MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI

CONTRATO No. 11-9-10031-2026, PROCESO PN MECAL SA MC 029 2026, CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI Y LA SEÑORA YARA VIVIANA CANO ZAPATA IDENTIFICADA CON CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 38.466.066 DE BUENAVENTURA - VALLE CUYO OBJETO ES LA "PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS".

Entre los suscritos, de una parte, la POLICÍA NACIONAL, quien actúa a través de su representante legal o su delegado para el caso que nos ocupa al señor Brigadier general HERBERT LUGUIY BENAVIDEZ VALDERRAMA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80.512.723 de Bogotá D.C, obrando en nombre de la NACIÓN - POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, con NIT. 800.140.625-5, en su calidad de Comandante de la POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, cargo para el cual fue nombrado mediante Decreto No. 0467 del 07 de mayo de 2026, expedido por el Ministerio de Defensa Nacional, debidamente facultado para celebrar contratos conforme a lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley 80 de 1993 en concordancia con la Resolución No. 00502 del 05 de marzo de 2026, expedida por la Dirección General de la Policía Nacional, quien en adelante se denominará la POLICÍA NACIONAL y por otra parte la señora YARA VIVIANA CANO ZAPATA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 38.466.066 expedida en Buenaventura – Valle del Cauca, quien en adelante se denominará el CONTRATISTA, hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: a. Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto No. 1082 de 2015 y demás normas complementarias. b. Que se cuenta con la respectiva apropiación presupuestal que respalda el presente compromiso. c. Que el presente contrato se deriva de un proceso de contratación bajo la modalidad de selección abreviada para la adquisición de bienes y servicios para la defensa y seguridad nacional a través del procedimiento para la menor cuantía, de conformidad con el literal i) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con las disposiciones establecidas en el artículo 2.2.1.2.1.2.1. del Decreto 1082 de 2015. d. Que la POLICÍA NACIONAL designará unos supervisores para el presente contrato, quienes mantendrán comunicación con el CONTRATISTA durante su desarrollo y ejercerá las funciones establecidas en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 de la Policía Nacional. e. Que, con la suscripción del presente contrato, el CONTRATISTA de manera libre y voluntaria, declara y acepta ser notificado para todos los efectos del contrato a través de la plataforma del sistema electrónico de contratación pública SECOP II, correo electrónico o teléfono señalado en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO" del presente documento. f. Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas complementarias), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: PRIMERA – OBJETO: el objeto del presente contrato es la "***PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS***", de conformidad con el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". SEGUNDA FINALIDADES DEL CONTRATO: el presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la POLICÍA NACIONAL, en consecuencia, el CONTRATISTA se compromete para con la POLICÍA NACIONAL a cumplir el objeto contractual para suplir las necesidades definidas en los estudios previos. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por el previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del presente contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y

obligaciones que el mismo comporta para las partes. TERCERA - VALOR: para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". PARÁGRAFO: todos los valores aquí contemplados se entienden firmes y fijos, por tanto, no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de este valor están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad razonable que el CONTRATISTA pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias. CUARTA - FORMA DE PAGO: la POLICÍA NACIONAL pagará al CONTRATISTA el valor del contrato de conformidad con lo dispuesto en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". PARÁGRAFO - CUENTA PARA PAGOS: los pagos previstos en esta cláusula se acreditarán a la cuenta que se indica en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO", a favor del CONTRATISTA, o en otro banco o cuenta que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones bancarias, por medio de aviso escrito solo para cambio de cuenta con al menos de treinta (30) días de anticipación. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de ley. QUINTA - APROPIACIÓN PRESUPUESTAL: el presente contrato está amparado por la apropiación presupuestal que se indica en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". SEXTA - PLAZO Y FORMA DE EJECUCIÓN: el plazo y forma de ejecución del contrato es el señalado en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". SÉPTIMA - PRÓRROGAS, ADICIONES, MODIFICACIONES Y ACLARATORIOS: en caso de ser necesaria la prórroga, adición, modificación y/o aclaratorio al contrato, el contratista y/o supervisor deberán realizar la solicitud respectiva, antes de los diez (10) días hábiles anteriores al vencimiento del mismo, motivando la solicitud y anexando los soportes necesarios. OCTAVA - VIGENCIA: la vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". NOVENA - LUGAR DE ENTREGA: el sitio en el cual se entregarán los bienes objeto del presente contrato, será el que se establece en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". DÉCIMA - DERECHOS DEL CONTRATISTA: 1. Recibir el pago que en su favor establece el presente contrato. 2. Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios. 3. Obtener la colaboración necesaria de la POLICÍA NACIONAL para el adecuado desarrollo del contrato. DÉCIMA PRIMERA - 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 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. DÉCIMA SEGUNDA - DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL: 1. Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato y acceder a los documentos e información que soportan la labor del CONTRATISTA. 2. Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios entregados por el CONTRATISTA en desarrollo del objeto del presente contrato. 3. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. DÉCIMA TERCERA - 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 contractual. 9). Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. 10). Visita de acompañamiento, por solicitud expresa del contratista y/o por cualquier otro motivo que amerite la realización de la misma. DÉCIMA CUARTA - RESERVA DEL CONTRATO: el CONTRATISTA se obliga para con la POLICÍA NACIONAL a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca durante el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la POLICÍA NACIONAL, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el CONTRATISTA, durante el desarrollo o con posterioridad a la ejecución del contrato. DÉCIMA QUINTA - MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL CONTRATISTA: dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento del contrato, el CONTRATISTA deberá constituir, firmar y presentar a favor de la POLICÍA NACIONAL, contrato de Seguro - Póliza, que ampare los riesgos establecidos en el Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes amparos:

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	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN 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 (3) 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 MÍNIMOS MENSUALES LEGALES VIGENTES (200 SMMLV), AL MOMENTO DE LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA	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.

PARAGRAFO PRIMERO: ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO - RIESGO IDENTIFICADO: 1). Disponibilidad de los Servicios 2). Preparación y venta irregular de los alimentos que cause intoxicaciones 3). Incumplimiento del contrato y mala calidad del servicio.

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

1. Disponibilidad de los Servicios
2. Preparación y venta irregular de los alimentos 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 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 solicitarán pólizas de cumplimiento y calidad del servicio.**
	Probabilidad	1	1	1

Impacto después del tratamiento	**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 del contrato	Al momento de presentar la oferta y durante la ejecución del contrato	Durante toda la ejecución del 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 del contrato	Mensual	Durante toda la ejecución del contrato

DÉCIMA SEXTA. INDEMNIDAD: El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la POLICÍA NACIONAL de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones.
DÉCIMA SÉPTIMA SANCIONES:

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

DÉCIMA OCTAVA - CADUCIDAD ADMINISTRATIVA: si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la POLICÍA NACIONAL por

medio de acto administrativo debidamente motivado, podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el CONTRATISTA no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. La POLICÍA NACIONAL hará efectivo el valor de la pena pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el CONTRATISTA devolverá a la POLICÍA NACIONAL los dineros que hubiere recibido, previa deducción del valor de los elementos y/o servicios entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la POLICÍA NACIONAL, de conformidad con lo establecido en la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo de la POLICÍA NACIONAL y la fecha de pago, si a esto hubiere lugar. DÉCIMA NOVENA - OTRAS POTESTADES EXCEPCIONALES: en caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993, debidamente establecidas y documentadas, la POLICÍA NACIONAL podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso de que las mismas resulten aplicables. VIGÉSIMA - MONEDA DEL CONTRATO: la moneda del presente contrato es la indicada en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". VIGÉSIMA PRIMERA CESIONES Y SUBCONTRATOS: el CONTRATISTA no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna, natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la POLICÍA NACIONAL, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha cesión. La celebración de subcontratos no relevará al CONTRATISTA de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La POLICÍA NACIONAL no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. VIGÉSIMA SEGUNDA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: el CONTRATISTA declara bajo la gravedad de juramento, el cual se entenderá cumplido con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la Constitución y en la ley. VIGÉSIMA TERCERA - SUSPENSIÓN TEMPORAL: las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá una acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y la responsabilidad y obligaciones a cargo de las partes por las consecuencias derivadas de la suspensión, para cada una de ellas. El tiempo de suspensión no se computará para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. PARÁGRAFO: el CONTRATISTA enviará al garante, copia de las actas de suspensión y reanudación, al día siguiente de su suscripción. VIGÉSIMA CUARTA - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: las diferencias que surjan entre las partes por concepto de la celebración, interpretación, ejecución, desarrollo o terminación del contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, una vez cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia. PARÁGRAFO: las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, serán sometidas a los mecanismos previstos en la ley. VIGÉSIMA QUINTA – PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN: para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de las firmas de las partes, para su legalización la expedición del Registro Presupuestal y para su ejecución, la aprobación de la garantía única por parte de la POLICÍA NACIONAL, según el Decreto 1082 de 2015 PARÁGRAFO: dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y entrega de una copia del mismo al CONTRATISTA, éste se obliga a constituir la garantía única y presentarla en el Grupo Contractual y Seguimiento de la Policía Metropolitana Santiago de Cali de la Policía Nacional. Las sanciones que ocasionen la no entrega del respectivo documento a la POLICÍA NACIONAL dentro del término antes fijado, serán a cargo del CONTRATISTA. VIGÉSIMA SEXTA DOCUMENTOS: entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: 1. Estudio previo. 2. Pliego de condiciones. 3. Anexos 4. Adendas. 5. Propuesta del CONTRATISTA. 6. Anexos del contrato. 7. Documentos que suscriban las partes. VIGÉSIMA SÉPTIMA - IMPUESTOS: el CONTRATISTA pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana, si a ello resulta obligado. VIGÉSIMA OCTAVA - LIQUIDACIÓN: el presente contrato se deberá liquidar de conformidad con lo señalado en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993,

modificado por el artículo 217 del Decreto 019 de 2012 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. VIGÉSIMA NOVENA - VEEDURÍAS CIUDADANAS: el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. TRIGÉSIMA - RÉGIMEN LEGAL: este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la POLICÍA NACIONAL que apliquen. TRIGÉSIMA PRIMERA - CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN: en virtud del presente contrato, el CONTRATISTA se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato, así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. TRIGÉSIMA SEGUNDA - DOMICILIO CONTRACTUAL: Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Santiago de Cali, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en el complejo de la Policía Metropolitana Santiago Cali, el 22 JUN 2026

LA POLICÍA NACIONAL

Brigadier general **HERBERT LUGUIY BENAVIDEZ VALDERRAMA**
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali
Especialista en Servicio de Policía

CONTRATISTA

YARA VIVIANA CANO ZAPATA
Cédula de ciudadanía número 38.466.066 de Buenaventura – Valle
NIT: 38.466.066 - 4

Elaborado por: SI. Jhon Jarlin Wong Duarte; Analista de contratos MECAL
Revisado por: MY. Diana Paola Gómez Gómez; Jefe Grupo de Contratos MECAL
Revisado por: CT. Johnatan Guillermo Tenjo Rodríguez; Jefe Asuntos Jurídicos MECAL
Revisado por: TC. Dasuly Muriel Vargas; Jefe Área administrativa MECAL
Revisado por: CR. Milton Andrés Melo González; Subcomandante MECAL

Fecha de elaboración: 18/06/2026
Ubicación: Datos D:\ Vigencia 2026 // Procesos 2026 / Safap2026

Calle 21 1N 65 B/Piloto
Teléfono 8826178-26
mecal.arcon-gup2@policía .gov.co
www.policía.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO No. 1

"DATOS DEL CONTRATO"

<table>
<tr><td>CONTRATO</td><td>No. 11-9-10031-2026</td></tr>
<tr><td>CONTRATANTE</td><td>POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI,
NIT 800.140.625-5</td></tr>
<tr><td>ORDENADOR DEL GASTO</td><td>Brigadier general HERBERT LUGUIY BENAVIDEZ VALDERRAMA</td></tr>
<tr><td>CÉDULA DE CIUDADANÍA No.</td><td>80.512.723 de Bogotá D.C.</td></tr>
<tr><td>CARGO</td><td>Comandante POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI</td></tr>
<tr><td>DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO</td><td>Decreto No. 0467 del 07 de mayo de 2026, expedido por el Ministerio de Defensa Nacional.</td></tr>
<tr><td>RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN</td><td>Resolución N° 00502 del 05 de marzo de 2026, expedida por la Dirección General de la Policía Nacional.</td></tr>
<tr><td>CONTRATISTA</td><td>NOMBRE: YARA VIVIANA CANO ZAPATA.
NIT: 38.466.066 – 4
Representante Legal: YARA VIVIANA CANO ZAPATA
Cédula de Ciudadanía: 38.466.066 de Buenaventura – Valle del Cauca
Dirección: Calle 4 # 4 – 26 Buenaventura – Valle del Cauca
Teléfono: 602-2414390, 3104216003 - 3167443792
Email: yavicaza@hotmail.com</td></tr>
<tr><td>CONSIDERANDO</td><td>Que el presente contrato se deriva del proceso de selección abreviada menor cuantía PN MECAL SA MC 029 2026.</td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR DEL CONTRATO</td><td>El personal que se relaciona más adelante estará a cargo de la supervisión del contrato, así:
<table>
<tr><th>ÍTEMS</th><th>CARGO</th><th>UNIDAD</th></tr>
<tr><td rowspan="4">1</td><td>Responsable de Bienestar Social de la Policía Metropolitana de Cali (SUPERVISOR)</td><td rowspan="4">MECAL</td></tr>
<tr><td>Comandante Grupo de Dialogo y Mantenimiento del Orden No. 11 (SUPERVISOR)</td></tr>
<tr><td>Rector colegio Nuestra Señora de Fátima – NUSEFA (SUPERVISOR)</td></tr>
<tr><td>Jefe Grupo Incorporación CALI (SUPERVISOR)</td></tr>
<tr><td rowspan="5">2</td><td>Responsable de Bienestar Social del Departamento de Policía Valle (SUPERVISOR)</td><td rowspan="5">DEVAL</td></tr>
<tr><td>Comandante Grupo de Dialogo y Mantenimiento del Orden No. 12 y 13 (SUPERVISOR)</td></tr>
<tr><td>Administrador Centro Vacacional Tuluá – CEVTU (SUPERVISOR)</td></tr>
<tr><td>Administrador Centro Vacacional de Occidente – CEVOC (SUPERVISOR)</td></tr>
<tr><td>Jefe Grupo Incorporación VALLE (SUPERVISOR)</td></tr>
</table>
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 y 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 realizará seguimiento continuo, garantizando la eficiente y oportuna inversión de los recursos del contrato, debiendo ceñirse a las condiciones y términos convenidos en el contrato, así mismo, verificará 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.</td></tr>
</table>

	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 de la Policía Nacional – Policía Metropolitana Santiago de Cali. 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.
CLAUSULA PRIMERA. - OBJETO	El objeto del presente contrato es: "PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS
CLAUSULA SEGUNDA - VALOR	El valor total del presente contrato asciende a 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:

DISTRIBUCIÓN DEL PRESUPUESTO

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 LA 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 LA 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 LA 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 LA 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 LA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	$ 16.852.600,00	$ 16.852.600,00
6		M2CEVTU (CEVTU)	CEVTU - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA 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 LA 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 LA 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 LA 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 LA 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**

NOTA: La oferta económica, detallada por ítem y valor unitario, se encuentra establecida en el Anexo No. 3.
Además, la oferta técnica adicional se relaciona en el Anexo No. 4, del presente contrato.

CLAUSULA TERCERA - FORMA DE PAGO

La Policía Nacional - Policía Metropolitana Santiago de Cali cancelará 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. 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 recibido a satisfacción suscrito por el supervisor produce los efectos propios del trámite de pago. La suscripción del recibido a satisfacción no releva al contratista de las obligaciones de garantía sobre la calidad e idoneidad del servicio, las cuales se mantienen durante la vigencia de los amparos pactados en la póliza única, ni de la responsabilidad civil contractual o extracontractual que se derive de su gestión. **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 SIIF 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.

Los pagos se realizarán a la cuenta del contratista así:
NOMBRE BENEFICIARIO: YARA VIVIANA CANO ZAPATA
CUENTA No. 198026536
TIPO DE CUENTA: CORRIENTE
ENTIDAD FINANCIERA: BANCO BBVA.

BBVA Colombia
NIT 860.003.020-1
Certifica

Que nuestro(a) cliente YARA VIVIANA CANO ZAPATA, identificado(a) con cédula de ciudadanía número 38,466,066 se encuentra vinculado(a) a nuestra entidad a través de la CUENTA CORRIENTE No. 198026536 aperturada el 31 de octubre de 2016 cuenta ACTIVA y que a la fecha ha presentado un manejo conforme a lo establecido contractualmente.

Esta certificación se expide a solicitud del titular con destino a quien interese, el 21 de mayo de 2026.

Para trámites de nómina,legales,internacionales y otros,también puedes usar las siguientes opciones de número de cuenta:

Cuenta de 10 dígitos:	0198026536
Cuenta de 16 dígitos:	0198000100026536
Cuenta de 20 dígitos:	00130198000100026536

CLAUSULA CUARTA. - APROPIACIÓN PRESUPUESTAL

Certificado de Disponibilidad presupuestal SIIF No. 6726 del 19/04/2026 por valor de **$1.161.140.529,79**, distribuido asi:

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT	VALOR UNITARIO 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 LA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	168.078.000,00
2		M2BS1 (BIESO MECAL)	MECAL BIESO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	525.500.000,00
3		M2DPBS1 (BIESO DEVAL)	DEVAL BIESO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	$364.697.000,00
4		M2D (DINCO MECAL)	MECAL DINCO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	$ 17.112.600,00
5		M2DP7 (DINCO DEVAL)	DEVAL DINCO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	$ 16.852.600,00
6		M2CEVTU (CEVTU)	CEVTU - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	$ 13.000.000,00
7		M2CEVOC (CEVOC)	CEVOC - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	$ 11.000.000,00
8		M2N (GUDMO MECAL)	MECAL GUDMO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	$ 10.804.500,00
9		M2DP15 (GUDMO DEVAL)	DEVAL GUDMO - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	$ 19.257.000,00
10		M2NSF (NUSEFA)	NUSEFA- - DESPLIEGUE E IMPLEMENTACIÓN DE LA GUIA SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL - SAFAP (ACTIVIDADES ASISTENCIALES, RECREATIVAS, CULTURALES Y DEPORTIVAS)	10	1	14.838.829,79

, expedido por el jefe de presupuesto de la Policía Metropolitana Santiago de Cali.

CLAUSULA QUINTA. - 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.

CLAUSULA SEXTA FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El presente contrato de suministro de bienes y 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.

CLAUSULA SEPTIMA: LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	**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.
CLAUSULA OCTAVA: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Las contempladas en el anexo No. 2
CLAUSULA NOVENA - MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos
CLAUSULA DECIMA - VIGENCIA	La Vigencia será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido. **NOTA:** se entenderá por vigencia los 4 meses para la respectiva acta de liquidación entre las partes.

LA POLICÍA NACIONAL

Brigadier general **HERBERT LUGUIY BENAVIDEZ VALDERRAMA**
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali
Especialista en Servicio de Policía

CONTRATISTA

YARA VIVIANA CANO ZAPATA
Cédula de ciudadanía número 38.466.066 de Buenaventura – Valle
NIT. 38.466.066 - 4

Elaborado por: SI. Jhon Jarlin Wong Duarte; Analista de contratos MECAL
Revisado por: MY. Diana Paola Gómez Gómez; Jefe Grupo de Contratos MECAL
Revisado por: CT. Johnatan Guillermo Tenjo Rodríguez; Jefe Asuntos Jurídicos MECAL
Revisado por: TC. Dasuly Muriel Vargas; Jefe Área administrativa MECAL
Revisado por: CR. Milton Andrés Melo González; Subcomandante MECAL

Fecha de elaboración: 18/06/2026
Ubicación: Datos D:\ Vigencia 2026 // Procesos 2026 / Safap2026

Calle 21 1N 65 B/Piloto
Teléfono 8826178-26
mecal.arcon-gup2@policía.gov.co
www.policía.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO No. 2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

La Policía Nacional de Colombia – POLICÍA METROPOLITANA DE CALI empleo como parámetro de evaluación técnica el diligenciamiento presente anexo condiciones técnicas mínimas habilitantes y cada uno de sus numerales por parte del contratista, 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 contratista cumplió, los cuales tuvo como criterio evaluador (CUMPLE o NO CUMPLE).

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

* Condiciones Técnicas Mínimas
* Otras condiciones técnicas

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
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 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 contados 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 contratista.
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. Aclaración de Infraestructura: Las especificaciones detalladas para el PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO #1 serán exigibles para las sedes de Cali y Calima El Darién. Para los municipios de Buga, Tuluá, Palmira y Cartago, el contratista deberá acredito parques que cuenten con infraestructura acuática, recreativa y de servicios de alimentación que aseguren la calidad del servicio, previo aval de la supervisión, sin que sea obligatoria la presencia de la totalidad de atracciones específicas (como atracciones extremas o bicicletas acuáticas) si el municipio no cuenta con dicha oferta.
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.

OPCIÓN DEL SERVICIO DEL TRANSPORTE Y HOTEL:

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 contratista 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.

✓ **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 contratista 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 médico 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 onza) o jugo en cajita.
COMBO 2: Huevos pericos, arepa pequeña, arroz, pan pequeño y café negro, con leche (en vaso de 9 onza) 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 onza) 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 onza) 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 contratista 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. Aclaración de Infraestructura: Las especificaciones detalladas para el PARQUE ACUÁTICO RECREATIVO #1 serán exigibles para las sedes de Cali y Calima El Darién. Para los municipios de Buga, Tuluá, Palmira y Cartago, el contratista deberá acreditar parques que cuenten con infraestructura acuática, recreativa y de servicios de alimentación que aseguren la calidad del servicio, previo aval de la supervisión, sin que sea obligatoria la presencia de la totalidad de atracciones específicas (como atracciones extremas o bicicletas acuáticas) si el municipio no cuenta con dicha oferta.
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, Vóley 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 contratista 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 onza) 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 o cerdo) 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 crean) 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 contratista 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 alimentos y refrigerios deberán ser transportados en vehículos que garanticen la protección contra la contaminación y cumplan con las condiciones de higiene y transporte establecidas en la Resolución 2674 de 2013 (o la norma que la modifique o sustituya). El contratista deberá asegurar que el transporte mantenga las condiciones óptimas de temperatura y calidad de los productos desde su elaboración hasta su entrega final, sin que se requiera necesariamente un vehículo con furgón térmico de refrigeración, siempre que se garantice la inocuidad.
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:** <u>JORNADAS DEPORTIVAS</u> 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 alimentos y refrigerios deberán ser transportados en vehículos que garanticen la protección contra la contaminación y cumplan con las condiciones de higiene y transporte establecidas en la Resolución 2674 de 2013 (o la norma que la modifique o sustituya). El contratista deberá asegurar que el transporte mantenga las condiciones óptimas de temperatura y calidad de los productos desde su elaboración hasta su entrega final, sin que se requiera necesariamente un vehículo con furgón térmico de refrigeración, siempre que se garantice la inocuidad. **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:** <u>TORNEOS DEPORTIVOS Y RECREATIVOS</u> 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:** <u>Torneo:</u> 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 contratista 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 realizará 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 contratista 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:** **MATRIMONIOS COLECTIVOS** 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 contratista, 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 onza. **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 contratista 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 contratista, 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. <u>Acomodación del lugar</u> 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 contratista 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) <u>Entrada</u> **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 chicharrón 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 contratista 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 contratista 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) cup cake 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: Animador** Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 500 personas por una (01) hora. **Opción 5: 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:** 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:** DÍA INTERNACIONAL Y DÍA DULCE DEL NIÑO **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 contratista 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 contratista 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 contratista 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:** <u>CELEBRACIONES ESPECIALES - INTEGRACIÓN DE COMPAÑEROS</u> 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 contratista 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 g 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: Fetuccini 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 contratista 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 contratista 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:** <u>ACTIVIDADES INSTITUCIONALES</u> 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 contratista, 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 g 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 contratista 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 contratista 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 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 contratista 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 contratista 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 onza 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

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES</th></tr>
<tr><td>1</td><td>CAPACIDAD OPERATIVA GENERAL:

Teniendo en cuenta que la prestación del servicio se realizará en la ciudad de Santiago de Cali, al igual que en algunos municipios o unidades policiales del Departamento del Valle del Cauca, se requiere que los posibles oferentes cuenten con lo siguiente.

el contratista 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.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>CAPACIDAD OPERATIVA SALAS DE CINE:

Para el ítem No. uno (1) de las especificaciones técnicas mínimas, el contratista 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:</td></tr>
<tr><td>3</td><td>CAPACIDAD OPERATIVA PARQUES RECREATIVOS Y ACUÁTICOS:

Para el ítem No. dos (2) de las especificaciones técnicas mínimas parques recreativos, el contratista garantizo 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 contratista 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:

<u>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.</u></td></tr>
<tr><td>4</td><td>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 (331,585) 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:

<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th><th>PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>93141500</td><td>Servicios políticos y de asuntos cívicos</td><td>Servicios comunitarios y sociales</td><td>Desarrollo de servicios sociales</td><td>-</td></tr>
<tr><td>93141506</td><td>Servicios políticos y de asuntos cívicos</td><td>Servicios comunitarios y sociales</td><td>Desarrollo de servicios sociales</td><td>Servicios de bienestar social</td></tr>
<tr><td>90101600</td><td>Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Restaurante y catering (servicios comidas y bebidas)</td><td>Servicios de banquetes y catering</td><td>-</td></tr>
<tr><td>90111600</td><td>Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros.</td><td>Facilidades para encuentros</td><td>-</td></tr>
<tr><td>90111800</td><td>Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento</td><td>Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros</td><td>Cuartos de hotel</td><td>-</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

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 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 contratista, 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.
Nota 3. La verificación de los montos (SMMLV) y la clasificación (UNSPSC) se realizará únicamente a través del certificado del RUP vigente y en firme.
Nota 4. El oferente deberá anexar las certificaciones de contratos con empresas públicas o privadas para demostrar su experiencia únicamente como documento de apoyo para validar la información técnica descrita en el RUP que sea necesaria para confirmar la idoneidad frente al objeto social (específicamente la elaboración de alimentos y apoyo psicosocial).
Nota 5. Si el proponente cuenta con un RUP donde el espacio de "Descripción" del contrato es lo suficientemente detallado para que la entidad verifique el cumplimiento del objeto (apoyo psicosocial, recreación y alimentación), no será obligatorio aportar la certificación física adicional.
Nota 6. Si el RUP contiene toda la información técnica detallada requerida para verificar la similitud del objeto, este será suficiente. En caso contrario, el oferente deberá aportar la certificación respectiva para subsanar la falta de claridad técnica del registro, conforme a la facultad de la Entidad de solicitar aclaraciones sobre la oferta (Art. 5, Ley 1150 de 2007).

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 como nutricionista dietista y/o ingeniero de alimentos, con experiencia mínima de un (01) año en actividades relacionadas con SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN. Para la presentación de la oferta: El proponente deberá acreditar el perfil del profesional y de los 02 manipuladores mediante: Hoja de vida, copia de títulos académicos, certificaciones de experiencia y carné de manipulación vigente. Para el cumplimiento de la disponibilidad, bastará con una Carta de Compromiso de Vinculación y Disponibilidad, suscrita por el profesional y los manipuladores propuestos. Para el inicio de la ejecución: Una vez adjudicado el proceso y como requisito para el acta de inicio, el contratista deberá presentar: Planillas de seguridad social (afiliación vigente del personal asignado) y el documento que acredite la residencia o el centro de operaciones en el departamento del Valle del Cauca, garantizando así la permanencia requerida por la institución.
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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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 contratista 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: <u>se compromete a dar aplicación a las buenas prácticas ambientales</u> 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 CONTRATISTA**: 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. ✓ El futuro contratista debe garantizar que todos los productos entregados (refrigerios, kits, etc.) cumplan con la normativa ambiental vigente. Esto incluye la prohibición de plásticos de un solo uso prohibidos por ley y la obligación de realizar una gestión integral de residuos sólidos durante las actividades, dando aplicabilidad y cumplimiento a la Ley 2232 de 2022. ✓ El contratista demostrara durante la ejecución del contrato que los elementos suministrados provienen de proveedores que cumplen con la Responsabilidad Extendida del Productor o, en su defecto, que el contratista cuenta con un plan de manejo de residuos sólidos para la disposición final adecuada de los elementos utilizados en las jornadas recreativas.
15	el contratista 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 contratista 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 contratista 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.

LA POLICÍA NACIONAL

Brigadier general **HERBERT LUGUIY BENAVIDEZ VALDERRAMA**
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali
Especialista en Servicio de Policía

CONTRATISTA

YARA VIVIANA CANO ZAPATA
Cédula de ciudadanía número 38.466.066 de Buenaventura – Valle
NIT: 38.466.066 - 4

Elaborado por: SI. Jhon Jarlin Wong Duarte; Analista de contratos MECAL
Revisado por: MY. Diana Paola Gómez Gómez; Jefe Grupo de Contratos MECAL
Revisado por: CT. Johnatan Guillermo Tenjo Rodríguez; Jefe Asuntos Jurídicos MECAL
Revisado por: TC. Dasuly Muriel Vargas; Jefe Área administrativa MECAL
Revisado por: CR. Milton Andrés Melo González; Subcomandante MECAL

Fecha de elaboración: 18/06/2026
Ubicación: Datos D:\ Vigencia 2026 // Procesos 2026 / Safap2026

Calle 21 1N 65 B/Piloto
Teléfono 8826178-26
mecal.arcon-gup2@policía .gov.co
www.policía.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO No. 3

OFERTA ECONÓMICA PRESENTADA POR EL CONTRATISTA MEDIANTE LA PLATAFORMA DEL SECOPII LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS

ÍTEM	ACTIVIDAD		VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPUESTOS DE LEY
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.	Por persona	$ 38.974,00
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.	Por persona	$ 54.981,00
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	Por persona	$ 41.224,00
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.	Por persona	$ 55.219,00
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.	Por persona	$ 54.566,00
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.	Por persona	$ 68.258,00
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.	Por persona	$ 85.714,00
1.1.4	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA	Por persona	$ 63.971,00

	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		
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.	Por persona	$ 52.939,00
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.	Por persona	$ 57.226,00
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).	Por persona	$ 30.425,00
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.	Por persona	$ 30.923,00
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.	Por persona	$ 38.730,00
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.	Por persona	$ 28.237,00
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 en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.	Por persona	$ 46.035,00
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 en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.	Por persona	$ 38.919,00
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).	Por persona	$ 23.711,00
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.	Por persona	$ 38.919,00
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.	Por persona	$ 1.731.630,00

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. 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).	Por pareja	$ 358.744,00
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.	Por pareja	$ 358.744,00
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.	Por pareja	$ 358.744,00
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.	Por persona	$ 66.759,00
2.2.1	Incluye desayuno COMBO 1. Porción de huevos pericos o revueltos 150 gr, vaso de café o chocolate de 10 oz.	Por persona	$ 44.888,00
2.2.2	Incluye desayuno COMBO 2. 2 empanadas 70 gr c/u, vaso de café o chocolate de 10 oz.	Por persona	$ 35.483,00
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.	Por persona	$ 57.903,00
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.	Por persona	$ 77.425,00
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.	Por persona	$ 80.061,00
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.	Por persona	$ 78.138,00
2.2.7	OBJETIVOS: PREVENCIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL Y PROMOCIÓN DE FACTORES PROTECTORES	Por persona	$ 36.433,00

	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).		
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).	Por persona	$ 20.544,00
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.	Por persona	$ 35.269,00
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.	Por evento o grupo	$ 1.615.393,00
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).	Por pareja	$ 942.875,00
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, 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.	Por pareja	$ 950.000,00
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,	Por pareja	$ 947.625,00

	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.		
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.	Por persona	$ 61.370,00
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).	Por persona	$ 50.540,00
2.3.2	Incluye Refrigerio: 2 empanadas 70 gr cada una, gaseosa 400 ml o jugo natural 12 Oz	Por persona	$ 21.256,00
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.	Por persona	$ 78.969,00
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).	Por persona	$ 86.925,00
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).	Por persona	$ 92.839,00
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)	Por persona	$ 79.800,00
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).	Por persona	$ 92.958,00
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.	Por persona	$ 54.506,00
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.	Por evento o grupo	$ 1.876.250,00
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).	Por pareja	$ 902.500,00

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.	Por pareja	$ 902.500,00
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.	Por pareja	$ 902.500,00
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. 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.	Por persona	$ 60.539,00
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.	Por persona	$ 36.433,00
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.	Por persona	$ 38.594,00
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.	Por persona	$ 48.284,00
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).	Por persona	$ 86.925,00
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).	Por persona	$ 86.925,00
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).	Por persona	$ 86.925,00
2.4.7	Incluye Refrigerio COMBO 1. 1 empanada (aprox 12cm) o Dedo (aprox 20cm) con gaseosa mini 250ml	Por persona	$ 21.019,00

2.4.8	Incluye Refrigerio COMBO 2. Champús (vaso 9 onz) con 1 empanada (aprox 12cm).	Por persona	$ 20.544,00
2.4.9	Incluye Refrigerio COMBO 3. Pastel de pollo de hojaldre (aprox 14cm) con gaseosa mini 250ml	Por persona	$ 18.050,00
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.	Por persona	$ 213.275,00
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	Por persona	$ 233.938,00
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.	Por persona	$ 233.938,00
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.	Por evento o grupo	$ 3.516.425,00
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.	Por persona	$ 39.235,00
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).	Por persona	$ 15.628,00
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).	Por persona	$ 15.628,00
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	Por evento o grupo	$ 2.113.370,00

	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: ü Fortalecimiento familiar (resolución de conflictos comunicación asertiva y calidad de vida) ü Prevención de la violencia intrafamiliar (celotipia, comunicación asertiva, regulación emocional y resolución de conflictos) ü Elaboración del duelo (resignificación del proyecto de vida, resiliencia y emprendimiento) ü Inteligencia emocional, relaciones interpersonales y prevención del suicidio ü Elección de pareja y proyecto de vida ü Economía familiar y habilidades para el manejo del dinero ü Prevención del consumo de sustancias psicoactivas ü Prevención de la ludopatía ü Alcoholismo ü Ideación suicida en la prevención a la salud mental ü 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 en el mercado que cumpla con registro sanitario vigente y normativa aplicable.	Por persona	$ 36.116,00
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).	Por persona	$ 16.325,00
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).	Por persona	$ 15.675,00
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	Por persona	$ 45.489,00
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	Por persona	$ 36.567,00
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)	Por persona	$ 16.301,00
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.	Por persona	$ 34.028,00
5.1.5	COMBO 5: Burrito tipo mexicano compuesto de: carne desmechada (pollo, res o cerdo) 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.	Por persona	$ 42.924,00
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.	Por persona	$ 42.924,00
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.	Por persona	$ 23.333,00
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.	Por persona	$ 27.193,00
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	Por persona	$ 23.063,00

	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.		
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.	Por persona	$ 23.228,00
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.	Por persona	$ 19.985,00
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.	Por persona	$ 22.515,00
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).	Por persona	$ 15.271,00
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).	Por persona	$ 38.285,00
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).	Por persona	$ 38.523,00
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.	Por evento o grupo	$ 890.934,00
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	Por evento o grupo	$ 603.168,00
6.2	Opción 2: Animador mínimo 1 hora para realizar juego de competición lúdico recreativo tipo yincana. Incluye los medios logísticos necesarios.	Por evento o grupo	$ 779.000,00
6.3	Opción 3: Salida a lugares culturales con guía turístico u orientador cultural mínimo 2 horas.	Por evento o grupo	$ 779.000,00
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)	Por persona	$ 6.294,00
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.	Por persona	$ 23.584,00
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. ü Organización del evento ü Instalaciones y escenarios acordes a la actividad ü Implementación logística mínima para el desarrollo de la actividad ü Arbitro, juez u orientador de la disciplina ü Explosión Venturi con UN (01) disparo grande con papel tipo plateado por ambas caras.	Por evento o grupo	$ 4.417.500,00
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).	Por evento o grupo	$ 23.133,00

7.3	Hidratación: Hidratación 01 botella de agua de 600 ml	Por persona	$ 3.528,00
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.	Por evento o grupo	$ 5.868.625,00
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).	Por persona	$ 33.371,00
8.2.2	ENTRADA: Opción 2 Bol de champiñón con queso azul, salsa bechamel con un peso total 180 gr	Por persona	$ 38.784,00
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).	Por persona	$ 33.371,00
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.	Por persona	$ 35.866,00
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.	Por persona	$ 72.275,00
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.	Por persona	$ 99.441,00
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.	Por persona	$ 58.520,00
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	Por persona	$ 44.888,00
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)	Por persona	$ 18.763,00
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).	Por persona	$ 18.763,00
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).	Por persona	$ 38.523,00
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).	Por persona	$ 38.523,00

8.4.7	REFRIGERIO: COMBO 7. Empanada coctelera y marranita de 100 gr, gaseosa en vaso 10 oz.	Por persona	$ 21.304,00
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 contratista, 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	Por evento o grupo	$ 12.635.000,00
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.	Por evento o grupo	$ 1.252.599,00
9.3	Bebida de inicio: Coctel o copa de vino 6 onz.	Por persona	$ 26.002,00
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.	Por persona	$ 76.031,00
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.	Por persona	$ 87.163,00
10,00	Espacio acorde al evento: Lugar que seleccione la entidad contratante propuestos por el contratista, 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).	Por evento o grupo	$ 12.397.500,00
10.1	Torta de exhibición decorada 135 años de la institución	Por evento o grupo	$ 505.519,00
10.2.1	Porción de torta y gaseosa: Torta negra 120 gr	Por persona	$ 24.106,00
10.2.2	Gaseosa: Vaso de gaseosa 10 oz	Por persona	$ 8.669,00

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).	Por persona	$ 38.000,00
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).	Por persona	$ 35.981,00
10.3.3	CENA Entrada COMBO 3: Porción de patacón con chicharrón 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).	Por persona	$ 33.131,00
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.	Por persona	$ 75.175,00
10.4.2	Plato principal: COMBO 2. Arroz wok mar y tierra 600 gr en proteína, jugo natural en vaso o gaseosa 10 oz.	Por persona	$ 86.450,00
10.5	Animador. Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 500 personas por una (01) hora.	Por evento o grupo	$ 1.469.056,00
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	Por persona	$ 50.231,00
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)	Por persona	$ 15.556,00
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.	Por persona	$ 44.650,00
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.	Por persona	$ 44.650,00
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.	Por persona	$ 24.201,00
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).	Por persona	$ 15.319,00
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).	Por persona	$ 38.475,00
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).	Por persona	$ 38.475,00
10.6.9	COMBO 9. Porción de lechona tipo tolimense de 400grs, acompañada de dos arepas, gaseosa o jugo en botella personal de 400ml.	Por persona	$ 26.600,00
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.	Por evento o grupo	$ 3.652.061,00

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).	Por persona	$ 33.694,00
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.	Por persona	$ 44.848,00
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.	Por persona	$ 1.758.118,00
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.	Por evento o grupo	$ 4.936.438,00
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) cup cake 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.	Por persona	$ 81.581,00
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	Por persona	$ 135.098,00
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	Por persona	$ 122.313,00
12.5	Animador: Recreacionista o animador con materiales y elementos para realizar actividad lúdica para entre 20 y 500 personas por una (01) hora.	Por evento o grupo	$ 1.565.410,00
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.	Por persona	$ 49.994,00
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).	Por persona	$ 15.200,00
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.	Por persona	$ 23.608,00
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).	Por persona	$ 15.438,00
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).	Por persona	$ 38.119,00
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	Por persona	$ 38.119,00

	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).		
13.1	Programa recreativo: para mínimo 30 niños con duración de UNA hora que incluya presentación artística de payasos, show de magia, pintucaritas.	Por evento o grupo	$ 2.081.213,00
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.	Por evento o grupo	$ 1.054.666,00
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.	Por persona	$ 50.588,00
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.	Por persona	$ 50.825,00
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.	Por evento o grupo	$ 2.938.113,00
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.	Por evento o grupo	$ 2.101.875,00
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.	Por evento o grupo	$ 782.705,00
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.	Por persona	$ 76.594,00
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.	Por persona	$ 71.250,00
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.	Por persona	$ 86.450,00
14.4	Presentación artista musical: Cantante con duración de una hora (1 hora).	Por evento o grupo	$ 1.950.825,00
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	Por evento o grupo	$ 2.432.594,00
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	Por persona	$ 29.738,00

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	Por persona	$ 33.250,00
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.	Por persona	$ 26.956,00
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.	Por persona	$ 76.950,00
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.	Por persona	$ 22.608,00
16.1	Espacio acorde al evento Lugar que seleccione la entidad contratante dentro de los propuestos por el contratista 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.	Por evento o grupo	$ 2.006.329,00
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).	Por persona	$ 43.581,00
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).	Por persona	$ 46.075,00
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)	Por persona	$ 42.988,00
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).	Por persona	$ 43.344,00
16.1.5	Desayuno. COMBO 5: 1 envuelto de mazorca (150 gr), 1 chocolate o café (10 oz), 1 porción de fruta (80 gr).	Por persona	$ 24.225,00
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).	Por persona	$ 36.694,00
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).	Por persona	$ 39.069,00
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).	Por persona	$ 86.688,00
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).	Por persona	$ 84.075,00
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).	Por persona	$ 77.425,00
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.	Por persona	$ 68.163,00
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).	Por persona	$ 86.450,00
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).	Por persona	$ 63.413,00
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.	Por persona	$ 26.838,00
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).	Por persona	$ 14.963,00
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).	Por persona	$ 37.881,00

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).	Por persona	$ 37.881,00
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).	Por persona	$ 116.613,00
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).	Por persona	$ 53.438,00
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).	Por persona	$ 43.700,00
16.3.4	Cena. COMBO 4: Fetuccini con camarones salteados y salsa de crema, acompañados con 2 patacones (50 gr cada uno) o pan tostado, 1 jugo o gaseosa (250 ml).	Por persona	$ 86.213,00
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).	Por persona	$ 84.313,00
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).	Por persona	$ 86.213,00
17,00	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 contratista, 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.	Por evento o grupo	$ 9.191.250,00
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).	Por persona	$ 38.950,00
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).	Por persona	$ 38.950,00
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.	Por persona	$ 38.950,00
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.	Por persona	$ 100.700,00
17.3	Postre: Porción de torta negra 120 gr y vaso de gaseosa 10 Oz.	Por persona	$ 20.663,00
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	Por persona	$ 50.620,00

	sanitario vigente y normativa aplicable, lo anterior empacado en una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión.		
18.1.2	Refrigerio, COMBO 2: En cája 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.	Por persona	$ 19.722,00
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.	Por persona	$ 50.680,00
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.	Por evento o grupo	$ 1.010.071,00
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.	Por evento o grupo	$ 986.002,00
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.	Por evento o grupo	$ 974.127,00
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.	Por evento o grupo	$ 974.127,00
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.	Por evento o grupo	$ 1.280.695,00

	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.	Por evento o grupo	$ 1.638.750,00
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.	Por evento o grupo	$ 1.111.500,00

LA POLICÍA NACIONAL

Brigadier general **HERBERT LUGUIY BENAVIDEZ VALDERRAMA**
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali
Especialista en Servicio de Policía

CONTRATISTA

YARA VIVIANA CANO ZAPATA
Cédula de ciudadanía número 38.466.066 de Buenaventura – Valle
NIT: 38.466.066 - 4

Elaborado por: SI. Jhon Jarlin Wong Duarte; Analista de contratos MECAL
Revisado por: MY. Diana Paola Gómez Gómez; Jefe Grupo de Contratos MECAL
Revisado por: CT. Johnatan Guillermo Tenjo Rodríguez; Jefe Asuntos Jurídicos MECAL
Revisado por: TC. Dasuly Muriel Vargas; Jefe Área administrativa MECAL
Revisado por: CR. Milton Andrés Melo González; Subcomandante MECAL

Fecha de elaboración: 18/06/2026
Ubicación: Datos D:\ Vigencia 2026 // Procesos 2026 / Safap2026

Calle 21 1N 65 B/Piloto
Teléfono 8826178-26
mecal.arcon-gup2@policía .gov.co
www.policía.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO No. 4

OFERTA TÉCNICA ADICIONAL PARA OFRECIDA SIN COSTO PARA LA "PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES DE APOYO PSICOSOCIAL, CULTURALES Y RECREATIVAS PARA LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI Y UNIDADES ADSCRITAS". PRESENTADA POR LA SEÑORA YARA VIVIANA CANO ZAPATA IDENTIFICADA CON CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 38.466.066 DE BUENAVENTURA – VALLE.

El contratista deberá entregar, durante la ejecución del contrato sin costo adicional para la entidad, las siguientes cantidades de (ACTIVIDAD JORNADA CULTURAL DE CINE Y ACTIVIDAD: SALIDA DE INTEGRACIÓN CON ACTIVIDADES PEDAGÓGICAS)

ÍTEM	CANTIDAD ADICIONAL	DESCRIPCIÓN OFERTA TÉCNICA ADICIONAL
1	**70**	**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 TÉCNICAS MÍNIMAS - 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
2	**40**	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 TÉCNICAS MÍNIMAS** – Pasadía : **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, Vóley 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

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.

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

LA POLICÍA NACIONAL

Brigadier general **HERBERT LUGUIY BENAVIDEZ VALDERRAMA**
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali
Especialista en Servicio de Policía

CONTRATISTA

YARA VIVIANA CANO ZAPATA
Cédula de ciudadanía número 38.466.066 de Buenaventura – Valle
NIT: 38.466.066 - 4

Elaborado por: SI. Jhon Jarlin Wong Duarte; Analista de contratos MECAL
Revisado por: MY. Diana Paola Gómez Gómez; Jefe Grupo de Contratos MECAL
Revisado por: CT. Johnatan Guillermo Tenjo Rodríguez; Jefe Asuntos Jurídicos MECAL
Revisado por: TC. Dasuly Muriel Vargas; Jefe Área administrativa MECAL
Revisado por: CR. Milton Andrés Melo González; Subcomandante MECAL

Fecha de elaboración: 18/06/2026
Ubicación: Datos D:\ Vigencia 2026 // Procesos 2026 / Safap2026

Calle 21 1N 65 B/Piloto
Teléfono 8826178-26
mecal.arcon-gup2@policía .gov.co
www.policía.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA