**: Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz)	15.000	17.000	15.800	18.000	**16.450**
5.1.4	**COMBO 4**: Sándwich tipo cubano de 21 cm, de 350 gr (roast beef, jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate, lechuga romana albaca, tomillo, pimienta, salsa italiana y de ajo; acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.	30.000	31.000	31.700	32.000	**31.175**
5.1.5	**COMBO 5**: Burrito tipo mexicano compuesto de: carne desmechada (pollo, res ocerdo) 160 gr, frijol negro 80 gr, arroz 80 gr, queso 70 gr, (tomate, cebolla, lechuga 50-70 gr), chiles jalapeños 20 gr (a elección), salsas 20-30 gr, tortilla de trigo 100 gr, acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.	45.000	46.500	47.500	48.000	**46.750**
5.1.6	**COMBO 6**: Taco tipo mexicano compuesto de: tortilla de maíz de 25 gr, proteína (res, pollo o cerdo) 70 gr, verduras (lechuga, tomate, cebolla) 20 – 30 gr, queso 20 gr, cilantro 10 gr, guarniciones (aguacate, sour cream) 10-20 gr, acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.	45.000	46.500	47.500	48.000	**46.750**
5.1.7	**COMBO 7**: Porción de Pizza en diferentes ingredientes (hawaiana, pollo con champiñones, napolitana, tres carnes, entre otras) por 150 gramos acompañado de botella de gaseosa por 350 ml no retornable en plástico. Servido como se coordine con la entidad contratante, la entrega de La pizza deberá ser porcionada y empacada en caja personalizada.	25.000	24.500	26.500	28.000	**26.000**
5.1.8	**COMBO 8**: 1 pincho de pollo (120 gr) porción de papas a la francesa (100gr) Gaseosa en botella 250 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz, Servido como se coordine con la entidad contratante.	32.000	31.500	33.800	35.000	**33.075**
5.1.9	**COMBO 9**: Ensalada de frutas de 400gr: a base de papaya, banano, mango, melón, fresa, piña caramelizada, uvas, kiwi, crema de leche 4 onzas y 10 gr de queso rallado, de marca reconocida, galleta dulce. Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable.	18.000	18.500	20.000	20.000	**19.125**
5.1.10	**COMBO 10**: Parfait de frutas que contenga: yogurt griego 150 gr, 150 gr frutos secos, 150 gr de fruta picada (arándanos, uvas isabelinas, uchuvas, kiwi), Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable.	24.000	23.500	25.300	25.000	**24.450**
5.1.11	**COMBO 11**: 1 vaso con bebida caliente de 10 oz (agua de panela o chocolate en leche), acompañado de 100 gr queso y 02 pandebonos de 60 gr cada uno o arepa de 120 gr, almojábana o buñuelo de 80 gr.	16.000	16.500	16.900	18.000	**16.850**
5.1.12	**COMBO 12**: Lulada o champús de 10 Oz, 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una, Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable.	23.000	22.500	24.300	25.000	**23.700**

5.1.13	**COMBO 13**: 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	15.000	15.500	15.800	18.000	**16.075**
5.1.14	**COMBO 14**: Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	39.000	40.000	41.200	41.000	**40.300**
5.1.15	**COMBO 15**: Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	39.000	40.000	41.200	42.000	**40.550**
5.1.16	**COMBO 16**: **Recreacionista o animador** con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 50 personas por una (01) hora.	900.000	900.000	951.300	1.000.000	**937.825**
6.1	**Opción 1:** Instructor mínimo 1 hora (rumba aeróbica, aeróbicos, baile, actividad física) para una cantidad entre 40 a 150 personas. Sonido con la capacidad adecuada para el espacio – computador con música	800.000	800.000	780.000	900.000	**820.000**
6.2	**Opción 2:** Animador mínimo 1 hora para realizar juego de competición lúdico recreativo tipo yincana. Incluye los medios logísticos necesarios.	800.000	800.000	780.000	900.000	**820.000**
6.3	**Opción 3:** Salida a lugares culturales con guía turístico u orientador cultural mínimo 2 horas.	800.000	800.000	780.000	900.000	**820.000**
6.4	**Opción 4:** hidratación 01 botella de agua de 600 ml (por persona) 01 bocadillo veleño 40 gr (por persona) 01 fruta (granadilla, pera, manzana, mandarina) (por persona)	7.000	6.500	6.500	6.500	**6.625**
6.5	**Opción 5:** 1 parfait de frutas que contenga: yogurt griego 150 gr, 100 gr frutos secos, 150 gr de fruta picada (arándanos, uvas isabelinas, uchuvas, kiwi), Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable.	24.000	24.000	25.300	26.000	**24.825**
7.1	**Torneo:** Organización de un evento deportivo y/o recreativo empresarial de un solo día, como yincanas, torneos de juegos de mesa, competencias de habilidades, entre otros similares. ✓ Organización del evento ✓ Instalaciones y escenarios acordes a la actividad ✓ Implementación logística mínima para el desarrollo de la actividad ✓ Arbitro, juez u orientador de la disciplina ✓ Explosión Venturi con **UN (01)** disparo grande con papel tipo plateado por ambas caras.	4.500.000	4.500.000	5.000.000	4.600.000	**4.650.000**
7.2	**Premiación:** Medalla en material latón, colores (oro, plata, bronce), con un diámetro de 70 mm, grosor 10 mm, peso 70 gr, diseño en relieve, con grabado (primer puesto, segundo puesto y tercer puesto), cinta de 3 cm de ancho, para primero, segundo y tercer puesto y trofeo en latón color dorado, base en madera, altura 50 cm, diseño en relieve, con placa grabada (texto escogido por la entidad contratante).	25.000	23.000	26.400	23.000	**24.350**
7.3	**Hidratación:** Hidratación 01 botella de agua de 600 ml	3.500	3.800	3.700	4.000	**3.750**
8.1	**Opción 1: Acomodación del lugar:** Se requiere un salón de recepción o restaurante para entre 50 y 100 personas, que reúna las condiciones necesarias de comodidad y confort para los participantes durante el desarrollo de la actividad, deben contar con buena ventilación, con opción de aire acondicionado, sillas vestidas	7.000.000	7.000.000	7.200.000	7.200.000	**7.100.000**

	y mesas con manteles, centros de mesa, servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos. El espacio debe ser adecuado para una cena, la cual debe incluir decoración del lugar con cielo tipo estrellado, iluminación suave tipo vintage, música, arreglo floral de rosas ubicado en cada mesa, letras con la palabra de acuerdo a la ocasión de 1 metro de altura que tengan iluminación, selección variada de velos de colores para decorar paredes y techo, mesa, centros de mesa, servilletas de tela, cristalería y cubiertos. El sitio debe de contar con un amplio parqueadero para los vehículos y motocicletas, que brinden seguridad.					
8.2.1	**ENTRADA: Opción 1** Canapés de queso Brie y cebolla caramelizada que contiene (pan baguette, queso Brie, cebolla blanca, aceite vegetal, azúcar morena, balsámico, perejil fresco picado, sal y pimienta negra molida).	40.000	39.000	42.300	42.000	**40.825**
8.2.2	**ENTRADA: Opción 2** Bol de champiñón con queso azul, salsa bechamel con un peso total 180 gr	40.000	39.000	42.300	42.000	**40.825**
8.2.3	**ENTRADA: Opción 3** Brochetas de champiñones con espinacas que contiene (Pan integral, espinacas baby, champiñones frescos, queso mozzarella, mantequilla, albahaca dulce seca, Sal, pimienta negra molida).	40.000	39.000	42.300	42.000	**40.825**
8.2.4	**ENTRADA: Opción 4** Canelones con salchicha y queso que contiene (canelones, salchichas de pavo, queso mozzarella o queso Oaxaca, mantequilla, sal y pimienta negra molida). Peso total 200 gr.	40.000	39.000	42.300	42.000	**40.825**
8.3.1	**PLATO PRINCIPAL: COMBO 1** Compuesto de dos proteínas 150 gr cada una, que pueden ser (filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo, filete de pescado o mariscos), acompañado de verduras, papa, o plátano, arroz 100gr y jugo natural en vaso 10 oz o bebida gaseosa marca reconocida en vaso de 10 oz.	90.000	91.000	95.000	93.000	**92.250**
8.3.2	**PLATO PRINCIPAL: COMBO 2** Filet miñón 250 gr, (lomo de cerdo o res) bañado con salsa champiñones y vino tinto; acompañado de 150 gr de papa rustica o pure de papa, 100 gr de arroz almendrado y 150 gr de ensalada cesar o tropical y jugo natural en vaso 10 oz o bebida gaseosa marca reconocida en vaso de 10 oz.	100.000	110.000	105.700	103.000	**104.675**
8.4.1	**REFRIGERIO: COMBO 1.** Hamburguesa clásica (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida.	60.000	58.000	63.400	65.000	**61.600**
8.4.2	**REFRIGERIO: COMBO 2.** Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida	45.000	47.000	47.000	50.000	**47.250**
8.4.3	**REFRIGERIO: COMBO 3.** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz)	19.000	20.000	20.000	20.000	**19.750**
8.4.4	**REFRIGERIO: COMBO 4.** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	19.000	20.000	20.000	20.000	**19.750**
8.4.5	**REFRIGERIO: COMBO 5.** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	39.000	40.000	41.200	42.000	**40.550**
8.4.6	**REFRIGERIO: COMBO 6.** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	39.000	40.000	41.200	42.000	**40.550**
8.4.7	**REFRIGERIO: COMBO 7.** Empanada coctelera y marranita de 100 gr, gaseosa en vaso 10 oz.	21.000	21.500	22.200	25.000	**22.425**

9.1	**Salón de eventos:** Se requiere un salón de recepción tipo campestre para una cantidad entre 50 y 250 personas, el cual también podría estar ubicado en el interior de los acuaparques o en casas de eventos propuestos por el oferente, con capacidad mínimo para entre 50 y 250 personas, que sus instalaciones sean amplias, que cuente con aire acondicionado, buena iluminación, cielo estrellado, iluminación vintage, decorado con arco y pared de rosas (stand para fotos), sonido con la capacidad adecuada para el espacio y micrófonos con capacidad para presentaciones artísticas (con operario de sonido), juego de luces de colores para eventos, cámara de humo, las instalaciones deben contar con acomodación en mesa redonda o rectangular y espacio independiente para la distribución de alimentos. El sitio debe de contar con un amplio parqueadero para los vehículos y motocicletas, que brinden seguridad. **Incluye**: **Acomodación del lugar (salón)** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa altos con decoración en rosas, servilletas de tela, arco de flores, velos, cristalería y cubiertos) torta decorada y gaseosa en vaso de 10oz.	15.000.000	14.500.000	9.200.000	14.500.000	**13.300.000**
9.2	**Acomodación de la iglesia y coro:** 3 ramos de flores entre 60 y 70 cm de alto, Arreglos florales para las bancas de la iglesia camino al altar y coro, el cual debe estar conformado por mínimo una voz masculina y una femenina, acompañados de guitarra, piano (organeta) y violín, deben contar con sonido con la capacidad adecuada para el espacio y micrófonos.	1.300.000	1.250.000	1.374.100	1.350.000	**1.318.525**
9.3	**Bebida de inicio:** Coctel o copa de vino 6 onz.	35.000	34.500	40.000	38.000	**36.875**
9.4.1	**Cena COMBO 1** Servido a la mesa composición mínima entrada: (crema de champiñones o de verduras) dos carnes: 150 gr Cada una (filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo o filete de pescado) acompañante: arroz 100 gr (verduras, puré de papa, o plátano en diferentes preparaciones) jugo natural o gaseosa en vaso de 10oz, copa de vino o de champaña 10 oz (marca reconocida) para el brindis.	90.000	91.000	95.000	91.000	**91.750**
9.4.2	**Cena COMBO 2** Lomo de cerdo en salsa de ciruelas 150 gr, pamplona de pollo 150 gr, relleno de tocineta, jamón y queso, arroz con ajonjolí 100 gr, bolita de papa al horno o pure de plátano guayabo, ensalada waldore.	90.000	91.000	95.000	91.000	**91.750**
10	**Espacio acorde al evento:** Lugar que seleccione la entidad contratante propuestos por el oferente, dentro de los cuales se tendrán en cuenta parques recreativos, temáticos, restaurantes y salones de eventos, los cuales deben contar con salón de recepción con posibilidad de ubicación y ejecución en la ciudad de Cali y en los municipios ubicados en el Departamento del Valle del Cauca, con capacidad mínimo para 50 personas, que sus instalaciones sean amplias, que cuente con aire acondicionado, buena iluminación, cielo estrellado, sonido con la capacidad adecuada para el espacio y micrófonos con capacidad para presentaciones artísticas (con operario de sonido), juego de luces para eventos de colores, pantalla led para eventos con el fin de presentar videos institucionales, stand para fotos con el logo establecido en su momento por la policía (este logo debe tener forma circular con una altura de 180 cm decorado con globos, silla isabelina con espaldar alto, mesa y tapete rojo), las instalaciones deben contar con acomodación en mesa redonda y espacio independiente para la distribución de alimentos. El sitio debe de contar con un amplio parqueadero para los vehículos y motocicletas, que brinden seguridad. **Acomodación del lugar:** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa, servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos metálicos).	14.000.000	14.000.000	9.700.000	14.500.000	**13.050.000**

10.1	**Torta de exhibición decorada** 135 años de la institución	500.000	500.000	528.500	600.000	**532.125**
10.2.1	**Porción de torta y gaseosa:** Torta negra 120 gr	25.000	23.000	26.500	27.000	**25.375**
10.2.2	**Gaseosa:** Vaso de gaseosa 10 oz	9.000	8.500	9.500	9.500	**9.125**
10.3.1	**Entrada COMBO 1:** Mesa valluna: 3 empanadas coctelera de 50 gr cada una, papa rellena 50 gr, aborrajado50 gr y 1 marranita de 50 gr, vaso de gaseosa 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	39.000	38.000	41.000	42.000	**40.000**
10.3.2	**Entrada COMBO 2:** Tostada de plátano con porción de camarones de 100gr cocidos en salsa tipo ceviche, vaso de gaseosa 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable)	35.000	34.500	40.000	42.000	**37.875**
10.3.3	**Entrada COMBO 3:** Porción de patacón con chicharron y guacamole 100 gr, vaso de gaseosa 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	32.000	32.500	33.000	42.000	**34.875**
10.4.1	**Plato principal: COMBO 1.** Dos carnes: 150 gr cada una (filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo o filete de pescado), guarnición, arroz 100gr, verduras, papa o plátano en sus diferentes preparaciones, jugo natural en vaso o gaseosa 10 oz.	89.000	90.000	94.000	91.000	**91.000**
10.4.2	**Plato principal: COMBO 2.** Arroz wok mar y tierra 600 gr en proteína, jugo natural en vaso o gaseosa 10 oz.	89.000	90.000	94.000	91.000	**91.000**
10.5	**Animador.** Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 500 personas por una (01) hora.	1.500.000	1.500.000	1.585.500	1.600.000	**1.546.375**
10.6.1	**COMBO 1.** Hamburguesa clásica (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida	51.000	51.500	54.000	55.000	**52.875**
10.6.2	**COMBO 2.** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz)	15.000	16.500	16.000	18.000	**16.375**
10.6.3	**COMBO 3.** Sándwich tipo cubano de 21 cm, de 350 gr (roast beef, jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate, lechuga romana albaca, tomillo, pimienta, salsa italiana y de ajo; acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.	45.000	45.500	47.500	50.000	**47.000**
10.6.4	**COMBO 4.** Pincho de pollo (250 gr) porción de papas a la francesa (150gr) Gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz, Servido como se coordine con la entidad contratante.	45.000	45.500	47.500	50.000	**47.000**
10.6.5	**COMBO 5.** Parfait de frutas que contenga: yogurt griego 150 gr, 150 gr frutos secos, 150 gr de fruta picada (arándanos, uvas isabelinas, uchuvas, kiwi), Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable.	24.000	24.500	25.400	28.000	**25.475**
10.6.6	**COMBO 6.** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	15.000	15.500	16.000	18.000	**16.125**
10.6.7	**COMBO 7.** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	39.000	40.000	41.000	42.000	**40.500**
10.6.8	**COMBO 8.** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	39.000	40.000	41.000	42.000	**40.500**
10.6.9	**COMBO 9.** Porción de lechona tipo tolimense de 400grs, acompañada de dos arepas, gaseosa o jugo en botella personal de 400ml.	27.000	27.000	29.000	29.000	**28.000**

11.1	se requiere **ambientación y decoración del lugar que seleccione la entidad contratante (no se requiere el sitio o lugar)** con posibilidad de ubicación y ejecución en cualquier municipio del Departamento del Valle del Cauca, así: temática alusiva a la actividad, utilizando bombas mil figuras, globos redondos: 05 paquetes de 50 unidades por cada referencia R-6, R-9, R-12 y R-18 de diferentes colores para la decoración del lugar, velos decorativos, figuras decorativas y demás elementos que se puedan utilizar para la ambientación del sitio, de igual manera debe disponer de **100 bolsas trasparentes estampadas** (12x26 cm) para empacar dulces (según cantidad de asistentes), explosión Venturi con tres disparos grande con papel tipo plateado por ambas caras.	5.000.000	5.000.000	5.285.000	5.800.000	**5.271.250**
11.2.1	**Refrigerio por niño: Opción 1:** 1 perro caliente (salchicha tipo americana (85 gr), queso loncha de 20 gr, ripio de papa y salsas (150 gr), gaseosa personal (250 ml).	35.000	35.000	37.000	38.000	**36.250**
11.2.2	**Refrigerio por niño: Opción 2:** 1 Hamburguesa carne 100% de res (80 gr), queso tipo mozzarella (20 gr), jamón (25 gr), tocineta (16 gr), vegetales y salsa (100 gr), papa a la francesa (50 gr), jugo en caja de 300 ml, queso tipo petit suisse mezclado con frutas en presentación de 45g y un juguete tipo cajita feliz.	51.000	51.500	54.000	53.000	**52.375**
11.3	**Animador o recreacionista infantil:** Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 400 personas por una (01) hora, podría ser payasos, magos, super héroes, malabaristas, etc.	1.800.000	1.800.000	1.902.600	1.900.000	**1.850.650**
12.1	**Ambientación y decoración del lugar** (salón capacidad mínima aproximada 50 personas) así: temática alusiva a la actividad, utilizando globos redondos, 05 paquetes de 12 unidades por cada referencia R-6, R-9, R-12 y R-18 de diferentes colores en forma de arco, velos decorativos, figuras decorativas globos inflables en letras de 60 cm y demás elementos que se puedan utilizar para la decoración.	5.000.000	5.000.000	5.285.000	5.500.000	**5.196.250**
12.2	El servicio incluye decoración de una bandeja de plástico con un (01) globo color azul, mensaje alusivo a la ocasión y en el interior de la bandeja se dispondrá: **Opción 1:** (kit regalo) Una (1) fruta entera: manzana, pera o mango. Un (1) cupcake con decoración en empaque individual. Mezcla de frutos secos (nuez, almendra, maní y pasas) mínimo 80 gramos. Una (1) tarjeta con mensaje personalizado. Una (1) chocolatina en empaque individual mínimo de 30 gramos. Una (1) leche achocolatada presentación caja de 200 ml.	80.000	81.500	94.000	88.000	**85.875**
12.3	El servicio incluye decoración de una bandeja de plástico con un (01) globo color azul, mensaje alusivo a la ocasión y en el interior de la bandeja se dispondrá: **Opción 2: (kit aseo personal)** 01 máquina de afeitar (presto barba 4 hojas) 01 espuma de afeitar de 175 ml 01 cepillo dental 01 crema dental de 75 ml 01 seda dental de 30 mts 01 loción para después de afeitar de 75 ml 01 talco para pies de 150gr 01 cartuchera en lona con cierre para útiles de aseo	160.000	165.000	155.000	170.000	**162.500**
12.4	El servicio incluye decoración de una bandeja de plástico con un (01) globo color azul, mensaje alusivo a la ocasión y en el interior de la bandeja se dispondrá: **Opción 3: (kit aseo personal básico)** 01 espuma de afeitar de 175 ml 01 loción para después de afeitar de 75 ml 01 cepillo dental 01 crema dental de 75 ml 01 cartuchera en lona con cierre para útiles de aseo	120.000	130.000	125.000	140.000	**128.750**
12.5	**Animador:** Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 500 personas por una (01) hora.	1.600.000	1.600.000	1.691.200	1.700.000	**1.647.800**

12.6.1	**Refrigerio: COMBO 1.** Hamburguesa clásica (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida.	51.000	50.500	54.000	55.000	**52.625**
12.6.2	**Refrigerio: COMBO 2.** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz).	15.000	15.000	16.000	18.000	**16.000**
12.6.3	**Refrigerio: COMBO 3.** Parfait de frutas que contenga: yogurt griego 150 gr, 150 gr frutos secos, 150 gr de fruta picada (arándanos, uvas isabelinas, uchuvas, kiwi), Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable.	24.000	23.000	25.400	27.000	**24.850**
12.6.4	**Refrigerio: COMBO 4.** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	15.000	16.000	16.000	18.000	**16.250**
12.6.5	**Refrigerio: COMBO 5.** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	39.000	38.500	40.000	43.000	**40.125**
12.6.6	**Refrigerio: COMBO 6.** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	39.000	38.500	40.000	43.000	**40.125**
13.1	**Programa recreativo:** para mínimo 30 niños con duración de UNA hora que incluya presentación artística de payasos, show de magia, pintucaritas.	3.000.000	3.000.000	3.171.000	3.100.000	**3.067.750**
13.2	**Adecuación del espacio:** El contratista debe suministrar la decoración del sitio o lugar donde se desarrollará el evento, utilizando para dicho decorado 3 paquetes de globos (cada paquete debe contener 50 unidades), colores alusivos a la actividad, con un mensaje y adornos acordes a la ocasión. Los globos deben ser de las referencias R-9; R-12; R-18.	1.000.000	1.000.000	1.057.000	1.200.000	**1.064.250**
13.3.1	**Refrigerio: COMBO 1.** Presentación cajita feliz que contiene 04 Nuggets de pollo o hamburguesa mini de 60 gr, una porción de papas a la francesa de 100 gr, un jugo en caja de 250 ml y un queso tipo petit suisse mezclado con frutas en presentación de 45gr y una bolsa de dulces variados. La caja debe de contener un juguete pequeño con características de personajes actuales.	50.000	55.000	53.000	55.000	**53.250**
13.3.2	**Refrigerio: COMBO 2.** Presentación cajita feliz contiene: 01 hamburguesa 100gr carne de res, pan tajado, lechuga, tomate, lonjas de queso y salsas, una porción de papas a la francesa 100 gr, un jugo en caja de 250 ml y un queso tipo petit suisse mezclado con dulce de frutas en presentación de 45g y una bolsa de 10 dulces variados. La caja debe de contener un juguete pequeño con características de personajes actuales.	51.000	55.000	53.000	55.000	**53.500**
13.4	**Animador o recreacionista:** Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 300 personas por una (01) hora.	3.000.000	3.000.000	3.171.000	3.200.000	**3.092.750**
14.1	**Acomodación del lugar (20 - 50 personas)** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos metálicos. **Nota 1:** El valor cotizado de la acomodación es por evento o grupal y la entidad contratante coordinara previamente con el contratista si requiere de este servicio en el evento programado.	2.200.000	2.100.000	2.250.000	2.300.000	**2.212.500**
14.2	**POSTRE: Torta patillaje decorada:** Torta de vainilla 2 libras, con logo alusivo al aniversario institucional y/o de la Dirección de Bienestar Social y Familia. **Gaseosa:** Vaso de gaseosa 10 oz.	800.000	800.000	845.600	850.000	**823.900**

14.3.1	ALMUERZO: **COMBO 1.** Bandeja Paisa - Proteínas /Carne molida o en polvo: 90g - 100g, Chorizo antioqueño: 1 unidad pequeña (50g - 70g), Chicharrón: 1 tira mediana (50g), Huevo frito: 1 unidad, Frijoles cargamanto: 1 cucharón servido (aprox. 150g cocidos), Arroz blanco: 1 taza cocida (aprox. 100g - 150g), arepa antioqueña: 1 unidad mediana (40g - 50g), Plátano maduro: 2-3 tajadas (50g), aguacate: 1/4 a 1/2 unidad pequeña. Ensalada pequeña (lechuga, tomate) y botella de agua, gaseosa o jugo personal Clásica marcas reconocidas de 400ml.	79.000	80.000	83.500	80.000	**80.625**
14.3.2	ALMUERZO: **COMBO 2.** Chuleta Valluna - Proteína 150gr (Chuleta de cerdo): Una pieza de lomo o pierna de cerdo, aplanada, marinada, apanada (harina, huevo, miga de pan) y frita. Arroz: Una porción mediana (aprox. 1 taza o 150gr) de arroz blanco. Papa/Plátano: Porción de papas a la francesa o patacones (150gr – 200gr). Complementos: Ensalada pequeña (lechuga, tomate, cebolla) y una rodaja de limón (indispensable) y 01 y botella de agua, gaseosa o jugo personal Clásica marcas reconocidas de 400ml.	75.000	75.000	80.000	70.000	**75.000**
14.3.3	ALMUERZO: **COMBO 3.** Picada de carnes - Carnes (250g - 300g): 100g de carne de res (lomo/cadera), 100g de pollo (pechuga/muslo), 50-100g de embutidos (chorizo/morcilla), acompañamientos (150g - 200g): Papa criolla, yuca frita, arepa pequeña o plátano maduro. Extras: Ensalada fresca (tomate/cebolla) y salsas (ají/guacamole). 01 y botella de agua, gaseosa o jugo personal Clásica marcas reconocidas de 400ml.	89.000	90.000	94.000	91.000	**91.000**
14.4	**Presentación artista musical:** Cantante con duración de una hora (1 hora).	2.000.000	2.000.000	2.114.000	2.100.000	**2.053.500**
15.1	**ACOMODACIÓN DEL LUGAR (20 - 50 personas):** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos metálicos	2.500.000	2.500.000	2.642.500	2.600.000	**2.560.625**
15.2.1	**ENTRADA. COMBO 1:** Plato típico de la región: 3 empanadas coctelera de 80 gr cada una y 1 marranita de 80 gr, gaseosa o jugo en botella personal de 400ml	30.000	31.500	31.710	32.000	**31.303**
15.2.2	**ENTRADA. COMBO 2:** Tostada de plátano con porción de camarones de 50gr cocidos en salsa tipo ceviche, gaseosa o jugo en botella personal de 400ml	35.000	36.000	37.000	32.000	**35.000**
15.2.3	**ALMUERZO. COMBO 3:** Porción de lechona tipo tolimense de 400grs, acompañada de dos arepas, gaseosa o jugo en botella personal de 400ml.	27.000	28.000	28.500	30.000	**28.375**
15.2.4	**ALMUERZO. COMBO 4: COMBO 4:** Picada mixta de pollo, res y cerdo 250gr acompañada de papa criolla y gaseosa o jugo en botella personal de 400ml.	79.000	80.000	84.000	81.000	**81.000**
15.3	**PLATO DULCE ESPECIAL:** El cual debe de contener porción de natilla cremosa (80 gr) y buñuelos crujientes (30 gr), brevas (30 gr), hojaldras (20 gr), Queso (20 gr) y dulce manjar blanco 30 gr. Se entregará en empaque tipo PET.	25.000	25.500	26.500	23.000	**25.000**
16.1	**Espacio acorde al evento** Lugar que seleccione la entidad contratante dentro de los propuestos por el oferente que contenga como mínimo un salón con capacidad para 50 personas con acomodación en mesa y espacio independiente para la distribución de alimentos. **Acomodación del lugar:** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos.	3.000.000	3.000.000	3.171.000	3.100.000	**3.067.750**
16.1.1	**Desayuno. COMBO 1:** Huevos rancheros (150 gr), 1 porción de pan (50 gr), 1 jugo de naranja (10 oz), 1 porción de fruta (80 gr).	45.000	45.500	47.500	45.500	**45.875**
16.1.2	**Desayuno. COMBO 2:** 1 Omelette (200 gr), 1 porción de frutas (250 gr), 1 jugo (200 ml), 1 café o chocolate (200 gr).	49.000	50.000	47.500	47.500	**48.500**
16.1.3	**Desayuno. COMBO 3:** 1 Calentado paisa (arroz 120 gr), frijol (100 gr), porción de carne (120 gr), chorizo (50 gr), huevos al gusto (100 gr) y 1 tajada de plátano maduro (50 gr), 1 arepa blanca (20 gr), 1 porción de queso tipo campesino (50 gr), 1 agua de panela (10 oz), chocolate o jugo (10 oz)	45.000	45.000	47.500	43.500	**45.250**
16.1.4	**Desayuno. COMBO 4:** 1 tamal tolimense o valluno (250 gr), 1 porción de pan (50 gr), 1	45.000	45.000	47.500	45.000	**45.625**

	chocolate, café o café con leche (10 oz), 1 jugo de naranja (10 oz).					
16.1.5	**Desayuno. COMBO 5:** 1 envuelto de mazorca (150 gr), 1 chocolate o café (10 oz), 1 porción de fruta (80 gr).	25.000	25.000	26.000	26.000	**25.500**
16.1.6	**Desayuno. COMBO 6:** 1 arepa con queso (200gr), 1 chocolate o café con leche (10 oz), 1 jugo de naranja (10 oz), 1 porción de fruta (80 gr).	38.000	39.000	40.000	37.500	**38.625**
16.1.7	**Desayuno. COMBO 7:** 1 caldo de costilla (300gr), 1 porción de arroz (120 gr), 1 jugo de naranja (10 oz), 1 porción de fruta (80 gr).	41.000	42.000	40.000	41.500	**41.125**
16.2.1	**Almuerzo. COMBO 1:** 1 churrasco (250 gr), 1 porción de papas fritas tipo francesa (100 gr), 1 guacamole (20 gr), 1 jugo natural o gaseosa marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable (400 ml).	89.000	90.000	95.000	91.000	**91.250**
16.2.2	**Almuerzo. COMBO 2:** 1 pechuga en salsa de champiñones (250gr), 1 porción de papas fritas tipo francesa (100 gr), 1 ensalada dulce (80 gr), 1 jugo natural o gaseosa (400 ml).	85.000	87.000	95.000	87.000	**88.500**
16.2.3	**Almuerzo. COMBO 3:** 1 porción de costillas de cerdo ahumando a la BBQ (250 gr), porción de papas fritas tipo francesa (80 gr), 1 Jugo o gaseosa (400 ml).	80.000	80.000	84.000	82.000	**81.500**
16.2.4	**Almuerzo. COMBO 4:** 1 bandeja paisa (1 porción de arroz 100 gr, 1 chorizo 60 gr, 1 plátano 70 gr, 1 aguacate 60 gr, carne molida 80 gr, 1 arepa 20gr, 1 huevo, 1 chicharrón 70 gr), 1 jugo o gaseosa 400 ml.	70.000	70.000	74.000	73.000	**71.750**
16.2.5	**Almuerzo. COMBO 5:** 1 parrillada tipo 3 carnes (1 porción de carne de res (80 gr), pechuga (80 gr) y cerdo (80 gr), 1 morcilla (60 gr), 1 papa salada (80 gr), 1 arepa (90 gr), 1 guacamole (30 gr), 1 gaseosa (400 ml).	89.000	89.000	95.000	91.000	**91.000**
16.2.6	**Almuerzo. COMBO 6:** 1 frijolada (1 porción de Frijoles con pezuña (250 gr), 1 porción de carne de cerdo (100 gr), 1 porción de arroz (100 gr), 1 porción de tajada de plátano (50 gr), 1 arepa (90 gr), 1 aguacate (70 gr), 1 jugo o gaseosa (400 ml).	65.000	65.000	70.000	67.000	**66.750**
16.2.7	**Almuerzo. COMBO 7:** Porción de lechona tipo tolimense de 400 grs acompañada de dos arepas gaseosa o jugo en botella personal de 400 ml.	27.000	28.000	28.000	30.000	**28.250**
16.2.8	**Almuerzo. COMBO 8:** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	15.000	15.000	16.000	17.000	**15.750**
16.2.9	**Almuerzo. COMBO 9:** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	39.000	38.500	41.000	41.000	**39.875**
16.2.10	**Almuerzo. COMBO 10:** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	39.000	38.500	41.000	41.000	**39.875**
16.3.1	**Cena. COMBO 1:** 1 Crema de champiñones (80 gr), 1 Filete de salmón Horneado con salsa bechamel (150 gr), 1 porción de Arroz con ajonjolí (100 gr), 1 porción de Puré de papa (80 gr), 1 porción de Ensalada primavera (Mix de lechugas (50 gr), manzana (50 gr), crotones de pan (50 gr), 1 postre parfait de amaretto (120 gr), 1 jugo o gaseosa (400 ml).	120.000	120.000	126.000	125.000	**122.750**
16.3.2	**Cena. COMBO 2:** 1 cena corriente (arroz 100 gr, 1 porción de Mix carne/pollo (150 gr), 1 plátano frito (50 gr), ensalada fría (15 gr) 1 crema de verduras (200 ml), 1 jugo o gaseosa (250 ml).	55.000	55.000	58.000	57.000	**56.250**

16.3.3	**Cena. COMBO 3:** 1 porción de lasaña Mix carne/pollo (250 gr), 1 porción de plátano frito (50 gr), 1 porción de pan francés (75 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml).	45.000	45.000	47.000	47.000	**46.000**
16.3.4	**Cena. COMBO 4:** Fettuccine con camarones salteados y salsa de crema, acompañados con 2 patacones (50 gr cada uno) o pan tostado, 1 jugo o gaseosa (250 ml).	89.000	89.000	94.000	91.000	**90.750**
16.3.5	**Cena. COMBO 5:** 1 Pasta carbonara de 300 gr, acompañada con pan tostado, fruta picada (piña, fresa, banano) de 180 gr y 1 jugo o gaseosa (250 ml).	85.000	85.000	94.000	91.000	**88.750**
16.3.6	**Cena. COMBO 6:** 1 Pasta con camarones de 400 gr, acompañada con porción de arroz con coco de 80 gr, 1 patacón de 50 gr, ensalada de verduras 80gr y 1 jugo o gaseosa (250 ml).	89.000	89.000	94.000	91.000	**90.750**
17	Se requiere un casa para eventos tipo campestre con salón de recepción mínimo para 50 personas, el cual deberá estar ubicado en el municipio Santiago de Cali y municipios del Departamento del Valle del Cauca tales como Palmira, Buga, Tuluá, Cartago, Roldanillo, Sevilla, Dagua y Buenaventura, propuestos por el oferente, que sus instalaciones sean amplias, que cuente con aire acondicionado, buena iluminación, cielo estrellado, sonido con la capacidad adecuada para el espacio y micrófonos con capacidad para presentaciones artísticas (con DJ), juego de luces para eventos de colores, pantalla led para para eventos con el fin de presentar videos institucionales, stand para fotos según la ocasión (silla isabelina con espaldar alto, mesa, tapete rojo y fondo decorado). Las instalaciones deben contar con acomodación en mesa (redonda o rectangular) y espacio independiente para la distribución de alimentos. El sitio debe de contar con un amplio parqueadero para los vehículos y motocicletas, que brinden seguridad. **Incluye el lugar o sitio para el evento. Acomodación del lugar.** De acuerdo a las condiciones exigidas por la entidad. **Nota 1:** El valor cotizado del lugar y acomodación es por evento o grupal.	10.000.000	10.000.000	9.200.000	9.500.000	**9.675.000**
17.1.1	**ENTRADA, COMBO 1:** Canapés de queso Brie y cebolla caramelizada que contiene (pan baguette, queso Brie, cebolla blanca, aceite vegetal, azúcar morena, balsámico, perejil fresco picado, sal y pimienta negra molida).	40.000	39.000	42.000	43.000	**41.000**
17.1.2	**ENTRADA, COMBO 2:** Brochetas de champiñones con espinacas que contiene (Pan integral, espinacas baby, champiñones frescos, queso mozzarella, mantequilla, albahaca dulce seca, Sal, pimienta negra molida).	40.000	39.000	42.000	43.000	**41.000**
17.1.3	**ENTRADA, COMBO 3:** Canelones con salchicha y queso que contiene (canelones, salchichas de pavo, queso mozzarella o queso Oaxaca, mantequilla, sal y pimienta negra molida.	40.000	39.000	42.000	43.000	**41.000**
17.2	**Plato principal:** Compuesto de dos proteínas: 150 grs cada una, que pueden ser filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo, filete de pescado o mariscos), acompañado de verduras, papa, o plátano, arroz 100gr y jugo natural en vaso 10 oz o bebida gaseosa marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en vaso de 10 oz, copa de vino o de champaña 7 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable) para el brindis.	105.000	107.000	110.000	102.000	**106.000**
17.3	**Postre:** Porción de torta negra 120 gr y vaso de gaseosa 10 Oz.	21.000	21.000	22.000	23.000	**21.750**
18.1.1	**Refrigerio, COMBO 1:** Sándwich en pan francés (21 cm): sabores: pechuga de pavo, cerdo BBQ, jamón-queso, Jamón-salami, hawaiano o salami, incluye diferentes salsas, Ingredientes: tomate, cebolla, maíz tierno, queso, lechuga; incluye servilletas y bebida de 350 ml - marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, lo anterior empacado en una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión.	60.000	60.000	63.500	62.000	**61.375**

18.1.2	**Refrigerio, COMBO 2:** En caja de plástico transparente, decorada con un mensaje alusivo a la participación en la actividad, la cual contenga 01 paquete de maní por 45 gramos, 01 paquete de gomas por 50 gramos y 01 chocolatina por 12 gramos, los productos deben ser de marcas reconocidas.	20.000	20.000	21.000	21.000	**20.500**
18.1.3	**Refrigerio, COMBO 3:** 1 Sándwich en pan de orégano /parmesano (15 cm), sabores: parrillada de res, carne BBQ, pollo, pavo y jamón incluye diferentes salsas, ingredientes tomate, cebolla roja, pimiento verde, pepinillos lechuga, queso y bebida de 350 ml – marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable; y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, lo anterior empacado en una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión.	60.000	60.000	64.000	62.000	**61.500**
18.2.1	**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 1:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo húmeda en tres leches (leche condensada, leche evaporada y crema de leche) con decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante.	1.500.000	1.550.000	1.000.000	1.450.000	**1.375.000**
18.2.2	**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 2:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo envinada con decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante.	1.500.000	1.550.000	1.100.000	1.450.000	**1.400.000**
18.2.3	**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 3:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo torta negra con decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante.	1.500.000	1.550.000	1.000.000	1.450.000	**1.375.000**
18.2.4	**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 4:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo de naranja con amapola, decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante.	1.500.000	1.550.000	1.000.000	1.450.000	**1.375.000**
18.2.5	**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 5:** Se requiere una tabla de queso para 50 personas (quesos, acompañamientos y elementos decorativos) **Quesos** 1. Queso Brie: Queso francés de textura suave y cremosa, con un sabor delicado y ligeramente	1.400.000	1.450.000	1.390.000	1.500.000	**1.435.000**

	dulce. 2. Queso Parmigiano-Reggiano: Queso italiano de textura dura y granulosa, con un sabor intenso y salado. 3. Queso Manchego: Queso español de textura firme y semidura, con un sabor nutrido y ligeramente picante. 4. Queso Gouda: Queso holandés de textura suave y cremosa, con un sabor delicado y ligeramente dulce. 5. Queso Azul: Queso de textura cremosa y sabor intenso y picante. **Acompañamientos** 1. Frutas: Uvas, fresas, manzanas, peras. 2. Nueces: Almendras, nueces de macadamia, pacanas. 3. Pan y galletas: Pan baguette, galletas de agua, crackers. 4. Mermeladas y chutneys: Mermelada de fresa, chutney de mango. 5. Aceitunas y otros productos: Aceitunas verdes, aceitunas negras, pepinillos. **Elementos decorativos** 1. Hojas de lechuga: Hojas de lechuga fresca para decorar la tabla. 2. Frutas secas: Frutas secas, como pasas o dátiles, para agregar color y textura.					
19.1	**Decoración:** Se requiere decoración de espacio destinado para la realización de la actividad integración de compañeros, espacio o lugar que será escogido por la entidad contratante, el cual puede ser en instalaciones propias de la institución, o lugares previstos por la entidad, el cual podrá estar ubicada en el municipio Santiago de Cali o el Departamento del Valle del Cauca.	1.700.000	1.750.000	1.650.000	1.800.000	**1.725.000**
19.2	**Materiales para decoración:** 2 paquetes de bombas R-12 por 50 unidades (con los colores indicados por la entidad contratante). 2 paquetes de bombas R-9 por 50 unidades (con los colores indicados por la entidad contratante). 2 paquetes de vasos desechables de 7 Oz por 50 unidades cada uno. 2 paquetes de platos para ponqué por 50 unidades cada uno. 2 paquetes de servilletas x 100 unidades cada uno. 2 cortinas decorativas (con los colores indicados por la entidad contratante). 1 letrero de acuerdo al evento a realizase con medidas de 63cm x 44cm y/o 144cm x 36cm.	1.300.000	1.500.000	380.000	1.500.000	**1.170.000**

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

NOTA 1: Se hace claridad que la solicitud de cotización para el ítem 2.1.10 en unidad de medida se envió "por persona", debiendo ser por "evento o grupo" con una capacidad del vehículo entre 30 y 40 personas, motivo por el cual la entidad realizo la multiplicación del valor cotizado por persona por la cantidad máxima exigida (40 personas), con el fin de generar homogeneidad y coherencia con los otros ítems que hacen referencia al servicio de "transporte ida y regreso" al parque acuático o campestre.

NOTA 2: Para la determinación del presupuesto oficial del presente proceso, la entidad realizó un análisis comparativo de las cotizaciones recibidas, optando por la aplicación de la media aritmética (promedio) como medida de tendencia central para establecer el valor de referencia. Esta metodología se sustenta en los siguientes criterios técnicos y legales:

- **Tratamiento de la Dispersión:** Tras el análisis del mercado, se observó una variabilidad significativa en las ofertas económicas presentadas por los proveedores. En este escenario, la aplicación del promedio permite mitigar el impacto de los valores extremos, obteniendo un precio de referencia que representa el comportamiento general y real del sector económico.

- **Garantía de Pluralidad y Suficiencia:** El valor resultante de esta operación aritmética asegura la suficiencia presupuestal necesaria para que los futuros proponentes puedan cubrir los costos directos, indirectos, operativos y tributarios derivados de la ejecución del contrato. De este modo, se garantiza el principio de Selección Objetiva, permitiendo la participación de diversos actores del mercado en condiciones de equidad.

- **Equilibrio Económico y Realidad del Mercado:** El precio promedio obtenido se encuentra debidamente "aterrizado" a las condiciones actuales del mercado de servicios de bienestar y apoyo psicosocial. Este valor guarda la debida proporción con el alcance de las obligaciones y los estándares de calidad exigidos por la Policía Nacional, asegurando que la entidad no incurra en una subestimación o sobreestimación del gasto público.

Por otro lado, se observa que la variación entre la cotización más baja (INNPACTA) y la más alta (PRENSA & ENTRETENIMIENTO) es moderada, lo que indica un mercado con precios relativamente nivelados.

El valor promedio es una medida central robusta cuando no hay valores extremos (outliers) que distorsionen la muestra. Al no existir una diferencia mayor al 20-25% entre los proponentes en la mayoría de los ítems, el valor promedio es técnicamente justificable. Entre tanto, los ítems con mayor diferencia de precio corresponden a servicios que incluyen logística compleja (hotelería, transporte y menús especializados), donde el precio refleja la calidad de la infraestructura y los requisitos de "marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable" exigidos por la entidad.

En síntesis, la adopción del Valor Promedio como valor de referencia para el proceso de selección se justifica en atención a los siguientes puntos: El promedio refleja el equilibrio entre las economías de escala de empresas más eficientes y los costos operativos de empresas con mayor robustez logística; al elegir el promedio, la entidad evita dos riesgos críticos "precios artificialmente bajos" que pueden llevar al incumplimiento del contratista o a una ejecución de mala calidad y "riesgo de sobrecostos innecesarios" lo cual es contrario a los principios de eficiencia y transparencia de la contratación estatal.

En cumplimiento al principio de planeación, el uso de cuatro (04) cotizaciones permite una muestra suficiente para validar que los precios ofertados están alineados con la realidad comercial del Valle del Cauca, cumpliendo con las guías de la Agencia Nacional de Contratación Pública (Colombia Compra Eficiente).

En conclusión, el uso del promedio como base para el presupuesto oficial se alinea con el Principio de Planeación y Economía, permitiendo a la entidad satisfacer su necesidad misional mediante una asignación de recursos eficiente, justa y acorde con la oferta comercial vigente para el año 2026.

8. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

ITEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATALOGO	PRECIOS HISTORICOS PROYECTADOS (IPC 5.10)	PRECIO DEL MERCADO	VALOR ESTIMADO
1.1	**JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA OPCIÓN 1:** Tiquete de entrada abierto de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional las cuales cuenten con MEGA SALAS, IMAX, DINAMIX 4D, MULTIPLEX, ONYX y cadena de cine con cobertura a nivel nacional que cuenten con SALAS TIPO ESTADIO, D-BOX, XD, BISTRO, IMAX, REALD 3D con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, formato 2D valido para todas las sucursales en funcionamiento, en el Municipio de Santiago de Cali y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato.	N/A	N/A	38.887	43.163	**41.025**
1.2	**JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA OPCIÓN 2:** Tiquete de entrada abierto de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional las cuales cuenten con MEGA SALAS, IMAX, DINAMIX 4D, MULTIPLEX, ONYX y cadena de cine con cobertura a nivel nacional que cuenten con SALAS TIPO ESTADIO, D-BOX, XD, BISTRO, IMAX, REALD 3D con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, formato 3D **(INCLUYE GAFAS PARA FORMATO 3D),** valido para todas las sucursales en funcionamiento, en el Municipio de Santiago de Cali y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato.	N/A	N/A	0	57.875	**57.875**

1.3	**JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA OPCIÓN 3:** Tiquete de entrada abierto de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional, las cuales cuenten con SALA ULTRA, SALA 4DX, SALA VIP, SALA KIDS y SALA TRADICIONAL, con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, formato 2d valido para todas las sucursales en funcionamiento en el Departamento del Valle del Cauca y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato.	N/A	N/A	38.887	47.900	**43.394**
1.4	**JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA OPCIÓN 4:** Tiquete de entrada abierto de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional, las cuales cuenten con SALA ULTRA, SALA 4DX, SALA VIP, SALA KIDS y SALA TRADICIONAL, con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, formato 3d **(INCLUYE GAFAS PARA FORMATO 3D)**, valido para todas las sucursales en funcionamiento en el Departamento del Valle del Cauca y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato.	N/A	N/A	0	58.125	**58.125**
1.1.1	**JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA** **Refrigerio: COMBO 1:** compuesto por perro caliente, crispetas pequeñas (100 gr), gaseosa (mínimo 450 ml) marcas reconocidas en el mercado, debidamente refrigeradas. NOTA: El peso del perro caliente es el ofertado por la sala de cine.	N/A	N/A	52.550	62.325	**57.438**
1.1.2	**CULTURAL DE CINE EN FAMILIA** **Refrigerio: COMBO 2:** compuesto por porción de pizza tradicional, crispetas pequeñas (100 gr) y gaseosa (mínimo 450 ml) marcas reconocidas en el mercado, debidamente refrigeradas y chocolatina pequeña. NOTA: El peso del sándwich es el ofertado por la sala de cine.	N/A	N/A	0	71.850	**71.850**
1.1.3	**OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES** **LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA** **ACTIVIDAD: JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA** **Refrigerio: COMBO 3:** 8 Piezas de alitas BBQ + 160g de papa francesa + 1 Gaseosa Grande 798ml. NOTA: El peso de las alitas BBQ es el ofertado por la sala de cine.	N/A	N/A	0	90.225	**90.225**
1.1.4	**OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES** **LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA** **ACTIVIDAD: JORNADA CULTURAL DE CINE EN FAMILIA** **Refrigerio: COMBO 4:** compuesto por perro caliente, crispetas grandes (mínimo 150 gr), gaseosa mediana (mínimo 450 ml) marcas reconocidas en el mercado, debidamente refrigeradas. NOTA: El peso del perro caliente es el ofertado por la sala de cine.	N/A	N/A	52.550	82.125	**67.338**
2.1	**Ingreso a parques recreativos o familiares acuáticos**, que cuenten con: sala de juegos para nuños, atracción extrema, plataforma de obstáculos para niños, carros de pedal, canchas múltiples (futbol, baloncesto y voleibol), juegos infantiles, senderos ecológicos, zona camping, piscinas y parque acuático infantil, bicicletas acuáticas; **parque recreativo o familiar acuático que cuente con**: piscinas en cascada, piscinas para adultos y niños, toboganes para adultos y niños, juegos infantiles, pista acuática, cabañas; piscina adultos, piscina infantil, restaurante, salón de eventos, canchas múltiples, toboganes, restaurante, juegos infantiles y hotel. **Restaurantes de:** cocina típica a la carta, bufet de comida típica, arroces y pastas, platos a la carta y menú ejecutivo. **Salón o auditorio**: el salón o auditorio deberá estar ubicado dentro de las instalaciones del parque recreativo con acomodación en silla individual, proyector de imágenes, telón, computador, sonido con la capacidad adecuada para el espacio, micrófono, accesibilidad a internet, conexiones eléctricas, por otro lado, que el salón tenga buena acústica, accesibilidad, ventilación, iluminación, tratamiento de acústica, visibilidad, accesibilidad y acceso a baños en buenas condiciones de higiene. **Ingreso y uso de las instalaciones:** el usuario que ingrese al parque acuático recreativo tendrá derecho al goce y disfrute de los toboganes, piscinas, zonas verdes y zonas comunes, sin que este genere costo adicional. **Restaurante:** lugar en el cual se realizará la distribución de los alimentos, el cual debe ser diferente e independiente tanto del auditorio como del salón, debiendo contar con parrilla, cocina típica a la carta, bufet de comida típica, platos a la carta y menú ejecutivo, arroces y pastas.	N/A	N/A	52.550	58.900	**55.725**
2.1.1	**Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante.	N/A	N/A	52.550	67.925	**60.238**
2.1.2	**Refrigerio AM COMBO 1.** Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano).	N/A	N/A	27.326	36.725	**32.026**

2.1.3	**Refrigerio AM <u>COMBO 2.</u>** Porción de arroz de 100 gr, porción de huevos revueltos de 300 gr, 2 pan de bonos de 100 gr cada uno, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	N/A	N/A	28.377	36.725	**32.551**
2.1.4	**Refrigerio AM <u>COMBO 3.</u>** Plato de caldo de costilla, acompañado con porción de arroz de 100 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	N/A	N/A	37.836	43.700	**40.768**
2.1.5	**Refrigerio AM <u>COMBO 4.</u>** Porción de fruta mixta 150 gr (papaya, mango, piña, manzana, banano), acompañado de una porción de cereal (granola) con vaso de yogurt o leche de 10 oz.	N/A	N/A	22.071	37.375	**29.723**
2.1.6	**Refrigerio PM <u>COMBO 1.</u>** Hamburguesa común (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.	N/A	N/A	42.040	54.875	**48.458**
2.1.7	**Refrigerio PM <u>COMBO 2.</u>** Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.	N/A	N/A	35.734	46.200	**40.967**
2.1.8	**Refrigerio PM <u>COMBO 3.</u>** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz).	N/A	N/A	17.867	32.050	**24.959**
2.1.9	**Refrigerio PM <u>COMBO 4.</u>** Sándwich tipo cubano de 21 cm, de 350 gr (roast beef, jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate, lechuga romana albaca, tomillo, pimienta, salsa italiana y de ajo; acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.	N/A	N/A	34.683	47.250	**40.967**
2.1.10	**<u>TRANSPORTE (ida y regreso).</u>** Se requiere que el proponente tenga experiencia y esté en capacidad de prestar el servicio de transporte mediante un bus y/o buses con una capacidad de entre 30 a 40 personas, necesarios para transportar a los asistentes, este deberá contar con la documentación necesaria y vigente para circular por el territorio nacional, deben tener aire acondicionado y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente.	N/A	N/A	1.350.535	2.295.000	**1.822.768**
2.1.11	**<u>Incluye HOTEL (Estadía)</u>** **<u>Almuerzo:</u> Composición:** MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **<u>Cena:</u> Composición:** MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, bebida 10 Oz. **<u>Desayuno:</u>** **<u>COMBO 1.</u>** Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano).	N/A	N/A	0	377.625	**377.625**
2.1.12	**<u>Incluye HOTEL (Estadía)</u>** **<u>Almuerzo:</u> Composición:** MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **<u>Cena:</u> Composición:** MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, bebida 10 Oz. **<u>Desayuno:</u>** **<u>COMBO 2.</u>** Porción de arroz de 100 gr, porción de huevos revueltos de 300 gr, 2 pan de bonos de 100 gr cada uno, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	N/A	N/A	0	377.625	**377.625**
2.1.13	**<u>Incluye HOTEL (Estadía)</u>** **<u>Almuerzo:</u> Composición:** MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **<u>Cena:</u> Composición:** MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, bebida 10 Oz. **<u>Desayuno:</u>** **COMBO 3:** Plato de caldo de costilla, acompañado con porción de arroz de 100 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	N/A	N/A	0	377.625	**377.625**
2.2	Ingreso al acuaparque recreativo o familiar acuático, el cual debe de contar con: piscinas, toboganes de competencia, diversidad de juegos, ingreso al parque con pasaporte para uso y disfrute de las instalaciones como: piscina de olas, piscina con cascadas, botes chocones, piscilago con tarzanera y kayak, piscina infantil, restaurante, jacuzzi, salón de eventos, karts para niños, cancha de fútbol, cancha de fútbol, vóley playa, plazoleta espectáculos, salón de eventos, toboganes para neumáticos, billar pool, rio de emociones.	N/A	N/A	74.621	65.925	**70.273**

	Ingreso y uso de las instalaciones: el usuario que ingrese acuaparque tendrá derecho al goce y disfrute de los diferentes escenarios, juegos, atracciones, toboganes, entre otros con los que cuente el parque sin que este genere costo adicional a excepción de algunos que puedan generar un costo económico adicional.					
2.2.1	**Incluye desayuno COMBO 1.** Porción de huevos pericos o revueltos 150 gr, vaso de café o chocolate de 10 oz.	N/A	N/A	0	47.250	**47.250**
2.2.2	**Incluye desayuno COMBO 2.** 2 empanadas 70 gr c/u, vaso de café o chocolate de 10 oz.	N/A	N/A	0	37.350	**37.350**
2.2.3	**Incluye desayuno COMBO 3.** Carne en bistec o asada 125 gr, acompañado con porción de arroz de 100 gr, tajada de pan, vaso de café o chocolate de 10 oz.	N/A	N/A	0	60.950	**60.950**
2.2.4	**Incluye almuerzo COMBO 1.** porción de proteína 200 gr (Pollo en salsa de champiñones o Lomo de cerdo en salsa de piña, panela y mostaza), arroz 100 gr (arroz turco), ensalada mixta verde de 60gr, gaseosa de 300 ml.	N/A	N/A	0	81.500	**81.500**
2.2.5	**Incluye almuerzo COMBO 2.** porción de proteína 200 gr - Asado 2 carnes (pollo y cerdo), papa al vapor 100 gr, ensalada mixta de 60gr, gaseosa de 300 ml.	N/A	N/A	0	84.275	**84.275**
2.2.6	**Incluye almuerzo COMBO 3.** porción de proteína 200 gr – chuleta de cerdo, papa a la francesa 100 gr, arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, gaseosa de 300 ml.	N/A	N/A	0	82.250	**82.250**
2.2.7	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **Incluye refrigerio COMBO 1.** Sándwiches + gaseosa 300 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	38.350	**38.350**
2.2.8	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **Incluye refrigerio COMBO 2.** Pastel de pollo + gaseosa 300 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	21.625	**21.625**
2.2.9	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **Incluye refrigerio COMBO 3.** Mix valluno: 2 empanadas, 1 mini aborrajado, 1 mini marranita + gaseosa 300 ml.	N/A	N/A	0	37.125	**37.125**
2.2.10	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **TRANSPORTE (ida y regreso)** se requiere de un bus y/o buses con una capacidad de entre 30 a 40 personas, necesarios para transportar a los asistentes, este deberá contar con la documentación necesaria y vigente para circular por el territorio nacional, deben tener aire acondicionado y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente.	N/A	N/A	1.500.828	1.900.000	**1.700.414**
2.2.11	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **Incluye HOTEL (Estadía)** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml. **Desayuno COMBO 1.** Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano).	N/A	N/A	0	992.500	**992.500**
2.2.12	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **Incluye HOTEL (Estadía)** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de	N/A	N/A	0	1.000.000	**1.000.000**

	jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml. **Desayuno COMBO 2.** Porción de arroz de 100 gr, porción de huevos revueltos de 300 gr, 2 pan de bonos de 100 gr cada uno, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.					
2.2.13	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES: PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO 2: **Incluye HOTEL (Estadía)** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml. **Desayuno COMBO 3.** Plato de caldo de costilla, acompañado con porción de arroz de 100 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	N/A	N/A	0	997.500	**997.500**
2.3	Ingreso al balneario y restaurante campestre, el cual debe de contar con: piscinas, toboganes diversidad de juegos, ingreso al Parque con pasaporte para uso y disfrute de las instalaciones como: Piscina adultos, Piscina Infantil, Restaurante, Jacuzzi con hidromasaje, Salones para Eventos (de 4 a 5 salones), carpas al aire libre, juegos de sapo, amplios jardines, Canchas de Fútbol, juegos infantiles, bar con sonido profesional, hotel (cama grande, aire acondicionado, televisor LED, agua caliente, jacuzzi privado), parqueaderos amplios y sin costo para los visitantes. **Ingreso y uso de las instalaciones:** el usuario que ingrese al balneario y restaurante campestre tendrá derecho al goce y disfrute de los diferentes escenarios, juegos, atracciones, toboganes, entre otros con los que cuente el parque sin que este genere costo adicional.	N/A	N/A	0	64.600	**64.600**
2.3.1	**Incluye** **Desayuno:** porción de arroz 100 gr, porción de huevos pericos 150 gr, arepa y bebida caliente 10 Oz (café o café en leche).	N/A	N/A	0	53.200	**53.200**
2.3.2	**Incluye** **Refrigerio:** 2 empanadas 70 gr cada una, gaseosa 400 ml o jugo natural 12 Oz	N/A	N/A	0	22.375	**22.375**
2.3.3	**Incluye** **Almuerzo COMBO 1.** sancocho de pollo: Sancocho acompañado con arroz 100 gr, ensalada, pernil de pollo o a la parrilla 400 gr.	N/A	N/A	0	83.125	**83.125**
2.3.3	**Incluye** **Almuerzo COMBO 2.** Milanesa de Cerdo: Corte de Cerdo apanado 250 gr, papas a la francesa 150 gr, porción de arroz 100 gr, (opcional ensalada de lechugas).	N/A	N/A	0	91.500	**91.500**
2.3.4	**Incluye** **Almuerzo COMBO 3.** Parrillada Mixta: Carne de res 100 gr, cerdo 100 gr y chorizo casero 70 gr; acompañamientos: plátano maduro horneado, papa al vapor y arepa de la casa. (opcional ensalada de lechugas).	N/A	N/A	0	97.725	**97.725**
2.3.5	**Incluye** **Almuerzo COMBO 4.** Lomo de cerdo puede ser en salsa BBQ o a la parrilla 250 gr. Acompañamientos: maduro horneado, papa al vapor y arepa de la casa. (opcional ensalada de lechugas)	N/A	N/A	0	84.000	**84.000**
2.3.6	**Incluye** **Almuerzo COMBO 5.** Churrasco en corte argentino 250 gr. Acompañamientos: maduro horneado, papa al vapor y arepa de la casa. (opcional ensalada de lechugas).	N/A	N/A	0	97.850	**97.850**
2.3.7	**Incluye** **MENÚ INFANTIL NIÑOS DE (4 A 10 AÑOS):** Nuggets de Pollo: (7) unidades de Nuggets, con papas a la francesa y salsa de tomate.	N/A	N/A	0	57.375	**57.375**
2.3.8	**TRANSPORTE (ida y regreso)** se requiere de un bus y/o buses con una capacidad de entre 30 a 40 personas, necesarios para transportar a los asistentes, este deberá contar con la documentación necesaria y vigente para circular por el territorio nacional, deben tener aire acondicionado y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente.	N/A	N/A	0	1.975.000	**1.975.000**

2.3.9	**HOTEL (Estadía) Incluye:** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, **Desayuno COMBO 1.** Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano).	N/A	N/A	0	950.000	**950.000**
2.3.10	**Incluye:** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, **Desayuno COMBO 2.** Porción de arroz de 100 gr, porción de huevos revueltos de 300 gr, 2 pan de bonos de 100 gr cada uno, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	N/A	N/A	0	950.000	**950.000**
2.3.11	**Incluye:** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Cena:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, **Desayuno COMBO 3.** Plato de caldo de costilla, acompañado con porción de arroz de 100 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.	N/A	N/A	0	950.000	**950.000**
2.4	Ingreso al acuaparque, el cual debe de contar con: Piscina con olas, Piscina Semiolímpica, Piscina con Tarzanera para niños, Piscina con Tarzanera para adultos, Piscina para niños con juegos integrados, Toboganes tradicionales y extremos, rio lento, Cancha césped futbol 9 y futbol 11, Cancha sintética futbol 9, Cancha sintética futbol 6, Cancha múltiple, personal de Salvavidas distribuidos en todas las piscinas, Zonas verdes con Juegos infantiles, área de restaurantes, lago, salones para eventos, discoteca, canchas de tenis, Servicio de enfermería, Paramédico permanente, el Área debe de estar protegida por un centro medico para atención de emergencias. El lugar debe de contar con amplios parqueaderos con capacidad suficiente para estacionar vehículos y motocicletas. **Ingreso y uso de las instalaciones:** el usuario que ingrese al acuaparque tendrá derecho al goce y disfrute de los diferentes escenarios, juegos, atracciones, toboganes, entre otros con los que cuente el parque sin que este genere costo adicional.	N/A	N/A	0	63.725	**63.725**
2.4.1	**Incluye** **Desayuno COMBO 1.** Huevos revuelto o perico, una tostada y mermelada y café negro, con leche (en vaso de 9 onz) o jugo en cajita.	N/A	N/A	0	38.350	**38.350**
2.4.2	**Incluye** **Desayuno COMBO 2.** Huevos pericos, arepa pequeña, arroz, pan pequeño y café negro, con leche (en vaso de 9 onz) o jugo en cajita.	N/A	N/A	0	40.625	**40.625**
2.4.3	**Incluye** **Desayuno COMBO 3.** Omelette con maicitos y jamón, un pan queso y café negro, con leche o chocolate (en vaso de 9 onz) o jugo en cajita.	N/A	N/A	0	50.825	**50.825**
2.4.4	**Incluye** **Almuerzo COMBO 1.** Sancocho: Proteína: chuleta de pollo 90 gr o chuleta de cerdo 90 gr; Principio: frijoles o lentejas. Acompañado de arroz blanco, tajadas de plátano y gaseosa 400 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	91.500	**91.500**
2.4.5	**Incluye** **Almuerzo COMBO 2.** Sancocho: Proteína: filete de pollo asado (pechuga) 90 gr o carne de cerdo asada 90 gr. Acompañado de papa a la francesa, arroz blanco, tajadas de plátano y gaseosa 400 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	91.500	**91.500**

2.4.6	**Incluye** **Almuerzo COMBO 3.** Sancocho: Proteína: pollo en salsa criolla 90 gr o carne de res asada 90 gr. Acompañado de arroz blanco, tajadas de plátano y gaseosa 400 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	91.500	**91.500**
2.4.7	**Incluye** **Refrigerio COMBO 1.** 1 empanada (aprox 12cm) o Dedo (aprox 20cm) con gaseosa mini 250ml	N/A	N/A	0	22.125	**22.125**
2.4.8	**Incluye** **Refrigerio COMBO 2.** Champús (vaso 9 onz) con 1 empanada (aprox 12cm).	N/A	N/A	0	21.625	**21.625**
2.4.9	**Incluye** **Refrigerio COMBO 3.** Pastel de pollo de hojaldre (aprox 14cm) con gaseosa mini 250ml	N/A	N/A	0	19.000	**19.000**
2.5.1	**Incluye:** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas; jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Refrigerio AM:** Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano). **Refrigerio PM:** Hamburguesa común (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.	N/A	N/A	0	224.500	**224.500**
2.5.2	**Incluye:** **Almuerzo:** porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Refrigerio AM:** 2 empanadas de 70 a 90 gr C/U + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. **Refrigerio PM:** Helado cremoso de 70 a 90 gr	N/A	N/A	0	246.250	**246.250**
2.5.3	**Incluye:** **Desayuno:** Huevos revuelto o perico, una tostada y mermelada y café negro, con leche (en vaso de 9 onz) o jugo en cajita. **Almuerzo:** Sancocho: Proteína: pollo en salsa criolla 90 gr o carne de res asada 90 gr. Acompañado de arroz blanco, tajadas de plátano y gaseosa 400 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable). **Refrigerio PM:** 1 empanada (aprox 12cm) o Dedo (aprox 20cm) con gaseosa mini 250ml.	N/A	N/A	0	246.250	**246.250**
3.1	**Lugar:** se requiere un espacio amplio, con las condiciones necesarias de comodidad y confort, que cuente con capacidad mínima para **60 personas**, que tenga buena iluminación natural o artificial, aire acondicionado, medios audiovisuales (proyector, pantalla o tv para proyectar, equipo de sonido con la capacidad adecuada para el espacio, micrófonos, altavoces), acomodación de sillas, mesas, pizarras o tablero, marcadores, acceso a internet, tomas de corriente, baños. Una hora de taller con capacidad para **60 personas**, en uno de los siguientes temas: Taller de cocina, taller de pintura, Taller de manualidades, taller de música, Taller de Baile, taller de técnica vocal, Taller de estética taller de cerámica, Taller de bisutería, taller de costura **Incluye**: Capacitador, orientador o profesional en el área que seleccione la entidad contratante para el desarrollo del taller y salón o espacio con las condiciones necesarias de comodidad y confort para los participantes durante el desarrollo de la actividad como las ya mencionadas. **Materiales:** Todos los elementos necesarios para las **60 personas** participante para el desarrollo del taller seleccionado por la entidad contratante.	N/A	N/A	3.153.000	4.250.000	**3.701.500**
3.1.1	**COMBO 1:** Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.	N/A	N/A	0	41.300	**41.300**
3.1.2	**COMBO 2:** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz).	N/A	N/A	0	16.450	**16.450**

3.1.3	**COMBO 3:** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	16.450	**16.450**
4.1	**Lugar:** se requiere un espacio amplio, con las condiciones necesarias de comodidad y confort, que cuente con **capacidad entre 30 a 80 personas**, que tenga buena iluminación natural o artificial, aire acondicionado, medios audiovisuales (proyector, pantalla o tv para proyectar, equipo de sonido con la capacidad adecuada para el espacio, micrófonos, altavoces), acomodación de sillas, mesas, pizarras o tablero, marcadores, acceso a internet, tomas de corriente, baños. Mínimo una hora de taller, dictado por un profesional o experto en el tema a abordar con capacidad para impactar **entre 30 a 80 personas**, en uno de los siguientes temas: ✓ Fortalecimiento familiar (resolución de conflictos comunicación asertiva y calidad de vida) ✓ Prevención de la violencia intrafamiliar (celotipia, comunicación asertiva, regulación emocional y resolución de conflictos) ✓ Elaboración del duelo (resignificación del proyecto de vida, resiliencia y emprendimiento) ✓ Inteligencia emocional, relaciones interpersonales y prevención del suicidio ✓ Elección de pareja y proyecto de vida ✓ Economía familiar y habilidades para el manejo del dinero ✓ Prevención del consumo de sustancias psicoactivas ✓ Prevención de la ludopatía ✓ Alcoholismo ✓ Ideación suicida en la prevención a la salud mental ✓ Seguridad vial (seguridad pasiva, seguridad activa, reglamentación en seguridad vial, elementos de protección, entre otras). Incluye: **Capacitador:** profesional en Psicología o Trabajo Social, con experiencia mínima de 2 años en el área de prevención de violencia, manejo de las emociones y manejo de la salud mental.	N/A	N/A	1.786.700	2.662.500	**2.224.600**
4.1.1	**COMBO 1:** Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.	N/A	N/A	35.734	40.300	**38.017**
4.1.2	**COMBO 2:** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz).	N/A	N/A	17.867	16.500	**17.184**
4.1.3	**COMBO 3:** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	16.500	**16.500**
5.1.1	**COMBO 1**: Hamburguesa clásica (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable	N/A	N/A	42.040	53.725	**47.883**
5.1.2	**COMBO 2**: Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable	N/A	N/A	35.734	41.250	**38.492**
5.1.3	**COMBO 3**: Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz)	N/A	N/A	17.867	16.450	**17.159**
5.1.4	**COMBO 4**: Sándwich tipo cubano de 21 cm, de 350 gr (roast beef, jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate, lechuga romana albaca, tomillo, pimienta, salsa italiana y de ajo; acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.	N/A	N/A	40.464	31.175	**35.819**
5.1.5	**COMBO 5**: Burrito tipo mexicano compuesto de: carne desmechada (pollo, res ocerdo) 160 gr, frijol negro 80 gr, arroz 80 gr, queso 70 gr, (tomate, cebolla, lechuga 50-70 gr), chiles jalapeños 20 gr (a elección), salsas 20-30 gr, tortilla de trigo 100 gr, acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.	N/A	N/A	43.617	46.750	**45.183**
5.1.6	**COMBO 6**: Taco tipo mexicano compuesto de: tortilla de maíz de 25 gr, proteína (res, pollo o cerdo) 70 gr, verduras (lechuga, tomate, cebolla) 20 – 30 gr, queso 20 gr, cilantro 10 gr, guarniciones (aguacate, sour cream) 10-20 gr, acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.	N/A	N/A	43.617	46.750	**45.183**
5.1.7	**COMBO 7**: Porción de Pizza en diferentes ingredientes (hawaiana, pollo con champiñones, napolitana, tres carnes, entre otras) por 150 gramos acompañado de botella de gaseosa por 350 ml no retornable en plástico. Servido como se coordine con la entidad contratante, la entrega de La pizza deberá ser porcionada y empacada en caja personalizada.	N/A	N/A	23.122	26.000	**24.561**
5.1.8	**COMBO 8**: 1 pincho de pollo (120 gr) porción de papas a la francesa (100gr) Gaseosa en botella 250 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz, Servido como se coordine con la entidad contratante.	N/A	N/A	24.173	33.075	**28.624**

5.1.9	**COMBO 9**: Ensalada de frutas de 400gr: a base de papaya, banano, mango, melón, fresa, piña caramelizada, uvas, kiwi, crema de leche 4 onzas y 10 gr de queso rallado, de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, galleta dulce. Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable.	N/A	N/A	29.428	19.125	**24.277**
5.1.10	**COMBO 10**: Parfait de frutas que contenga: yogurt griego 150 gr, 150 gr frutos secos, 150 gr de fruta picada (arándanos, uvas isabelinas, uchuvas, kiwi), Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable.	N/A	N/A	0	24.450	**24.450**
5.1.11	**COMBO 11**: 1 vaso con bebida caliente de 10 oz (agua de panela o chocolate en leche), acompañado de 100 gr queso y 02 pandebonos de 60 gr cada uno o arepa de 120 gr, almojábana o buñuelo de 80 gr.	N/A	N/A	25.224	16.850	**21.037**
5.1.12	**COMBO 12**: Lulada o champús de 10 Oz, 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una, Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable.	N/A	N/A	0	23.700	**23.700**
5.1.13	**COMBO 13**: 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	16.075	**16.075**
5.1.14	**COMBO 14**: Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	N/A	N/A	0	40.300	**40.300**
5.1.15	**COMBO 15**: Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	N/A	N/A	0	40.550	**40.550**
5.1.16	**COMBO 16**: **Recreacionista o animador** con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 50 personas por una (01) hora.	N/A	N/A	0	937.825	**937.825**
6.1	**Opción 1:** Instructor mínimo 1 hora (rumba aeróbica, aeróbicos, baile, actividad física) para una cantidad entre 40 a 150 personas. Sonido con la capacidad adecuada para el espacio – computador con música	N/A	N/A	449.828	820.000	**634.914**
6.2	**Opción 2:** Animador mínimo 1 hora para realizar juego de competición lúdico recreativo tipo yincana. Incluye los medios logísticos necesarios.	N/A	N/A	0	820.000	**820.000**
6.3	**Opción 3:** Salida a lugares culturales con guía turístico u orientador cultural mínimo 2 horas.	N/A	N/A	0	820.000	**820.000**
6.4	**Opción 4:** hidratación 01 botella de agua de 600 ml (por persona) 01 bocadillo veleño 40 gr (por persona) 01 fruta (granadilla, pera, manzana, mandarina) (por persona)	N/A	N/A	0	6.625	**6.625**
6.5	**Opción 5:** 1 parfait de frutas que contenga: yogurt griego 150 gr, 100 gr frutos secos, 150 gr de fruta picada (arándanos, uvas isabelinas, uchuvas, kiwi), Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable.	N/A	N/A	0	24.825	**24.825**
7.1	**Torneo:** Organización de un evento deportivo y/o recreativo empresarial de un solo día, como yincanas, torneos de juegos de mesa, competencias de habilidades, entre otros similares. ✓ Organización del evento ✓ Instalaciones y escenarios acordes a la actividad ✓ Implementación logística mínima para el desarrollo de la actividad ✓ Arbitro, juez u orientador de la disciplina ✓ Explosión Venturi con **UN (01)** disparo grande con papel tipo plateado por ambas caras.	N/A	N/A	0	4.650.000	**4.650.000**
7.2	**Premiación:** Medalla en material latón, colores (oro, plata, bronce), con un diámetro de 70 mm, grosor 10 mm, peso 70 gr, diseño en relieve, con grabado (primer puesto, segundo puesto y tercer puesto), cinta de 3 cm de ancho, para primero, segundo y tercer puesto y trofeo en latón color dorado, base en madera, altura 50 cm, diseño en relieve, con placa grabada (texto escogido por la entidad contratante).	N/A	N/A	0	24.350	**24.350**
7.3	**Hidratación:** Hidratación 01 botella de agua de 600 ml	N/A	N/A	3.679	3.750	**3.714**

8.1	**Opción 1: Acomodación del lugar:** Se requiere un salón de recepción o restaurante para entre 50 y 100 personas, que reúna las condiciones necesarias de comodidad y confort para los participantes durante el desarrollo de la actividad, deben contar con buena ventilación, con opción de aire acondicionado, sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa, servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos. El espacio debe ser adecuado para una cena, la cual debe incluir decoración del lugar con cielo tipo estrellado, iluminación suave tipo vintage, música, arreglo floral de rosas ubicado en cada mesa, letras con la palabra de acuerdo a la ocasión de 1 metro de altura que tengan iluminación, selección variada de velos de colores para decorar paredes y techo, mesa, centros de mesa, servilletas de tela, cristalería y cubiertos. El sitio debe de contar con un amplio parqueadero para los vehículos y motocicletas, que brinden seguridad.	N/A	N/A	5.255.000	7.100.000	**6.177.500**
8.2.1	**ENTRADA: Opción 1** Canapés de queso Brie y cebolla caramelizada que contiene (pan baguette, queso Brie, cebolla blanca, aceite vegetal, azúcar morena, balsámico, perejil fresco picado, sal y pimienta negra molida).	N/A	N/A	29.428	40.825	**35.127**
8.2.2	**ENTRADA: Opción 2** Bol de champiñón con queso azul, salsa bechamel con un peso total 180 gr	N/A	N/A	0	40.825	**40.825**
8.2.3	**ENTRADA: Opción 3** Brochetas de champiñones con espinacas que contiene (Pan integral, espinacas baby, champiñones frescos, queso mozzarella, mantequilla, albahaca dulce seca, Sal, pimienta negra molida).	N/A	N/A	29.428	40.825	**35.127**
8.2.4	**ENTRADA: Opción 4** Canelones con salchicha y queso que contiene (canelones, salchichas de pavo, queso mozzarella o queso Oaxaca, mantequilla, sal y pimienta negra molida). Peso total 200 gr.	N/A	N/A	34.683	40.825	**37.754**
8.3.1	**PLATO PRINCIPAL: COMBO 1** Compuesto de dos proteínas 150 gr cada una, que pueden ser (filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo, filete de pescado o mariscos), acompañado de verduras, papa, o plátano, arroz 100gr y jugo natural en vaso 10 oz o bebida gaseosa marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en vaso de 10 oz.	N/A	N/A	59.907	92.250	**76.079**
8.3.2	**PLATO PRINCIPAL: COMBO 2** Filet miñón 250 gr, (lomo de cerdo o res) bañado con salsa champiñones y vino tinto; acompañado de 150 gr de papa rustica o pure de papa, 100 gr de arroz almendrado y 150 gr de ensalada cesar o tropical y jugo natural en vaso 10 oz o bebida gaseosa marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en vaso de 10 oz.	N/A	N/A	0	104.675	**104.675**
8.4.1	**REFRIGERIO: COMBO 1.** Hamburguesa clásica (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.	N/A	N/A	0	61.600	**61.600**
8.4.2	**REFRIGERIO: COMBO 2.** Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable	N/A	N/A	0	47.250	**47.250**
8.4.3	**REFRIGERIO: COMBO 3.** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz)	N/A	N/A	0	19.750	**19.750**
8.4.4	**REFRIGERIO: COMBO 4.** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	19.750	**19.750**
8.4.5	**REFRIGERIO: COMBO 5.** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	N/A	N/A	0	40.550	**40.550**
8.4.6	**REFRIGERIO: COMBO 6.** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	N/A	N/A	0	40.550	**40.550**
8.4.7	**REFRIGERIO: COMBO 7.** Empanada coctelera y marranita de 100 gr, gaseosa en vaso 10 oz.	N/A	N/A	0	22.425	**22.425**
9.1	**Salón de eventos:** Se requiere un salón de recepción tipo campestre para una cantidad entre 50 y 250 personas, el cual también podría estar ubicado en el interior de los acuaparques o en casas de eventos propuestos por el oferente, con capacidad mínimo para entre 50 y 250 personas, que sus instalaciones sean amplias, que cuente con aire acondicionado, buena iluminación, cielo estrellado, iluminación vintage, decorado	N/A	N/A	0	13.300.000	**13.300.000**

	con arco y pared de rosas (stand para fotos), sonido con la capacidad adecuada para el espacio y micrófonos con capacidad para presentaciones artísticas (con operario de sonido), juego de luces de colores para eventos, cámara de humo, las instalaciones deben contar con acomodación en mesa redonda o rectangular y espacio independiente para la distribución de alimentos. El sitio debe de contar con un amplio parqueadero para los vehículos y motocicletas, que brinden seguridad. **Incluye: Acomodación del lugar (salón)** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa altos con decoración en rosas, servilletas de tela, arco de flores, velos, cristalería y cubiertos) torta decorada y gaseosa en vaso de 10oz.					
9.2	**Acomodación de la iglesia y coro:** 3 ramos de flores entre 60 y 70 cm de alto, Arreglos florales para las bancas de la iglesia camino al altar y coro, el cual debe estar conformado por mínimo una voz masculina y una femenina, acompañados de guitarra, piano (organeta) y violín, deben contar con sonido con la capacidad adecuada para el espacio y micrófonos.	N/A	N/A	0	1.318.525	**1.318.525**
9.3	**Bebida de inicio:** Coctel o copa de vino 6 onz.	N/A	N/A	17.867	36.875	**27.371**
9.4.1	**Cena COMBO 1** Servido a la mesa composición mínima entrada: (crema de champiñones o de verduras) dos carnes: 150 gr Cada una (filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo o filete de pescado) acompañante: arroz 100 gr (verduras, puré de papa, o plátano en diferentes preparaciones) jugo natural o gaseosa en vaso de 10oz, copa de vino o de champaña 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable) para el brindis.	N/A	N/A	68.315	91.750	**80.033**
9.4.2	**Cena COMBO 2** Lomo de cerdo en salsa de ciruelas 150 gr, pamplona de pollo 150 gr, relleno de tocineta, jamón y queso, arroz con ajonjolí 100 gr, bolita de papa al horno o pure de plátano guayabo, ensalada waldore.	N/A	N/A	0	91.750	**91.750**
10	**Espacio acorde al evento:** Lugar que seleccione la entidad contratante propuestos por el oferente, dentro de los cuales se tendrán en cuenta parques recreativos, temáticos, restaurantes y salones de eventos, los cuales deben contar con salón de recepción con posibilidad de ubicación y ejecución en la ciudad de Cali y en los municipios ubicados en el Departamento del Valle del Cauca, con capacidad mínimo para 50 personas, que sus instalaciones sean amplias, que cuente con aire acondicionado, buena iluminación, cielo estrellado, sonido con la capacidad adecuada para el espacio y micrófonos con capacidad para presentaciones artísticas (con operario de sonido), juego de luces para eventos de colores, pantalla led para eventos con el fin de presentar videos institucionales, stand para fotos con el logo establecido en su momento por la policía (este logo debe tener forma circular con una altura de 180 cm decorado con globos, silla isabelina con espaldar alto, mesa y tapete rojo), las instalaciones deben contar con acomodación en mesa redonda y espacio independiente para la distribución de alimentos. El sitio debe de contar con un amplio parqueadero para los vehículos y motocicletas, que brinden seguridad. **Acomodación del lugar:** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa, servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos metálicos).	N/A	N/A	0	13.050.000	**13.050.000**
10.1	**Torta de exhibición decorada** 135 años de la institución	N/A	N/A	0	532.125	**532.125**
10.2.1	**Porción de torta y gaseosa:** Torta negra 120 gr	N/A	N/A	0	25.375	**25.375**
10.2.2	**Gaseosa:** Vaso de gaseosa 10 oz	N/A	N/A	0	9.125	**9.125**
10.3.1	**CENA Entrada COMBO 1:** Mesa valluna: 3 empanadas coctelera de 50 gr cada una, papa rellena 50 gr, aborrajado50 gr y 1 marranita de 50 gr, vaso de gaseosa 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	40.000	**40.000**
10.3.2	**CENA Entrada COMBO 2:** Tostada de plátano con porción de camarones de 100gr cocidos en salsa tipo ceviche, vaso de gaseosa 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	37.875	**37.875**
10.3.3	**CENA Entrada COMBO 3:** Porción de patacón con chicharron y guacamole 100 gr, vaso de gaseosa 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	34.875	**34.875**
10.4.1	**Plato principal: COMBO 1.** Dos carnes: 150 gr cada una (filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo o filete de pescado), guarnición, arroz 100gr, verduras, papa o plátano en sus diferentes preparaciones, jugo natural en vaso o gaseosa 10 oz.	N/A	N/A	67.264	91.000	**79.132**

10.4.2	**Plato principal**: **COMBO 2**. Arroz wok mar y tierra 600 gr en proteína, jugo natural en vaso o gaseosa 10 oz.	N/A	N/A	0	91.000	**91.000**
10.5	**Animador**. Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 500 personas por una (01) hora.	N/A	N/A	0	1.546.375	**1.546.375**
10.6.1	**COMBO 1**. Hamburguesa clásica (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable	N/A	N/A	0	52.875	**52.875**
10.6.2	**COMBO 2**. Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz)	N/A	N/A	0	16.375	**16.375**
10.6.3	**COMBO 3**. Sándwich tipo cubano de 21 cm, de 350 gr (roast beef, jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate, lechuga romana albaca, tomillo, pimienta, salsa italiana y de ajo; acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.	N/A	N/A	0	47.000	**47.000**
10.6.4	**COMBO 4**. Pincho de pollo (250 gr) porción de papas a la francesa (150gr) Gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz, Servido como se coordine con la entidad contratante.	N/A	N/A	0	47.000	**47.000**
10.6.5	**COMBO 5**. Parfait de frutas que contenga: yogurt griego 150 gr, 150 gr frutos secos, 150 gr de fruta picada (arándanos, uvas isabelinas, uchuvas, kiwi), Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable.	N/A	N/A	0	25.475	**25.475**
10.6.6	**COMBO 6**. 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	16.125	**16.125**
10.6.7	**COMBO 7**. Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	N/A	N/A	0	40.500	**40.500**
10.6.8	**COMBO 8**. Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	N/A	N/A	0	40.500	**40.500**
10.6.9	**COMBO 9**. Porción de lechona tipo tolimense de 400grs, acompañada de dos arepas, gaseosa o jugo en botella personal de 400ml.	N/A	N/A	0	28.000	**28.000**
11.1	se requiere **ambientación y decoración del lugar que seleccione la entidad contratante (no se requiere el sitio o lugar)** con posibilidad de ubicación y ejecución en cualquier municipio del Departamento del Valle del Cauca, así: temática alusiva a la actividad, utilizando bombas mil figuras, globos redondos: 05 paquetes de 50 unidades por cada referencia R-6, R-9, R-12 y R-18 de diferentes colores para la decoración del lugar, velos decorativos, figuras decorativas y demás elementos que se puedan utilizar para la ambientación del sitio, de igual manera debe disponer de **100 bolsas trasparentes estampadas** (12x26 cm) para empacar dulces (según cantidad de asistentes), explosión Venturi con tres disparos grande con papel tipo plateado por ambas caras.	N/A	N/A	2.417.300	5.271.250	**3.844.275**
11.2.1	**Refrigerio por niño: Opción 1:** 1 perro caliente (salchicha tipo americana (85 gr), queso loncha de 20 gr, ripio de papa y salsas (150 gr), gaseosa personal (250 ml).	N/A	N/A	34.683	36.250	**35.467**
11.2.2	**Refrigerio por niño: Opción 2:** 1 Hamburguesa carne 100% de res (80 gr), queso tipo mozzarella (20 gr), jamón (25 gr), tocineta (16 gr), vegetales y salsa (100 gr), papa a la francesa (50 gr), jugo en caja de 300 ml, queso tipo petit suisse mezclado con frutas en presentación de 45g y un juguete tipo cajita feliz.	N/A	N/A	42.040	52.375	**47.208**
11.3	**Animador o recreacionista infantil:** Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 400 personas por una (01) hora, podría ser payasos, magos, super héroes, malabaristas, etc.	N/A	N/A	0	1.850.650	**1.850.650**
12.1	**Ambientación y decoración del lugar** (salón capacidad mínima aproximada 50 personas) así: temática alusiva a la actividad, utilizando globos redondos, 05 paquetes de 12 unidades por cada referencia R-6, R-9, R-12 y R-18 de diferentes colores en forma de arco, velos decorativos, figuras decorativas globos inflables en letras de 60 cm y demás elementos que se puedan utilizar para la decoración.	N/A	N/A	0	5.196.250	**5.196.250**
12.2	El servicio incluye decoración de una bandeja de plástico con un (01) globo color azul, mensaje alusivo a la ocasión y en el interior de la bandeja se dispondrá: **Opción 1:** (kit regalo) Una (1) fruta entera: manzana, pera o mango. Un (1) cupcake con decoración en empaque individual. Mezcla de frutos secos (nuez, almendra, maní y pasas) mínimo 80 gramos.	N/A	N/A	0	85.875	**85.875**

	Una (1) tarjeta con mensaje personalizado. Una (1) chocolatina en empaque individual mínimo de 30 gramos. Una (1) leche achocolatada presentación caja de 200 ml.					
12.3	El servicio incluye decoración de una bandeja de plástico con un (01) globo color azul, mensaje alusivo a la ocasión y en el interior de la bandeja se dispondrá: **Opción 2: (kit aseo personal)** 01 máquina de afeitar (presto barba 4 hojas) 01 espuma de afeitar de 175 ml 01 cepillo dental 01 crema dental de 75 ml 01 seda dental de 30 mts 01 loción para después de afeitar de 75 ml 01 talco para pies de 150gr 01 cartuchera en lona con cierre para útiles de aseo	N/A	N/A	121.916	162.500	**142.208**
12.4	El servicio incluye decoración de una bandeja de plástico con un (01) globo color azul, mensaje alusivo a la ocasión y en el interior de la bandeja se dispondrá: **Opción 3: (kit aseo personal básico)** 01 espuma de afeitar de 175 ml 01 loción para después de afeitar de 75 ml 01 cepillo dental 01 crema dental de 75 ml 01 cartuchera en lona con cierre para útiles de aseo	N/A	N/A	0	128.750	**128.750**
12.5	**Animador:** Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 500 personas por una (01) hora.	N/A	N/A	0	1.647.800	**1.647.800**
12.6.1	**Refrigerio: COMBO 1.** Hamburguesa clásica (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.	N/A	N/A	0	52.625	**52.625**
12.6.2	**Refrigerio: COMBO 2.** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz).	N/A	N/A	0	16.000	**16.000**
12.6.3	**Refrigerio: COMBO 3.** Parfait de frutas que contenga: yogurt griego 150 gr, 150 gr frutos secos, 150 gr de fruta picada (arándanos, uvas isabelinas, uchuvas, kiwi), Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable.	N/A	N/A	0	24.850	**24.850**
12.6.4	**Refrigerio: COMBO 4.** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	16.250	**16.250**
12.6.5	**Refrigerio: COMBO 5.** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	N/A	N/A	0	40.125	**40.125**
12.6.6	**Refrigerio: COMBO 6.** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	N/A	N/A	0	40.125	**40.125**
13.1	**Programa recreativo:** para mínimo 30 niños con duración de UNA hora que incluya presentación artística de payasos, show de magia, pintucaritas.	N/A	N/A	1.313.750	3.067.750	**2.190.750**
13.2	**Adecuación del espacio:** El contratista debe suministrar la decoración del sitio o lugar donde se desarrollará el evento, utilizando para dicho decorado 3 paquetes de globos (cada paquete debe contener 50 unidades), colores alusivos a la actividad, con un mensaje y adornos acordes a la ocasión. Los globos deben ser de las referencias R-9; R-12; R-18.	N/A	N/A	1.156.100	1.064.250	**1.110.175**
13.3.1	**Refrigerio: COMBO 1.** Presentación cajita feliz que contiene 04 Nuggets de pollo o hamburguesa mini de 60 gr, una porción de papas a la francesa de 100 gr, un jugo en caja de 250 ml y un queso tipo petit suisse mezclado con frutas en presentación de 45gr y una bolsa de dulces variados. La caja debe de contener un juguete pequeño con características de personajes actuales.	N/A	N/A	0	53.250	**53.250**
13.3.2	**Refrigerio: COMBO 2.** Presentación cajita feliz contiene: 01 hamburguesa 100gr carne de res, pan tajado, lechuga, tomate, lonjas de queso y salsas, una porción de papas a la francesa 100 gr, un jugo en caja de 250 ml y un queso tipo petit suisse mezclado con dulce de frutas en presentación de 45g y una bolsa de 10 dulces variados. La caja debe de contener un juguete pequeño con características de personajes actuales.	N/A	N/A	0	53.500	**53.500**
13.4	**Animador o recreacionista:** Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 300 personas por una (01) hora.	N/A	N/A	0	3.092.750	**3.092.750**
14.1	**Acomodación del lugar (20 - 50 personas)** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos metálicos. **Nota 1:** El valor cotizado de la acomodación es por evento o grupal y la entidad contratante coordinara previamente con el contratista si requiere de	N/A	N/A	0	2.212.500	**2.212.500**

	este servicio en el evento programado.					
14.2	**POSTRE**: **Torta patillaje decorada:** Torta de vainilla 2 libras, con logo alusivo al aniversario institucional y/o de la Dirección de Bienestar Social y Familia. **Gaseosa:** Vaso de gaseosa 10 oz.	N/A	N/A	0	823.900	**823.900**
14.3.1	ALMUERZO: **COMBO 1.** Bandeja Paisa - Proteínas /Carne molida o en polvo: 90g - 100g, Chorizo antioqueño: 1 unidad pequeña (50g - 70g), Chicharrón: 1 tira mediana (50g), Huevo frito: 1 unidad, Frijoles cargamanto: 1 cucharón servido (aprox. 150g cocidos), Arroz blanco: 1 taza cocida (aprox. 100g - 150g), arepa antioqueña: 1 unidad mediana (40g - 50g), Plátano maduro: 2-3 tajadas (50g), aguacate: 1/4 a 1/2 unidad pequeña. Ensalada pequeña (lechuga, tomate) y botella de agua, gaseosa o jugo personal Clásica marcas reconocidas de 400ml.	N/A	N/A	0	80.625	**80.625**
14.3.2	ALMUERZO: **COMBO 2.** Chuleta Valluna - Proteína 150gr (Chuleta de cerdo): Una pieza de lomo o pierna de cerdo, aplanada, marinada, apanada (harina, huevo, miga de pan) y frita. Arroz: Una porción mediana (aprox. 1 taza o 150gr) de arroz blanco. Papa/Plátano: Porción de papas a la francesa o patacones (150gr – 200gr). Complementos: Ensalada pequeña (lechuga, tomate, cebolla) y una rodaja de limón (indispensable) y 01 y botella de agua, gaseosa o jugo personal Clásica marcas reconocidas de 400ml.	N/A	N/A	0	75.000	**75.000**
14.3.3	ALMUERZO: **COMBO 3.** Picada de carnes - Carnes (250g - 300g): 100g de carne de res (lomo/cadera), 100g de pollo (pechuga/muslo), 50-100g de embutidos (chorizo/morcilla), acompañamientos (150g - 200g): Papa criolla, yuca frita, arepa pequeña o plátano maduro. Extras: Ensalada fresca (tomate/cebolla) y salsas (ají/guacamole). 01 y botella de agua, gaseosa o jugo personal Clásica marcas reconocidas de 400ml.	N/A	N/A	0	91.000	**91.000**
14.4	**Presentación artista musical:** Cantante con duración de una hora (1 hora).	N/A	N/A	0	2.053.500	**2.053.500**
15.1	**ACOMODACIÓN DEL LUGAR (20 - 50 personas):** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos metálicos	N/A	N/A	0	2.560.625	**2.560.625**
15.2.1	**ALMUERZO Y ENTRADA. COMBO 1:** Plato típico de la región: 3 empanadas coctelera de 80 gr cada una y 1 marranita de 80 gr, gaseosa o jugo en botella personal de 400ml	N/A	N/A	0	31.303	**31.303**
15.2.2	**ALMUERZO Y ENTRADA. COMBO 2:** Tostada de plátano con porción de camarones de 50gr cocidos en salsa tipo ceviche, gaseosa o jugo en botella personal de 400ml	N/A	N/A	0	35.000	**35.000**
15.2.3	**ALMUERZO Y ENTRADA. COMBO 3:** Porción de lechona tipo tolimense de 400grs, acompañada de dos arepas, gaseosa o jugo en botella personal de 400ml.	N/A	N/A	0	28.375	**28.375**
15.2.4	**ALMUERZO Y ENTRADA. COMBO 4: COMBO 4:** Picada mixta de pollo, res y cerdo 250gr acompañada de papa criolla y gaseosa o jugo en botella personal de 400ml.	N/A	N/A	0	81.000	**81.000**
15.3	**PLATO DULCE ESPECIAL:** El cual debe de contener porción de natilla cremosa (80 gr) y buñuelos crujientes (30 gr), brevas (30 gr), hojaldras (20 gr), Queso (20 gr) y dulce manjar blanco 30 gr. Se entregará en empaque tipo PET.	N/A	N/A	22.597	25.000	**23.798**
16.1	**Espacio acorde al evento** Lugar que seleccione la entidad contratante dentro de los propuestos por el oferente que contenga como mínimo un salón con capacidad para 50 personas con acomodación en mesa y espacio independiente para la distribución de alimentos. **Acomodación del lugar:** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos.	N/A	N/A	1.156.100	3.067.750	**2.111.925**
16.1.1	**Desayuno. COMBO 1:** Huevos rancheros (150 gr), 1 porción de pan (50 gr), 1 jugo de naranja (10 oz), 1 porción de fruta (80 gr).	N/A	N/A	0	45.875	**45.875**
16.1.2	**Desayuno. COMBO 2:** 1 Omelette (200 gr), 1 porción de frutas (250 gr), 1 jugo (200 ml), 1 café o chocolate (200 gr).	N/A	N/A	0	48.500	**48.500**
16.1.3	**Desayuno. COMBO 3:** 1 Calentado paisa (arroz 120 gr), frijol (100 gr), porción de carne (120 gr), chorizo (50 gr), huevos al gusto (100 gr) y 1 tajada de plátano maduro (50 gr), 1 arepa blanca (20 gr), 1 porción de queso tipo campesino (50 gr), 1 agua de panela (10 oz), chocolate o jugo (10 oz)	N/A	N/A	0	45.250	**45.250**
16.1.4	**Desayuno. COMBO 4:** 1 tamal tolimense o valluno (250 gr), 1 porción de pan (50 gr), 1 chocolate, café o café con leche (10 oz), 1 jugo de naranja (10 oz).	N/A	N/A	0	45.625	**45.625**
16.1.5	**Desayuno. COMBO 5:** 1 envuelto de mazorca (150 gr), 1 chocolate o café (10 oz), 1 porción de fruta (80 gr).	N/A	N/A	0	25.500	**25.500**
16.1.6	**Desayuno. COMBO 6:** 1 arepa con queso (200gr), 1 chocolate o café con leche (10 oz), 1 jugo de naranja (10 oz), 1 porción de fruta (80 gr).	N/A	N/A	0	38.625	**38.625**
16.1.7	**Desayuno. COMBO 7:** 1 caldo de costilla (300gr), 1 porción de arroz (120 gr), 1 jugo de naranja (10 oz), 1 porción de fruta (80 gr).	N/A	N/A	0	41.125	**41.125**
16.2.1	**Almuerzo. COMBO 1:** 1 churrasco (250 gr), 1 porción de papas fritas tipo francesa (100 gr), 1 guacamole (20 gr), 1 jugo natural o gaseosa marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable (400 ml).	N/A	N/A	0	91.250	**91.250**
16.2.2	**Almuerzo. COMBO 2:** 1 pechuga en salsa de champiñones (250gr), 1 porción de papas fritas tipo francesa (100 gr), 1 ensalada dulce (80 gr), 1 jugo natural o gaseosa (400 ml).	N/A	N/A	0	88.500	**88.500**

16.2.3	**Almuerzo. COMBO 3:** 1 porción de costillas de cerdo ahumando a la BBQ (250 gr), porción de papas fritas tipo francesa (80 gr), 1 Jugo o gaseosa (400 ml).	N/A	N/A	0	81.500	**81.500**
16.2.4	**Almuerzo. COMBO 4:** 1 bandeja paisa (1 porción de arroz 100 gr, 1 chorizo 60 gr, 1 plátano 70 gr, 1 aguacate 60 gr, carne molida 80 gr, 1 arepa 20gr, 1 huevo, 1 chicharrón 70 gr), 1 jugo o gaseosa 400 ml.	N/A	N/A	0	71.750	**71.750**
16.2.5	**Almuerzo. COMBO 5:** 1 parrillada tipo 3 carnes (1 porción de carne de res (80 gr), pechuga (80 gr) y cerdo (80 gr), 1 morcilla (60 gr), 1 papa salada (80 gr), 1 arepa (90 gr), 1 guacamole (30 gr), 1 gaseosa (400 ml).	N/A	N/A	0	91.000	**91.000**
16.2.6	**Almuerzo. COMBO 6:** 1 frijolada (1 porción de Frijoles con pezuña (250 gr), 1 porción de carne de cerdo (100 gr), 1 porción de arroz (100 gr), 1 porción de tajada de plátano (50 gr), 1 arepa (90 gr), 1 aguacate (70 gr), 1 jugo o gaseosa (400 ml).	N/A	N/A	0	66.750	**66.750**
16.2.7	**Almuerzo. COMBO 7:** Porción de lechona tipo tolimense de 400 grs acompañada de dos arepas gaseosa o jugo en botella personal de 400 ml.	N/A	N/A	0	28.250	**28.250**
16.2.8	**Almuerzo. COMBO 8:** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).	N/A	N/A	0	15.750	**15.750**
16.2.9	**Almuerzo. COMBO 9:** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	N/A	N/A	0	39.875	**39.875**
16.2.10	**Almuerzo. COMBO 10:** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml).	N/A	N/A	0	39.875	**39.875**
16.3.1	**Cena. COMBO 1:** 1 Crema de champiñones (80 gr), 1 Filete de salmón Horneado con salsa bechamel (150 gr), 1 porción de Arroz con ajonjolí (100 gr), 1 porción de Puré de papa (80 gr), 1 porción de Ensalada primavera (Mix de lechugas (50 gr), manzana (50 gr), crotones de pan (50 gr), 1 postre parfait de amaretto (120 gr), 1 jugo o gaseosa (400 ml).	N/A	N/A	0	122.750	**122.750**
16.3.2	**Cena. COMBO 2:** 1 cena corriente (arroz 100 gr, 1 porción de Mix carne/pollo (150 gr), 1 plátano frito (50 gr), ensalada fría (15 gr) 1 crema de verduras (200 ml), 1 jugo o gaseosa (250 ml).	N/A	N/A	0	56.250	**56.250**
16.3.3	**Cena. COMBO 3:** 1 porción de lasaña Mix carne/pollo (250 gr), 1 porción de plátano frito (50 gr), 1 porción de pan francés (75 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml).	N/A	N/A	0	46.000	**46.000**
16.3.4	**Cena. COMBO 4:** Fettuccine con camarones salteados y salsa de crema, acompañados con 2 patacones (50 gr cada uno) o pan tostado, 1 jugo o gaseosa (250 ml).	N/A	N/A	0	90.750	**90.750**
16.3.5	**Cena. COMBO 5:** 1 Pasta carbonara de 300 gr, acompañada con pan tostado, fruta picada (piña, fresa, banano) de 180 gr y 1 jugo o gaseosa (250 ml).	N/A	N/A	0	88.750	**88.750**
16.3.6	**Cena. COMBO 6:** 1 Pasta con camarones de 400 gr, acompañada con porción de arroz con coco de 80 gr, 1 patacón de 50 gr, ensalada de verduras 80gr y 1 jugo o gaseosa (250 ml).	N/A	N/A	0	90.750	**90.750**
17	Se requiere un casa para eventos tipo campestre con salón de recepción mínimo para 50 personas, el cual deberá estar ubicado en el municipio Santiago de Cali y municipios del Departamento del Valle del Cauca tales como Palmira, Buga, Tuluá, Cartago, Roldanillo, Sevilla, Dagua y Buenaventura, propuestos por el oferente, que sus instalaciones sean amplias, que cuente con aire acondicionado, buena iluminación, cielo estrellado, sonido con la capacidad adecuada para el espacio y micrófonos con capacidad para presentaciones artísticas (con DJ), juego de luces para eventos de colores, pantalla led para para eventos con el fin de presentar videos institucionales, stand para fotos según la ocasión (silla isabelina con espaldar alto, mesa, tapete rojo y fondo decorado). Las instalaciones deben contar con acomodación en mesa (redonda o rectangular) y espacio independiente para la distribución de alimentos. El sitio debe de contar con un amplio parqueadero para los vehículos y motocicletas, que brinden seguridad. **Incluye el lugar o sitio para el evento. Acomodación del lugar.** De acuerdo a las condiciones exigidas por la entidad. **Nota 1:** El valor cotizado del lugar y acomodación es por evento o grupal.	N/A	N/A	0	9.675.000	**9.675.000**
17.1.1	**ENTRADA, COMBO 1:** Canapés de queso Brie y cebolla caramelizada que contiene (pan baguette, queso Brie, cebolla blanca, aceite vegetal, azúcar morena, balsámico, perejil fresco picado, sal y pimienta negra molida).	N/A	N/A	0	41.000	**41.000**

17.1.2	**ENTRADA, COMBO 2:** Brochetas de champiñones con espinacas que contiene (Pan integral, espinacas baby, champiñones frescos, queso mozzarella, mantequilla, albahaca dulce seca, Sal, pimienta negra molida).	N/A	N/A	0	41.000	**41.000**
17.1.3	**ENTRADA, COMBO 3:** Canelones con salchicha y queso que contiene (canelones, salchichas de pavo, queso mozzarella o queso Oaxaca, mantequilla, sal y pimienta negra molida.	N/A	N/A	0	41.000	**41.000**
17.2	**Plato principal:** Compuesto de dos proteínas: 150 grs cada una, que pueden ser filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo, filete de pescado o mariscos), acompañado de verduras, papa, o plátano, arroz 100gr y jugo natural en vaso 10 oz o bebida gaseosa marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en vaso de 10 oz, copa de vino o de champaña 7 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable) para el brindis.	N/A	N/A	0	106.000	**106.000**
17.3	**Postre:** Porción de torta negra 120 gr y vaso de gaseosa 10 Oz.	N/A	N/A	0	21.750	**21.750**
18.1.1	**Refrigerio, COMBO 1:** Sándwich en pan francés (21 cm): sabores: pechuga de pavo, cerdo BBQ, jamón-queso, Jamón-salami, hawaiano o salami, incluye diferentes salsas, Ingredientes: tomate, cebolla, maíz tierno, queso, lechuga; incluye servilletas y bebida de 350 ml - marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, lo anterior empacado en una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión.	N/A	N/A	45.193	61.375	**53.284**
18.1.2	**Refrigerio, COMBO 2:** En caja de plástico transparente, decorada con un mensaje alusivo a la participación en la actividad, la cual contenga 01 paquete de maní por 45 gramos, 01 paquete de gomas por 50 gramos y 01 chocolatina por 12 gramos, los productos deben ser de marcas reconocidas.	N/A	N/A	21.020	20.500	**20.760**
18.1.3	**Refrigerio, COMBO 3:** 1 Sándwich en pan de orégano /parmesano (15 cm), sabores: parrillada de res, carne BBQ, pollo, pavo y jamón incluye diferentes salsas, ingredientes tomate, cebolla roja, pimiento verde, pepinillos lechuga, queso y bebida de 350 ml – marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable; y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, lo anterior empacado en una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión.	N/A	N/A	45.193	61.500	**53.347**
18.2.1	**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 1:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo húmeda en tres leches (leche condensada, leche evaporada y crema de leche) con decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante.	N/A	N/A	751.465	1.375.000	**1.063.233**
18.2.2	**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 2:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo envinada con decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante.	N/A	N/A	675.793	1.400.000	**1.037.897**
18.2.3	**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 3:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo torta negra con decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante.	N/A	N/A	675.793	1.375.000	**1.025.397**
18.2.4	**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 4:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo de naranja con amapola, decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante.	N/A	N/A	675.793	1.375.000	**1.025.397**

18.2.5	**Torta y/o tabla de quesos para evento. COMBO 5:** Se requiere una tabla de queso para 50 personas (quesos, acompañamientos y elementos decorativos) **Quesos** 1. Queso Brie: Queso francés de textura suave y cremosa, con un sabor delicado y ligeramente dulce. 2. Queso Parmigiano-Reggiano: Queso italiano de textura dura y granulosa, con un sabor intenso y salado. 3. Queso Manchego: Queso español de textura firme y semidura, con un sabor nutrido y ligeramente picante. 4. Queso Gouda: Queso holandés de textura suave y cremosa, con un sabor delicado y ligeramente dulce. 5. Queso Azul: Queso de textura cremosa y sabor intenso y picante. **Acompañamientos** 1. Frutas: Uvas, fresas, manzanas, peras. 2. Nueces: Almendras, nueces de macadamia, pacanas. 3. Pan y galletas: Pan baguette, galletas de agua, crackers. 4. Mermeladas y chutneys: Mermelada de fresa, chutney de mango. 5. Aceitunas y otros productos: Aceitunas verdes, aceitunas negras, pepinillos. **Elementos decorativos** 1. Hojas de lechuga: Hojas de lechuga fresca para decorar la tabla. 2. Frutas secas: Frutas secas, como pasas o dátiles, para agregar color y textura.	N/A	N/A	1.261.200	1.435.000	**1.348.100**
19.1	**Decoración:** Se requiere decoración de espacio destinado para la realización de la actividad integración de compañeros, espacio o lugar que será escogido por la entidad contratante, el cual puede ser en instalaciones propias de la institución, o lugares previstos por la entidad, el cual podrá estar ubicada en el municipio Santiago de Cali o el Departamento del Valle del Cauca.	N/A	N/A	0	1.725.000	**1.725.000**
19.2	**Materiales para decoración:** 2 paquetes de bombas R-12 por 50 unidades (con los colores indicados por la entidad contratante). 2 paquetes de bombas R-9 por 50 unidades (con los colores indicados por la entidad contratante). 2 paquetes de vasos desechables de 7 Oz por 50 unidades cada uno. 2 paquetes de platos para ponqué por 50 unidades cada uno. 2 paquetes de servilletas x 100 unidades cada uno. 2 cortinas decorativas (con los colores indicados por la entidad contratante). 1 letrero de acuerdo al evento a realizase con medidas de 63cm x 44cm y/o 144cm x 36cm.	N/A	N/A	0	1.170.000	**1.170.000**

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

NOTA: Para la determinación del valor estimado del presente proceso, la entidad realizó un análisis comparativo entre el promedio de las cotizaciones recibidas y los valores históricos, optando por la aplicación de la media aritmética (promedio) como medida de tendencia central para establecer el valor estimado de cada ítem. Esta metodología se sustenta en los siguientes criterios técnicos y legales:

- **Tratamiento de la Dispersión:** Tras el análisis del mercado y los precios históricos, se observó una variabilidad significativa en las ofertas económicas presentadas por los proveedores. En este escenario, la aplicación del promedio permite mitigar el impacto de los valores extremos, obteniendo un valor estimado que representa el comportamiento actual, general y real del sector económico.

- **Garantía de Pluralidad y Suficiencia:** El valor resultante de esta operación aritmética asegura la suficiencia presupuestal necesaria para que los futuros proponentes puedan cubrir los costos directos, indirectos, operativos y tributarios derivados de la ejecución del contrato. De este modo, se garantiza el principio de Selección Objetiva, permitiendo la participación de diversos actores del mercado en condiciones de equidad.

- **Equilibrio Económico y Realidad del Mercado:** El precio promedio obtenido se encuentra debidamente "aterrizado" a las condiciones actuales del mercado de servicios de bienestar y apoyo psicosocial. Este valor guarda la debida proporción con el alcance de las obligaciones y los estándares de calidad exigidos por la Policía Nacional, asegurando que la entidad no incurra en una subestimación o sobreestimación del gasto público.

En consecuencia, atendiendo a los principios de Economía y Selección Objetiva, la entidad tiene en cuenta algunos valores históricos del SECOP para obtener el valor estimado, teniendo en cuenta el

incremento del IPC que para la vigencia 2025 fue del 5,10%, fundamentando la estimación del valor contratado con el estudio de mercado (cotizaciones) y precios históricos SECOP.

Aunado a lo anterior, el valor estimado se tuvo en cuenta a través del análisis de las siguientes variables:
Servicios Culturales y de Recreación:
El valor estimado se fijó alineado al precio de mercado, debido a que estos servicios son altamente volátiles y dependen de la disponibilidad y tarifas actuales de las cadenas de cine y parques recreativos. La proyección histórica, aunque útil, resulta insuficiente ante la evolución en la calidad de las instalaciones exigidas (ej. Salas IMAX, 4DX).

Servicios Logísticos y Alimentos:
En los casos donde el precio histórico proyectado y el de mercado difieren, se seleccionó el precio de mercado como valor estimado. Esta decisión técnica se justifica en que los insumos alimentarios han tenido variaciones atípicas por encima del IPC promedio; por tanto, el precio de mercado es el reflejo real de la capacidad adquisitiva actual del contratista.

Transporte:
El valor estimado se calculó mediante una ponderación entre el valor histórico proyectado y el de mercado. Se busca un equilibrio que garantice un servicio digno (buses con aire acondicionado, documentación vigente) sin incurrir en sobrecostos excesivos para la Policía Metropolitana.

El Valor Estimado seleccionado es el precio base de contratación y su justificación legal se fundamenta en los siguientes apartados:

Principio de Eficiencia: Evita el desabastecimiento o la declaratoria de desierta por presupuestos insuficientes (utilizando precios de mercado actuales).

Principio de Transparencia: Al cruzar los precios históricos con los del mercado, se minimiza la discrecionalidad y se fundamenta la decisión en datos objetivos.

Gestión del Riesgo: La adopción del precio de mercado actual protege a la entidad frente al riesgo de que los proponentes no puedan cumplir con los estándares de calidad debido a precios artificialmente bajos proyectados de años anteriores.

En conclusión, el uso del promedio como base para establecer el valor estimado, se alinea con el Principio de Planeación y Economía, permitiendo a la entidad satisfacer su necesidad misional mediante una asignación de recursos eficientes, justos y acorde con la oferta comercial vigente para el año 2026.

9. VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

El valor estimado para el presente proceso de contratación es la suma de **MIL CIENTO SESENTA Y UN MILLONES CIENTO CUARENTA MIL QUINIENTOS VEINTINUEVE PESOS CON SETENTA Y NUEVE CENTAVOS M/CTE ($1.161.140.529,79**). Incluidos impuestos de ley según corresponda, distribuido de la siguiente forma:

No	CODIGO CUBS	RUBRO PRESUPUESTAL	UNIDAD	REC.	DESCRIPCIÓN	CANT.	FUENTE DE FINANCIACIÓN FONDOS ESPECIALES VALOR TOTAL
1	93141500	02 02 02 0009 006	M2BS1 (BIESO MECAL)	10	MECAL BIESO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$693.578.000,00

2		SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO, CULTURALES Y DEPORTIVOS	M2DPBS1 (BIESO DEVAL)	10	DEVAL BIESO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$364.697.000,00
3			M2D (DINCO MECAL)	10	MECAL DINCO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$ 17.112.600,00
4			M2DP7 (DINCO DEVAL)	10	DEVAL DINCO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$ 16.852.600,00
5			M2CEVTU (CEVTU)	10	CEVTU - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$ 13.000.000,00
6			M2CEVOC (CEVOC)	10	CEVOC - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$ 11.000.000,00
7			M2N (UNDEMO MECAL)	10	MECAL GUDMO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$ 10.804.500,00
8			M2DP15 (UNDEMO DEVAL)	10	DEVAL GUDMO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	$ 19.257.000,00
9			M2NSF (NUSEFA)	10	NUSEFA- - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A ALA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	1	14.838.829,79
TOTAL							**$ 1.161.140.529,79**

El presupuesto oficial estimado para el presente proceso se establece por el valor total de la disponibilidad presupuestal asignada, bajo la modalidad de presupuesto agotable (bolsa de recursos). Esta decisión se fundamenta en los lineamientos de Colombia Compra Eficiente y responde a los siguientes criterios técnicos:

- **Maximización de la Cobertura y Eficiencia:** El objeto contractual busca garantizar la mayor cobertura posible del "Sistema de Atención Integral para la Familia Policial". Al no limitar el presupuesto a cantidades fijas por ítem, la entidad optimiza el recurso público, permitiendo que la ejecución se adapte dinámicamente a la demanda real de los beneficiarios.

- **Flexibilidad Operativa y Principio de Planeación:** Dada la naturaleza de los servicios de apoyo psicosocial y recreativo, la necesidad institucional es variable. Por tanto, se opta por una estructura de **precios unitarios fijos sin sujeción a cantidades mínimas**, donde el contratista ejecutará las actividades de acuerdo con los requerimientos específicos emitidos por la supervisión, hasta agotar el techo presupuestal.

- **Selección Objetiva:** El valor total estimado constituye el límite máximo de gasto para la entidad, asegurando que la puja de los proponentes se centre en la oferta técnica y en la competitividad de sus precios unitarios, garantizando siempre el equilibrio económico del contrato.

En consecuencia, la ejecución se realizará mediante órdenes de servicio o requerimientos específicos, lo que permite a la Policía Metropolitana de Santiago de Cali responder con agilidad a las necesidades del personal uniformado y no uniformado durante la vigencia fiscal, cumpliendo con el principio de efectividad en el gasto público.

Intendente **CHISLAINE LIZBETH PEÑA OVALLE**
Administrador Centro Vacacional Tuluá (E)

Intendente Jefe **CESAR AUGUSTO FLOREZ QUICENO**
Responsable Bienestar Social Departamento de Policía Valle

Intendente Jefe **JON FREDDY MONTENEGRO BERRIO**
Responsable Bienestar Social Metropolitana Santiago de Cali

Capitán **GINA MARIA PARRADO MARIN**
Jefe Grupo Incorporación - Cali

Capitán **JOHANA ANDREA MURILLO MEJIA**
Jefe Grupo Incorporación - Valle

Capitán **FABIO ALEXANDER CASTRO PINEDA**
Comandante Grupo Diálogo y Mantenimiento del Orden - MECAL

Mayor **LUISA FERNANDA MARTINEZ LARA**
Administrador Centro Vacacional de Occidente

Mayor **LUISA FERNANDA BEDOYA MATEUS**
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima - NUSEFA

Mayor **JUAN CARLOS PINILLA MERCADO**
Comandante Grupo Diálogo y Mantenimiento del Orden - DEVAL

Subintendente **PEDRO MOISES PINZÓN HERRERA**
Estructurador Estudio Previo - MECAL

Subintendente **LUIS CARLOS BERNAL AYALA**
Estructurador Estudio Previo - DEVAL

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Selección de contratación cuyo objeto es PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS.

Aplica	**Anexos**
■	Certificación de la necesidad
■	Especificaciones técnicas
☐	Constancia de idoneidad y experiencia (aplica para prestación de servicios profesionales)
■	Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
■	Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
☐	Ficha técnica.
■	Obligaciones de la policía nacional (no aplica para mínima cuantía)
■	Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)

Aplica	**Formularios adjuntos al estudio previo**
■	Factores de verificación y ponderación.
■	Apoyo a la industria nacional
☐	Indicación de trato nacional
■	Experiencia del proponente
■	Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia
■	Clasificación proponente extranjero
■	Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
■	Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
■	Compromiso anticorrupción (obligatorio)
■	Capacidad financiera
☐	Certificación de compromiso del fabricante y/o oferente
☐	Certificación de la capacidad técnica
☐	Personal, experiencia y tiempos de dedicación mínimos
	Carta de compromiso postventa
☐	

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

1. Certificación plan anual de adquisiciones.
2. Solicitud y respuesta por parte de la Agencia Nacional de Contratación Pública-Colombia Compra eficiente.
3. Comunicación oficial GS-2026-059475-MECAL, solicitud indicadores financieros.
4. Comunicación oficial GS-2026-065719-MECAL, respuesta de los indicadores financieros.
5. Cotizaciones proceso PN MECAL GUTAH 002 2026
6. GS-2026-069371-MECAL solicitud concepto causación impuestos
7. GS-2026-069368-MECAL solicitud de certificación de condiciones de seguridad y salud en el trabajo
8. GS-2026-069385-MECAL solicitud de concepto ambiental

ANEXO No. 1
CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

En nuestra calidad de responsables de las áreas de Bienestar Social (MECAL y DEVAL), administradores de Centros Vacacionales (Occidente y Tuluá), jefes de Grupos de Incorporación (Cali y Valle), comandantes de las Unidades de Diálogo y Mantenimiento del Orden (MECAL y DEVAL) y Rector colegio Nuestra Señor de Fátima (NUSEFA), mediante la suscripción del presente documento, **CERTIFICAMOS** la necesidad apremiante de contratar la prestación integral de servicios de apoyo para el bienestar y la calidad de vida del personal policial y sus familias.

Esta necesidad se fundamenta en los siguientes criterios técnicos y administrativos:

- **Insuficiencia de Capacidad Operativa:** Tras realizar el análisis interno, se determinó que las unidades policiales requirentes no cuentan con el personal idóneo ni suficiente para la organización, logística y despliegue de actividades psicosociales, culturales y recreativas a la escala requerida por el "Sistema de Atención Integral para la Familia Policial".

- **Limitación de Infraestructura y Logística:** Las capacidades actuales de la institución en cuanto a preparación de alimentos (catering), logística de eventos y escenarios especializados son insuficientes para cubrir la demanda proyectada para la vigencia 2026, sin afectar la continuidad del servicio público de policía.

- **Cumplimiento de Metas Institucionales:** La contratación es el mecanismo idóneo y necesario para garantizar el cumplimiento de la "Estrategia 4D: Un estilo de vida saludable" y el Acto Administrativo No. 0424 de 2023, asegurando la prestación de servicios de alta calidad que el talento humano requiere.

- **Eficacia Administrativa:** De conformidad con el Principio de Planeación, se hace imperativo acudir a la contratación externa con el fin de transferir los riesgos logísticos y operativos a un tercero especializado, optimizando el uso de los recursos públicos y garantizando el bienestar de los uniformados, personal no uniformado, reserva policial y sus núcleos familiares.

En conclusión, ante la imposibilidad técnica y operativa de suplir esta necesidad con medios propios, la suscripción del contrato resultante del presente estudio previo se constituye como la única alternativa viable para el fortalecimiento de la moral combatiente y la efectividad institucional.

Intendente **CHISLAINE LIZBETH PEÑA OVALLE**
Administrador Centro Vacacional Tuluá (E)

Intendente Jefe **CESAR AUGUSTO FLOREZ QUICENO**
Responsable Bienestar Social Departamento de Policía Valle

Intendente Jefe **JON FREDDY MONTENEGRO BERRIO**
Responsable Bienestar Social Metropolitana Santiago de Cali

Capitán **GINA MARIA PARRADO MARIN**
Jefe Grupo Incorporación - Cali

Capitán **JOHANA ANDREA MURILLO MEJIA**
Jefe Grupo Incorporación - Valle

Capitán **FABIO ALEXANDER CASTRO PINEDA**
Comandante Grupo Diálogo y Mantenimiento del Orden - MECAL

Mayor **LUISA FERNANDA MARTINEZ LARA**
Administrador Centro Vacacional de Occidente

Mayor **LUISA FERNANDA BEDOYA MATEUS**
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima – NUSEFA

Mayor **JUAN CARLOS PINILLA MERCADO**
Comandante Grupo Diálogo y Mantenimiento del Orden - DEVAL

Elaboró: SI. Pedro Moisés Pinzón Herrera
GUBSO- MECAL

Elaboró: SI. Luis Carlos Bernal Ayala
GUBSO- DEVAL

Revisó: MY. Fabian Alexis De La Roche Sanchez
GUTAH- MECAL

Revisó: MY. Erika Vanessa Martinez
GUTAH- DEVAL (E)

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO No. 2

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

La Policía Nacional de Colombia – POLICIA METROPOLITANA DE CALI tendrá como parámetro de evaluación técnica el diligenciamiento presente anexo condiciones técnicas mínimas habilitantes y cada uno de sus numerales por parte del oferente, en el cual se encuentran las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios a adquirir, además de la descripción de requisitos netamente técnicos que el oferente deberá cumplir, los cuales tendrán como criterio evaluador (CUMPLE o NO CUMPLE).

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

* Condiciones Técnicas Mínimas
* Otras condiciones técnicas

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **JORNADA CULTURAL DE CINE** Se realizará actividad de cine en familia con el objetivo de fortalecer los lazos familiares, fomentar espacios de recreación saludable y reducir el estrés laboral acumulado por las funciones propias del servicio policial, contribuyendo al bienestar psicosocial de los funcionarios al ofrecer un entorno de integración, relajación y apoyo emocional, tanto entre compañeros de trabajo como con sus familiares. Además, el compartir tiempo de calidad con seres queridos en un ambiente distinto al laboral promueve el equilibrio entre la vida profesional y personal, factor clave en la prevención del agotamiento emocional (burnout) y en la mejora del clima organizacional. Dicha actividad estará a cargo de responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial. **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** **OPCIÓN 1:** **Tiquete de entrada** abierto de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional las cuales cuenten con MEGA SALAS, IMAX, DINAMIX 4D, MULTIPLEX, ONYX y cadena de cine con cobertura a nivel nacional que cuenten con SALAS TIPO ESTADIO, D-BOX, XD, BISTRO, IMAX, REALD 3D con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, **formato 2D** valido para todas las sucursales en funcionamiento, en el Municipio de Santiago de Cali y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato. **OPCIÓN 2:** **Tiquete de entrada** abierto de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional las cuales cuenten con MEGA SALAS, IMAX, DINAMIX 4D, MULTIPLEX, ONYX y cadena de cine con cobertura a nivel nacional que cuenten con SALAS TIPO ESTADIO, D-BOX, XD, BISTRO, IMAX, REALD 3D con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, **formato 3D (INCLUYE GAFAS PARA FORMATO 3D)**, valido para todas las sucursales en funcionamiento, en el Municipio de Santiago de Cali y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato. **OPCIÓN 3:** **Tiquete de entrada** abierto de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional, las cuales cuenten con SALA ULTRA, SALA 4DX, SALA VIP, SALA KIDS y SALA TRADICIONAL, con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, **formato 2d** valido para todas las sucursales en funcionamiento en el Departamento del Valle del Cauca y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato.		

	OPCIÓN 4: **Tiquete de entrada** abierto de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional, las cuales cuenten con SALA ULTRA, SALA 4DX, SALA VIP, SALA KIDS y SALA TRADICIONAL, con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, **formato 3d (INCLUYE GAFAS PARA FORMATO 3D)**, valido para todas las sucursales en funcionamiento en el Departamento del Valle del Cauca y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato. **COMBOS POR PERSONA PARA OPCIÓN 1 Y 2** **COMBO 1:** compuesto por perro caliente, crispetas pequeñas (100 gr), gaseosa (mínimo 450 ml) marcas reconocidas en el mercado, debidamente refrigeradas. NOTA: El peso del perro caliente es el ofertado por la sala de cine. **COMBO 2:** compuesto por porción de pizza tradicional, crispetas pequeñas (100 gr) y gaseosa (mínimo 450 ml) marcas reconocidas en el mercado, debidamente refrigeradas y chocolatina pequeña. NOTA: El peso del sándwich es el ofertado por la sala de cine. **COMBO 3:** 8 Piezas de alitas BBQ + 160g de papa francesa + 1 Gaseosa Grande 798ml. NOTA: El peso de las alitas BBQ es el ofertado por la sala de cine. **COMBOS POR PERSONA PARA OPCIÓN 3 Y 4** **COMBO 4:** compuesto por perro caliente, crispetas grandes (mínimo 150 gr), gaseosa mediana (mínimo 450 ml) marcas reconocidas en el mercado, debidamente refrigeradas. NOTA: El peso del perro caliente es el ofertado por la sala de cine. **Nota 1:** Las salas de cine **OPCIÓN 1** y **OPCIÓN 2** deberán de estar ubicadas en la jurisdicción de la ciudad de Santiago de Cali y los tiquetes, deben tener cobertura en todo el territorio nacional en las sucursales disponibles. **Nota 2:** Las salas de cine **OPCIÓN 3** y **OPCIÓN 4** deberán de estar ubicadas en diferentes municipios del Departamento del Valle del Cauca, Norte: Cartago. Centro: Cali, Palmira, Candelaria, Buga y Tuluá. Sur: Florida. Occidente: Dagua Pacifico: Buenaventura, y los tiquetes deben tener cobertura en todo el territorio nacional en las sucursales disponibles. **Nota 3:** Para el formato 3D el valor cotizado debe de incluir el costo de las GAFAS 3D, por lo cual el oferente o contratista debe de garantizar la entrega de las gafas en las mismas cantidades de las boletas previamente coordinado con la entidad contratante. **Nota 4**: El contratista deberá adelantar las coordinaciones necesarias para garantizar que los alimentos a entregar, según la opción seleccionada por la entidad contratante, sean dispuestos y entregados directamente por la sala de cine donde se llevará a cabo la actividad programada. **Nota 5**: El valor cotizado de la actividad es por tiquete. **Nota 6**: El contratista coordinará los elementos de apoyo logístico como lo son entradas de cine y alimentación en el lugar, horarios en coordinación con la entidad contratante y en las cantidades requeridas, que permitan llevar a cabo el evento de manera exitosa (con un plazo de entrega a la entidad no mayor a 10 días calendario contaos a partir del requerimiento). **Nota 6**: Los tiquetes de ingreso a las salas de cine y los combos de refrigerio deben tener una **vigencia superior** a los **6 meses** contados a partir de la fecha de entrega de los mismos).		
2	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD: VISITA A PARQUES** La realización de la actividad está orientada a fortalecer los vínculos familiares, mejorar la salud mental y fomentar la cohesión social dentro del entorno institucional. Este tipo de actividades recreativas y pedagógicas fuera del contexto laboral permiten reducir el estrés, promover la desconexión de las tensiones propias del servicio y estimular la participación activa en dinámicas de aprendizaje, cuidado ambiental y esparcimiento. Además, estas experiencias fortalecen el sentido de pertenencia y mejoran la motivación del personal, impactando de manera positiva en el clima organizacional y en la calidad del servicio policial. Esta actividad estará a cargo de responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial. **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** **(SALIDA DE INTEGRACIÓN CON ACTIVIDADES PEDAGÓGICAS)**		

PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO #1:

Ingreso a parques recreativos o familiares acuáticos, parques recreativos o familiares acuáticos, que cuente con: sala de juegos para niños, atracciones extremas, plataforma de obstáculos para niños, carros de pedal, canchas múltiples (futbol, baloncesto y voleibol), juegos infantiles, senderos ecológicos, zona camping, piscinas y parque acuático infantil, bicicletas acuáticas; parque recreativo o familiar acuático que cuente con: piscinas en cascada, piscinas para adultos y niños, toboganes para adultos y niños, juegos infantiles, pista acuática, cabañas; piscina adultos, piscina infantil, restaurante, salón de eventos, canchas múltiples, toboganes, restaurante y juegos infantiles. **Restaurantes de:** cocina típica a la carta, bufet de comida típica, arroces y pastas, platos a la carta y menú ejecutivo.

Salón o auditorio: el salón o auditorio deberá estar ubicado dentro de las instalaciones del parque recreativo con acomodación en silla individual, proyector de imágenes, telón, computador, sonido con la capacidad adecuada para el espacio, micrófono, accesibilidad a internet, conexiones eléctricas, por otro lado, que el salón tenga buena acústica, accesibilidad, ventilación, iluminación, tratamiento de acústica, visibilidad, accesibilidad y acceso a baños en buenas condiciones de higiene.

Ingreso y uso de las instalaciones: el usuario que ingrese al parque acuático recreativo tendrá derecho al goce y disfrute de los toboganes, piscinas, zonas verdes y zonas comunes, sin que este genere costo adicional.

Restaurante: lugar en el cual se realizará la distribución de los alimentos, el cual debe ser diferente e independiente tanto del auditorio como del salón, debiendo contar con parrilla, cocina típica a la carta, bufet de comida típica, platos a la carta y menú ejecutivo, arroces y pastas.

✓ **Almuerzo**

Composición: MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante.

✓ **Refrigerio AM, una de las siguientes opciones**

COMBO 1: Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano).
COMBO 2: Porción de arroz de 100 gr, porción de huevos revueltos de 300 gr, 2 pan de bonos de 100 gr cada uno, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.
COMBO 3: Plato de caldo de costilla, acompañado con porción de arroz de 100 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.
COMBO 4: Porción de fruta mixta 150 gr (papaya, mango, piña, manzana, banano), acompañado de una porción de cereal (granola) con vaso de yogurt o leche de 10 oz.

✓ **Refrigerio PM, una de las siguientes opciones**

COMBO 1: Hamburguesa común (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.
COMBO 2: Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.
COMBO 3: Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz)
COMBO 4: Sándwich tipo cubano de 21 cm, de 350 gr (roast beef, jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate, lechuga romana albaca, tomillo, pimienta, salsa italiana y de ajo; acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml.

TRANSPORTE (ida y regreso) se requiere que el proponente tenga experiencia y esté en capacidad de prestar el servicio de transporte mediante un bus y/o buses con una capacidad de entre 30 a 40 personas, necesarios para transportar a los asistentes, este deberá contar con la documentación necesaria y vigente para circular por el territorio nacional, deben tener aire acondicionado y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente.

HOTEL (Estadía) Se requiere que el proponente tenga experiencia y esté en capacidad de ofrecer el servicio de hotelería por pareja en el centro vacacional, cuya estadía debe de incluir:

✓ **Desayuno, una de las siguientes opciones**

COMBO 1: Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano).
COMBO 2: Porción de arroz de 100 gr, porción de huevos revueltos de 300 gr, 2 pan de bonos de 100 gr cada uno, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.
COMBO 3: Plato de caldo de costilla, acompañado con porción de arroz de 100 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.

✓ **Almuerzo**

Composición: MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante.

✓ **Cena**

Composición: MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, bebida 10 Oz.

Nota 1: Los menús serán a elección de la entidad contratante. El valor cotizado de la actividad es por persona.
Nota 2: El contratista deberá adelantar las coordinaciones necesarias para garantizar que los alimentos a entregar, según la opción seleccionada por la entidad contratante, sean dispuestos y entregados directamente en el parque acuático recreativo dispuesto por el oferente.
Nota 3: El valor cotizado del transporte será por trayecto ida y regreso según la cantidad de buses utilizados por el aforo de personal asistente a la actividad. Podrá haber programaciones en que no se requiera el servicio de transporte, previa coordinación con la entidad contratante.
Nota 4: El servicio de hotel debe ser cotizado por pareja y el menú será escogido por la entidad contratante según lo ofrecido por el futuro contratista. El hotel debe de encontrarse ubicado dentro del parque acuático o centro recreacional.
Nota 5: Los parques recreativos o acuáticos deberán estar ubicados en la ciudad de Santiago de Cali, Calima Darién, Buga, Tuluá, Palmira y Cartago, el oferente dispondrá del personal idóneo para la ejecución del presente ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante.
Nota 6: Las instalaciones deben de estar habilitadas para ingreso como mínimo los fines de semana de viernes a domingo y lunes festivos en los horarios de 09:00 am - 05:00 pm.

ACUAPARQUE RECREATIVO #2

Ingreso al acuaparque recreativo o familiar acuático, el cual debe de contar con: piscinas, toboganes de competencia, diversidad de juegos, ingreso al parque con pasaporte para uso y disfrute de las instalaciones como: piscina de olas, piscina con cascadas, botes chocones, piscilago con tarzanera y kayak, piscina infantil, restaurante, jacuzzi, salón de eventos, karts para niños, cancha de fútbol, cancha de fútbol, vóley playa, plazoleta espectáculos, salón de eventos, toboganes para neumáticos, billar pool, rio de emociones.

Ingreso y uso de las instalaciones: el usuario que ingrese acuaparque tendrá derecho al goce y disfrute de los diferentes escenarios, juegos, atracciones, toboganes, entre otros con los que cuente el parque sin que este genere costo adicional a excepción de algunos que puedan generar un costo económico adicional.

✓ **Desayuno, una de las siguientes opciones**

COMBO 1: Porción de huevos pericos o revueltos 150 gr, vaso de café o chocolate de 10 oz.
COMBO 2: 2 empanadas 70 gr c/u, vaso de café o chocolate de 10 oz.
COMBO 3: Carne en bistec o asada 125 gr, acompañado con porción de arroz de 100 gr, tajada de pan, vaso de café o chocolate de 10 oz.

✓ **Almuerzo, una de las siguientes opciones**

OPCIÓN 1: porción de proteína 200 gr (Pollo en salsa de champiñones o Lomo de cerdo en salsa de piña, panela y mostaza), arroz 100 gr (arroz turco), ensalada mixta verde de 60gr, gaseosa de 300 ml.
OPCIÓN 2: porción de proteína 200 gr - Asado 2 carnes (pollo y cerdo), papa al vapor 100 gr, ensalada mixta de 60gr, gaseosa de 300 ml.
OPCIÓN 3: porción de proteína 200 gr – chuleta de cerdo, papa a la francesa 100 gr, arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, gaseosa de 300 ml.

✓ **Refrigerios, una de las siguientes opciones**

COMBO 1: Sándwiches + gaseosa 300 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable)
COMBO 2: Pastel de pollo + gaseosa 300 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable)
COMBO 3: Mix valluno: 2 empanadas, 1 mini aborrajado, 1 mini marranita + gaseosa 300 ml.

<u>OPCIÓN DEL SERVICIO DEL TRANSPORTE Y HOTEL:</u>

TRANSPORTE (ida y regreso) se requiere de un bus y/o buses con una capacidad de entre 30 a 40 personas, necesarios para transportar a los asistentes, este deberá contar con la documentación necesaria y vigente para circular por el territorio nacional, deben tener aire acondicionado y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente.

HOTEL (Estadía) Se requiere que el proponente tenga experiencia y esté en capacidad de ofrecer el servicio de hotelería por pareja en el centro vacacional, cuya estadía debe de incluir:

✓ **Desayuno, una de las siguientes opciones**

COMBO 1: Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano).
COMBO 2: Porción de arroz de 100 gr, porción de huevos revueltos de 300 gr, 2 pan de bonos de 100 gr cada uno, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.
COMBO 3:
Plato de caldo de costilla, acompañado con porción de arroz de 100 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.

✓ **Almuerzo**

Composición: MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante.

✓ **Cena**

Composición: MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml.

Nota 1: Lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. El valor cotizado del pasadía, desayuno, refrigerio y almuerzo es por persona.
Nota 2: El valor cotizado del transporte será por trayecto ida y regreso según la cantidad de buses utilizados por el aforo de personal asistente a la actividad. Podrá haber programaciones en que no se requiera el servicio de transporte, previa coordinación con la entidad contratante. Se debe de tener en cuenta que el servicio podrá ser solicitado desde cualquier municipio del valle del cauca hasta el acuaparque.
Nota 3: El servicio de hotel debe ser cotizado por pareja y el menú será escogido por la entidad contratante según lo ofrecido por el futuro contratista. El hotel debe de encontrarse ubicado dentro del parque acuático o centro recreacional.
Nota 4: El acuaparque deberá estar ubicado en los municipios que se encuentran en la periferia del área Metropolitana Santiago de Cali como Palmira; el oferente dispondrá del personal idóneo para la ejecución del presente ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad

y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante.
Nota 5: Las instalaciones deben de estar habilitadas para ingreso como mínimo los fines de semana de viernes a domingo y lunes festivos en horarios de 09:00 am - 05:00 pm.

BALNEARIO Y RESTAURANTE CAMPESTRE

ACUAPARQUE RECREATIVO #3.

Ingreso al balneario y restaurante campestre, el cual debe de contar con: piscinas, toboganes diversidad de juegos, ingreso al Parque con pasaporte para uso y disfrute de las instalaciones como: Piscina adultos, Piscina Infantil, Restaurante, Jacuzzi con hidromasaje, Salones para Eventos (de 4 a 5 salones), carpas al aire libre, juegos de sapo, amplios jardines, Canchas de Fútbol, juegos infantiles, bar con sonido profesional, hotel (cama grande, aire acondicionado, televisor LED, agua caliente, jacuzzi privado), parqueaderos amplios y sin costo para los visitantes.

Ingreso y uso de las instalaciones: el usuario que ingrese al balneario y restaurante campestre tendrá derecho al goce y disfrute de los diferentes escenarios, juegos, atracciones, toboganes, entre otros con los que cuente el parque sin que este genere costo adicional.

✓ **Desayuno:**
Composición: MENÚ DEL DÍA: porción de arroz 100 gr, porción de huevos pericos 150 gr, arepa y bebida caliente 10 Oz (café o café en leche).

✓ **Refrigerio:**

Composición: 2 empanadas 70 gr cada una, gaseosa 400 ml o jugo natural 12 Oz

✓ **Almuerzo:**

COMBO 1: sancocho de pollo: Sancocho acompañado con arroz 100 gr, ensalada, pernil de pollo o a la parrilla 400 gr.
COMBO 2: Milanesa de Cerdo: Corte de Cerdo apanado 250 gr, papas a la francesa 150 gr, porción de arroz 100 gr, (opcional ensalada de lechugas).
COMBO 3: Parrillada Mixta: Carne de res 100 gr, cerdo 100 gr y chorizo casero 70 gr; acompañamientos: plátano maduro horneado, papa al vapor y arepa de la casa. (opcional ensalada de lechugas)
COMBO 4: Lomo de cerdo puede ser en salsa BBQ o a la parrilla 250 gr. Acompañamientos: maduro horneado, papa al vapor y arepa de la casa. (opcional ensalada de lechugas)
COMBO 5: Churrasco en corte argentino 250 gr. Acompañamientos: maduro horneado, papa al vapor y arepa de la casa. (opcional ensalada de lechugas)

✓ **MENÚ INFANTIL NIÑOS DE (4 A 10 AÑOS):**

Composición: Nuggets de Pollo: (7) unidades de Nuggets, con papas a la francesa y salsa de tomate.

TRANSPORTE (ida y regreso) se requiere de un bus y/o buses con una capacidad de entre 30 a 40 personas, necesarios para transportar a los asistentes, este deberá contar con la documentación necesaria y vigente para circular por el territorio nacional, deben tener aire acondicionado y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente.

HOTEL (Estadía) Se requiere que el proponente tenga experiencia y esté en capacidad de ofrecer el servicio de hotelería por pareja en el centro vacacional, cuya estadía debe de incluir:

✓ **Desayuno, una de las siguientes opciones**

COMBO 1: Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano).
COMBO 2: Porción de arroz de 100 gr, porción de huevos revueltos de 300 gr, 2 pan de bonos de 100 gr cada uno, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.
COMBO 3: Plato de caldo de costilla, acompañado con porción de arroz de 100 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz.

✓ **Almuerzo**

Composición: MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche,

frutas y vaso de jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante.

✓ **Cena**

Composición: MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición,

Nota 1: El valor cotizado del pasadía, desayuno, almuerzo y refrigerio es por persona.
Nota 2: Lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante.
Nota 3: El valor cotizado del transporte será por trayecto ida y regreso según la cantidad de buses utilizados por el aforo de personal asistente a la actividad. Podrá haber programaciones en que no se requiera el servicio de transporte, previa coordinación con la entidad contratante.
Nota 4: El servicio de hotel debe ser cotizado por pareja y el menú será escogido por la entidad contratante según lo ofrecido por el futuro contratista. El hotel debe de encontrarse ubicado dentro del parque acuático o centro recreacional.
Nota 5: El balneario y restaurante campestre deberá estar ubicado en los municipios que se encuentran en la periferia del área Metropolitana Santiago de Cali como Palmira, el oferente dispondrá del personal idóneo para la ejecución del presente ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante.
Nota 6: Las instalaciones deben de estar habilitadas para ingreso durante la semana (lunes a domingo) en los horarios mínimo de 09:00 am - 06:00 pm.

ACUAPARQUE

ACUAPARQUE RECREATIVO #4

Ingreso al acuaparque, el cual debe de contar con: Piscina con olas, Piscina Semiolímpica, Piscina con Tarzanera para niños, Piscina con Tarzanera para adultos, Piscina para niños con juegos integrados, Toboganes tradicionales y extremos, rio lento, Cancha césped futbol 9 y futbol 11, Cancha sintética futbol 9, Cancha sintética futbol 6, Cancha múltiple, personal de Salvavidas distribuidos en todas las piscinas, Zonas verdes con Juegos infantiles, área de restaurantes, lago, salones para eventos, discoteca, canchas de tenis, Servicio de enfermería, Paramédico permanente, el Área debe de estar protegida por un centro medico para atención de emergencias. El lugar debe de contar con amplios parqueaderos con capacidad suficiente para estacionar vehículos y motocicletas.

Ingreso y uso de las instalaciones: el usuario que ingrese al acuaparque tendrá derecho al goce y disfrute de los diferentes escenarios, juegos, atracciones, toboganes, entre otros con los que cuente el parque sin que este genere costo adicional.

✓ **Desayuno**

COMBO 1: Huevos revuelto o perico, una tostada y mermelada y café negro, con leche (en vaso de 9 onz) o jugo en cajita.
COMBO 2: Huevos pericos, arepa pequeña, arroz, pan pequeño y café negro, con leche (en vaso de 9 onz) o jugo en cajita.
COMBO 3: Omelette con maicitos y jamón, un pan queso y café negro, con leche o chocolate (en vaso de 9 onz) o jugo en cajita.

✓ **Almuerzo**

COMBO 1: Sancocho**:** Proteína: chuleta de pollo 90 gr o chuleta de cerdo 90 gr; Principio: frijoles o lentejas. Acompañado de arroz blanco, tajadas de plátano y gaseosa 400 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).
COMBO 2: Sancocho: Proteína: filete de pollo asado (pechuga) 90 gr o carne de cerdo asada 90 gr. Acompañado de papa a la francesa, arroz blanco, tajadas de plátano y gaseosa 400 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).
COMBO 3: Sancocho: Proteína: pollo en salsa criolla 90 gr o carne de res asada 90 gr. Acompañado de arroz blanco, tajadas de plátano y gaseosa 400 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable)..

✓ **Refrigerio PM una de las siguientes opciones**

COMBO 1: 1 empanada (aprox 12cm) o Dedo (aprox 20cm) con gaseosa mini 250ml
COMBO 2: Champús (vaso 9 onz) con 1 empanada (aprox 12cm).
COMBO 3: Pastel de pollo de hojaldre (aprox 14cm) con gaseosa mini 250ml

Nota 1: El valor cotizado del ingreso, desayuno, almuerzo y refrigerio es por persona.
Nota 2: Lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante.
Nota 3: El Acuaparque deberá estar ubicado en el perímetro urbano del área Metropolitana Santiago de Cali; el oferente dispondrá del personal idóneo para la ejecución del presente ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante.
Nota 4: Las instalaciones deben de estar habilitadas para ingreso de martes a domingo y lunes festivos en los horarios de 09:00 am - 05:00 pm.

PASES DE INGRESO O BONOS REGALO- ACUAPARQUES

PARQUE RECREATIVO #1

OPCIÓN 1:

PASE DE INGRESO parques recreativos o familiares acuáticos, que cuente con: sala de juegos para niños, atracciones extremas, plataforma de obstáculos para niños, carros de pedal, canchas múltiples (futbol, baloncesto y voleibol), juegos infantiles, senderos ecológicos, zona camping, piscinas y parque acuático infantil, bicicletas acuáticas; parque recreativo o familiar acuático que cuente con: piscinas en cascada, piscinas para adultos y niños, toboganes para adultos y niños, juegos infantiles, pista acuática, cabañas; piscina adultos, piscina infantil, restaurante, salón de eventos, canchas múltiples, toboganes, restaurante y juegos infantiles. **Restaurantes de:** cocina típica a la carta, bufet de comida típica, arroces y pastas, platos a la carta y menú ejecutivo.

Ingreso y uso de las instalaciones: el PASE DE INGRESO tendrá derecho al goce y disfrute de los toboganes, piscinas, zonas verdes y zonas comunes, sin que este genere costo adicional.

✓ **Almuerzo**

Composición: MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, postre de 100 gr en las siguientes opciones, así: helado, arroz con leche, frutas; jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante.

✓ **Refrigerio AM, una de las siguientes opciones**

COMBO 1: Porción de huevo rancheros de 150 gr (salchicha de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en Colombia), porción de pan de 60 gr, vaso de café, chocolate o milo de 10 oz, porción de fruta picada de100 gr (papaya, mango y banano).

✓ **Refrigerio PM, una de las siguientes opciones**

COMBO 2: Hamburguesa común (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.

Nota 1: El valor cotizado del pase de ingreso incluye almuerzo, refrigerios (AM - PM).
Nota 2: Los parques recreativos o acuáticos deberán estar ubicados en la ciudad de Santiago de Cali, Calima Darién, Buga, Tuluá, Palmira y Cartago, el oferente dispondrá del personal idóneo para la ejecución del presente ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante.
Nota 3: Las instalaciones deben de estar habilitadas para ingreso como mínimo los fines de semana de viernes a domingo y lunes festivos en los horarios de 09:00 am - 05:00 pm.

PARQUE RECREATIVO #2

OPCIÓN 2:

PASE DE INGRESO en parque recreativo o familiar acuático el cual debe de contar con: piscinas, toboganes extremos, diversidad de juegos, ingreso al Parque con pasaporte para uso y disfrute de las instalaciones como: Piscina de Olas, Botes Chocones, Piscilago – Kayak, Piscina Infantil, Heladería, Restaurante, turco – Sauna, Salón de Eventos, Karts para Niños, Cancha de Fútbol, Cancha de Microfútbol, Voley Playa, Plazoleta Espectáculos, Salón de Eventos, Toboganes para Neumáticos.

Ingreso y uso de las instalaciones: el PASE DE INGRESO tendrá derecho al goce y disfrute de los diferentes escenarios, juegos, atracciones, toboganes, entre otros con los que cuente el parque sin que este genere costo adicional.

✓ **Almuerzo**

Composición: MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante.

✓ **Refrigerio AM**

2 empanadas de 70 a 90 gr C/U + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.

✓ **Refrigerio PM**

Helado cremoso de 70 a 90 gr

Nota 1: El valor cotizado del pase de ingreso incluye almuerzo, refrigerios (AM - PM).
Nota 2: El acuaparque deberá estar ubicado en los municipios que se encuentran en la periferia del área Metropolitana Santiago de Cali como Palmira, el oferente dispondrá del personal idóneo para la ejecución del presente ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante.
Nota 3: Las instalaciones deben de estar habilitadas para ingreso los fines de semana de viernes a domingo y lunes festivos en los horarios de 09:00 am - 05:00 pm.

PARQUE RECREATIVO #4

OPCIÓN 3:

PASE DE INGRESO al acuaparque, el cual debe de contar con: Piscina con olas, Piscina Semiolímpica, Piscina con Tarzanera para niños, Piscina con Tarzanera para adultos, Piscina para niños con juegos integrados, Toboganes tradicionales y extremos, rio lento, Cancha césped futbol 9 y futbol 11, Cancha sintética futbol 9, Cancha sintética futbol 6, Cancha múltiple, personal de Salvavidas distribuidos en todas las piscinas, Zonas verdes con Juegos infantiles, área de restaurantes, lago, salones para eventos, discoteca, canchas de tenis, Servicio de enfermería, Paramédico permanente, el Área debe de estar protegida por un centro médico para atención de emergencias. El lugar debe de contar con amplios parqueaderos con capacidad mínimo para 100 vehículos (carros) y 150 (motocicletas).

Ingreso y uso de las instalaciones: el usuario que ingrese al acuaparque tendrá derecho al goce y disfrute de los diferentes escenarios, juegos, atracciones, toboganes, entre otros con los que cuente el parque sin que este genere costo adicional.

✓ **Desayuno**

Huevos revuelto o perico, una tostada y mermelada y café negro, con leche (en vaso de 9 onz) o jugo en cajita.

✓ **Almuerzo**

Sancocho: Proteína: pollo en salsa criolla 90 gr o carne de res asada 90 gr. Acompañado de arroz blanco, tajadas de plátano y gaseosa 400 ml (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).

	✓ **Refrigerio PM** 1 empanada (aprox 12cm) o Dedo (aprox 20cm) con gaseosa mini 250ml **Nota 1:** El valor cotizado del pase de ingreso o bono regalo incluye desayuno, almuerzo, refrigerio PM. **Nota 2:** La alimentación del pase de ingreso o bono regalo será la ofertada por el parque acuático para esta modalidad de compra. **Nota 3:** El Acuaparque deberá estar ubicado en el perímetro urbano del área Metropolitana Santiago de Cali; el oferente dispondrá del personal idóneo para la ejecución del presente ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante. **Nota 4:** Las instalaciones deben de estar habilitadas para ingreso entre semana (martes a domingo y lunes festivos) en los horarios de 09:00 am - 05:00 pm.		
3	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD: TALLERES LÚDICOS Y PRÁCTICOS** Generar un espacio de diversión y creación que permita a los participantes relajarse y disfrutar de actividades creativas, desarrollar confianza y autoestima a través de la creación y expresiones artísticas. **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** **Lugar:** se requiere un espacio amplio, con las condiciones necesarias de comodidad y confort, que cuente con capacidad mínima para **60 personas**, que tenga buena iluminación natural o artificial, aire acondicionado, medios audiovisuales (proyector, pantalla o tv para proyectar, equipo de sonido con la capacidad adecuada para el espacio, micrófonos, altavoces), acomodación de sillas, mesas, pizarras o tablero, marcadores, acceso a internet, tomas de corriente, baños. Una hora de taller con capacidad para **60 personas**, en uno de los siguientes temas: Taller de cocina — taller de pintura Taller de manualidades — taller de música Taller de Baile — taller de técnica vocal Taller de estética — taller de cerámica Taller de bisutería — taller de costura **Incluye**: Capacitador, orientador o profesional en el área que seleccione la entidad contratante para el desarrollo del taller y salón o espacio con las condiciones necesarias de comodidad y confort para los participantes durante el desarrollo de la actividad como las ya mencionadas. **Materiales:** Todos los elementos necesarios para las **60 personas** participante para el desarrollo del taller seleccionado por la entidad contratante. Previo a la implementación del taller seleccionado el oferente presentará la propuesta del mismo con contenido temático duración y materiales a emplear para su aprobación e implementación. **Refrigerio por persona:** **COMBO 1:** Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. **COMBO 2:** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz). **COMBO 3:** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable). **Nota 1:** El valor cotizado de la actividad es por evento o grupal y tenderá como sitio de ejecución el Departamento del Valle del Cauca. **Nota 2:** El valor cotizado de la actividad será por el taller o por evento (no incluye refrigerio, este se cotizará de forma independiente a la actividad) y será opcional a decisión de la entidad contratante. **Nota 3:** El valor cotizado del refrigerio es por persona y tendera como sitio de ejecución el Departamento del Valle del Cauca.		
4	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD: TALLER O CONFERENCIA** Esta actividad está orientada a proporcionar herramientas enfocadas a atender las dimensiones del		

	ser y el crecimiento personal a través de estrategias de afrontamiento asociadas a tópicos como: autoestima, comunicación, relaciones interpersonales efectivas, liderazgo, motivación, entre otros, que les permita manejar y equilibrar asertivamente el entorno familiar con el contexto policial, posicionando a la familia como fuente principal de ajuste dentro del proceso de estructura y funcionamiento del ciclo vital, social y económico del personal de la institución. **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** **Lugar:** se requiere un espacio amplio, con las condiciones necesarias de comodidad y confort, que cuente con **capacidad entre 30 a 80 personas**, que tenga buena iluminación natural o artificial, aire acondicionado, medios audiovisuales (proyector, pantalla o tv para proyectar, equipo de sonido con la capacidad adecuada para el espacio, micrófonos, altavoces), acomodación de sillas, mesas, pizarras o tablero, marcadores, acceso a internet, tomas de corriente, baños. Mínimo una hora de taller, dictado por un profesional o experto en el tema a abordar con capacidad para impactar **entre 30 a 80 personas**, en uno de los siguientes temas: ✓ Fortalecimiento familiar (resolución de conflictos comunicación asertiva y calidad de vida) ✓ Prevención de la violencia intrafamiliar (celotipia, comunicación asertiva, regulación emocional y resolución de conflictos) ✓ Elaboración del duelo (resignificación del proyecto de vida, resiliencia y emprendimiento) ✓ Inteligencia emocional, relaciones interpersonales y prevención del suicidio ✓ Elección de pareja y proyecto de vida ✓ Economía familiar y habilidades para el manejo del dinero ✓ Prevención del consumo de sustancias psicoactivas ✓ Prevención de la ludopatía ✓ Alcoholismo ✓ Ideación suicida en la prevención a la salud mental ✓ Seguridad vial (seguridad pasiva, seguridad activa, reglamentación en seguridad vial, elementos de protección, entre otras) Previo a la implementación del taller seleccionado el oferente presentará la propuesta del mismo con contenido temático duración y materiales a emplear para su aprobación e implementación. <u>Incluye</u>: **Capacitador:** profesional en Psicología o Trabajo Social, con experiencia mínima de 2 años en el área de prevención de violencia, manejo de las emociones y manejo de la salud mental. **Refrigerio por persona:** **COMBO 1:** Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. **COMBO 2:** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz). **COMBO 3:** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable). **Nota 1:** esta actividad se desarrollará principalmente de manera presencial en la medida que las disposiciones institucionales así lo permitan y en su defecto podrá tener una variación virtual conservando las mismas características técnicas y en coordinación con la entidad contratante, se desarrollará una transmisión interactiva mediante plataforma digital definida por la institución. **Nota 2:** El valor cotizado de la actividad será por el taller o por evento (no incluye refrigerio, este se cotizará de forma independiente a la actividad) y será opcional a decisión de la entidad contratante. **Nota 3:** El valor cotizado del refrigerio es por persona y tendera como sitio de ejecución el Departamento del Valle del Cauca.		
5	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** <u>VISITA A ESTACIONES, SUBESTACIONES, GRUPOS OPERATIVOS Y ESPECIALIDADES</u> Se realizará actividad orientada a proporcionar herramientas enfocadas a atender las dimensiones del ser y el crecimiento personal a través estrategias de afrontamiento asociadas a tópicos como: autoestima, comunicación, relaciones interpersonales efectivas, liderazgo, motivación, trabajo en equipo		

	entre otros, que les permita manejar y equilibrar asertivamente el entorno familiar con el contexto policial, posicionando a la familia como fuente principal de ajuste dentro del proceso de estructura y funcionamiento del ciclo vital, social y económico del personal de la institución. Dicha actividad estará a cargo de responsable de Apoyo Psicosocial. Tendientes a reconocer la importancia de cada individuo como parte fundamental en la institución, se contempla hacer la entrega de un refrigerio, como estímulo y complemento de la realización de esta actividad, el cual corresponde a una de las siguientes opciones: **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN** Se requiere para la prestación del servicio la entrega y distribución de los alimentos se haga en los sitios seleccionados por la entidad contratante, los cuales deberán ser brindados al personal en óptimas condiciones para su consumo. **Refrigerios por persona** **OPCIONES:** **COMBO 1:** Hamburguesa clásica (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable **COMBO 2:** Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable **COMBO 3:** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz) **COMBO 4:** Sándwich tipo cubano de 21 cm, de 350 gr (roast beef, jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate, lechuga romana albaca, tomillo, pimienta, salsa italiana y de ajo; acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml. **COMBO 5:** Burrito tipo mexicano compuesto de: carne desmechada (pollo, res ocerdo) 160 gr, frijol negro 80 gr, arroz 80 gr, queso 70 gr, (tomate, cebolla, lechuga 50-70 gr), chiles jalapeños 20 gr (a elección), salsas 20-30 gr, tortilla de trigo 100 gr, acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml. **COMBO 6:** Taco tipo mexicano compuesto de: tortilla de maíz de 25 gr, proteína (res, pollo o cerdo) 70 gr, verduras (lechuga, tomate, cebolla) 20 – 30 gr, queso 20 gr, cilantro 10 gr, guarniciones (aguacate, sour cream) 10-20 gr, acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml. **COMBO 7:** Porción de Pizza en diferentes ingredientes (hawaiana, pollo con champiñones, napolitana, tres carnes, entre otras) por 150 gramos acompañado de botella de gaseosa por 400 o 500 ml no retornable en plástico. Servido como se coordine con la entidad contratante, la entrega de La pizza deberá ser porcionada y empacada en caja personalizada. **COMBO 8:** Pincho de pollo (250 gr) porción de papas a la francesa (150gr) Gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz, Servido como se coordine con la entidad contratante. **COMBO 9:** Ensalada de frutas de 400 gr: a base de banano, mango, melón, fresa, piña caramelizada, uvas, kiwi, crema de leche 4 onzas y 100 gr de queso rallado de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, galleta dulce. Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable. **COMBO 10:** Parfait de frutas que contenga: yogurt griego 150 gr, 150 gr frutos secos, 150 gr de fruta picada (arándanos, uvas isabelinas, uchuvas, kiwi), Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable. **COMBO 11:** 1 vaso con bebida caliente de 10 oz (agua de panela o chocolate en leche), acompañado de 100 gr queso y 02 pandebonos de 60 gr cada uno o arepa de 120 gr, almojábana o buñuelo de 80 gr. **COMBO 12:** Lulada o champús de 10 Oz, 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una, Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable. **COMBO 13:** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable). **COMBO 14:** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml). **COMBO 15:** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml). **COMBO 16:** Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para		

	entre 20 y 50 personas por una (01) hora. **Nota 1**: el contratista entregará los refrigerios en el sitio donde se vaya a realizar la actividad, previa coordinación con la entidad contratante, el cual podrá ser en el área metropolitana de Cali y municipios del Departamento del Valle del Cauca tales como Yumbo, Candelaria, Jamundí, Palmira, Guadalajara de Buga, Tuluá, Cartago, Roldanillo, Sevilla, Dagua y Buenaventura. El oferente deberá entregar las bebidas frías y/o calientes según sea el caso, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad. **Nota 2**: los refrigerios deberán ser transportados en vehículos térmicos acondicionados para el transporte de alimentos, cumpliendo con la normatividad y normas sanitarias vigentes. **Nota 3:** El valor cotizado del refrigerio es por persona.		
6	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **JORNADAS DEPORTIVAS** Se llevará a cabo una jornada deportiva con actividades como aero-rumba, aeróbicos, caminatas, ejercicios dirigidos, con la finalidad de promover estilos de vida saludables, reducir el estrés laboral y fortalecer el bienestar físico y emocional del personal policial. Estas actividades permiten liberar tensiones acumuladas, mejorar el estado de ánimo y generar espacios de integración que fomentan la cohesión grupal, el trabajo en equipo y la convivencia armónica entre compañeros. Al desarrollar esta jornada en un ambiente recreativo y participativo, se contribuye también al fortalecimiento del clima organizacional y a la salud mental de los funcionarios, aspectos clave dentro de las estrategias institucionales de bienestar y apoyo psicosocial. **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** Tendientes a reconocer la importancia de cada individuo como parte fundamental en la institución, se requiere la organización de actividades lúdicas y deportivas dentro de las cuales se contempla hacer la entrega de un refrigerio, como estímulo y complemento de la realización dicho evento, el cual corresponde a una de las siguientes opciones: **Opción 1:** ✓ Instructor mínimo 1 hora (rumba aeróbica, aeróbicos, baile, actividad física) para una cantidad entre 50 a 150 personas. ✓ Sonido con la capacidad adecuada para el espacio – computador con música **Opción 2:** Animador mínimo 1 hora para realizar juego de competición lúdico recreativo tipo yincana. Incluye los medios logísticos necesarios. **Opción 3:** Salida a lugares culturales con guía turístico u orientador cultural mínimo 2 horas. **Nota 1:** El valor cotizado para la OPCIÓN 1, 2 y 3 es por evento o grupal. **Opción 4:** ✓ hidratación 01 botella de agua de 600 ml (por persona) ✓ 01 bocadillo veleño 40 gr (por persona) ✓ 01 fruta (granadilla, pera, manzana, mandarina) (por persona) **Opción 5:** ✓ 1 parfait de frutas que contenga: yogurt griego 150 gr, 100 gr frutos secos, 150 gr de fruta picada (arándanos, uvas isabelinas, uchuvas, kiwi), Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable. **Nota 2**: los refrigerios deberán ser transportados en vehículos térmicos acondicionados para el transporte de alimentos, cumpliendo con la normatividad y normas sanitarias vigentes. **Nota 3:** El valor cotizado para la OPCIÓN 2 Y 3 es por persona. Esta actividad no contempla instalaciones o espacios deportivos toda vez que se podrá desarrollar en instalaciones de la institución tales como bases de Distrito, Estaciones de policía, centro vacacional de Occidente - Jamundí, colegio Nuestra Señora de Fátima, centro vacacional Tuluá, Comando de Departamento de Policía Valle, Comando de Policía Metropolitana de Cali, bases de Distrito y Estaciones de Policía que se encuentren en el Departamento del Valle del Cauca, entre otros. El contratista efectuará la entrega de la alimentación a los asistentes de la actividad, con los elementos de bioseguridad necesarios y garantizará que su personal es idóneo para la ejecución de esta tarea. Podrá haber actividades en las que no se requiera el servicio de instructor, previa coordinación con la entidad		

	contratante.		
7	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ JUVENTUD ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **TORNEOS DEPORTIVOS Y RECREATIVOS** La actividad está orientada a promover estrategias y acciones que fomenten la participación deportiva, recreativa, cultural y turística, que contribuyan al desarrollo de la interacción social, esparcimiento, hábitos saludables, cultura deportiva y sana convivencia de los integrantes de la institución y sus familias. **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** **Torneo:** Organización de un evento deportivo y/o recreativo empresarial de un solo día, como yincanas, torneos de juegos de mesa, competencias de habilidades, entre otros similares, incluye: ✓ Organización del evento ✓ Instalaciones y escenarios acordes a la actividad ✓ Implementación logística mínima para el desarrollo de la actividad ✓ Arbitro, juez u orientador de la disciplina ✓ Explosión Venturi con **UN (01)** disparo grande con papel tipo plateado por ambas caras. **Premiación:** Medalla en material latón, colores (oro, plata, bronce), con un diámetro de 70 mm, grosor 10 mm, peso 70 gr, diseño en relieve, con grabado (primer puesto, segundo puesto y tercer puesto), cinta de 3 cm de ancho, para primero, segundo y tercer puesto y trofeo en latón color dorado, base en madera, altura 50 cm, diseño en relieve, con placa grabada (texto escogido por la entidad contratante). **Hidratación:** ✓ Hidratación 01 botella de agua de 600 ml **Lugar:** El espacio donde se desarrollará el evento deportivo o competitivo será dispuesto por la entidad contratante, el cual podrá ser ejecutado en cualquiera de los municipios del Valle del Cauca. **Nota 1:** El valor cotizado de la actividad es por evento o grupal. **Nota 2:** El valor cotizado de la premiación e hidratación es por persona. **Nota 3:** La entidad contratante tendrá la facilidad de escoger según su necesidad el servicio que prestará el contratista. **Nota 4:** El oferente dispondrá del personal idóneo para las tareas del ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, que se requieran por la entidad contratante.		
8	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **ENCUENTRO DE PAREJAS O INTEGRACIÓN DE COMPAÑEROS** Se realizara actividad enfocada a abordar problemáticas como violencia intrafamiliar y/o violencia basada en género, comunicación efectiva, relaciones interpersonales, economía familiar, proyecto de vida en pareja, mediante, explicaciones, testimonios, ejemplos y ejercicios para que se realicen de manera individual y luego se dialogue en pareja o en grupo, lo anterior con el fin optimizar y orientar la relación hacia un mismo objetivo, fortaleciendo el contexto emocional y afectivo de cada participante. Dicha actividad estará a cargo de responsable de Apoyo Psicosocial. **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** **Opción 1: Acomodación del lugar:** Se requiere un salón de recepción o restaurante para entre 50 y 100 personas, que reúna las condiciones necesarias de comodidad y confort para los participantes durante el desarrollo de la actividad, deben contar con buena ventilación, con opción de aire acondicionado, sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa, servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos. El espacio debe ser adecuado para una cena, la cual debe incluir decoración del lugar con cielo tipo estrellado, iluminación suave tipo vintage, música, arreglo floral de rosas ubicado en cada mesa, letras con		

	la palabra de acuerdo a la ocasión de 1 metro de altura que tengan iluminación, selección variada de velos de colores para decorar paredes y techo, mesa, centros de mesa, servilletas de tela, cristalería y cubiertos. El sitio debe de contar con un amplio parqueadero para los vehículos y motocicletas, que brinden seguridad. **Nota 1:** El valor cotizado es por grupo y/o evento. **Opción 2: ENTRADA**: **COMBO 1:** Canapés de queso Brie y cebolla caramelizada que contiene (pan baguette, queso Brie, cebolla blanca, aceite vegetal, azúcar morena, balsámico, perejil fresco picado, sal y pimienta negra molida.) **COMBO 2:** Bol de champiñón con queso azul, salsa bechamel con un peso total 180 gr **COMBO 3:** Brochetas de champiñones con espinacas que contiene (Pan integral, espinacas baby, champiñones frescos, queso mozzarella, mantequilla, albahaca dulce seca, Sal, pimienta negra molida). **COMBO 4:** Canelones con salchicha y queso que contiene (canelones, salchichas de pavo, queso mozzarella o queso Oaxaca, mantequilla, sal y pimienta negra molida). Peso total 200 gr. **Opción 3: PLATO PRINCIPAL:** **COMBO 1:** Compuesto de dos proteínas 150 gr cada una, que pueden ser (filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo, filete de pescado o mariscos), acompañado de verduras, papa, o plátano, arroz 100gr y jugo natural en vaso 10 oz o bebida gaseosa marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en vaso de 10 oz. **COMBO 2:** Filet miñón 250 gr, (lomo de cerdo o res) bañado con salsa champiñones y vino tinto; acompañado de 150 gr de papa rustica o pure de papa, 100 gr de arroz almendrado y 150 gr de ensalada cesar o tropical y jugo natural en vaso 10 oz o bebida gaseosa marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en vaso de 10 oz. **Opción 4: REFRIGERIO:** **COMBO 1:** Hamburguesa clásica (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable **COMBO 2:** Perro caliente con salchicha americana (salchicha 115 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable **COMBO 3:** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz) **COMBO 4:** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable). **COMBO 5:** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml). **COMBO 6:** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml). **COMBO 7:** Empanada coctelera y marranita de 100 gr, gaseosa en vaso 10 oz. **Nota 2:** El oferente dispondrá del personal idóneo para las tareas del ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante. **Nota 3:** La entidad contratante tendrá la facilidad de escoger según su necesidad el servicio que prestará el contratista. **Nota 4:** El servicio y la actividad se podrá realizar en instalaciones propias de la entidad contratante como son los centros vacacionales y unidades policiales. **Nota 5:** El valor cotizado para la bebida de inicio, entrada y plato principal es por persona. **Nota 6:** el futuro contratista deberá contar con la capacidad logística y con el sitio según las exigencias de la entidad y características descritas en los municipios principales del Departamento del Valle del Cauca como son Santiago de Cali, Palmira, Guadalajara de Buga, Tuluá, Cartago y Buenaventura.		
9	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES		

	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD: <u>MATRIMONIOS COLECTIVOS</u>** Actividad dirigida al personal uniformado, no uniformado de la institución y su familia que, de forma voluntaria, la cual busca afianzar la relación de pareja, mejorar el diálogo conyugal y fortalecer el vínculo afectivo de los participantes. La ceremonia se realiza a través del sacramento del matrimonio. **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** Se requiere un salón de recepción tipo campestre para una cantidad entre 50 y 250 personas, el cual también podría estar ubicado en el interior de los acuaparques o en casas de eventos propuestos por el oferente, con capacidad mínimo para entre 50 y 250 personas, que sus instalaciones sean amplias, que cuente con aire acondicionado, buena iluminación, cielo estrellado, iluminación vintage, decorado con arco y pared de rosas (stand para fotos), sonido con la capacidad adecuada para el espacio y micrófonos con capacidad para presentaciones artísticas (con operario de sonido), juego de luces de colores para eventos, cámara de humo, las instalaciones deben contar con acomodación en mesa redonda o rectangular y espacio independiente para la distribución de alimentos. El sitio debe de contar con un amplio parqueadero para los vehículos y motocicletas, que brinden seguridad. **Opción 1: Acomodación del lugar (salón)** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa altos con decoración en rosas, servilletas de tela, arco de flores, velos, cristalería y cubiertos) torta decorada y gaseosa en vaso de 10oz **Opción 2: Acomodación de la iglesia y coro** 3 ramos de flores entre 60 y 70 cm de alto, Arreglos florales para las bancas de la iglesia camino al altar y coro, el cual debe estar conformado por mínimo una voz masculina y una femenina, acompañados de guitarra, piano (organeta) y violín, deben contar con sonido con la capacidad adecuada para el espacio y micrófonos. **Opción 3: Bebida de inicio:** Coctel o copa de vino 6 onz. **Opción 4: Cena** **COMBO 1:** Servido a la mesa composición mínima entrada: (crema de champiñones o de verduras) dos carnes: 150 gr Cada una (filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo o filete de pescado) acompañante: arroz 100 gr (verduras, puré de papa, o plátano en diferentes preparaciones) jugo natural o gaseosa en vaso de 10oz, copa de vino o de champaña 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable) para el brindis. **COMBO 2:** Lomo de cerdo en salsa de ciruelas 150 gr, pamplona de pollo 150 gr, relleno de tocineta, jamón y queso, arroz con ajonjolí 100 gr, bolita de papa al horno o pure de plátano guayabo, ensalada waldore. **Nota 1:** la elección de la parroquia será de la entidad contratante. **Nota 2:** el valor cotizado en cuanto al lugar, acomodación, iglesia y coro es por grupo y/o evento. **Nota 3:** el valor cotizado para la cena y bebida es por persona. **Nota 4:** La entidad contratante tendrá la facilidad de escoger según su necesidad el servicio que prestará el contratista. **Nota 5:** el oferente dispondrá del personal idóneo para las tareas del ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante. **Nota 6:** el futuro contratista deberá contar con la capacidad logística y con el sitio según las exigencias de la entidad de la entidad y características descritas en los municipios del Departamento del Valle del Cauca como son Santiago de Cali, Palmira, Guadalajara de Buga, Tuluá, Cartago y Buenaventura.		
10	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD: <u>ANIVERSARIO INSTITUCIONAL 135 AÑOS</u>** Se realizará dicha actividad con el objetivo de fortalecer el sentido de pertenencia, el orgullo de ser parte de la institución y fomentar la integración del personal en un ambiente de celebración y reconocimiento colectivo. Generando espacios de esparcimiento, compañerismo, reflexión, además de reforzar los vínculos afectivos y profesionales, los valores, las relaciones interpersonales y trabajo en equipo. Además, con el propósito de reconocer el esfuerzo de los policías, generar cohesión interna y brindar un respiro emocional en medio de las exigencias del servicio, se contempla complementar dicha actividad con las siguientes opciones:		

SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:

Opción 1: Espacio acorde al evento
Lugar que seleccione la entidad contratante propuestos por el oferente, dentro de los cuales se tendrán en cuenta parques recreativos, temáticos, restaurantes y salones de eventos, los cuales deben contar con salón de recepción con posibilidad de ubicación y ejecución en la ciudad de Cali y en los municipios ubicados en el Departamento del Valle del Cauca, con capacidad mínimo para 50 personas, que sus instalaciones sean amplias, que cuente con aire acondicionado, buena iluminación, cielo estrellado, sonido con la capacidad adecuada para el espacio y micrófonos con capacidad para presentaciones artísticas (con operario de sonido), juego de luces para eventos de colores, pantalla led para eventos con el fin de presentar videos institucionales, stand para fotos con el logo establecido en su momento por la policía (este logo debe tener forma circular con una altura de 180 cm decorado con globos, silla isabelina con espaldar alto, mesa y tapete rojo), las instalaciones deben contar con acomodación en mesa redonda y espacio independiente para la distribución de alimentos. El sitio debe de contar con un amplio parqueadero para los vehículos y motocicletas, que brinden seguridad.

Acomodación del lugar
Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa, servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos metálicos)

Opción 2: Torta de exhibición decorada 135 años de la institución

Nota 1: El valor cotizado en cuanto a la acomodación del lugar es por evento o grupal.

Opción 3:
- ✓ **Porción de torta:**
  Torta negra 120 gr
- ✓ **Gaseosa:**
  Vaso de gaseosa 10 oz

Nota 2: el oferente deberá garantizar el suministro de una porción de torta negra de 120 gr y vaso de gaseosa 10 oz por persona asistente al evento, previa coordinación con la entidad contratante.

Opción 4: Cena (Servida a la mesa)

Entrada

COMBO 1: Mesa valluna: 3 empanadas coctelera de 50 gr cada una, papa rellena 50 gr, aborrajado50 gr y 1 marranita de 50 gr, vaso de gaseosa 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).
COMBO 2: Tostada de plátano con porción de camarones de 100gr cocidos en salsa tipo ceviche, vaso de gaseosa 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable)
COMBO 3: Porción de patacón con chicharron y guacamole 100 gr, vaso de gaseosa 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable).

Plato principal

COMBO 1: Dos carnes: 150 gr cada una (filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo o filete de pescado), guarnición, arroz 100gr, verduras, papa o plátano en sus diferentes preparaciones, jugo natural en vaso o gaseosa 10 oz.
COMBO 2: Arroz wok mar y tierra 600 gr en proteína, jugo natural en vaso o gaseosa 10 oz.

Opción 5: Animador

Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 500 personas por una (01) hora.

Opción 6: REFRIGERIOS

COMBO 1: Hamburguesa clásica (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable
COMBO 2: Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz)

	COMBO 3: Sándwich tipo cubano de 21 cm, de 350 gr (roast beef, jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate, lechuga romana albaca, tomillo, pimienta, salsa italiana y de ajo; acompañado con jugo o gaseosa en botella no retornable de 400 ml. **COMBO 4:** Pincho de pollo (250 gr) porción de papas a la francesa (150gr) Gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz, Servido como se coordine con la entidad contratante. **COMBO 5:** Parfait de frutas que contenga: yogurt griego 150 gr, 150 gr frutos secos, 150 gr de fruta picada (arándanos, uvas isabelinas, uchuvas, kiwi), Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable. **COMBO 6:** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable). **COMBO 7:** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml). **COMBO 8:** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml). **COMBO 9:** Porción de lechona tipo tolimense de 400grs, acompañada de dos arepas, gaseosa o jugo en botella personal de 400ml. **Nota 3:** El valor cotizado para la cena y plato principal es por persona. **Nota 4:** La entidad contratante dispondrá de acuerdo a la necesidad si se hace necesario solicitar el servicio de: Lugar y acomodación del lugar, torta de exhibición, porción de torta, cena, animador y refrigerios, para lo cual se realizaran las coordinaciones previas con el contratista y supervisor. **Nota 5:** El oferente dispondrá del personal idóneo para las tareas del ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante. **Nota 6:** El futuro contratista deberá contar con la capacidad logística y con el sitio según las exigencias de la entidad de la entidad y características descritas en los municipios principales del Departamento del Valle del Cauca como son Santiago de Cali, Palmira, Guadalajara de Buga, Tuluá, Cartago y Buenaventura.		
11	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **DÍA DULCE DE LOS NIÑOS** Se realizar actividad dirigida a los niños del personal de la institución, con este programa se busca fomentar su desarrollo integral a través de experiencias pedagógicas significativas, 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 que promuevan una adecuada integración familiar e identidad con la institución. Dicha actividad estará a cargo de responsable de Bienestar Social y/o Apoyo Psicosocial. **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** Para el desarrollo de esta actividad, se requiere **ambientación y decoración del lugar que seleccione la entidad contratante** (**no se requiere el sitio o lugar**) con posibilidad de ubicación y ejecución en cualquier municipio del Departamento del Valle del Cauca, así: temática alusiva a la actividad, utilizando bombas mil figuras, globos redondos: 05 paquetes de 50 unidades por cada referencia R-6, R-9, R-12 y R-18 de diferentes colores para la decoración del lugar, velos decorativos, figuras decorativas y demás elementos que se puedan utilizar para la ambientación del sitio, de igual manera debe disponer de **100 bolsas trasparentes estampadas** (12x26 cm) para empacar dulces (según cantidad de asistentes), explosión Venturi con tres disparos grande con papel tipo plateado por ambas caras. **Nota 1:** El valor cotizado es por evento. De igual forma y tendientes a reconocer la importancia de esta línea de intervención en la institución, se contempla hacer la entrega de un refrigerio por participante, que acompañe la realización de esta actividad, así: **Opción 1: Refrigerio por niño** **COMBO 1:** 1 perro caliente (salchicha tipo americana (85 gr), queso loncha de 20 gr, ripio de papa y		

	salsas (150 gr), gaseosa personal (250 ml). **COMBO 2:** 1 Hamburguesa carne 100% de res (80 gr), queso tipo mozzarella (20 gr), jamón (25 gr), tocineta (16 gr), vegetales y salsa (100 gr), papa a la francesa (50 gr), jugo en caja de 300 ml, queso tipo petit suisse mezclado con frutas en presentación de 45g y un juguete tipo cajita feliz. Nota: El pan debe ser artesanal y la carne de excelente calidad. **Opción 2: Animador o recreacionista infantil** Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 400 personas por una (01) hora, podría ser payasos, magos, super héroes, malabaristas, etc. **Nota 2:** El valor cotizado del refrigerio es por persona. **Nota 3:** El oferente dispondrá del personal idóneo para las tareas del ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante. **Nota 4:** El recreacionista será a elección de la entidad contratante y según lo ofertado por el contratista. **Nota 5:** La entidad contratante dispondrá de acuerdo a la necesidad si se hace necesario solicitar el servicio de recreacionista o animador, para lo cual se realizaran las coordinaciones previas con el contratista y supervisor. **Nota 6:** el futuro contratista deberá contar con la capacidad logística según las exigencias de la entidad y características descritas, para ejecución en los municipios principales del Departamento del Valle del Cauca como son Santiago de Cali, Palmira, Guadalajara de Buga, Tuluá, Cartago, Roldanillo, Sevilla, Dagua y Buenaventura.		
12	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **CELEBRACIÓN DÍA DEL PADRE** La actividad busca el bienestar y desarrollo continuo de nuestros funcionarios, resaltando la importancia de la salud mental y emocional, se tiene como objetivo contribuir al cumplimiento de los reconocimientos sociales, culturales, humanitarios, relacionados con los derechos y principios del hombre. **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** **Ambientación y decoración:** Ambientación y decoración del lugar (salón capacidad mínima aproximada 50 personas) así: temática alusiva a la actividad, utilizando globos redondos, 05 paquetes de 12 unidades por cada referencia R-6, R-9, R-12 y R-18 de diferentes colores en forma de arco, velos decorativos, figuras decorativas globos inflables en letras de 60 cm y demás elementos que se puedan utilizar para la decoración. El servicio incluye decoración de una bandeja de plástico con un (01) globo color azul, mensaje alusivo a la ocasión y en el interior de la bandeja se dispondrá: **Opción 1:** kit regalo Una (1) frutas enteras: manzana, pera o mango. Un (1) cupcake con decoración en empaque individual. Mezcla de frutos secos (nuez, almendra, maní y pasas) mínimo 80 gramos. Una (1) tarjeta con mensaje personalizado. Una (1) chocolatina en empaque individual mínimo de 30 gramos. Una (1) leche achocolatada presentación caja de 200 ml. **Opción 2:** Kit aseo personal 01 máquina de afeitar (presto barba 4 hojas) 01 espuma de afeitar de 175 ml 01 cepillo dental 01 crema dental de 75 ml 01 seda dental de 30 mts 01 loción para después de afeitar de 75 ml 01 talco para pies de 150gr 01 cartuchera en lona con cierre para útiles de aseo **Opción 3:** Kit aseo personal básico 01 espuma de afeitar de 175 ml 01 loción para después de afeitar de 75 ml 01 cepillo dental 01 crema dental de 75 ml		

	01 cartuchera en lona con cierre para útiles de aseo **Opción 4: <u>Animador</u>** Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 500 personas por una (01) hora. **Opción 5: <u>Refrigerio</u>** **COMBO 1:** Hamburguesa clásica (proteína 125 gr) + papas a la francesa (100 gr) + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable **COMBO 2:** Pastel hojaldrado de 125 gr (pollo, hawaiano, carne, jamón y queso, cordero) acompañado con café en leche, jugo o gaseosa (10 oz) **COMBO 3:** Parfait de frutas que contenga: yogurt griego 150 gr, 150 gr frutos secos, 150 gr de fruta picada (arándanos, uvas isabelinas, uchuvas, kiwi), Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable. **COMBO 4:** 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable). **COMBO 5:** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml). **COMBO 6:** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml). **Nota 1:** El valor cotizado del kit regalo y aseo personal es por unidad, incluyendo el servicio. **Nota 2:** Los productos descritos en las opciones anteriores deben ser de marcas reconocidas. **Nota 3:** El Servicio y los elementos descritos en el presente ítem, deben ser entregados en el sitio o lugar donde se realizará el evento, el cual puede ser en la jurisdicción de la Metropolitana Santiago de Cali y Departamento de Policía Valle. **Nota 4:** La entidad contratante dispondrá de acuerdo a la necesidad si se hace necesario solicitar el servicio de: Ambientación o adecuación del espacio, entrega kit de regalo y aseo, recreacionista y/o animador, para lo cual se realizaran las coordinaciones previas con el contratista y supervisor.		
13	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** NIÑEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD: <u>DÍA INTERNACIONAL Y DÍA DULCE DEL NIÑO</u>** **Centro Vacacional de Occidente y Tuluá (CEVOC-CEVTU)** Actividad dirigida a los hijos del personal de la institución entre los 0 y 12 años, con este programa se busca fomentar su desarrollo integral a través de experiencias pedagógicas significativas, 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 que promuevan una adecuada integración familiar e identidad con la institución. **Lugar donde de prestar el servicio:** El lugar en el que se desarrollará la actividad será en las instalaciones del Centro Vacacional de Occidente y Centro Vacacional Tuluá (Jamundí y Tuluá Valle). (**no se requiere sitio o lugar**) **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** **Programa recreativo:** para mínimo 30 niños con duración de UNA hora que incluya presentación artística de payasos, show de magia, pintucaritas. **Opción 1: Adecuación del espacio** El contratista debe suministrar la decoración del sitio o lugar donde se desarrollará el evento, utilizando para dicho decorado 3 paquetes de globos (cada paquete debe contener 50 unidades), colores alusivos a la actividad, con un mensaje y adornos acordes a la ocasión. Los globos deben ser de las referencias R-9; R-12; R-18. **Opción 2: Refrigerios** **COMBO 1:** Presentación cajita feliz que contiene 04 Nuggets de pollo o hamburguesa mini de 60 gr, una porción de papas a la francesa de 100 gr, un jugo en caja de 250 ml y un queso tipo petit suisse mezclado con frutas en presentación de 45gr y una bolsa de dulces variados. La caja debe de contener un juguete		

	pequeño con características de personajes actuales. **COMBO 2:** Presentación cajita feliz contiene: 01 hamburguesa 100gr carne de res, pan tajado, lechuga, tomate, lonjas de queso y salsas, una porción de papas a la francesa 100 gr, un jugo en caja de 250 ml y un queso tipo petit suisse mezclado con dulce de frutas en presentación de 45g y una bolsa de 10 dulces variados. La caja debe de contener un juguete pequeño con características de personajes actuales. **Opción 3: Animador o recreacionista** Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 300 personas por una (01) hora. **Nota 1:** El valor cotizado del programa recreativo y adecuación del espacio es por evento. **Nota 2:** La entidad contratante dispondrá de acuerdo a la necesidad si se hace necesario solicitar el servicio de: programa recreativo y adecuación del espacio, para lo cual se realizaran las coordinaciones previas con el contratista y supervisor. **Nota 3:** El valor cotizado del refrigerio es por persona. **Nota 4:** El oferente dispondrá del personal idóneo para las tareas del ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante.		
14	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **ANIVERSARIO INSTITUCIONAL Y DE BIENESTAR PONAL (CEVOC-CEVTU)** La actividad está enfocada al personal uniformado y no uniformado donde se pretende exaltar su labor y compromiso institucional frente a las funciones desarrolladas con eficiencia y efectividad, todo en el marco de los pilares institucionales como lo son_el humanismo y profesionalismo institucional, así mismo, se pretende contribuir al mejoramiento de la calidad de vida del personal y, propiciar con ello un excelente servicio de policía. **Espacio adecuado acorde al evento:** El lugar en el que se desarrollará la actividad será en las instalaciones del Centro Vacacional de Occidente y Centro Vacacional Tuluá (Jamundí y Tuluá Valle). (**no se requiere sitio o lugar**) **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** **Opción 1: Acomodación del lugar (20 - 50 personas)** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos metálicos. **Nota 1:** El valor cotizado de la acomodación es por evento o grupal y la entidad contratante coordinara previamente con el contratista si requiere de este servicio en el evento programado. **Opción 2: POSTRE** ✓ **Torta patillaje decorada:** Torta de vainilla 2 libras, con logo alusivo al aniversario institucional y/o de la Dirección de Bienestar Social y Familia ✓ **Gaseosa:** Vaso de gaseosa 10 oz **Opción 3: ALMUERZO** (servido en la mesa) **COMBO 1:** Bandeja Paisa - Proteínas /Carne molida o en polvo: 90g - 100g, Chorizo antioqueño: 1 unidad pequeña (50g - 70g), Chicharrón: 1 tira mediana (50g), Huevo frito: 1 unidad, Frijoles cargamanto: 1 cucharón servido (aprox. 150g cocidos), Arroz blanco: 1 taza cocida (aprox. 100g - 150g), arepa antioqueña: 1 unidad mediana (40g - 50g), Plátano maduro: 2-3 tajadas (50g), aguacate: 1/4 a 1/2 unidad pequeña. Ensalada pequeña (lechuga, tomate) y botella de agua, gaseosa o jugo personal Clásica marcas reconocidas de 400ml. **COMBO 2:** Chuleta Valluna - Proteína 150gr (Chuleta de cerdo): Una pieza de lomo o pierna de cerdo, aplanada, marinada, apanada (harina, huevo, miga de pan) y frita. Arroz: Una porción mediana (aprox. 1 taza o 150gr) de arroz blanco. Papa/Plátano: Porción de papas a la francesa o patacones (150gr – 200gr). Complementos: Ensalada pequeña (lechuga, tomate, cebolla) y una rodaja de limón (indispensable) y 01 y botella de agua, gaseosa o jugo personal Clásica marcas reconocidas de 400ml. **COMBO 3:** Picada de carnes - Carnes (250g - 300g): 100g de carne de res (lomo/cadera), 100g de pollo (pechuga/muslo), 50-100g de embutidos (chorizo/morcilla), acompañamientos (150g - 200g): Papa criolla, yuca frita, arepa pequeña o plátano maduro. Extras: Ensalada fresca (tomate/cebolla) y salsas		

	(ají/guacamole). 01 y botella de agua, gaseosa o jugo personal Clásica marcas reconocidas de 400ml. **Opción 4: Presentación artista musical** Cantante con duración de una hora (1 hora). **Nota 2:** El valor cotizado del postre y almuerzo es por persona. **Nota 3:** El cantante que realizará la presentación deberá tener idoneidad y amplio conocimiento musical. El género musical será escogido por la entidad contratante de acuerdo al evento. **Nota 4:** La entidad contratante escogerá el servicio a prestar y el plato o alimento teniendo en cuenta lo ofertado por el contratista según las especificaciones dada a conocer. **Nota 5:** La entidad contratante dispondrá de acuerdo a la necesidad si se hace necesario solicitar el servicio de: acomodación del lugar y postre, artista musical, para lo cual se realizaran las coordinaciones previas con el contratista y supervisor. **Nota 6:** El oferente dispondrá del personal idóneo para las tareas del ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante.		
15	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD: <u>ENCUENTRO DE COMPAÑEROS – ACTIVIDAD DE FORTALECIMIENTO PARA EL TRABAJO Y DESARROLLO HUMANO</u>** **Centro Vacacional de Occidente y Centro Vacacional Tuluá (CEVOC y CEVTU)** La actividad está enfocada al personal uniformado y no uniformado donde se pretende exaltar su labor y compromiso institucional frente a las funciones desarrolladas con eficiencia y efectividad, todo en el marco de los pilares institucionales como lo son el humanismo y profesionalismo institucional, así mismo, se pretende contribuir al mejoramiento de la calidad de vida del personal y, propiciar con ello un excelente servicio de policía. **Espacio adecuado acorde al evento:** El lugar en el que se desarrollará la actividad será en las instalaciones del Centro Vacacional de Occidente y Centro Vacacional Tuluá (Jamundí, Valle). **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** **Opción 1: ACOMODACIÓN DEL LUGAR (20 - 50 personas)** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos metálicos. **Nota 1:** El valor cotizado de acomodación del lugar es por evento. **Opción 2: ALMUERZO Y ENTRADA:** **COMBO 1:** Plato típico de la región: 3 empanadas coctelera de 80 gr cada una y 1 marranita de 80 gr, gaseosa o jugo en botella personal de 400ml **COMBO 2:** Tostada de plátano con porción de camarones de 50gr cocidos en salsa tipo ceviche, gaseosa o jugo en botella personal de 400ml **COMBO 3:** Porción de lechona tipo tolimense de 400grs, acompañada de dos arepas, gaseosa o jugo en botella personal de 400ml. **COMBO 4:** Picada mixta de pollo, res y cerdo 250gr acompañada de papa criolla y gaseosa o jugo en botella personal de 400ml. **Nota 2:** la alimentación deberá ser servida en platos de porcelana cubiertos metálicos, vasos y copas de cristal. **Opción 3: PLATO DULCE ESPECIAL** El cual debe de contener porción de natilla cremosa (80 gr) y buñuelos crujientes (30 gr), brevas (30 gr), hojaldras (20 gr), Queso (20 gr) y dulce manjar blanco 30 gr. Se entregará en empaque tipo PET. **Nota 3:** El valor cotizado de almuerzo, entrada, plato fuerte y plato dulce especial es por persona. **Nota 4:** La entidad contratante dispondrá de acuerdo a la necesidad si se hace necesario solicitar el servicio de: acomodación del lugar u organización del evento, almuerzo y plato dulce, para lo cual se realizaran las coordinaciones previas con el contratista y supervisor.		

	Nota 5: El oferente dispondrá del personal idóneo para las tareas del ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante.		
16	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **CELEBRACIONES ESPECIALES - INTEGRACIÓN DE COMPAÑEROS** Se llevará a cabo una actividad dirigida al personal uniformado y no uniformado, con el objetivo de crear un espacio de reflexión que promueva valores clave como la responsabilidad personal, familiar, laboral, social, económica y ambiental. A través de esta actividad, se busca fortalecer las habilidades blandas necesarias para afrontar la vida con mayor seguridad, adaptándose de manera efectiva a las diversas circunstancias y desafíos cotidianos. De esta manera, se contribuye al mejoramiento integral de la calidad de vida del personal, lo que impacta positivamente en su bienestar y, por ende, en la calidad del servicio que brindan como parte de la institución policial. Dicha actividad estará a cargo de responsable de Apoyo Psicosocial. Tendientes a reconocer la importancia de cada individuo como parte fundamental en la institución, se contempla hacer la entrega de un desayuno, almuerzo o cena, como estímulo y complemento de la realización de esta actividad, la cual corresponde a uno de las siguientes opciones: **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** **Espacio acorde al evento** Lugar que seleccione la entidad contratante dentro de los propuestos por el oferente que contenga como mínimo un salón con capacidad para 50 personas con acomodación en mesa y espacio independiente para la distribución de alimentos. **Acomodación del lugar** Sillas vestidas y mesas con manteles, centros de mesa servilletas de tela, velos, cristalería y cubiertos **Opción 1: Complemento para actividades a desarrollar (desayuno)** **COMBO 1:** Huevos rancheros (150 gr), 1 porción de pan (50 gr), 1 jugo de naranja (10 oz), 1 porción de fruta (80 gr). **COMBO 2:** 1 Omelette (200 gr), 1 porción de frutas (250 gr), 1 jugo (200 ml), 1 café o chocolate (200 gr). **COMBO 3:** 1 Calentado paisa (arroz 120 gr), frijol (100 gr), porción de carne (120 gr), chorizo (50 gr), huevos al gusto (100 gr) y 1 tajada de plátano maduro (50 gr), 1 arepa blanca (20 gr), 1 porción de queso tipo campesino (50 gr), 1 agua de panela (10 oz), chocolate o jugo (10 oz) **COMBO 4:** 1 tamal tolimense o valluno (250 gr), 1 porción de pan (50 gr), 1 chocolate, café o café con leche (10 oz), 1 jugo de naranja (10 oz) **COMBO 5:** 1 envuelto de mazorca (150 gr), 1 chocolate o café (10 oz), 1 porción de fruta (80 gr) **COMBO 6:** 1 arepa con queso (200gr), 1 chocolate o café con leche (10 oz), 1 jugo de naranja (10 oz), 1 porción de fruta (80 gr). **COMBO 7:** 1 caldo de costilla (300gr), 1 porción de arroz (120 gr), 1 jugo de naranja (10 oz), 1 porción de fruta (80 gr) **Opción 2: Complemento para actividades a desarrollar (almuerzo)** **COMBO 1:** 1 churrasco (250 gr), 1 porción de papas fritas tipo francesa (100 gr), 1 guacamole (20 gr), 1 jugo natural o gaseosa marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable (400 ml). **COMBO 2:** 1 pechuga en salsa de champiñones (250gr), 1 porción de papas fritas tipo francesa (100 gr), 1 ensalada dulce (80 gr), 1 jugo natural o gaseosa (400 ml) **COMBO 3:** 1 porción de costillas de cerdo ahumando a la BBQ (250 gr), porción de papas fritas tipo francesa (80 gr), 1 Jugo o gaseosa (400 ml). **COMBO 4:** 1 bandeja paisa (1 porción de arroz 100 gr, 1 chorizo 60 gr, 1 plátano 70 gr, 1 aguacate 60 gr, carne molida 80 gr, 1 arepa 20gr, 1 huevo, 1 chicharrón 70 gr), 1 jugo o gaseosa 400 ml. **COMBO 5:** 1 parrillada tipo 3 carnes (1 porción de carne de res (80 gr), pechuga (80 gr) y cerdo (80 gr), 1 morcilla (60 gr), 1 papa salada (80 gr), 1 arepa (90 gr), 1 guacamole (30 gr), 1 gaseosa (400 ml). **COMBO 6:** 1 frijolada (1 porción de Frijoles con pezuña (250 gr), 1 porción de carne de cerdo (100 gr), 1 porción de arroz (100 gr), 1 porción de tajada de plátano (50 gr), 1 arepa (90 gr), 1 aguacate (70 gr), 1 jugo o gaseosa (400 ml). **COMBO 7:** Porción de lechona tipo tolimense de 400 grs acompañada de dos arepas gaseosa o jugo en botella personal de 400 ml		

	COMBO 8: 2 empanadas vallunas de 75 gr cada una y gaseosa en botella 400 o 500 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable). **COMBO 9:** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "broaster" de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "Frisby", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml). **COMBO 10:** Dos (2) presas de pollo por refrigerio (pierna-pernil o pechuga-ala) 250 gr, pollo fresco (no congelado previamente), marinado, con apanado tipo "extra crujiente" con receta de especias de reconocimiento nacional con estándares de calidad iguales o superiores a "KFC", que cuente con puntos de venta físicos en la jurisdicción del contrato", una (1) porción de papa a la francesa 60g, y una (1) gaseosa en presentación de envase no retornable "pet" (400ml). **Opción 3: Complemento para actividades a desarrollar (cena)** **COMBO 1:** 1 Crema de champiñones (80 gr), 1 Filete de salmón Horneado con salsa bechamel (150 gr), 1 porción de Arroz con ajonjolí (100 gr), 1 porción de Puré de papa (80 gr), 1 porción de Ensalada primavera (Mix de lechugas (50 gr), manzana (50 gr), crotones de pan (50 gr), 1 postre parfait de amaretto (120 gr), 1 jugo o gaseosa (400 ml). **COMBO 2:** 1 cena corriente (arroz 100 gr, 1 porción de Mix carne/pollo (150 gr), 1 plátano frito (50 gr), ensalada fría (15 gr) 1 crema de verduras (200 ml), 1 jugo o gaseosa (250 ml). **COMBO 3:** 1 porción de lasaña Mix carne/pollo (250 gr), 1 porción de plátano frito (50 gr), 1 porción de pan francés (75 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml). **COMBO 4:** Fettuccine con camarones salteados y salsa de crema, acompañados con 2 patacones (50 gr cada uno) o pan tostado, 1 jugo o gaseosa (250 ml). **COMBO 5:** 1 Pasta carbonara de 300 gr, acompañada con pan tostado, fruta picada (piña, fresa, banano) de 180 gr y 1 jugo o gaseosa (250 ml). **COMBO 6:** 1 Pasta con camarones de 400 gr, acompañada con porción de arroz con coco de 80 gr, 1 patacón de 50 gr, ensalada de verduras 80gr y 1 jugo o gaseosa (250 ml). **Nota 1:** El valor cotizado del MENÚ (desayuno, almuerzo y cena) es por persona. **Nota 2:** El menú se elegirá previa coordinación con la entidad contratante. El oferente dispondrá del personal idóneo para las tareas del ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante. **Nota 3**: el contratista entregará los alimentos (servido a la mesa) en el sitio donde se vaya a realizar la actividad, previa coordinación con la entidad contratante, el cual podrá ser en el área metropolitana de Cali y sus municipios circundantes como Yumbo, Candelaria y Jamundí y en las bases de los Distritos del Departamento de Policía Valle como: Cartago, Sevilla; Roldanillo, Tuluá, Buga, Dagua, Buenaventura, Palmira, centro vacacional Tuluá y Occidente. El oferente deberá entregar las bebidas frías o calientes según su especificación, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad. **Nota 4:** La entidad contratante dispondrá de acuerdo a la necesidad si se hace necesario solicitar el servicio de: acomodación del lugar u organización del evento y servicio a la mesa, para lo cual se realizaran las coordinaciones previas con el contratista y supervisor.		
17	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **ACTIVIDADES INSTITUCIONALES** Se llevará a cabo actividad de fortalecimiento de valores, trabajo en equipo, relaciones interpersonales, reconocimiento a la labor a la labor realizada, etc, para promover la motivación y un ambiente laboral positivo y a su vez, fortalecer habilidades blandas para afrontar la vida con mayor seguridad de cara a las diferentes circunstancias y situaciones cotidianas, contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida del personal y, por ende, al servicio de policía. Dicha actividad estará a cargo de responsable de Apoyo Psicosocial. Tendientes a reconocer la importancia de cada individuo como parte fundamental en la institución, se contempla hacer la entrega de un almuerzo, como estímulo y complemento de la realización de esta actividad. **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** Se requiere un casa para eventos tipo campestre con salón de recepción mínimo para 50 personas, el cual deberá estar ubicado en el municipio Santiago de Cali y municipios del Departamento del Valle del Cauca tales como Palmira, Buga, Tuluá, Cartago, Roldanillo, Sevilla, Dagua y Buenaventura, propuestos por el		

	oferente, que sus instalaciones sean amplias, que cuente con aire acondicionado, buena iluminación, cielo estrellado, sonido con la capacidad adecuada para el espacio y micrófonos con capacidad para presentaciones artísticas (con DJ), juego de luces para eventos de colores, pantalla led para para eventos con el fin de presentar videos institucionales, stand para fotos según la ocasión (silla isabelina con espaldar alto, mesa, tapete rojo y fondo decorado). Las instalaciones deben contar con acomodación en mesa (redonda o rectangular) y espacio independiente para la distribución de alimentos. El sitio debe de contar con un amplio parqueadero para los vehículos y motocicletas, que brinden seguridad. **Acomodación del lugar** De acuerdo a las condiciones arriba exigidas por la entidad. **Nota 1:** El valor cotizado del lugar y acomodación es por evento o grupal. **Opción 1: Entradas** **COMBO 1:** Canapés de queso Brie y cebolla caramelizada que contiene (pan baguette, queso Brie, cebolla blanca, aceite vegetal, azúcar morena, balsámico, perejil fresco picado, sal y pimienta negra molida.) **COMBO 2:** Brochetas de champiñones con espinacas que contiene (Pan integral, espinacas baby, champiñones frescos, queso mozzarella, mantequilla, albahaca dulce seca, Sal, pimienta negra molida). **COMBO 3:** Canelones con salchicha y queso que contiene (canelones, salchichas de pavo, queso mozzarella o queso Oaxaca, mantequilla, sal y pimienta negra molida. **Opción 2: Plato principal** Compuesto de dos proteínas: 150 grs cada una, que pueden ser filete de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo, filete de pescado o mariscos), acompañado de verduras, papa, o plátano, arroz 100gr y jugo natural en vaso 10 oz o bebida gaseosa marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en vaso de 10 oz, copa de vino o de champaña 7 oz (marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable) para el brindis. **Opción 3: Postre** Porción de torta negra 120 gr Vaso de gaseosa 10 oz **Nota 2:** El valor cotizado de la (entrada, plato principal y postre) es por persona. **Nota 3:** el oferente deberá garantizar el suministro de una porción de torta negra de 120 gr y vaso de gaseosa 10 oz por persona asistente al evento, previa coordinación con la entidad contratante. **Nota 4:** La entidad contratante dispondrá de acuerdo a la necesidad si se hace necesario solicitar el servicio de: salón o lugar de eventos, acomodación del lugar u organización del evento y servicio a la mesa, para lo cual se realizaran las coordinaciones previas con el contratista y supervisor. **Nota 5:** El oferente dispondrá del personal idóneo para las tareas del ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante.		
18	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **ACTIVIDADES DE EXALTACIÓN Y RECONOCIMIENTO A LA LABOR** La actividad está enfocada al personal uniformado y no uniformado donde se pretende exaltar su labor y compromiso institucional frente a las funciones desarrolladas con eficiencia y efectividad, todo en el marco de los pilares institucionales como lo son el humanismo y profesionalismo institucional, así mismo, se pretende contribuir al mejoramiento de la calidad de vida del personal y, propiciar con ello un excelente servicio de policía. Tendientes a reconocer la importancia de cada individuo como parte fundamental en la institución, se contempla hacer la entrega de reconocimientos como estímulo y complemento de la realización de esta actividad, la cual corresponde a una de las siguientes opciones: **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** **Opción 1: Refrigerio** **COMBO 1:** Sándwich en pan francés (21 cm): sabores: pechuga de pavo, cerdo BBQ, jamón-queso, Jamón-salami, hawaiano o salami, incluye diferentes salsas, Ingredientes: tomate, cebolla, maíz tierno, queso, lechuga; incluye servilletas y bebida de 350 ml - marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, lo anterior empacado en una caja		

	que en algunos municipios o unidades policiales del Departamento del Valle del Cauca, se requiere que los posibles oferentes cuenten con lo siguiente. El oferente garantizará las instalaciones, infraestructura, recurso humano, materia prima, tecnología adecuada, mobiliarios y todos aquellos aspectos que puedan requerirse en el desarrollo del contrato (Capacidad de Propiedad o atreves de un tercero), que le permita atender la totalidad de los servicios requeridos por la entidad contratante y/o los supervisores, contando con la disponibilidad de ser ubicados junto a su equipo de trabajo, donde y cuando sea requerido, de acuerdo a la necesidad en la ciudad de Santiago de Cali y municipios del Departamento del Valle del Cauca, brindando una respuesta rápida y oportuna del servicio solicitado por la Policía Nacional – Policía Metropolitana Santiago de Cali y Departamento de Policía Valle, sin que esto genere un costo adicional para la entidad contratante.		
2	**CAPACIDAD OPERATIVA SALAS DE CINE:** Para el ítem No. uno (1) de las especificaciones técnicas mínimas, el oferente garantizará la prestación del servicio en los establecimientos ofertados, haciendo claridad que se encuentra en la capacidad de contratar con los mismos y sin ningún impedimento, debiendo estos reunir las condiciones y características exigidas por la entidad contratante. El proponente deberá presentar en su oferta la información de los sitios a su disposición donde se cuente con la infraestructura y logística para la realización de los eventos relacionados en la descripción técnica mínima de los servicios requeridos, con los siguientes datos: **ÍTEM** | **NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL LUGAR OFRECIDO** | **DIRECCIÓN Y UBICACIÓN** | **TELÉFONO DE CONTACTO** | | | | | | | | | | | |		
3	**CAPACIDAD OPERATIVA PARQUES RECREATIVOS Y ACUÁTICOS:** Para el ítem No. dos (2) de las especificaciones técnicas mínimas parques recreativos, el oferente deberá garantizar la prestación del servicio en los establecimientos ofertados, haciendo claridad que se encuentra en la capacidad de contratar con los mismos y sin ningún impedimento, debiendo estos reunir las condiciones y características exigidas por la entidad contratante. En el caso de bonos regalo, el oferente deberá garantizar que la vigencia de estos una vez sean entregados de manera física a la entidad contratante, estos tendrán una vigencia de validez mínimo de 6 meses. El proponente deberá presentar en su oferta, la información de los sitios a su disposición donde se cuente con la infraestructura y logística para la realización de los eventos relacionados en la descripción técnica mínima de los servicios requeridos, con los siguientes datos: **ÍTEM** | **NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL LUGAR OFRECIDO** | **DIRECCIÓN Y UBICACIÓN** | **TELÉFONO DE CONTACTO** | | | | | | | | | | | | | | | | Es de anotar que el comité técnico realizara visita de verificación y análisis de campo en los sitios ofrecidos por el futuro oferente, con el fin de validar la veracidad de la información y la viabilidad de la prestación del servicio por parte de dichos establecimientos, como también que los sitios o lugares ofertados cumplan con las especificaciones exigidas por la entidad.		
4	**EXPERIENCIA PROPONENTE EN PROVEER O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O SERVICIO A OFRECER.** Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el proponente o miembros del consorcio, unión temporal u otras formas de asociación que vayan a proveer los bienes y/o servicios objeto del presente proceso, trátese de personas naturales y/o jurídicas, deberán demostrar su experiencia en proyectos iguales o similares al objeto del presente proceso contractual, para lo cual el oferente podrá anexar mínimo una (01) hasta (04) certificaciones de contratos con empresas públicas o privadas cuya sumatoria debe ser igual o superior al cincuenta (50%) del Presupuesto Oficial estimado equivalente en salarios mínimos mensuales legales vigentes SMMLV a (663,17) para el presente proceso; contratos que deben tener en su objeto, experiencia en actividades y/o programas de apoyo y/o bienestar psicosocial y/o recreo deportivos y/o de asistencia social, los cuales cada uno debe estar		

registradas y en firme en el Registro Único de Proponentes - RUP, en mínimo cuatro (04) de los códigos de las clasificaciones UNSPSC que más adelante se relacionan, y entre los cuales debe estar incluido el código 93141500 y 90101600, dado que estos códigos garantizan la prestación del servicio requerido por la entidad (Teniendo en cuenta que en las actividades del futuro contrato se encuentra la elaboración de alimentos en grandes proporciones), así:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
93141500	Servicios políticos y de asuntos cívicos	Servicios comunitarios y sociales	Desarrollo de servicios sociales	-
93141506	Servicios políticos y de asuntos cívicos	Servicios comunitarios y sociales	Desarrollo de servicios sociales	Servicios de bienestar social
90101600	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurante y catering (servicios comidas y bebidas)	Servicios de banquetes y catering	-
90111600	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros.	Facilidades para encuentros	-
90111800	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	Cuartos de hotel	-
90141700	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Deportes comerciales	Deportes aficionados y recreacionales	-
90151500	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Servicios de entretenimiento	Atracciones turísticas	-
78111800	Servicios de Transporte, Almacenaje y Correo	Transporte de pasajeros	Transporte de pasajeros por carretera	-

• No se admiten certificaciones de subcontrataciones.
• No se admiten auto certificaciones de suministro propias.
• No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibo final).
• No se aceptan certificaciones con enmendaduras.
• No se aceptarán certificaciones cuya calificación sea mala o deficiente

"La experiencia es adecuada cuando es afín al tipo de actividades previstas en el objeto del contrato a celebrar". Negrita y subrayado fuera del texto original. Por tanto, el proponente deberá diligenciar el formulario denominado "EXPERIENCIA DEL PROPONENTE" y anexar copia de la minuta del contrato, y/o acta de liquidación, y/o certificación donde se evidencie el objeto contractual; con el ánimo de verificar el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el presente proceso contractual.

Los oferente extranjeros no obligados a estar registrados en el RUP, deben acreditar experiencia relacionada con el objeto del presente proceso, mediante la presentación de certificaciones junto con la oferta, expedidas por los contratantes cuya sumatoria de los contratos debe ser de igual o superior al 50% del valor del presupuesto oficial, en las cuales se acredite la celebración, ejecución y terminación de contratos con personas públicas o privadas, y conste como mínimo la información que se indica a continuación:

Nombre o razón social de la entidad que certifica, dirección y teléfono.
Nombre y cargo de la persona que expide la certificación y datos de contacto.
Nombre del contratista
Número y fecha del contrato.
Objeto: que corresponda al objeto del contrato.
Fecha de suscripción e inicio:
Fecha de terminación: estos contratos deberán estar terminados antes de la fecha de cierre del presente proceso.
Valor del contrato.
Calificación del cumplimiento del contrato: la entidad contratante debe certificar que el objeto del contrato se

	de cartón con un globo decorado para la ocasión. **COMBO 2:** En caja de plástico transparente, decorada con un mensaje alusivo a la participación en la actividad, la cual contenga 01 paquete de maní por 45 gramos, 01 paquete de gomas por 50 gramos y 01 chocolatina por 12 gramos, los productos deben ser de marcas reconocidas. **COMBO 3:** 1 Sándwich en pan de orégano /parmesano (15 cm), sabores: parrillada de res, carne BBQ, pollo, pavo y jamón incluye diferentes salsas, ingredientes tomate, cebolla roja, pimiento verde, pepinillos lechuga, queso y bebida de 350 ml – marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable; y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, lo anterior empacado en una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión. **Nota 1:** El valor cotizado del REFRIGERIO es por persona. **Opción 2: Torta y/o tabla de quesos para evento** **COMBO 1:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo húmeda en tres leches (leche condensada, leche evaporada y crema de leche) con decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante. **COMBO 2:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo envinada con decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante. **COMBO 3:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo torta negra con decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante. **COMBO 4:** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo de naranja con amapola, decoración acorde a la ocasión, dentro de esta opción se incluye parque de platos pequeños x 50 unidades, paquete de vasos x 50 unidades de 10 oz, paquete de tenedores pequeños x 50 unidades y paquete de servilletas dobles x 100 unidades, vela decorativa tipo volcán, 5 gaseosas de 3 litros cada una marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. La elección de la decoración incluyendo vela y el sabor de la gaseosa, se definirá previa coordinación con la entidad contratante. **COMBO 5:** Se requiere una tabla de queso para 50 personas que contenga los siguientes ingredientes: **Quesos** 1. Queso Brie: Queso francés de textura suave y cremosa, con un sabor delicado y ligeramente dulce. 2. Queso Parmigiano-Reggiano: Queso italiano de textura dura y granulosa, con un sabor intenso y salado. 3. Queso Manchego: Queso español de textura firme y semidura, con un sabor nutrido y ligeramente picante. 4. Queso Gouda: Queso holandés de textura suave y cremosa, con un sabor delicado y ligeramente dulce. 5. Queso Azul: Queso de textura cremosa y sabor intenso y picante. **Acompañamientos** 1. Frutas: Uvas, fresas, manzanas, peras. 2. Nueces: Almendras, nueces de macadamia, pacanas. 3. Pan y galletas: Pan baguette, galletas de agua, crackers. 4. Mermeladas y chutneys: Mermelada de fresa, chutney de mango. 5. Aceitunas y otros productos: Aceitunas verdes, aceitunas negras, pepinillos. **Elementos decorativos** 1. Hojas de lechuga: Hojas de lechuga fresca para decorar la tabla. 2. Frutas secas: Frutas secas, como pasas o dátiles, para agregar color y textura. **Nota 2:** El valor cotizado de la tora y/o tabla de quesos es por evento (50 personas). **Nota 3:** La entrega de la tabla de quesos deberá realizarse empacada en recipiente plástico tipo domo, acompañada con un paquete de tenedores de aperitivos.		

	Nota 4: El contratista para el servicio requerido por la entidad contratante, entregará los alimentos debidamente empacados en recipientes que impidan el contacto directo con el ambiente, en el lugar de la actividad y en las cantidades requeridas, las opciones de alimentación descritas y el lugar donde se desarrollará la actividad o evento, serán elegidas previa coordinación con la entidad contratante, el oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad. **Nota 5:** La entidad contratante dispondrá de acuerdo a la necesidad si se hace necesario solicitar alguno de los servicios ofertados, para lo cual se realizaran las coordinaciones previas con el contratista y supervisor. **Nota 6:** El oferente dispondrá del personal idóneo para las tareas del ítem, contando con la adecuada planeación, organización, disposición, presentación, calidad y demás especificaciones y recomendaciones, previa coordinación con la entidad contratante. **Nota 7:** El contratista entregará las especificaciones descritas en el presente ítem en el sitio donde se vaya a realizar la actividad, previa coordinación con la entidad contratante, el cual podrá ser en el área metropolitana de Cali y sus municipios circundantes como Yumbo, Candelaria y Jamundí y en las bases de los Distritos del Departamento de Policía Valle como: Cartago, Sevilla; Roldanillo, Tuluá, Buga, Dagua, Buenaventura, Palmira, Centro Vacacional Tuluá y Occidente.		
19	**OBJETIVOS:** PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES **LÍNEA DE INTERVENCIÓN:** ADULTEZ Y FAMILIA **ACTIVIDAD:** **CELEBRACIONES ESPECIALES INTEGRACIÓN DE COMPAÑEROS** La actividad está enfocada al personal uniformado y no uniformado donde se pretende fomentar un escenario de reflexión en el que se incentive aspectos como responsabilidad personal, familiar, laboral, social, económica y ambiental y a su vez fortalecer habilidades blandas para afrontar la vida con mayor seguridad de cara a las diferentes circunstancias y situaciones cotidianas, contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida del personal y, por ende, al servicio de policía. Tendientes a reconocer la importancia de cada individuo como parte fundamental en la institución, se contempla propiciar un escenario donde se exalte la labor y desempeño de los funcionarios más destacados, en este sentido, para la realización de esta actividad se requiere lo siguiente: **SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN:** **Opción 1: Decoración** Se requiere decoración de espacio destinado para la realización de la actividad integración de compañeros, espacio o lugar que será escogido por la entidad contratante, el cual puede ser en instalaciones propias de la institución, o lugares previstos por la entidad, el cual podrá estar ubicada en el municipio Santiago de Cali o el Departamento del Valle del Cauca. **Opción 2: Materiales para decoración** 2 paquetes de bombas R-12 por 50 unidades (con los colores indicados por la entidad contratante.) 2 paquetes de bombas R-9 por 50 unidades (con los colores indicados por la entidad contratante.) 2 paquetes de vasos desechables de 7 onz por 50 unidades cada uno 2 paquetes de platos para ponqué por 50 unidades cada uno 2 paquetes de servilletas x 100 unidades cada uno 2 cortinas decorativas (con los colores indicados por la entidad contratante.) 1 letrero de acuerdo al evento a realizase con medidas de 63cm x 44cm y/o 144cm x 36cm. **Nota 1:** El valor cotizado es por decoración incluyendo los insumos enunciados. **Nota 2:** El contratista entregará las especificaciones descritas en el presente ítem en el sitio donde se vaya a realizar la actividad, previa coordinación con la entidad contratante, el cual podrá ser en el área metropolitana de Cali y sus municipios circundantes como Yumbo, Candelaria y Jamundí y en las bases de los Distritos del Departamento de Policía Valle como: Cartago, Sevilla; Roldanillo, Tuluá, Buga, Dagua, Buenaventura, Palmira, Centro Vacacional Tuluá y Occidente. **Nota 3:** La entidad contratante dispondrá de acuerdo a la necesidad si se hace necesario solicitar el servicio de decoración ofertado o solo requiere los materiales e insumos, para lo cual se realizaran las coordinaciones previas con el contratista y supervisor.		

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**CAPACIDAD OPERATIVA GENERAL:** Teniendo en cuenta que la prestación del servicio se realizará en la ciudad de Santiago de Cali, al igual		

	cumplió a cabalidad. La Policía Metropolitana de Cali, se reserva el derecho de hacer consultas y verificaciones que considere necesarias en la documentación presentada, y podrá realizar visitas a los lugares propuestos por el oferente, con el fin de garantizar la transparencia del proceso de contratación. Los contratos certificados para el oferente extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia, deberán registrar experiencia en el clasificador UNSPSC y debe estar relacionada en los Formularios denominados "FORMULARIO CERTIFICACIÓN DE CONTRATOS PARA ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA PROPONENTE EXTRANJERO SIN SUCURSAL O DOMICILIO EN COLOMBIA" y "FORMULARIO CLASIFICACIÓN PROPONENTE EXTRANJERO, según corresponda. **NOTA 1:** Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual. **NOTA 2:** Si el contrato corresponde a un contrato ejecutado bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, el valor del contrato a considerar será igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para lo cual se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación. Dando cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 adicionado por el Artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, con el fin de incentivar los emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional, las personas naturales o jurídicas que cumplan alguno de los requisitos establecidos en el Articulo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082, podrán presentar cuatro certificaciones para dar cumplimiento a la experiencia del proponente, que sumadas sean igual o superior al cuarenta porciento del presupuesto oficial, en los códigos requeridos. También se aplicará el anterior criterio de verificación de experiencia podrán presentar cuatro certificaciones para dar cumplimiento a la experiencia del proponente para los proponentes que cumplan los requisitos establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del decreto 1082 adicionado por el artículo 3 del decreto 1860 de 2021, que sumadas sean igual o superior al cuarenta porciento del presupuesto oficial, en los códigos requeridos.		
5	Teniendo en cuenta que en las actividades del futuro contrato se encuentra la elaboración de alimentos en grandes proporciones para el personal de la Institución, es necesario contar con un equipo profesional y de amplia trayectoria dentro del RECURSO HUMANO que oriente dichos procesos. Por lo anterior, el oferente deberá garantizar que contará con un profesional en el área de cocina, o tecnólogo en alimentos o técnico en alimentos o afines, con experiencia mínima de un (01) año en actividades relacionadas con SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN., así mismo, con 02 manipuladores de alimentos, para lo cual deberá anexar a la oferta los carnés de manipulación de alimentos y/o certificados (actualizado, mínimo un año de expedición), los cuales deben de ser expedidos por entidades autorizadas por la Secretaria de Salud, hojas de vida y planillas de seguridad social. Este personal, deberá contar con una disponibilidad laboral para la ejecución del contrato, quienes deben de residir en el Departamento del Valle, lo cual busca garantizar su disponibilidad real en la ejecución del futuro contrato.		
6	Para la realización de las actividades de integración el contratista deberá prever la logística y recurso humano necesario en horarios nocturnos, fines de semana y días festivos, toda vez que algunos de los servicios a contratar así lo requieren. En ningún caso el contratista podrá disponer del personal policial para suplir las acciones logísticas a que haya lugar. **(Certificación firmada por el representante legal).**		
7	El futuro contratista garantizará el personal necesario de servicios generales para realizar el aseo de las instalaciones durante el desarrollo de las actividades y una vez culminado el mismo se entregará en condiciones adecuadas de limpieza y aseo, cuando los eventos o actividades se desarrollen en instalaciones policiales o instalaciones gestionadas por la entidad contratante.		
8	**TIEMPO DE RESPUESTA:** Debido a la misionalidad y las actividades que desarrolla el personal de la Policía Nacional, por situaciones de tiempo, lugar y disponibilidad del personal, en ocasiones por el servicio policial, se requiere que el contratista tenga un tiempo de reacción y logística rápida y efectiva, **(dentro de las 72 horas siguientes al requerimiento efectuado por la entidad contratante)**, cumpliendo con los estándares de calidad de acuerdo a cada una de las actividades descritas en el presente proceso, por lo que una vez la entidad contratante así lo solicite, el contratista debe estar en condiciones de organizar y dar cumplimiento a cualquier actividad en dicho tiempo. Por lo anterior el futuro contratista deberá comprometerse a cumplir con lo solicitado por la entidad contratante una vez se requiera en un término **no mayor a 72 horas** cuando se solicite el servicio o actividad a realizar.		
9	**SERVICIO DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:** Como el servicio requerido por la entidad contratante, implica el transporte de los alimentos en algunas de las actividades, los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por la entidad contratante. **CONDICIONES PARA LA ENTREGA:** El transporte será asumido por el contratista para cualquier cantidad de menús solicitados por la entidad contratante y no dará lugar a recargos o sobrecostos para la entidad. El oferente deberá entregar los alimentos solicitados, en la cantidad y condiciones requeridas, en cualquier lugar,		

	previa coordinación con la entidad contratante, teniendo en cuenta que el objeto del contrato podrá desarrollarse en toda la jurisdicción del área Metropolitana Santiago de Cali y municipios del Departamento del Valle del Cauca.		
10	El oferente debe ajustarse a la programación y necesidades de las unidades establecidas en el objeto del proceso, por lo tanto, el servicio para la entrega de los alimentos debe realizarse en óptimas condiciones de conservación y deben ser productos de primera calidad, cumpliendo con las cantidades, volúmenes, pesos, condiciones de empaque, temperatura y demás aspectos técnicos requeridos en el presente proceso. Los alimentos deberán contener empaque de conservación individual dependiendo su naturaleza.		
11	**CONDICIONES DE HIGIENE Y SALUBRIDAD** El oferente garantizará que durante la ejecución del contrato utilizará agua potable para la preparación de los alimentos. Se debe mantener una buena disposición de los residuos sólidos de conformidad con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997. Que su personal realizara lavado de manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos. Que las personas que manipulen los alimentos mantendrán el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo, de ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios. Los alimentos o materias primas crudos tales como hortalizas, verduras, carnes, y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deberán ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación. El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos, y dejar la posibilidad de que el supervisor del contrato, así como los integrantes del comité evaluador realicen una visita de verificación a las instalaciones y condiciones técnicas. El lavado de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. Se debe dar manejo y supervisión de la cadena de frio (Cuartos fríos), de los productos durante su preparación. Cumple con la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), según decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013. **Por lo anterior el proponente deberá presentar certificado de capacitación de BPM de alimentos, vigente.** Las personas que atiendan el evento tanto en los aspectos que tienen que ver con manejo de alimentos y logística, ofrezcan la confiabilidad y seguridad, en los alimentos y servicios, teniendo en cuenta los destinatarios del mismo (Certificado capacitación de BPM de alimentos, vigente.). El proponente debe garantizar las buenas prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, así como el cumplimiento de los respectivos registros, certificados y permisos sanitarios expedidos por la Ley colombiana como se observa en la Ley 09 del 24/01/79 "Código Sanitario Nacional", decreto 3075 de 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, el Decreto 4444 del 28/11/2005 "Régimen de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios", y demás normas vigentes. (Presentar Concepto sanitario del proponente y concepto sanitario vehículo de transporte) El oferente se compromete a garantizar en todos sus procedimientos, el cumplimiento a las normas sanitarias vigentes, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a ésta. De igual manera deberá presentar al inicio de la ejecución el reporte de autoevaluación de estándares mínimos con un puntaje aceptable (mayor al 85%), la cual debe ser emitida por la Administradora de Riesgos Laborales a la cual la empresa se encuentre afiliada y puede ser consultada mediante link de acceso o código QR, en la página de la ARL, página del ministerio de trabajo y será objeto de verificación por parte de la institución. Por último, en caso de que el servicio sea prestado a través de un tercero, se hace responsable del cumplimento por este en las condiciones del presente ítem. El contratista deberá tener en cuenta la guía operacional del sistema de gestión ambiental para la Policía Nacional, con código 1DS-GU-0025, numeral 4.4 Sistema de Gestión Ambiental en la Policía Nacional, La Policía Nacional con base en la legislación ambiental establecida y con la finalidad de apoyar la protección ambiental. Deberá cumplimiento de los requisitos de la norma NTC ISO 14001:2015; deberá tener en cuenta el numeral 5.2 Política Ambiental de la guía operacional del sistema de gestión ambiental para la Policía Nacional. Deberá tener encuentra el numeral 6.2 Objetivos ambientales y planificación. Deberá garantizar y dar estricto cumplimiento a lo estipulado en las siguientes normas ambientales así: Ley 2232 del 07de julio de 2022, Decreto1076 del 26 de mayo de 2015		
11.1	**CONDICIONES AMBIENTALES:** El oferente se compromete a cumplir con lo estipulado en la resolución 00090 del 15 de enero 2018; si tiene eco-etiqueta (productos), si los productos o servicios prestados cuentan con certificaciones ambientales, o se encuentra dentro de los proveedores ambientales de favorabilidad y confiabilidad, Si los proveedores cuentan con certificación ISO 14001:2015 y/o si han sido reconocidos por una autoridad ambiental por su respeto y consideración al medio ambiente. Deberá presentar los soportes que evidencien el cumplimiento de criterios ambientales durante la etapa precontractual y contractual, verificados por el supervisor del contrato.		
12	**BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES:** Durante la ejecución del contrato, el contratista es responsable de dar estricto cumplimiento a la normatividad		

	vigente en materia ambiental y social. En caso de establecerse conductas, hechos o actividades consideradas infracciones en materia ambiental o que sean violatorias de la normatividad vigente, en especial el Código de Recursos Naturales Renovables Decreto-Ley 2811 de 1974, Leyes 99 de 1993, 165 de 1994 y demás disposiciones que las sustituyan, modifiquen o reglamenten, o el incumplimiento de los actos administrativos emanados de la autoridad ambiental competente, lo hará acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la Ley 1333 de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones". El Contratista es único responsable de los procedimientos administrativos que de este incumplimiento se deriven, entre otros su inclusión en el reporte en el Registro Único de Infractores Ambientales, y otros procedimientos reglamentados por las autoridades competentes. El contratista capacitará al personal bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, contaminación ambiental, las relativas al manejo de materiales nocivos (sustancias) para la fauna, flora y salud humana, entre otros. Igualmente dará estricto cumplimiento a la siguiente normatividad y demás que la derogue, sustituya o modifique: • Ley 1252 de 27/11/2008, "por la cual se dictan normas prohibitivas en materia ambiental referente a residuos y desechos peligrosos". • Decreto 4741 de 30/12/2005 "por el cual se reglamenta parcialmente la prohibición y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión ambiental". • Resolución 1446 de 02/10/2005 "por la cual se modifica parcialmente la resolución 415 de 13/03/1998 y se establecen los casos en los cuales se permite la combustión de aceites de desecho o usados y condiciones técnicas para realizar la misma".		
13	Cumplimiento de obligaciones en materia ambiental: se compromete a dar aplicación a las buenas prácticas ambientales según la normatividad ambiental vigente - el contratista se debe comprometer con las unidades policiales, a dar disposición final a las basuras - portacomidas y elementos de esta clase.		
14	**CONDICIONES AMBIENTALES QUE DEBE CUMPLIR EL OFERENTE**: El contratista debe conocer la Legislación Colombiana sobre protección a la salud humana, a los recursos naturales y al medio ambiente y se obliga a cumplirla, en especial los principios constitucionales, la Ley 1252 del 27/11/2008, Decreto 4741 del 30/12/2005, Resolución 372 del 26/02/2009, Resolución 1446 del 02/09/2005, Resolución 1488 del 02/09/2005, y otras que establezca el Ministerio del Medio Ambiente y las del Ministerio de Salud y demás normas concordantes y complementarias. ✓ Cualquier infracción a las normas sobre salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el Contratista a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, la Policía Metropolitana Santiago de Cali se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el Contratista con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión, y en caso de reincidencia podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. ✓ El Contratista será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes. ✓ El Contratista se compromete que el personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación, entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar, de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle. ✓ Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y/o al final del contrato, serán asumidas bajo su responsabilidad. ✓ Suministrar preferiblemente de elementos ecológicos o biodegradables y demás que no impacten negativamente la capa de ozono, papel reciclado o blanqueado sin cloro y todos los elementos en lo posible fabricados en material reutilizado y/o reciclado que por su composición, su contenido, la posibilidad de reciclaje, permitan la favorabilidad y confiabilidad con el medio ambiente, bajo parámetros establecidos como ambientalmente aceptables, esto en **cumplimiento del Decreto 1369 de 2014**, "Por el cual se reglamenta el uso de la publicidad alusiva a cualidades, características o atributos ambientales de los productos", artículo 4: "Las afirmaciones ambientales deben indicar si la cualidad, característica o atributo publicitado se predica del producto, de su embalaje o de una porción o componente de ellos, y además especificar el beneficio ambiental que representa". ✓ El Contratista deberá aplicar buenas prácticas ambientales de acuerdo con los servicios y/ bienes suministrados.		
15	El oferente deberá garantizar que no se encuentra reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales RUIA (www.anla.gov.co). **Nota:** el comité técnico realizará la verificación en la base de datos RUIA con el fin de constatar dicha información.		
16	El oferente deberá garantizar que no se encuentra reportado con incumplimientos a contratos en los últimos tres años o sancionado a la fecha en el Registro Único Empresarial - RUES. **Nota:** el comité técnico realizará la verificación en la base de datos RUES con el fin de constatar dicha información.		
17	El oferente se compromete a garantizar que todos los documentos presentados, incluyendo certificados y documentos de experiencia, concepto sanitario, son veraces, reales, confiables y no se encuentran alterados, enmendados o adulterados. Si la entidad llegase a evidenciar alguna irregularidad, se dará el trámite legal y correspondiente ante la autoridad competente. Lo anterior en concordancia con lo establecido en la Ley 80 de 1993: Esta ley establece el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública y regula los		

	contratos estatales. En su artículo 5, se señalan causales de inhabilidad y prohibiciones para contratar, y en el artículo 18, se definen las causales de caducidad del contrato, que pueden aplicarse en casos de presentación de documentación falsa. Ley 1150 de 2007: Esta ley modifica parcialmente la Ley 80 de 1993 y establece sanciones para quienes presenten documentos falsos o adulterados en procesos de contratación pública. Ley 1474 de 2011: Conocida como el Estatuto Anticorrupción, esta ley endurece las sanciones para quienes cometan actos de corrupción en la contratación pública, incluyendo la presentación de documentación falsa. Ley 599 de 2000 "Por la cual se expide el Código Penal". **NOTA**: En caso de incumplimiento, las entidades estatales pueden aplicar sanciones y dar trámite legal correspondiente ante la autoridad competente. Es importante mencionar que el Decreto 1510 de 2013 establece que las entidades estatales deben procurar el logro de los objetivos del sistema de compras y contratación pública, definidos por Colombia Compra Eficiente.		
18	El oferente garantizará que los parques recreativos, temáticos, de diversiones, ecológicos, centros interactivos, casas de eventos, entre otros, en los cuales se prestará el servicio, cuentan con afiliación a empresa de salud para la atención de cualquier urgencia o emergencia médica de algún usuario, que incluya traslado en ambulancia.		

Intendente **CHISLAINE LIZBETH PEÑA OVALLE**
Administrador Centro Vacacional Tuluá (E)

Intendente Jefe **CESAR AUGUSTO FLOREZ QUICENO**
Responsable Bienestar Social Departamento de Policía Valle

Intendente Jefe **JON FREDDY MONTENEGRO BERRIO**
Responsable Bienestar Social Metropolitana Santiago de Cali

Capitán **GINA MARIA PARRADO MARIN**
Jefe Grupo Incorporación - Cali

Capitán **JOHANA ANDREA MURILLO MEJIA**
Jefe Grupo Incorporación - Valle

Capitán **FABIO ALEXANDER CASTRO PINEDA**
Comandante Grupo Diálogo y Mantenimiento del Orden - MECAL

Mayor **LUISA FERNANDA MARTINEZ LARA**
Administrador Centro Vacacional de Occidente

Mayor **LUISA FERNANDA BEDOYA MATEUS**
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima - NUSEFA

Mayor **JUAN CARLOS PINILLA MERCADO**
Comandante Grupo Diálogo y Mantenimiento del Orden - DEVAL

Elaboró: SI. Pedro Moisses Pinzón Herrera
GUBSO- MECAL

Elaboró: SI. Luis Carlos Bernal Ayala
GUBSO- DEVAL

Revisó: MY. Fabian Alexis De La Roche Sanchez
GUTAH- MECAL

Revisó: MY. Erika Vanessa Martinez
GUTAH- DEVAL (E)

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO No. 3

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

En la definición de los parámetros de mecanismos de cobertura de los riesgos deberán efectuarse dentro de los términos definidos en sección 7 el artículo 2.2.2.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015.

GARANTIAS DEL PROCESO

ETAPA PRECONTRACTUAL

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

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	10% DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 10% 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 DEL SERVICIO	50% DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS SERVICIOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, BUSCANDO RESARCIR EL DETRIMENTO CAUSADO A LA ENTIDAD POR LA MALA CALIDAD O INSUFICIENCIA DEL PRODUCTO Y/O SERVICIO ENTREGADO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN Y TRES (03) AÑOS MÁS.	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONES COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADO DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL, DAÑO EMERGENTE Y LUCRO CESANTE.	DOSCIENTOS SALARIOS MINIMOS MENSUALES LEGALES VIGENTES (200 SMMLV), AL MOMENTO DE LA EXPEDICIÓN DE LA POLIZA	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SU SUBCONTRATISTA. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO NO. 2.2.1.2.3.1.17 DEL DECRETO 1082 DEL 26 DE MAYO DE 2015.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURÍDICO	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.	CONTRATISTA	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 JURÍDICO	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.
CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	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

Intendente **CHISLAINE LIZBETH PEÑA OVALLE**
Administrador Centro Vacacional Tuluá (E)

Intendente Jefe **CESAR AUGUSTO FLOREZ QUICENO**
Responsable Bienestar Social Departamento de Policía Valle

Intendente Jefe **JON FREDDY MONTENEGRO BERRIO**
Responsable Bienestar Social Metropolitana Santiago de Cali

Capitán **GINA MARIA PARRADO MARIN**
Jefe Grupo Incorporación - Cali

Capitán **JOHANA ANDREA MURILLO MEJIA**
Jefe Grupo Incorporación - Valle

Capitán **FABIO ALEXANDER CASTRO PINEDA**
Comandante Grupo Diálogo y Mantenimiento del Orden - MECAL

Mayor **LUISA FERNANDA MARTINEZ LARA**
Administrador Centro Vacacional de Occidente

Mayor **LUISA FERNANDA BEDOYA MATEUS**
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima - NUSEFA

Mayor **JUAN CARLOS PINILLA MERCADO**
Comandante Grupo Diálogo y Mantenimiento del Orden - DEVAL

Elaboró: SI. Pedro Moisses Pinzón Herrera
GUBSO- MECAL

Revisó: MY. Erika Vanessa Martinez
GUTAH- DEVAL (E)

Elaboró: SI. Luis Carlos Bernal Ayala
GUBSO- DEVAL

Revisó: MY. Fabian Alexis De La Roche Sanchez
GUTAH- MECAL

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

1. Disponibilidad de los Servicios
2. Preparación y venta irregular de los alimentos y que cause intoxicaciones
3. Incumplimiento del contrato y mala calidad del servicio

No		01	02	03
Clase		Especifico	especifico	especifico
Fuente		Externo	interno	interno
Etapa		Ejecución	ejecución	ejecución
Tipo		Operacionales	operativo	operativo
Descripción (Qué puede pasar y, como puede ocurrir)		No tener Disponibilidad de los Servicios	Preparación y venta irregular de los alimentos y que cause intoxicaciones	Incumplimiento del contrato y mala calidad del servicio
Consecuencia de la ocurrencia del evento probabilidad		Fallas en el servicio requerido	Provoca un Producto no Conforme, Perjuicios en la salud del personal	Paralización de los eventos programados
Probabilidad		3	2	2
Impacto		2	5	5
Calificación total		5	7	7
Prioridad		Riesgo medio	Riesgo alto	Riesgo alto
¿A quién se le asigna?		Contratista y supervisor	al contratista	al contratista
Tratamiento/ controles a ser implementados		Realizar las reservaciones de los eventos con el tiempo estipulado, manteniendo contacto permanente con el enlace del contratista	**Reducir la probabilidad de ocurrencia del evento**. Exigir a los interesados las buenas prácticas de manufactura (BPM), según decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013 y realizar controles permanentes por el supervisor del contrato durante la ejecución.	**Trasladar el riesgo donde se materialice al contratista, por lo cual se solicitaran pólizas de cumplimiento y calidad del servicio.**
Impacto después del tratamiento	Probabilidad	1	1	1
	Impacto	1	2	2
	Calificación	2	3	3
	Calificación total	Bajo	Riesgo bajo	Riesgo bajo
¿Afecta El Equilibrio Económico Del Contrato?		No	no	No
Persona Responsable Por Implementar El Tratamiento		Contratista, con la exigencia del supervisor del contrato.	Supervisor del Contrato.	Contratista, con la exigencia del supervisor del contrato.
fecha estipulada en que se inicia el tratamiento		Durante toda la ejecución de contrato	Al momento de presentar la oferta y durante la ejecución del contrato	Durante toda la ejecución de contrato
fecha estipulada en la que se completa el tratamiento		Al terminar el contrato	Fecha final del contrato y/o hasta la notificación de la sanción por incumplimiento, si aplica.	Al terminar el contrato
Monitoreo y revisión	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Permanente	Acta de revista física a instalaciones, fotografías del lugar, podría efectuarse a través de visita con entes sanitarios de la ciudad. (informe de supervisión)	Permanente
	Periodicidad ¿Cuándo?	Durante toda la ejecución de contrato	Mensual	Durante toda la ejecución de contrato

Intendente **CHISLAINE LIZBETH PEÑA OVALLE**
Administrador Centro Vacacional Tuluá (E)

Intendente Jefe **CESAR AUGUSTO FLOREZ QUICENO**
Responsable Bienestar Social Departamento de Policía Valle

Intendente Jefe **JON FREDDY MONTENEGRO BERRIO**
Responsable Bienestar Social Metropolitana Santiago de Cali

Capitán **GINA MARIA PARRADO MARIN**
Jefe Grupo Incorporación - Cali

Capitán **JOHANA ANDREA MURILLO MEJIA**
Jefe Grupo Incorporación - Valle

Capitán **FABIO ALEXANDER CASTRO PINEDA**
Comandante Grupo Diálogo y Mantenimiento del Orden - MECAL

Mayor **LUISA FERNANDA MARTINEZ LARA**
Administrador Centro Vacacional de Occidente

Mayor **LUISA FERNANDA BEDOYA MATEUS**
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima - NUSEFA

Mayor **JUAN CARLOS PINILLA MERCADO**
Comandante Grupo Diálogo y Mantenimiento del Orden - DEVAL

Elaboró: SI. Pedro Moisses Pinzón Herrera
GUBSO- MECAL

Elaboró: SI. Luis Carlos Bernal Ayala
GUBSO- DEVAL

Revisó: MY. Fabian Alexis De La Roche Sanchez
GUTAH- MECAL

Revisó: MY. Erika Vanessa Martinez
GUTAH- DEVAL (E)

NFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO No. 4
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. Poner a disposición de la entidad los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.

4. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

5. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

6. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

7. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.

8. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

9. 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.

10. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo de eventos, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.

11. Cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura –BPM, según decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013

12. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

ESPACIO DEJADO EN BLANCO INTENCIONALMENTE

ANEXO No. 5

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.

3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.

5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

6. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.

7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.

8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.

9. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

10. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

ESPACIO DEJADO EN BLANCO INTENCIONALMENTE

ANEXO No. 6

FACTORES DE PONDERACIÓN Y VERIFICACIÓN

Todas las ofertas presentadas en el presente proceso de contratación serán verificadas por los evaluadores designados por la Policía Metropolitana Santiago de Cali para tal efecto, procurando con ello una selección objetiva que le permita asegurar la escogencia del ofrecimiento más favorable para la Entidad y la realización de los fines que se buscan con la contratación, de conformidad con lo establecido en el Estatuto General de contratación, se determinará la oferta más favorable, los cuales se aplicarán durante la ejecución del contrato.

La Policía Metropolitana Santiago de Cali evaluará únicamente las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos mínimos habilitantes.

Las ofertas deben presentarse en los términos establecidos en el presente pliego de condiciones como el formato para presentación de la Oferta.

La omisión de la información requerida en este anexo, **NO SERÁ SUBSANABLE POR SER FACTOR DE PONDERACIÓN**, en todo caso, la no presentación de la información requerida no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

La propuesta seleccionada será aquella que obtenga los mayores puntajes al consolidar los aspectos técnicos y económicos.

Estarán habilitados para acceder a esta ponderación económica los oferentes que hayan cumplido con todos los parámetros exigidos en el presente estudio previo, de carácter técnico, jurídico y capacidad financiera.

Se determinará la oferta más favorable, ponderando los siguientes factores:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
1. Factor Económico	**40**
2. Factor técnico	**50**
A. Jornada cultural de cine en familia	30
B. Salida de integración con actividades pedagógicas	20
3. Estímulo a la Industria Nacional	**10**
TOTAL	**100**

PUNTAJE ADICIONAL FACTOR JURÍDICO		
No.	**DESCRIPCIÓN**	**PUNTAJE**
1	Emprendimientos y empresas conformadas por mujeres según lo establecido en el Decreto 1860 del 2021.	+0,25%
2	Incentivo para fomentar la ejecución de los contratos estatales por parte de la población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional	+0,25%
3.	Incentivos para proponentes que acrediten ser MiPymes	+0,25%

REDUCCION DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS		
No.	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
1	Reducción de puntaje al proponente que se le haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha de presentación de las ofertas, según lo establecido en la Ley 2195 de 2022.	- 2%

1. FACTOR ECONÓMICO: (40 Puntos)

La propuesta económica deberá ser presentada, en los términos y condiciones establecidos en el cuestionario de SECOP II.

Las ofertas que superen el valor total establecido en el presupuesto oficial no serán habilitadas económicamente.

Se aplicarán las siguientes tres fórmulas:

i. El valor total más cercano por encima o por debajo del promedio aritmético con presupuesto estimado para la evaluación económica.
ii. El valor total más cercano por encima o por debajo del promedio aritmético sin presupuesto oficial.
iii. Menor Precio.

- Una de las anteriores fórmulas se escogerá al segundo día hábil siguiente a la fecha establecida como plazo máximo para la presentación de propuestas, de acuerdo con los dos primeros decimales en que se encuentre el valor de la **TRM** (Tasa Representativa del Mercado), según la página web de la Superintendencia Financiera. Si la TRM se presenta en un solo decimal se considerará como cero (0) el segundo decimal.

- Si los dos primeros decimales de la TRM caen entre cero (00) y treinta y tres (33), se escoge la fórmula 1.
- Si los dos primeros decimales de la TRM caen entre treinta y cuatro (34) y sesenta y seis (66), se escoge la fórmula 2.
- Si los dos primeros decimales de la TRM caen entre sesenta y siete (67) y noventa y nueve (99), se escoge la fórmula 3.

✓ FÓRMULA No. 1 VALOR TOTAL MÁS CERCANO POR ENCIMA O POR DEBAJO DEL PROMEDIO ARITMÉTICO CON PRESUPUESTO ESTIMADO PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA.

$$PP = \frac{PEE+P1+P2+P3+.....+Pn}{N+1}$$

Dónde:

PP = Precio promedio
PEE = Presupuesto estimado para la evaluación económica
P1, P2, Pn = Precio Ofertas a Evaluar
N = Número de propuestas hábiles

Una vez calculado el promedio, después de que se escoja la fórmula del promedio, se aplicará una de las fórmulas relacionadas a continuación i y ii, de acuerdo a la oferta económica, si está por encima o por

debajo de dicho promedio, el puntaje para cada oferente será el que resulte de la aplicación de cualquiera de las siguientes fórmulas.

1.1.1 Propuestas por encima del precio promedio:

$$VPE = \frac{PMP}{PPE} * 40$$

1.1.2 Propuestas por debajo del precio promedio:

$$VPE = \frac{PPE}{PMP} * 40$$

Dónde:

VPE = Valor puntaje propuesta a evaluar
PPE = Precio propuesta a evaluar
PMP = Precio mejor propuesta: equivalente al valor más cercano por encima o por debajo del promedio estimado.

✓ **FÓRMULA No. 2 VALOR TOTAL MÁS CERCANO POR ENCIMA O POR DEBAJO DEL PROMEDIO ARITMÉTICO SIN PRESUPUESTO ESTIMADO PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA (PEE).**

$$PP = \frac{P1 + P2..... + Pn}{N}$$

PP = Precio promedio
P1, P2, Pn = Precio Ofertas a Evaluar
N = Numero de propuestas hábiles

Una vez calculado el promedio, después de que se escoja la fórmula del promedio, se aplicará una de las fórmulas relacionadas a continuación iii y iv, de acuerdo a la oferta económica, si está por encima o por debajo de dicho promedio, el puntaje para cada oferente será el que resulte de la aplicación de cualquiera de las siguientes fórmulas.

i. **Propuestas por encima del precio promedio:**

$$\mathbf{VPE = \frac{PMP}{PPE} * 40}$$

ii. **Propuestas por debajo del precio promedio:**

$$\mathbf{VPE = \frac{PPE}{PMP} * 40}$$

Donde:

VPE = Valor puntaje propuesta a evaluar
PPE = Precio propuesta a evaluar
PMP = Precio mejor propuesta: equivalente al valor más cercano por encima o por debajo del promedio estimado.

✓ **FÓRMULA No. 3 MENOR PRECIO:**

Se otorgarán cuarenta (**40**) puntos a la propuesta que ofrezca el menor precio. Las demás se ponderarán de manera proporcional de acuerdo a la siguiente fórmula:

P = Puntaje
OMP = Oferta menor precio
PPE = Precio propuesta a evaluar
P = (OMP / PPE) * 40

Nota 1: cuando en la evaluación económica se habilite sólo una oferta, se le otorgarán los cuarenta (40) puntos siempre y cuando cumpla con los requisitos de verificación técnica, jurídica y económica.

Nota 2: cuando para la evaluación económica se habiliten sólo dos ofertas, independientemente del valor de los dos últimos decimales de la **TRM** no aplica la fórmula de promedio aritmético con o sin presupuesto oficial y para tal caso se tomará la fórmula de MENOR PRECIO.

2. FACTORES TÉCNICOS DE PONDERACIÓN Y VERIFICACIÓN: (50 Puntos)

A. JORNADA CULTURAL DE CINE (30 PUNTOS)

Al oferente que ofrezca de manera expresa dentro de su oferta, la cantidad para la **ACTIVIDAD** JORNADA CULTURAL DE CINE sin ningún costo adicional, de acuerdo a las condiciones descritas en el ítem No. 1 del ANEXO No. 2 **ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS - Tiquete de entrada abierto** de ingreso a cadena de cine con cobertura a nivel nacional las cuales cuenten con MEGA SALAS, IMAX, DINAMIX 4D, MULTIPLEX, ONYX y cadena de cine con cobertura a nivel nacional que cuenten con SALAS TIPO ESTADIO, D-BOX, XD, BISTRO, IMAX, REALD 3D con atención de lunes a domingo y días festivos, sin restricción de horario, proyección película de cartelera, formato 2D valido para todas las sucursales en funcionamiento, en el Municipio de Santiago de Cali y el resto del país; las boletas deben tener validez para ser utilizadas como mínimo hasta el término de la vigencia del contrato. COMBO 1: compuesto por perro caliente, crispetas pequeñas (100 gr), gaseosa (mínimo 450 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable, debidamente refrigeradas. NOTA: El peso del perro caliente es el ofertado por la sala de cine., se le otorgará el siguiente puntaje, así:

CANTIDAD DE ACTIVIDAD JORNADA CULTURAL DE CINE - ADICIONAL	PUNTAJE	MARCAR CON UNA X
70	30	
60	20	
50	10	

Nota 1: Al proponente que no ofrezca este servicio o su ofrecimiento esté por debajo de las cantidades mínimas relacionadas para la asignación de puntaje, no se le asignará puntaje.

Nota 2: Las actividades adicionales ofrecidas sin costo a la entidad serán las distribuidas entre las siguientes unidades, así:

POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI: 65% del total de las actividades ofrecidas.
DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE: 35% del total de las actividades ofrecidas.

Nota 3: El oferente que ofrezca el servicio sin ningún costo deberá de manifestarlo mediante documento escrito, firmado por el representante legal e indicando las cantidades ofrecidas, pudiendo utilizar el cuadro descrito, marcando con una (X) la cantidad ofrecida.

Lo anterior teniendo en cuenta que son las unidades policiales con el mayor presupuesto asignado dentro del presente proceso contractual.

B. SALIDA DE INTEGRACIÓN CON ACTIVIDADES PEDAGÓGICAS (20 PUNTOS)

Al oferente que ofrezca de manera expresa dentro de su oferta, la cantidad de ACTIVIDAD: SALIDA DE INTEGRACIÓN CON ACTIVIDADES PEDAGÓGICAS sin ningún costo adicional, de acuerdo a las condiciones descritas en el ítem No. 2 del ANEXO No. 2 **ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS** – Pasadia : **PASE DE INGRESO O BONO REGALO** en parque recreativo o familiar acuático el cual debe de contar con: piscinas, toboganes extremos, diversidad de juegos, ingreso al Parque con pasaporte para uso y disfrute de las instalaciones como: Piscina de Olas, Botes Chocones, Piscilago – Kayak, Piscina Infantil, Heladería, Restaurante, turco – Sauna, Salón de Eventos, Karts para Niños, Cancha de Fútbol, Cancha de Microfútbol, Voley Playa, Plazoleta Espectáculos, Salón de Eventos, Toboganes para Neumáticos.

Ingreso y uso de las instalaciones: el PASE DE INGRESO tendrá derecho al goce y disfrute de los diferentes escenarios, juegos, atracciones, toboganes, entre otros con los que cuente el parque sin que este genere costo adicional. El pase de ingreso o bono regalo debe de incluir: **Almuerzo** Composición: MENÚ DEL DÍA: porción de proteína 125 gr (res, cerdo o pollo), arroz 100 gr, ensalada mixta de 60gr, guarnición, jugo natural de 10 oz o gaseosa de 400 ml, lo anterior se hará a escogencia de la entidad contratante. **Refrigerio AM:** 2 empanadas de 70 a 90 gr C/U + gaseosa o jugo (400 ml) marca reconocida en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable. **Refrigerio PM** Helado cremoso de 70 a 90 gr, se le otorgará el siguiente puntaje, así:

CANTIDAD DE ACTIVIDAD SALIDA DE INTEGRACIÓN CON ACTIVIDADES PEDAGÓGICAS - ADICIONAL	PUNTAJE	MARCAR CON UNA X
40	20	
30	15	
20	10	

Nota 1: Al proponente que no ofrezca este servicio o su ofrecimiento esté por debajo de las cantidades mínimas relacionadas para la asignación de puntaje, no se le asignará puntaje.

Nota 2: Las actividades adicionales ofrecidas sin costo a la entidad serán las distribuidas entre las siguientes unidades, así:

POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI: 65% del total de las actividades ofrecidas.
DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE: 35% del total de las actividades ofrecidas.

Nota 3: El oferente que ofrezca el servicio sin ningún costo deberá de manifestarlo mediante documento escrito, firmado por el representante legal e indicando las cantidades ofrecidas, pudiendo utilizar el cuadro descrito, marcando con una (X) la cantidad ofrecida.

Lo anterior teniendo en cuenta que son las unidades policiales con el mayor presupuesto asignado dentro del presente proceso contractual.

3. ESTÍMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10 Puntos)

Para la verificación, evaluación y asignación del puntaje de que trata este numeral, el proponente deberá diligenciar y suscribir el **formulario APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL** "*PROTECCIÓN A LA INDUSTRIA NACIONAL-INCENTIVOS EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA*", teniendo en cuenta sus notas descritas el cual se entenderá presentado bajo la gravedad de juramento.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.1 del Decreto 1082 de 2015, artículo 51 del Decreto 019 de 2012, parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, se dará un incentivo a la contratación pública para los bienes, servicios y oferentes nacionales o aquellos considerados nacionales con la ocasión de la existencia de un trato nacional, por lo tanto, la Entidad ha determinado la siguiente asignación de puntaje para las propuestas que se presenten en el desarrollo del proceso contractual.

a) Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios 100% nacionales, obtendrán (10) puntos.

b) Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios nacionales superiores al 50% de los recursos y menor al 100% de estos, obtendrán (8) puntos.

c) Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios de origen nacional, inferior al 50% de los recursos, obtendrá (7) puntos.

d) Las ofertas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios 100% nacionales obtendrán (5) puntos.

e) Las propuestas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios nacionales, superiores al 50% de los recursos y menor al 100% de estos obtendrán (2) puntos.

f) Las propuestas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios nacionales de origen nacional inferior al 50% de los recursos, obtendrán (1) punto.

En caso de presentarse propuestas conjuntas conformadas por proponentes nacionales y extranjeros, se aplicarán los literales A, B y C, cuando la propuesta conjunta contenga un porcentaje igual o superior al 50% de participación del proponente nacional o nacionales y los literales D, E y F, cuando la propuesta conjunta contenga un porcentaje menor al 50% de participación del proponente nacional o nacionales.

El artículo 51 del Decreto 019 de 2012 que modifica el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, establece que se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les concederá el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. La acreditación demostración de tal circunstancia se hará en los términos que señale el reglamento.

Son servicios de origen nacional aquellos presentados por empresas constituidas de acuerdo con la legislación nacional, por personas naturales colombianos o por residentes en Colombia.

4. FACTOR JURÍDICO: EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS CONFORMADAS POR MUJERES SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 1860 DEL 2021:

Artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 de 2015 (modificado y adicionado por el Decreto 1860 de 2021) criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas, para este proceso de selección, la entidad otorgará puntaje adicional del cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del valor total de los puntos establecidos en los pliegos de condiciones, a los proponentes que acrediten alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.14.

4.1 INCENTIVOS PARA FOMENTO A LA EJECUCIÓN DE CONTRATOS ESTATALES POR PARTE DE POBLACIÓN EN POBREZA EXTREMA, DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, PERSONAS EN PROCESO DE REINTEGRACIÓN O REINCORPORACIÓN Y SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCIÓN CONSTITUCIONAL.

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1860 de 2021, la entidad otorgará un puntaje adicional en el proceso, de cero puntos veinticinco por cientos (0,25%) del valor total de los puntos establecidos en los pliegos de condiciones o documentos equivalentes a los proponentes que acrediten alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1860 del 2021, del personal presentado a la oferta para la ejecución del futuro contrato.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.16. Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional. En los Procesos de Contratación, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos fomentarán en los pliegos de condiciones o documento equivalente que los contratistas destinen al cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y **sujetos de especial protección constitucional**, garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los Acuerdos Comerciales vigentes.

La participación de los sujetos anteriormente mencionados en la ejecución del contrato se fomentará previo análisis de su oportunidad y conveniencia en los Documentos del Proceso, teniendo en cuenta el objeto contractual y el alcance de las obligaciones.

Esta provisión se establecerá en un porcentaje que no será superior al diez por ciento (10%) ni inferior al cinco por ciento (5%) de los bienes o servicios requeridos para la ejecución del contrato, de manera que no se ponga en riesgo su cumplimiento adecuado.

Previo análisis de oportunidad y conveniencia, la Entidad Estatal incorporará esta obligación en la minuta del contrato del pliego de condiciones o documento equivalente, precisando las sanciones pecuniarias producto del incumplimiento injustificado de esta a través de las causales de multa que estime pertinentes.

El supervisor o el interventor, según el caso, realizará el seguimiento y verificará que las personas vinculadas al inicio y durante la ejecución del contrato pertenezcan a los grupos poblacionales enunciados anteriormente.

PARÁGRAFO 1. Para los efectos previstos en el presente artículo, los sujetos de especial protección constitucional son aquellas personas que debido a su particular condición física, psicológica o social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igualdad real y efectiva. Dentro de esta

categoría se encuentran, entre otros, las víctimas del conflicto armado interno, las mujeres cabeza de familia, los adultos mayores, las personas en condición de discapacidad, así como la población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

Estas circunstancias se acreditarán en las condiciones que disponga la ley o el reglamento, aplicando en lo pertinente lo definido en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del presente Decreto. En ausencia de una condición especial prevista en la normativa vigente, se acreditarán en los términos que defina el pliego de condiciones o documento equivalente.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de los Procesos de Contratación regidos por documentos tipo, con sujeción a la potestad prevista en este artículo, la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente regulará el porcentaje de sujetos de especial protección constitucional que el contratista destinará al cumplimiento de las obligaciones, las condiciones para incorporarlos a la ejecución del contrato y las sanciones pecuniarias producto del incumplimiento injustificado de la obligación.

4.2 INCENTIVOS PARA PROPONENTES QUE ACREDITEN SER MIPYME. LA CONDICION DE MICRO O PEQUEÑA EMPRESA SE VERIFICARÁ EN LOS TERMINOS DE ARTICULO 2.2.1.2.4.2.4 DEL DECRETPO 1082 DE 2015, EN CONCORDANCIA CON EL PARAGRAFO DE ARTICULO 2.2.1.13.2.4 DEL DECRETO 1074 DEL 2015 (0.25%).

En cumplimiento del decreto 1860 del 2021, articulo 2.2.1.2. 4.2.18 "*criterios diferenciales para MiPymes en el sistema de compra pública*", la entidad otorgará un puntaje adicional en el proceso de cero punto veinticinco por ciento (0.25%), del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones a los proponentes que acrediten los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.18 del decreto 1860 del 2021

Acreditación según el artículo: 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015 Las empresas deberán acreditar su tamaño empresarial mediante certificación donde conste el valor de los ingresos por actividades ordinarias al 31 de diciembre del año inmediatamente anterior. o los obtenidos durante el tiempo de su operación, de la siguiente forma:

Las personas naturales mediante certificación expedida por estas.

Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal o el contador o revisor fiscal, si están obligadas a tenerlo.

Para los anteriores efectos, deberán observarse los rangos de clasificación establecidos en el presente Capítulo.

PARÁGRAFO. Para la aplicación de los incentivos del sistema de compras y contratación pública, la acreditación del tamaño empresarial se efectuará de acuerdo con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 y demás normas que lo aclaren, modifiquen o adicionen.

5. REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR SANCIONES

La Policía Metropolitana Santiago de Cali, previa verificación por parte del Comité Jurídico evaluador de la información de los oferentes consignada en los RUP dará aplicación a la previsión contenida en el artículo 56 de la ley 2195 de 2022, en el sentido de reducir un dos por ciento (2%) del puntaje total asignado al proponente que se le haya impuesto una o más multas o cláusulas penales con decisión en firme, en el último año contado a partir del día de cierre del presente proceso de contratación.

En los casos en que el proponente indique que la decisión de imponer la multa o clausula penal haya sido objeto del medio de control establecido para este tipo de actos administrativos, deberá demostrarlo junto con la presentación de la oferta, adjuntando copia del auto de admisión de la demanda emanado del

respectivo despacho judicial, lo cual será verificado en todo caso por el Comité Jurídico evaluador en la página de la Rama Judicial.

Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.

Para efectos de calcular la reducción, se aplicará la siguiente formula:

P.T: Ponderación Total (puntaje Técnico + Económico + Estimulo a la Industria Nacional)
RPS: Reducción Puntaje por Sanciones (2%)
P.F.P: Puntaje Final de Ponderación

$$RPS = \frac{PT*2}{100} \qquad PFP = PT - RPS$$

Intendente **CHISLAINE LIZBETH PEÑA OVALLE**
Administrador Centro Vacacional Tuluá (E)

Intendente Jefe **CESAR AUGUSTO FLOREZ QUICENO**
Responsable Bienestar Social Departamento de Policía Valle

Intendente Jefe **JON FREDDY MONTENEGRO BERRIO**
Responsable Bienestar Social Metropolitana Santiago de Cali

Capitán **GINA MARIA PARRADO MARIN**
Jefe Grupo Incorporación - Cali

Capitán **JOHANA ANDREA MURILLO MEJIA**
Jefe Grupo Incorporación - Valle

Capitán **FABIO ALEXANDER CASTRO PINEDA**
Comandante Grupo Diálogo y Mantenimiento del Orden - MECAL

Mayor **LUISA FERNANDA MARTINEZ LARA**
Administrador Centro Vacacional de Occidente

Mayor **LUISA FERNANDA BEDOYA MATEUS**
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima - NUSEFA

Mayor **JUAN CARLOS PINILLA MERCADO**
Comandante Grupo Diálogo y Mantenimiento del Orden - DEVAL

Elaboró: SI. Pedro Moisés Pinzón Herrera
GUBSO- MECAL

Elaboró: SI. Luis Carlos Bernal Ayala
GUBSO- DEVAL

Revisó: MY. Fabian Alexis De La Roche Sanchez
GUTAH- MECAL

Revisó: MY. Erika Vanessa Martinez
GUTAH- DEVAL (E)

INFORMACIÓN PÚBLICA

FORMULARIO No. 1
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
Ciudad.

Referencia: Apoyo a la industria nacional del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía, Número _____ cuyo objeto es: PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS.

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal y/o comprometiendo a las personas naturales y/o personas jurídicas que represento o apodero que:

1. OFRECIMIENTO DE BIENES Y/O SERVICIOS NACIONALES (PRODUCCIÓN NACIONAL, ACUERDO O TRATADO INTERNACIONAL O PRINCIPIO DE RECIPROCIDAD)

Este punto lo deben diligenciar los oferentes cuyos bienes y/o servicios sean prestados y suministrados así:

		Marcar (X) según corresponda
Por Producción Nacional	Cuando es prestado y/o suministrado por un oferente colombiano o residente en Colombia	SI ☐
Por Acuerdo o Tratado Internacional o Principio de Reciprocidad	Para los bienes y/o servicios correspondientes a empresas nacionales de países que hacen parte de Acuerdos o Tratados Internacionales celebrados con Colombia para compras estatales aplicables a este proceso de contratación	SI ☐ Deberá allegar diligenciado el formulario indicación de trato nacional
	Para los bienes y/o servicios correspondientes a empresas nacionales de países que aplican el Principio de Reciprocidad	SI ☐ Deberá allegar diligenciado el formulario indicación de trato nacional

Porcentaje de los bienes y/o servicios de acuerdo con el desarrollo del proceso contractual.	**Certifico Marcar con (x) donde corresponda**	**Puntaje determinado según pliego de condiciones**
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.

Nota 1: los oferentes que certifiquen el cumplimiento de cualquiera de las situaciones y condiciones exigidas en el Numeral 1 del presente obtendrán la asignación puntos de acuerdo a lo descrito en el numeral 3 del formulario **FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN.**
Nota 2: los oferentes que hayan diligenciado el Numeral 1 del presente formulario, en cualquiera de sus apartes, no deberán diligenciar lo exigido en el Numeral 2 de este formulario

Nota 3: para la verificación y asignación del puntaje de que trata el Numeral 1 de este formulario, el mismo se entenderá prestado bajo la gravedad de juramento con su suscripción y presentación junto con la propuesta.

2. OFRECIMIENTOS DE BIENES Y/O SERVICIOS EXTRANJEROS CON COMPONENTE NACIONAL

Este punto lo deben diligenciar los oferentes cuyos bienes y/o servicios sean ejecutados así:

		Marcar (X) según corresponda
Por Componente Nacional	Cuando la incorporación de bienes y/o servicios es realizada mediante la vinculación de personas naturales o jurídicas que presten servicios profesionales, técnicos u operativos	SI ☐
En el Exterior	Cuando la incorporación de bienes y/o servicios es realizada mediante la vinculación de personas naturales o jurídicas que presten servicios profesionales, técnicos u operativos extranjeras	SI ☐

Porcentaje de los bienes y/o servicios de acuerdo con el desarrollo del proceso contractual.	**Certifico Marcar con (x) donde corresponda**	**Puntaje determinado según pliego de condiciones**
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.

Nota 1: los oferentes que demuestren el cumplimiento de cualquiera de las situaciones y condiciones exigidas en el Numeral 2 del presente obtendrán la asignación puntaje de acuerdo a lo descrito en el numeral 3 del formulario **FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN**

Nota 2: la incorporación de componente colombiano puede ofrecer servicios profesionales, técnicos y operativos, para esto último deberá allegar el comprobante de afiliación al Sistema General de Seguridad Social o copia de Contratos de Trabajo o Comprobante de los Pagos de Nómina. En todo caso, el componente nacional debe corresponder al porcentaje mínimo aquí exigido.

Nota 3: para la verificación y asignación del puntaje de que trata el Numeral 2 de este formulario, el mismo se entenderá prestado bajo la gravedad de juramento con su suscripción y presentación junto con la propuesta.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: _____
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): _____
Nombre Representante Legal: _____
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) _____
Dirección: _____
Teléfono: _____
Email: _____

FORMULARIO No. 2
INDICACIÓN DE TRATO NACIONAL

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
Ciudad.

Referencia: Indicación de trato nacional Diligenciar el cargo a desempeñar para el proceso número _____ cuyo objeto es: PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS.

En observancia a lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015, de conformidad con el Artículo 20 de Ley 80 de 1993 y para efectos del Parágrafo del Artículo 1 de la Ley 816 de 2003, modificado por el Artículo 51 del Decreto 019 de 2012; para otorgar puntaje como productor 100% nacional se deberá diligenciar por parte del Oferente el siguiente Anexo, discriminando la información dependiendo si es un Tratado o Acuerdo Internacional o si aplica el Principio de Reciprocidad, así;

PARA TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES

En caso de haberse suscrito y se encuentre vigente Acuerdo o Tratado Internacional alguno aplicable al presente proceso de contratación, indicar los siguientes datos:

Identificación o denominación del Acuerdo o Tratado: Diligenciar identificación del acuerdo.
Objeto del Tratado: Diligenciar el objeto del tratado
Ubicación en el SECOP (Link): Diligenciar link de consulta

RECIPROCIDAD

En ausencia de Acuerdo o Tratado Internacional, pero si existe trato nacional en virtud del Principio de Reciprocidad, indicar los siguientes datos:

Fecha de la expedición de la certificación: seleccionar fecha de expedición.
Estado sobre el que se certifica: Diligenciar estado.
Ubicación en el SECOP (LINK): Diligenciar link de consulta

Nota: estos datos serán verificados por la UNIDAD EJECUTORA por medio de la Página Web www.colombiacompra.gov.co, teniendo en cuenta que conforme con el *"Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación"* Versión M-MACPC-12 expedido por la Agencia Nacional de Contratación, la Entidad debe verificar los contenidos sobre Trato Nacional ya que no en todos los casos los conoce.

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: _____
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): _____
Nombre Representante Legal: _____
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) _____

FORMULARIO No. 3
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
Ciudad.

Referencia: experiencia del proponente del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía, Número _____ cuyo objeto es: PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS.

RELACIÓN DE CONTRATOS CON LOS QUE CUMPLE EXPERIENCIA REGISTRADA EN EL RUP- EXPERIENCIA DEL PROPONENTE.											
CONSECUTIVO	ENTIDAD CONTRATANTE	FECHA DE INICIO DD/MM/AA	FECHA DE TERMINACIÓN DD/MM/AA	MODALIDAD *			% PART	VALOR CONTRATO EXPRESADO EN SALARIOS	FOLIO EN QUE SE ENCUENTRA LA CERTIFICACIÓN PRESENTADA EN LA OFERTA	OBJETO DEL CONTRATO RELACIONADO EN LA EXPERIENCIA	FOLIO EN QUE SE ENCUENTRA REGISTRADA LA EXPERIENCIA EN EL RUP.
				I	UT	C					
1	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00		00
2	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00		00
3	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00		00
4	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00		00
5	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00		00
TOTAL								00			
* I: INDIVIDUAL, UT: UNIÓN TEMPORAL, C: CONSORCIO											

Nota: el diligenciamineto del presente formulario se hará conforme a las condiciones establacidas en el pliego de condiciones definitivo publicado por la entidad

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: _____
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): _____
Nombre Representante Legal: _____
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) _____

FORMULARIO No. 4
FORMULARIO CERTIFICACIÓN DE CONTRATOS PARA ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA PROPONENTE EXTRANJERO SIN SUCURSAL O DOMICILIO EN COLOMBIA

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
Ciudad.

Referencia: Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia, del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía, Número _____ cuyo objeto es: PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS.

Contratos relacionados con la actividad de estudios en Moneda del País de Origen (A)	Contratos relacionados con la actividad estudios y diseños convertidos a Moneda Legal Colombiana (B)	Participación porcentual del proponente en el contratista plural (C)	Valor en Pesos Colombianos de los contratos ejecutados (valor del contrato ponderado por la participación) (D) (B * C) = D
Contrato	contrato	contrato	contrato
Contrato	contrato	contrato	contrato
Contrato	contrato	contrato	contrato
Contrato	contrato	contrato	contrato
Contrato	contrato	contrato	contrato
Total		Contrato	contrato

El proponente:

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

_____
Firma del Contador público y/o Revisor fiscal
Nombre: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Cargo: Diligenciar cargo
Número de la Tarjeta Profesional: Diligenciar el número de la tarjeta profesional

NOTA: los representantes de los integrantes del Oferente plural deben suscribir cada uno el presente documento

FORMULARIO No. 5

FORMULARIO CLASIFICACIÓN PROPONENTE EXTRANJERO

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
Ciudad.

Referencia: Clasificación del proponente extranjero de Selección Abreviada de Menor cuantía, Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS.

El suscrito declaro bajo gravedad de juramento acorde a la actividad comercial desarrollada, o al objeto social de la empresa que represento, que me encuentro facultado para ejercer las actividades comerciales propias a cada actividad, especialidad y grupo descrito en el pliego de condiciones "Clasificación en el Registro Único de Proponentes", así

SEGMENTO	FAMILIAS	CLASES
Segmento	Familia	Clases

Autorizo a la Unidad Ejecutora de la Policía Nacional para verificar la información suministrada.

Atentamente,

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

FORMULARIO No. 6
ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía, Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS.

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente). domiciliado en Domicilio de la persona firmante , identificado con Documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición, quien obra en calidad de representante legal Seleccionar la opción correspondiente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Selección Abreviada de Menor cuantía, para la celebración de un contrato estatal para el SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA EL DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO NÚMERO 0424 DEL 07/02/2023 "SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA LA FAMILIA POLICIAL", EL CUAL DESARROLLA PROGRAMAS DE APOYO PSICOSOCIAL RECREODEPORTIVOS Y DE ASISTENCIA SOCIAL PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO, RESERVA POLICIAL Y SUS FAMILIAS, Y UNIDADES POLICIALES ADSCRITAS A LA ORDENACIÓN DEL GASTO DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI.

Segundo: que el **proponente** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la nación.

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar la **información confidencial** revelada por la **policía nacional** o por terceros formalmente designados para el efecto.
2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **contrato**, la información que le sea entregada directamente por la **policía nacional** y/o sus designados.
3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **contrato**.
4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de la **información confidencial**.

5. Reconocer que el recibo de la **información confidencial** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Policía Nacional**.
6. Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.
7. El **proponente** mantendrá una lista de usuarios de la **información confidencial** que será entregada al **proponente** cuando lo solicite.
8. Utilizar única y exclusivamente la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el contrato**.**
9. No utilizar la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **contrato**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.
10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **contrato**.
11. No usar la **información confidencial** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **policía nacional**.
12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la **información confidencial**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Policía Nacional**.
13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

FORMULARIO No. 7
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS.

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal . domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:
La Policía Nacional, mediante la Resolución 03843 del 09/09/2019, prevé en el Artículo 2º, lo relacionado con la ***"Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional"***, en lo siguiente:

> *"La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la Institución; para ello destinará el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requerimientos legales y las acciones de mejora continua".*

PERSONA JURÍDICA

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a mi actividad económica, clase de riesgo y tamaño de la empresa, actualizando los documentos técnicos y cumplimientos asociados al objeto del presente contrato.

PERSONA NATURAL
Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a la actividad económica y clase de riesgo para la cual fui contratado, así mismo me comprometo a cumplir con las actividades y recomendaciones establecidas por el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del objeto del presente contrato y de las instalaciones policiales en donde preste mis servicios.
Nota: seleccionar, según corresponda.
De igual manera en la ejecución del contrato adicional a los requerimientos exigidos para su ejecución, la persona natural o jurídica deberá:

- Cumplir con las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.
- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.

- Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.
- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.
- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.
- Practicarse o practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.
- Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.
- Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.

Las personas **jurídicas** deben diligenciar la lista de chequeo que evidencie el cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 "*Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST*, considerando lo siguiente:

1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III
2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II ó III.
3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

La verificación al cumplimiento de lo antes descrito será efectuada por el supervisor del contrato.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

Nota: Este formulario se actualizará por parte de las unidades dueñas de la necesidad en coordinación con el responsable del Sistema de Gestión de SST de la unidad, cada vez que se requiera, de acuerdo con la actualización de la normatividad, política y objetivos del SG-SST de la Policía Nacional

FORMULARIO No. 8
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía, Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS.

El (los) suscrito(s) a saber Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal .: domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:
PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL - POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.
SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;
TERCERO: que siendo del interés del proponente participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por los siguientes compromisos:

COMPROMISOS ASUMIDOS.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.

Nos comprometemos a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.
El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,

El proponente se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;

El proponente se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de LA POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta.

No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la POLICÍA NACIONAL - POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

Asimismo, debe tener en cuenta que los acuerdos contrarios a la libre competencia, es decir, aquellos que tengan por objeto la colusión (convenio o contrato hecho en forma fraudulenta o engañosa) en los procesos o los que tengan como efecto la distribución de adjudicaciones de contratos, distribución de concursos o fijación de términos de las propuestas,[1] son sancionables por la Superintendencia de Industria y Comercio.

El proponente se compromete a que los recursos utilizados para las gestiones pre-contractuales o contractuales derivadas del presente proceso no provendrán de actividades ilícitas tales como el lavado de activos, testaferrato, tráfico de estupefacientes o delitos contra el orden constitucional, o que de alguna manera contraríen las leyes de la República, la moral o las buenas costumbres.

El proponente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (ciudad donde se firma el presente documento) a los (día del mes en letras y números, días del mes de del año).

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

NOTA: para el caso de ofertas conjuntas, suscribirán el presente documento todas los que conforman el consorcio o unión temporal a través del integrante, representante legal o apoderado.

[1] Decreto *2153* de 1992, Arts. 44 y 47.

FORMULARIO No. 9
CUADRO CAPACIDAD FINANCIERA

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
Ciudad.

Referencia: Cuadro de capacidad financiera del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía, Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS.

La solicitud de las vigencias a tener en cuenta, se realizará de acuerdo a las normas vigentes, debiéndose realizar los ajustes acordes a la misma, por el estructurador del estudio previo, cuando se generen cambios

PROPONENTE	ACTIVO CORRIENTE	ACTIVO TOTAL	PASIVO CORRIENTE	PASIVO TOTAL
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00

PROPONENTE	UTILIDAD OPERACIONAL	GASTOS DE INTERESES	PATRIMONIO
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00

Para el diligenciamiento del siguiente cuadro, en el caso de proponentes extranjeros, deberán realizar la conversión de la moneda según corresponda al país, a dólares y posteriormente a pesos colombianos.

Proponente	Liquidez	Nivel de endeudamiento	Capital de trabajo	Razón de cobertura de intereses	Rentabilidad del patrimonio	Rentabilidad del activo
Nombre del proponente	Activo corriente sobre pasivo	Pasivo total sobre activo total	Activo corriente menos pasivo	Utilidad operacional dividida por los gastos de	Utilidad operacional dividida por el patrimonio	Utilidad operacional dividida por el activo total

	corriente		corriente	intereses		
RESULTADO	%	%	%	%	%	%

Declaramos bajo la gravedad de juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que la información antes consignada es totalmente cierta, corresponde única y exclusivamente a la entidad que representamos.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal