LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
1	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ** **LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE CULTURA** **CELEBRACIONES ESPECIALES** **OBJETIVO**: Fomentar espacios de integración para el desarrollo psicosocial a través de experiencias pedagógicas significativas, habilidades diversas, donde se disfrute del arte, cultura, juego, actividades físicas, promoción de la vida y la generación de ambientes seguros sensibles, equitativos e inclusivos, que reconozcan las necesidades de desarrollo físico, cognitivo, afectivo y social. **PARTICIPANTES:** Hijos del personal uniformado y no uniformado. **La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona**. **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: **RECREACIÓN**: el contratista dispondrá la decoración alusiva al evento y mobiliario. **ALIMENTACIÓN:** **OPCIÓN 1:** 01 hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan, 120 gr de carne, 100 gramos de jamón ahumado, queso doble crema 30 gramos, salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **OPCIÓN 2:** 01 perro caliente de 300 gramos servido, compuesto de (pan, hot dog, salchicha, 50 gramos de queso, papas y salsas variadas) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **OPCIÓN 3:** Sándwich de 300 gramos servido (jamón, queso, pollo desmechado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **REFRIGERIO:** 01 Helado tipo vasito de crema con **OPCIÓN** sabor a vainilla, fresa, chocolate y/o coco de 65 gramos para cada participante. **LUGAR:** El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, en el área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. **Nota 1**: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. **Nota 2**: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. **Nota 3**: La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ **LÍNEA DE ACCIÓN: ASISTENCIA SOCIAL** **CONVIVO CON HÁBITOS SALUDABLES / FORTALECIMIENTO DE AUTOCUIDADO / IGUALDAD Y EQUIDAD DE GÉNERO / ECONÓMICA FAMILIAR / PREVENCIÓN DE HOGAR LIBRE DE VIOLENCIA** **OBJETIVO**: crear conciencia de nuestras emociones, comprender los sentimientos de los demás, tolerar las presiones y frustraciones que soportamos en el trabajo, acentuar nuestra capacidad de trabajar en equipo y adoptar una actitud empática y social, que les brindará mayores responsabilidades de desarrollo personal y laboral. **PARTICIPANTES:** Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. **el valor cotizado debe ser por persona**. **ACTIVIDAD**: La actividad individual de apoyo psicosocial contara con un profesional del Grupo de Apoyo Psicosocial de la unidad policial enfocada en prevenir los riesgos psicosociales, enfatizada en control de emociones e inteligencia emocional. -Prevención en ideación suicida -Prevención consumo de sustancias psicoactivas -Prevención de consumo de alcohol -Prevención en ludopatía -Violencia intrafamiliar -Violencia de Genero -Capacitación de duelo -Economía familiar y habilidades para manejo de dinero.
2	**PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** **ELEMENTOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD** Papel bond, temperas-pinceles, marcadores punta gruesa permanente, lápiz- borradores, colbón- tijeras y rollo de lana. Refrigerio en las siguientes opciones: **OPCIÓN 1:** 01 sándwich frio tipo submarino de 25 cm (combinación de pechuga de pavo, roast beef en rebanadas y jamón, servido en pan gourmet tres vegetales y dos salsas), acompañado con jugo y gaseosa no retornable de 350 ml. **OPCIÓN 2:** 01 sándwich tipo cubano (roast beef en rebanada y jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate lechuga, salsa italiana y de ajo, acompañada con un jugo o gaseosa en botella no retornable de 350 mil. **OPCIÓN 3:** 01 hamburguesa de carne 125 gramos y queso, pan artesanal o gurmet, tomate fresco, lechuga y cebolla con salsas kétchup, mostaza, mayonesa, acompañada con una gaseosa en botella no retornable de 350 ml. **OPCIÓN 4**: 01 ensalada de frutas con dos copas de helado de 16 onzas y 01 pastel de pollo o carne con gaseosa de marca reconocida. **HIDRATACIÓN**: 01 botellas de agua potable no retornable de 250 ml **LUGAR:** El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, en el área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander.

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. **Nota 2**: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. **Nota 3**: La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.
3	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA** **LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO** **CINE** **OBJETIVO**: Tiene como propósito entender que el espectáculo del cine, concebido como entretenimiento, antes que, como diversión, nos permite acercarnos en una perspectiva de reconocimiento de muchas obras cinematográficas, sin alejarnos del placer de contemplar, son válidas para la reflexión y el ejercicio del intelecto, con el fin de mitigar la violencia intrafamiliar y riesgo psicosocial. **PARTICIPANTES**: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. **el valor cotizado debe ser por persona**. **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: **RECREACIÓN:** El contratista dispondrá de una entrada a cine para ver la película que esté en cartelera en formato 2D. La función se debe presentar en cualquier día de la semana (lunes a domingo). **REFRIGERIO**: Por cada participante dispondrá (Gaseosa grande (32 ONZ) + (01) caja de crispeta mediana (90 gr). 01 perro caliente de 300 gramos servido, compuesto de (pan, hot dog, salchicha, 50 gramos de queso, papas y salsas variadas) Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **LUGAR:** Sala de cine ubicada en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. **Nota 1**: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.
4	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA** **LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO** **ACTIVIDADES INSTITUCIONALES** **OBJETIVO:** Fortalecer las relaciones interpersonales del hombre y mujer policía para el mejoramiento del clima laboral e integración con otros equipos de trabajo, con mirar a generar mayor cohesión institucional y reducir los índices de estrés en el personal para una mejor salud mental.

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. El valor cotizado debe ser por persona. **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: **LUGAR:** El contratista suministrará el lugar (restaurante y meseros), decoración del lugar alusiva a la celebración; mobiliario (mesas y sillas vestidos) acorde a la celebración especial, previa coordinación con el supervisor del contrato **ALIMENTACIÓN:** **OPCIÓN 1:** plato de chuleta de cerdo en salsa dulce (150 gr), pechuga asada en salsa de naranja (150 gr), ensalada de frutas (70 gr), puré de papas (60 gr), arroz blanco (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **OPCIÓN 2:** Ensalada dulce, pechuga gratinada en salsa de champiñones acompañadas con patacones de salsa de aguacate, acompañada de jugo natural de lulo, mora y maracuyá con azúcar) postre (de 25 gramos pai de maracuyá o limón) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. **OPCIÓN 3:** Rollito de pollo con salsa agridulce acompañado de ensalada fría de verduras con papa amarilla al vapor) postre (25 gramos de tres leches), acompañada de (jugo natural de lulo, mora y maracuyá con azúcar), postre (de 25 gramos pai de maracuyá o limón), y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. **Nota 1**: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. **Nota 2**: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. **Nota 3:** La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.
5	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA** **LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO** **ACTIVIDADES CAMPEONATOS INTERDISCIPLINAS-(VOLEIBOL).** **OBJETIVO:** Actividades orientadas a la responsabilidad personal, familiar, laboral, social, económica y ambiental que fortalecen habilidades blandas para afrontar la vida con mayor seguridad frente a las diferentes circunstancias y situaciones de cotidianas, contribuyendo al mejoramiento en la prestación del servicio. **PARTICIPANTES**: Personal uniformado y no uniformados, previa coordinación con el supervisor del contrato. El valor cotizado debe ser por persona. **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTO** El oferente deberá disponer de:

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	ACTIVIDAD RECREACIÓN: dispondrá de la realización de un torneo voleibol, tema arbitral en los partidos de inauguración y final del torneo, igualmente un dúo de árbitros por cancha en cada fecha a realizar cada uno de los encuentros deportivos con planillas para las inscripciones de os equipos a participar, el oferente dispondrá de medallero de participación para todos los integrantes de los equipos finalistas 1, 2, 3, puesto (Medalla en material acrílico de 50 mm de diámetro, escudo de bienestar social y/o, escudo policía nacional, Cinta Nacional (Ancho) 1 cm, trofeos para 1º puesto 60 cm de alto aproximadamente por 18.5 cm de diámetro con base en madera, placa con logotipos acorde a la policía nacional previamente coordinado con el supervisor del contrato, 2º puesto 45 cm de alto aproximadamente por 15 cm de diámetro con base en madera, placa con logotipos acorde a la policía nacional previamente coordinado con el supervisor del contrato, 3º puesto 30 cm de alto aproximadamente por 15 cm de diámetro con base en madera, placa con logotipos acorde a la policía nacional previamente coordinado con el supervisor del contrato, previamente coordinado con el supervisor del contrato. **ALIMENTACIÓN:** **OPCIÓN 1:** 01 sándwich tipo cubano (roast beef en rebanada y jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate lechuga, salsa italiana y de ajo, acompañada con un jugo o gaseosa en botella no retornable de 350 mil. **OPCIÓN 2:** 01 ensalada de frutas con dos copas de helado de 16 onzas y 01 pastel de pollo o carne con una botella de agua tratada de 500 ml de marca reconocida conservando la cadena de frio. **HIDRATACIÓN:** a cada participante se le hará entrega de una bebida isotónica y electrolitos de 500 ml fría (conservando la cadena de frio) y una fruta solida (manzana, banano o pera). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **LUGAR**: El supervisor dispondrá del lugar del evento, de acuerdo a la cantidad de asistentes; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. **Nota 1**: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. **Nota 2:** Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. **Nota 3**: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.
6	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ** **LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO** **CELEBRACIONES ESPECIALES** **OBJETIVO:** Promover acciones y espacios con actividades sociales, culturales y deportivas con el fin de generar ambientes de bienestar y armonía policial. **PARTICIPANTES:** Uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. **el valor cotizado por la actividad**. **ACTIVIDAD**: El responsable de apoyo psicosocial de la unidad Policial, realizará actividad lúdico-recreativa, con el fin de exaltar la labor que desempeña los uniformados y no uniformados de las diferentes unidades

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	que brindan atención a nuestras familias. **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTO ALIMENTACIÓN:** 01 torta de libra tres leches con decoración alusiva a la ocasión, 01 vela tipo volcán, 30 platos para torta, 30 tenedores, 01 paquete de servilletas y 30 vasos de (16) onzas desechables; 02 paquetes de globos de látex inflables R12 x 50 de marca reconocida y colores institucionales, 02 paquetes de serpentinas de 4 metros x 2 unidades colores institucionales, 01 letrero inflable de acuerdo a la celebración para ser colocado en pared con letras de 16" cada una, bebida: 03 gaseosas de 3 litros no retornables, frías (para conservar la cadena de frio), el líquido debe tener y cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **LUGAR:** El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. **Nota 1**: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. **Nota 2:** Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. **Nota 3**: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.
7	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ y juventud** **LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO** **CELEBRACIONES ESPECIALES** **OBJETIVO:** busca fomentar su desarrollo integrar a través de experiencia pedagógicas significativas, disfrute del arte, cultura, juego, actividades, física, promoción de vida y la generación de ambiente seguros. **PARTICIPANTES: Hijos del personal uniformado y no uniformado.** **el valor cotizado debe ser por persona**. **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: **ACTIVIDAD** Esta actividad denominada día de la niñez va dirigida a los hijos del personal de la institución, permite desarrollar acciones lúdico formativas que contribuyen con el adecuado desarrollo físico, cognitivo, social y emocional, facilitando procesos de adaptación, autoestima y refuerzo de valores, que a su vez, prevengan la aparición o incremento de factores de riesgo psicosocial, la actividad comprende una jornada de entretenimiento con un tiempo mínimo de 05 horas, entregándoles un servicio con animadores referente a las actividades lúdicas recreativas, decoración acorde a la celebración, servicio de alimentación y elementos de apoyo logístico para su bienestar y calidad de vida, incluye: Servicios requeridos para la implementación. Debe realizarse en un Parque de diversiones, parques acuáticos, temáticos, ecológicos, centros interactivos, zoológicos y/o atracciones mecánicas o electrónicas, el cual se desarrolla en una jornada con capacidad mínimo de ciento cincuenta (150) personas, en donde los niños desarrollaran sus capacidades motrices y psicomotrices al interactuar con los juegos.

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	ALIMENTACIÓN: **OPCIÓN 1:** Cajita sorpresa, (menú infantil –nugget de pollo 120 gr, porción de papa a la francesa 50 gr, bebida de 250 ml, 1 porción de fruta y un jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. **OPCIÓN 2:** Cajita feliz, (menú infantil –hamburguesa 120 gr, porción de papa a la francesa 50 gr, bebida de 250 ml, 1 helado cremoso y 1 jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. **OPCIÓN 3:** (01) porción de pizza (hawaiana, pollo con champiñones y mixta), (01) jugos en envase Tetrapak diferentes sabores de 200 ml y Calabaza sorpresa (dulces) y Helado. **LUGAR**: El contratista dispondrá del lugar del evento en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. **Nota 1**: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. **Nota 2:** Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato.
8	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: FAMILIA** **LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO** **CELEBRACIONES ESPECIALES** **OBJETIVO:** afianzar la relación de pareja, mejorar el diálogo conyugal, fortalecer el vínculo afectivo de los participantes, el equilibrio del profesional de policía como persona, integrante de una familia. **PARTICIPANTES:** uniformados y/o no uniformados y/o sus beneficiarios. **El valor cotizado debe ser por actividad** **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** **El oferente deberá disponer de:** **ACTIVIDAD:** decoración del lugar alusivo a la celebración que contenga (mesones vestidos, sillas vestidas, centros de mesa, platos de losa, cubiertos metálicos, vasos de cristal, tarjeta de recordatorio por mesa, meseros); 01 persona al servicio de la actividad (vestida elegante blanco y negro con corbatín). **REFRIGERIOS**: 01 torta de libra en pastillaje mínimo para 30 personas, con decoración alusiva a la ocasión, servida en vajilla y acompañada de gaseosa servida en vaso de vidrio de 22 Oz. ENTRADA: 03 tartaletas de jamón y queso por persona. **ALIMENTACIÓN**: Por cada participante dispondrá de un plato de dos carnes blancas servido, que contenga 120 gramos de miñón de pollo a la bardada en tocineta y salsas de champiñones, 120 gramos pernil de cerdo en salsas de ciruelas, arroz verde porción de 80 gramos, soufflé de papa porción de 60 gramos. Bebida: gaseosa servida en vaso de vidrio de 22 onzas. **OTROS:** Decoración de la iglesia donde se realice la ceremonia nupcial (católicos y/o cristianos) que contenga: arreglos florales para las sillas de las parejas, decoración de las bancas de la iglesia (de acuerdo a la iglesia donde se realizará la ceremonia eucarística), arreglo floral para el altar, utensilios para para la entrada de la iglesia (alfombra roja, arco en globos, etc.).

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	LUGAR: El Supervisor dispondrá de lugar previo concertación del supervisor del contrato; el sitio estará ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. **Nota 2:** Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. **Nota 3:** La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.
9	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ O FAMILIA.** **LÍNEAS DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y ASISTENCIA SOCIAL** **CELEBRACIONES ESPECIALES** **OBJETIVO:** Fortalecer los lazos de unión familiar en un ambiente con características ambientales, recreativas y de esparcimiento para mejorar las condiciones psicoemocionales de los funcionarios y sus familias. **PARTICIPANTES:** Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. **el valor cotizado debe ser por persona**. **ACTIVIDAD:** El responsable de bienestar social y apoyo psicosocial de la unidad policial, con acompañamiento por parte del capellán, donde se realizarán talleres lúdico recreativos, psicosociales y espirituales; la actividad se realizará en horas mañana y tarde con una durabilidad de ocho (8) horas diarias. **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: **Lugar:** El contratista dispondrá de un hotel (categoría mínimo 3 estrellas) o cabaña (categoría media o alta) en uno de los municipios de Norte de Santander (Chinácota, Salazar, Bochalema, Pamplona) con hospedaje para dos días y una noche. Que contenga Zona Deportiva, zonas húmedas (piscina) y zonas verdes, etc.; Habitación para dos personas que contenga baño privado, cama doble y tv, como mínimo. **ALIMENTACIÓN:** **Bienvenida:** 01 coctel de bienvenida sin alcohol; 01 Sándwiches de 300 gramos servido, que contenga 2 rodajas de tomate, 2 lonjas de jamón y 2 lonjas de queso doble crema, lechuga fresca y mayonesa cremosa. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. **ALMUERZO PRIMER DÍA:** **OPCIÓN 1**: plato de pescado trucha o mojarra servida, que contenga 300 gramos de pescado, porción de ensalada de 50 gramos, papas a la francesa 60 gramos, arroz 80 gramos; Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. **OPCIÓN 2:** plato de cazuela de frijoles de 350 gramo servida, que contenga frijoles 100 gramos, plátano verde 60 gramos, plátano maduro 50 gramos, chicharrón 150 gramos, maicitos desgranados 50 gramos, chorizo 80 gramos, aguacate 50 gramos, arroz blanco 80 gramos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. **HIDRATACIÓN PRIMER DÍA**: 01 botella de agua potable tratada de 1000 ml, fría (conservando la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **CENA**: plato de pollo relleno de 350 gramos servido, que contenga 220 gramos de pechuga de pollo relleno, porción de arroz 100 gramos, papas a la francesa 50 gramos. Bebida: vaso de 22 Oz de jugo natural (naranja, mandarina, mora, lulo, papaya) refrigerado. **DESAYUNO SEGUNDO DÍA:** plato de huevos revueltos de 250 gramos servido, acompañado de 02 arepa de maíz de 50 gramos cada una, porción de queso mozarela de 50 gramos. Bebida: Chocolate caliente de 22 Oz. **HIDRATACIÓN SEGUNDO DÍA**: 01 botella de agua potable tratada de 1000 ml, fría (conservando la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **ALMUERZO SEGUNDO DÍA:** plato de churrasco que contenga de 300 gramos servido de carne de res o cerdo, acompañado de papa a la francesa por 60 gramos, chimichurri 30 gramos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. **REFRIGERIO DE SALIDA:** 01 Sándwich de 250 gramos servido, que contenga pan, carne de res desmechada 100 gramos, jamón 30 gramos, queso doble crema 30 gramos, incluido salsas. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. **Nota 1**: se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. **Nota 2:** Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. **Nota 3:** la presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento **Nota 4:** el transporte de los asistentes a la actividad de ida y regreso, estará a cargo del supervisor.
10	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ** **LÍNEA DE ACCIÓN: ASISTENCIA PSICOSOCIAL** **MANEJO DE LA INTELIGENCIA EMOCIONAL** **OBJETIVO:** fomentar la integración familiar desarrollando habilidades de controlar las propias emociones ante situaciones o eventos nuevos, utilizando técnicas y estrategias que nos permita reflexionar y reaccionar de la mejor manera.

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	PARTICIPANTES: personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. **el valor cotizado debe ser por persona**. **ACTIVIDAD**: el responsable de bienestar social y apoyo psicosocial de la unidad policial, realizará talleres lúdico recreativos, la actividad se realizará una vez llegue el personal de relevo a la base del departamento. **ALIMENTACIÓN:** un cuarto de pollo a la broaster (pechuga y pernil), acompañado de papas a la francesa 100 gramos, entregado en recipientes de icopor. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Lo anterior previa coordinación con el supervisor. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.
11	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ** **LÍNEA DE ACCIÓN RECREACIÓN DEPORTE CULTURA Y TURISMO** **CAMPEONATOS INTERDISCIPLINAS – (CICLO PASEO)** **OBJETIVO:** Actividades orientadas a la responsabilidad personal, familiar, laboral, social, económica y ambiental que fortalecen habilidades blandas para afrontar la vida con mayor seguridad frente a las diferentes circunstancias y situaciones de cotidianas, contribuyendo al mejoramiento en la prestación del servicio. uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios. **PARTICIPANTES:** personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. **el valor cotizado debe ser por persona**. **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: **ACTIVIDAD RECREACIÓN**: El oferente dispondrá de 01 un pódium de premiación deportiva, entregará la numeración para cada participante. **ALIMENTACIÓN:** **KIT ENERGÉTICO:** 01 bolsa hermética que contenga en su interior 01 banano,01 barra de cereal, 01 bocadillo de hoja, 01 bocadillo de hoja, 01 bebida isotónica y electrolitos de 500 ml fría (conservando la cadena de frio) l empacado plástico reciclable el oferente dispondrá de trofeos para 1, 2 y 3 puesto con las siguientes **características:** 18 cm de altura por 12 de ancho elaborado en acrílico de 5 cm de espesor con base de madera de pino y medallero de participación para cada deportista. **HIDRATACION:** 01 botella de agua potable tratada de 500 ml (por cada asistente), fría (conservando la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **ALMUERZO:** **OPCIÓN 1:** 01 plato de sancocho trifásico de 400 gramos servido, que contenga gallina (100 gramos servido), costilla de res (80 gramos servido), carne de cerdo (80 gramos servido), papa (50 gramos servido), yuca (50 gramos servido), plátano (50 gramos servido), mazorca (50 gramos servido), porción de aguacate (80 gramos

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	servido), arroz (100 gramos servido). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **OPCIÓN 2:** plato de carne a la llanera de 400 gramos servidos (res (100 gramos), cerdo (80 gramos), chorizo ahumado marca reconocida (80 gr), acompañado de papa (60 gr) yuca (60 gr), guacamole (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **OPCIÓN 3:** Frijoles con hogao (150g), arroz blanco (80g), carne molida (150g), chicharrón (100g), 01 unidad chorizo (100g), 1 unidad de huevo frito, Tajadas de plátano maduro: (50g), 01 unidad de arepa blanca de (50g), aguacate (50g). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **LUGAR**: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. **Nota 2:** Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato.
12	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ / JUVENTUD** **LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO** **ACTIVIDADES CONTRIBUCIÓN A LA JUVENTUD – ARTES PLÁSTICAS** **OBJETIVO:** está enfocado expresar los pensamiento y experiencias y a generar desarrollo de las competencias comunicativas interpersonal de los hijos de nuestros policías. **PARTICIPANTES:** Personal uniformado y no uniformados, previa coordinación con el supervisor del contrato. **el valor cotizado debe ser por persona.** **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: **Materiales:** todos elementos necesarios para el capacitador y participantes durante el desarrollo de la actividad. **Capacitador:** orientador o Profesional en el área que seleccione el supervisor para el desarrollo del taller. **TALLER PRÁCTICO:** Mínimo una hora y media. 1. **Taller de Manualidades:** Deberá entregar a cada participante, los materiales requeridos según cada una de las opciones, escogida previa coordinación con el supervisor. **OPCIÓN 1:** Delantal protector desechable, témperas o acrílicos lavables, pinceles de diferentes grosores, 01 marcador, recipientes para mezclar y lienzo con soporte para realizar el dibujo. **OPCIÓN 2:** Figuras en yeso en blanco de mínimo 15 cm de alto, de diferentes Personajes de películas animadas, superhéroes o alcancías pequeñas, una pieza de seis (06) temperas de diferentes colores, más pinceles de dos (02) tamaños.

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	OPCIÓN 3: Velas Artesanales, Cera de Soja (en escamas), Mechas (Pabilos), Para cera de soja se recomiendan pabilos de algodón puro o de madera, aceites esenciales, pueden ser de lavanda, bergamota o sándalo, recipiente para la realización de la vela. **HIDRATACIÓN:** 01 botella de agua potable tratada de 500 ml (por cada asistente), fría (conservando la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **ALIMENTACIÓN:** **OPCIÓN 1**: 01 Cajita sorpresa, (menú infantil –nugget de pollo 120 gr, porción de papa a la francesa 50 gr, bebida de 250 ml, 1 porción de fruta y un jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. **OPCIÓN 2: 01** Cajita feliz, (menú infantil –hamburguesa 120 gr, porción de papa a la francesa 50 gr, bebida de 250 ml, 1 helado cremoso y 1 jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. **HIDRATACIÓN:** 01 botella de agua potable tratada de 500 ml (por cada asistente), fría (conservando la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **LUGAR**: El contratista dispondrá del lugar del evento y recreacionistas de acuerdo a la cantidad de asistentes; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. **Nota 1:** El contratista asignará el orientador y materiales en el lugar de asignado por el supervisor, el oferente presentará la propuesta del mismo con el contenido temático, duración y materia a emplear para su aprobación e implementación.
13	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ / JUVENTUD** **LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO** **ACTIVIDADES CONTRIBUCIÓN A LA JUVENTUD – ARTES PLÁSTICAS** **OBJETIVO:** está enfocado expresar los pensamiento y experiencias y a generar desarrollo de las competencias comunicativas interpersonal de los hijos de nuestros policías. **PARTICIPANTES:** Personal uniformado y no uniformados, previa coordinación con el supervisor del contrato. **el valor cotizado debe ser por persona.** **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: **Materiales:** todos elementos necesarios para el capacitador y participantes durante el desarrollo de la actividad. **Capacitador:** orientador o Profesional en el área que seleccione el supervisor para el desarrollo del taller. **TALLER PRÁCTICO:** Mínimo una hora y media. **2. Taller de cocina:** Deberá entregar a cada participante: (delantal cocina chef, Gorro chef niños), y los siguientes ingredientes para la preparación, así: **OPCIÓN 1:** 01 sándwich tipo cubano con los siguientes ingredientes para la preparación (roast beef en rebanada y jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate lechuga, salsa italiana y de ajo, acompañada con un jugo o gaseosa en botella no retornable de 350 mil.

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	OPCIÓN 2: 01 hamburguesa con los siguientes ingredientes para la preparación de carne 125 gramos y queso, pan artesanal o gurmet, tomate fresco, lechuga y cebolla con salsas kétchup, mostaza, mayonesa, acompañada con una gaseosa en botella no retornable de 350 ml. **OPCIÓN 3:** 01 piza tipo hawaiana con los siguientes ingredientes para la preparación 200 gr de masa de pizza, 2 o 3 rodajas de piña ,150 gr de jamón cocido, 200 gr de queso mozzarella rallado o en polvo, 5 cucharadas de salsa de tomate,50 gr de cebolla y Orégano. **HIDRATACIÓN:** 01 botella de agua potable tratada de 500 ml y 01 (uno) jugo en caja sabores variados de mínimo 200 ml. (por cada asistente), (conservando la cadena de frio). Los líquidos deben tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **Nota 1:** El contratista asignará el orientador y materiales en el lugar de asignado por el supervisor, el oferente presentará la propuesta del mismo con el contenido temático, duración y materia a emplear para su aprobación e implementación. **Nota 2:** La actividad a realizarse es Taller de cocina, la preparación que los niños realicen será la alimentación para ellos.
14	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA** **LÍNEA DE ACCIÓN: ASISTENCIA SOCIAL** **ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO VALORES, ACTIVIDADES BLINDAR LA VIDA, RECONOCIMIENTO Y CONTROL DE EMOCIONES, ECONOMÍA FAMILIAR, MANEJO DE LA INTELIGENCIA EMOCIONAL, COMUNICACIÓN ASERTIVA, PROMOVER HÁBITOS DE AUTOPROTECCIÓN, PREVENCIÓN HOGAR LIBRE DE VIOLENCIA, PROYECTO DE VIDA EN PAREJA, PREVENCIÓN FRENTE ACOSO SEXUAL Y LABORAL.** **OBJETIVO:** Generar espacios para el personal realizando actividades de integración y esparcimiento, con el fin de reforzar la comunicación asertiva y lazos afectivos entre los uniformados, No uniformados y sus familiares. **PARTICIPANTES:** Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. **ACTIVIDAD:** El responsable de apoyo psicosocial de la unidad policial, realizará talleres de fortalecimiento valores, reconocimiento y control de emociones, economía familiar, manejo de la inteligencia emocional, comunicación asertiva, hábitos de autoprotección, hogar libre de violencia, proyecto de vida en pareja y prevención frente al acoso sexual y laboral, habilidades en el manejo de resolución de conflictos (aprender a discutir), prevención del suicidio, enfrentar el perdón y proteger los aspectos positivos de su relación, igualdad equidad de género actividades encaminadas a fortalecer el bienestar emocional, desarrollo de habilidades que promuevan la sana convivencia, las relaciones interpersonales y familiares. **el valor cotizado debe ser por persona.** **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: **ALIMENTACIÓN:** **OPCIÓN 1:** Frijoles (150g), arroz blanco (80g), carne molida (150g), chicharrón (100g), 01 unidad chorizo (100g), 1 unidad de huevo frito, Tajadas de plátano maduro: (50g), 01 unidad de arepa blanca de (50g), aguacate (50g). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	OPCIÓN 2: plato de carne a la llanera de 400 gramos servidos (res (100 gramos), cerdo (80 gramos), chorizo ahumado marca reconocida (80 gr), acompañado de papa (60 gr) yuca (60 gr), guacamole (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **OPCIÓN 3:** 01 plato de sancocho trifásico de 400 gramos servido, que contenga gallina (100 gramos servido), costilla de res (80 gramos servido), carne de cerdo (80 gramos servido), papa (50 gramos servido), yuca (50 gramos servido), plátano (50 gramos servido), mazorca (50 gramos servido), porción de aguacate (80 gramos servido), arroz (100 gramos servido). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **OPCIÓN 4:** plato de costillas de cerdo BBQ de 400 gr servido, acompañado de 01 porción de papas fritas de 80 gr mínimo, 1 porción de patacones 80 gr mínimo, 01 gaseosa de 400 ml, 01 porción de torta 80 gr. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **OPCIÓN 5:** plato de chuleta de cerdo en salsa dulce (150 gr), pechuga asada en salsa de naranja (150 gr), ensalada de frutas (70 gr), puré de papas (60 gr), arroz blanco (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **LUGAR:** El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. **Nota 2:** Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. **Nota 3:** La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.
15	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA** **LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO** **ACTIVIDADES FÍSICAS DIRIGIDAS** **OBJETIVO:** Promover actividades deportivas con el fin de mejorar la salud física, mental y prevenir enfermedades, creando hábitos saludables en los hombres y mujeres policías y personal No Uniformado, generando mayor cohesión institucional, trabajo en equipo, reduciendo los índices de estrés y mejorando las condiciones de calidad de vida en el personal. **PARTICIPANTES:** Personal uniformado y no uniformados, previa coordinación con el supervisor del contrato. **el valor cotizado debe ser por persona.** **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: **ALIMENTACIÓN:**

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	HIDRATACIÓN: a cada participante se le hará entrega de una bebida isotónica y electrolitos de 500 ml fría (conservando la cadena de frio) y una fruta solida (manzana, banano o pera). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **LUGAR:** El supervisor dispondrá del lugar del evento y recreacionistas de acuerdo a la cantidad de asistentes; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. **Nota 1:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. **Nota 2:** Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. **Nota 3:** La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.
16	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ O FAMILIA.** **LÍNEA DE ACCIÓN- RECREACIÓN DEPORTE CULTURA Y TURISMO** **TURISMO** **OBJETIVO:** Promover en el personal policial la responsabilidad personal, familiar, laboral y social mediante la participación en una jornada de integración en piscinas de aguas termales, orientada al fortalecimiento del trabajo en equipo, la sana convivencia y la armonía entre los miembros de la institución y sus familias, favoreciendo espacios de relajación, bienestar y la adopción de estilos de vida saludables. **PARTICIPANTES:** Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. **el valor cotizado debe ser por persona.** **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: **RECREACIÓN:** El contratista deberá disponer de un espacio que incluya piscinas de aguas termales adecuadas, garantizando condiciones óptimas de seguridad, organización e higiene para el desarrollo de la actividad. Así mismo, deberá asegurar los elementos y servicios necesarios para el adecuado disfrute de las instalaciones, promoviendo la participación, la integración, la relajación y el bienestar físico y mental del personal asistente, en concordancia con la generación de estilos de vida saludables. **REFRIGERIOS:** **OPCIÓN 1:** 01 burrito de pollo y/o carne y verduras de 300 gramos servidos (tomate, pimientos rojos, pimientos verdes, cebolla, queso). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **OPCIÓN 2:** Sándwich de 300 gramos servido (jamón, queso, pollo desmechado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	HIDRATACIÓN: 01 botella de agua potable tratada de 1000 ml, fría (conservando la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **LUGAR:** Con previa coordinación con el supervisor del contrato en el área metropolitana de Cúcuta o municipio del departamento Norte de Santander y en la ciudad Bucaramanga.
17	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ** **LÍNEA DE ACCIÓN -FORTALECIMIENTO DEL AUTOCUIDADO.** **OBJETIVO:** Orientar las relaciones de los adultos, mediante el desarrollo de actividades que generen una conducta reflexiva sobre la importancia del cuidado propio para proteger la salud mental, física y emocional dentro de la vida cotidiana. **PARTICIPANTES** Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** **el valor cotizado debe ser por persona.** El oferente deberá disponer de: **REFRIGERIOS**: **OPCIÓN: 1** arepa de maíz rellena (300 gramos servido) con carne desmechada, 03 huevos de codorniz, queso rallado Bebida: vaso de 22 Oz de jugo natural (naranja, mandarina, mora, lulo, papaya) refrigerado. **OPCIÓN: 2** pastel de pollo o carne de (300gramos servidos) Bebida: vaso de 22 Oz de jugo natural (naranja, mandarina, mora, lulo, papaya) refrigerado. **OPCIÓN: 3** 01 burrito de pollo y/o carne y verduras de 300 gramos servidos (tomate pimiento rojos, pimiento verde, cebolla y queso Bebida: vaso de 22 Oz de jugo natural (naranja, mandarina, mora, lulo, papaya) refrigerado. **LUGAR**: el supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander.
18	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ** **LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE CULTURA** **CELEBRACIONES ESPECIALES** **OBJETIVO**: Fomentar espacios de integración para el desarrollo psicosocial a través de experiencias pedagógicas significativas, habilidades diversas, donde se disfrute del arte, cultura, juego, actividades físicas, promoción de la vida y la generación de ambientes seguros sensibles, equitativos e inclusivos, que reconozcan las necesidades de desarrollo físico, cognitivo, afectivo y social. **PARTICIPANTES:** Hijos del personal uniformado y no uniformado hasta los 11 años de edad. **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS** El oferente deberá disponer de: **RECREACIÓN**: el contratista dispondrá la decoración alusiva al evento y mobiliario (100 sillas mínimo). **Duración:** hasta finalizar la actividad.

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	el valor cotizado debe ser por persona. **ALIMENTACIÓN:** **OPCIÓN 1:** 01 hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan, 120 gr de carne, 100 gramos de jamón ahumado, queso doble crema 30 gramos, salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **OPCIÓN 2:** 01 perro caliente de 300 gramos servido, compuesto de (pan, hot dog, salchicha, 50 gramos de queso, papas y salsas variadas) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **OPCIÓN 3:** Sándwich de 300 gramos servido (jamón, queso, pollo desmechado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **REFRIGERIO:** 01 Helado tipo vasito de crema con **OPCIÓN** sabor a vainilla, fresa, chocolate y/o coco de 65 gramos para cada participante. **LUGAR:** El lugar será concertado entre el supervisor y el contratista; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. (el contratista deberá de presentar mínimo tres sitios con buenas condiciones climáticas para los asistentes para seleccionar por parte del supervisor a la mejor opción que se ajuste a la necesidad del evento de la institución.) **Nota 1**: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. **Nota 2**: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. **Nota 3**: La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento. **Nota 4:** La decoración deberá ser aprobada por el supervisor
19	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ Y JUVENTUD** **LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE CULTURA Y TURISMO** **ACTIVIDAD: VACACIONES RECREATIVAS** **OBJETIVO**: Fomentar el desarrollo integral a través de experiencias psicopedagógicas significativas, disfrute del arte, cultura, Juego, actividades físicas, promoción de la vida y la generación de ambientes seguros sensibles, equitativos e inclusivos. **PARTICIPANTES:** hijos del personal uniformado, no uniformado y con asignación de retiro. **el valor cotizado debe ser por persona.** **PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS**

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	El oferente deberá disponer de: **RECREACIÓN**: Parque de diversiones con atracciones mecánicas y tecnológicas que cuente con un mínimo de diez (10) juegos y atracciones, así mismo que contenga zona deportiva, zonas húmedas (piscina) y zonas verdes, que permitan la diversión infantil y el disfrute familiar. Durante la actividad el niño contara con un (pasaporte o manilla) de ingreso a las atracciones mecánicas, zona deportiva, zonas húmedas (piscina) y zonas verdes, previa coordinación con el supervisor del contrato que debe incluir acceso a las diferentes atracciones mecánicas, zona deportiva, zonas húmedas (piscina) y zonas verdes que cuenta el parque de diversiones. El espacio debe contar con capacidad mínima para 250 personas, baños públicos para niño, niña, dama y caballeros, parqueadero vigilado y gratuito para los asistentes. **ALIMENTACIÓN:** **Opción 1:** 01 hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan, 120 gr de carne, 100 gramos de jamón ahumado, queso doble crema 30 gramos, salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **OPCIÓN 2:** 01 perro caliente de 300 gramos servido, compuesto de (pan, hot dog, salchicha, 50 gramos de queso, papas y salsas variadas) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **OPCIÓN 3:** Sándwich de 300 gramos servido (jamón, queso, pollo desmechado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **HIDRATACIÓN:** 01 botella de agua potable tratada de 500 ml (por cada asistente), fría (conservando la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). **Nota 1.** El contratista será el encargado de la distribución y entrega de los refrigerios a cada participante y el control al acceso de los juegos mecánicos. Así mismo debe garantizar que las pólizas de responsabilidad civil extracontractual estén vigentes por parte del parque en donde se realizara el evento. **Nota 2:** Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. **Nota 3**: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. **Nota 4:** La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.
20	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN: FAMILIA** **LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO** **CELEBRACIONES ESPECIALES** **OBJETIVO:** Promover espacios, actividades sociales y culturales que fomenten un ambiente de bienestar y armonía a los funcionarios policiales, fortaleciendo la cohesión y el compromiso institucional. **PARTICIPANTES:** Uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato.

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	
No. DE LÍNEA	**DESCRIPCIÓN**
	el valor cotizado debe ser por persona. **ALIMENTACIÓN:** A cada participante se le hará entrega de: **OPCIÓN 1:** Un buñuelo de 200 gramos, con un plato de natilla tradicional de 200 gramos, una gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). **OPCIÓN 2:** una hayaca de 400 gramos que contenga carnes mixtas (res o cerdo y pollo), acompañado de pan y chocolate servido en vaso de 8 onzas con tapa. **LUGAR:** Será definido por el supervisor del contrato, ubicado dentro del área metropolitana de Cúcuta o en el área metropolitana de Bucaramanga. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. **Nota 1**: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. **Nota 2:** Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. **Nota 3**: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.