

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 1 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

“PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE BIENESTAR SOCIAL ORIENTADOS AL DESPLIEGUE DEL SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA LA FAMILIA POLICIAL - SAFAP, PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DEL PERSONAL QUE INTEGRA LA SECCIONAL DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE MEMOT, ASI COMO A LOS FUNCIONARIOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JERONIMO DE MONTERÍA Y SUS BENEFICIARIOS CI-750-2026”

REQUISITOS GENERALES

- Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará no apta técnicamente.
- El oferente deberá indicar con una X en el siguiente cuadro su manifestación voluntaria de aceptación de cumplimiento o no cumplimiento a las especificaciones técnicas establecidas a continuación y deberán estar firmadas por el representante legal.

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	
		SI	NO
1	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ		
	Dirigida a los hijos del personal de la Policía Nacional, entre los 5 y 11 años, incluidos los hijos en situación de discapacidad, hijos de viudas, liberados, secuestrados y desaparecidos. 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.		
	LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO: JORNADA RECREATIVA		
	OBJETIVO: Generar un espacio de interacción con el entorno y de juegos que mejoren la condición física y mental, tanto en forma individual como grupal, fortaleciendo la percepción corporal, el control de los propios movimientos y ubicación en tiempo y espacio. DIRIGIDO: a los hijos del personal uniformado y no uniformado adscritos a la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería, incluida la Seccional de Tránsito y Transporte, siempre y cuando se encuentren registrados en el Sistema de Información para la Administración del Talento Humano (SIATH).		



GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS

Página 2 de 56

Código: CO-FR-024

FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA

Vigente a partir de: 28/05/2025

Versión: 2

POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 15 participantes por actividad.

TRANSPORTE: No aplica.

FECHA: la fecha de realización se determinará de acuerdo con las necesidades de la institución y será coordinada con el supervisor del contrato.

PERIODICIDAD: las actividades se podrán realizar en diversas ocasiones, ajustando fechas, horarios y ubicaciones según lo acordado entre el contratista y el supervisor del contrato, con el fin de maximizar el alcance e impacto en la población.

LUGAR: el contratista deberá disponer con previa notificación, coordinación y aprobación del supervisor del contrato, en cualquiera de los cinco (5) municipios que comprende la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería, (Montería, Cereté, Ciénaga de Oro, San Pelayo y San Carlos), de un lugar recreativo infantil adecuado para el desarrollo de la actividad, que cuente con espacios de juego, recreación e integración acordes para niños entre 5 y 11 años, garantizando condiciones de seguridad, accesibilidad y acompañamiento permanente, entre las actividades podrán incluirse juegos mecánicos, inflables, trampolines, laberintos, piscinas de pelotas, zonas interactivas, juegos electrónicos u otras actividades recreativas equivalentes. **Zonas de seguridad:** espacios diseñados con materiales suaves y acolchados para prevenir lesiones, además de supervisión constante por parte de personal capacitado en primeros auxilios. Áreas de descanso para padres: zonas cómodas con asientos y áreas de espera cercanas a las áreas de juego, con acceso visual para que los padres puedan vigilar a sus hijos, letreros y señalización visual que indiquen la ubicación de los baños en funcionamiento, limpios, con capacidad mínima para cubrir las necesidades fisiológicas de los asistentes de la actividad, niños y las áreas de cambio de pañales, **NO** se aceptarán espacios que no cumplan las condiciones de seguridad, recreación, accesibilidad y capacidad requeridas para el adecuado desarrollo de la actividad, así mismo el contratista deberá garantizar acceso ilimitado o acceso suficiente a las atracciones incluidas dentro de la actividad durante el tiempo de permanencia programado.

MEDIOS LOGÍSTICOS: el contratista suministrará los pasaportes, manillas, brazaletes, entradas, tickets, boletas o elemento similar que le permita el acceso a las actividades que ofrece el lugar recreativo.

NOTA 1: el contratista, en coordinación con el supervisor del contrato suministrará animadores que direccionen la actividad de manera profesional durante un periodo de 2 o 3 horas, con los elementos que este requiera, en el lugar donde se realizará la misma, adicional a ello suministrara personal de apoyo para



orientar y acompañar el ingreso y participación de los asistentes en las actividades recreativas, conforme a las normas de seguridad del establecimiento.

NOTA 2: el contratista suministrará sonido profesional, la cantidad de mesas y sillas, estarán sujetas a la cantidad de personas citadas para la actividad, las cuales deberán tener decoración alusiva a la actividad

DURACIÓN: previa coordinación con el supervisor del contrato, entre dos (02) y tres (03) horas

ALIMENTACIÓN: el contratista suministrará a cada niño y un (1) acompañante: (01) refrigerio en horas de la mañana o tarde dependiendo el horario de programación de la actividad, previa coordinación y autorización del supervisor de la actividad, según lo establecido en las opciones descritas a continuación.

REFRIGERIO TIPO 1 (PIZZA):

- 01 porción de pizza hawaiana que contiene piña, jamón, mozzarella, queso parmesano con base napolitana, mínimo 150 gramos
- 01 gaseosa en envase no retornable o té helado, 330 ml.
- 01 porción de frutas (durazno, manzana roja, verde o pera), mínimo 150 gramos.
- 01 chocolatina, mínimo 30 gramos.
- 01 botella de agua de 300 ml.

REFRIGERIO TIPO 2 (CREPES):

- 01 crepe de pollo: relleno de pollo en salsa bechamel con champiñones, maicitos y queso doble crema, gratinado con queso parmesano, mínimo 300 gramos en cocido.
- 01 malteada de Vainilla, fresa, chocolate, macadamia, vaso desechable 12Oz.
- 01 caja de dulces o golosinas surtidos (15x10x10 cm), mínimo 200 gramos.
- 01 una porción de frutos secos, mínimo 50 gramos.
- 01 botella de agua de 300 ml.

REFRIGERIO TIPO 3 (PERRO CALIENTE):

- 01 perro caliente estándar con salchicha tipo americana, queso, papa ripio, salsas (tomate, mayonesa, mostaza y piña), mínimo 180 gramos.
- 01 caja de dulces o golosinas surtidos (15x10x10 cm), mínimo 200 gramos.
- 01 gaseosa en envase no retornable o té helado, 330 ml. o té helado.
- 01 botella de agua de 300 ml.

NOTA 3: el refrigerio se elige previa coordinación con el supervisor del contrato, seleccionando cualquier opción antes

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 4 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

	descrita, que cumpla con la cantidad de alimentación de la actividad y ser entregada con todas las medidas de bioseguridad según la normatividad vigente. NOTA 4: los alimentos deben encontrarse cuidadosamente empacados de manera individual en sus respectivos recipientes y acompañados de una servilleta para cada participante de la actividad. El contratista tiene la responsabilidad de suministrar las bebidas en recipientes con hielo para mantenerlas frías durante toda la actividad. NOTA 5: el contratista designará un coordinador responsable de la actividad, con capacidad de decisión operativa, quien actuará como enlace con el supervisor del contrato para la coordinación, planeación y ejecución de las actividades programadas. SEGURIDAD Y ASISTENCIA El contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con condiciones adecuadas de seguridad, rutas de evacuación, servicio de baños en funcionamiento y disponibilidad de atención básica ante situaciones de emergencia.		
2	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: JUVENTUD Dirigida a los hijos de los funcionarios de la institución de edades entre los 12 a 17 años incluidos los hijos del personal en situación de discapacidad, hijos de viudas, liberados, secuestrados y desaparecidos. Este programa está orientado a promover proyectos y actividades desde el modelo inclusivo y diferencial, que les permita reconocer sus capacidades, desarrollar sus habilidades físicas, cognitivas, el fortalecimiento emocional para sus relaciones sociales y proyectar una conciencia moral en entornos familiares o personal; por medio de espacios de interacción académicos, recreativos, culturales que permitan guiar y consolidar su proyecto de vida. LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO: • CINE Fomentar una experiencia enriquecedora y divertida en el cine para los jóvenes, promoviendo el desarrollo de habilidades sociales, emocionales y cognitivas mediante la apreciación del arte cinematográfico y la interacción con sus compañeros, en un ambiente seguro y estimulante. DIRIGIDO: a los hijos del personal uniformado y no uniformado adscritos a la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería incluida la Seccional de Tránsito y Transporte, siempre y cuando se encuentren registrados en el Sistema de		



Información para la Administración del Talento Humano (SIATH).

POBLACIÓN A IMPACTAR: Mínimo quince (15) y máximo cincuenta (50) hijos del personal de la institución entre los doce (12) y diecisiete (17) años, incluidos los hijos en situación de discapacidad y los beneficiarios afiliados a los servicios de Bienestar Social registrados en el SIATH, por actividad.

TRANSPORTE: No aplica

FECHA: la fecha de realización será de acuerdo con las necesidades de la institución y será coordinada con el supervisor del contrato.

PERIODICIDAD: la actividad se podrá realizar en diversas ocasiones, ajustando fechas, horarios y ubicaciones según lo acordado entre el contratista y el supervisor del contrato, con el fin de maximizar el alcance e impacto en la población.

DURACIÓN: previa coordinación con el supervisor del contrato, entre dos (02) y cuatro (4) horas por evento.

LUGAR: el contratista deberá garantizar la prestación del servicio en salas de cine legalmente habilitadas ubicadas dentro de la jurisdicción de la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería, que cuenten con las condiciones técnicas, operativas y de seguridad necesarias para el desarrollo de la actividad con funciones tanto en 3D como en 2D según la programación diurna, se proporcionarán lentes 3D al ingresar a la sala, cuando corresponda, asegurando una experiencia completa y segura para todos los asistentes tener diversidad de horarios en las funciones, proyectar diferentes películas que se encuentren en estreno de acuerdo a la clasificación del film (jóvenes, adultos, familia), adicionalmente que cuenten con baños en funcionamiento, áreas de circulación, zona para entrega de alimentos, capacidad suficiente para atender la población convocada.

MEDIOS LOGÍSTICOS: logística necesaria para el desarrollo de la actividad previa coordinación con el supervisor del contrato quien establecerá los parámetros requeridos del evento durante el día.

NOTA 1: el contratista realizará las gestiones necesarias para garantizar la adecuada ubicación de los asistentes dentro de la sala de cine seleccionada, procurando que el grupo permanezca ubicado de manera conjunta durante la función.

NOTA 2: el contratista suministrará los pasaportes, manillas, brazaletes, entradas, tickets, boletas o elemento similar que le permita el acceso a la actividad que ofrece la sala de cine a cada joven y su acompañante quien deberá ser el padre, madre o un adulto responsable que se encuentre que se encuentre afiliado a los servicios de Bienestar Social y Familia y registrado en el SIATH, el contratista deberá disponer de una



persona encargada de la logística para la entrega de la alimentación.

NOTA 3: el supervisor del contrato seleccionará la función cinematográfica entre las opciones disponibles en la cartelera vigente, atendiendo la edad de los participantes y la clasificación autorizada para la población objeto.

ALIMENTACIÓN: El contratista suministrará a cada participante y su acompañante un combo de alimentos y bebidas propio de la oferta comercial del establecimiento de cine.

Como mínimo deberá incluir:

Para el participante

- Producto principal tipo crispetas o equivalente. (100 gramos)
- Bebida (gaseosa mínimo 500 ml)
- Pasaboca o alimento complementario tipo perro caliente compuesto como mínimo por pan para perro caliente, salchicha tipo americana, queso, papa ripio, salsas (tomate, mayonesa, mostaza y salsa de piña o equivalente), verduras cuando aplique y con un peso mínimo total de doscientos (200) gramos por unidad.

Para el acompañante

- Producto principal tipo crispetas o equivalente. (100 gramos)
- Bebida (gaseosa mínimo 500 ml)

NOTA 4: el contratista deberá cumplir con la normatividad sanitaria, ambiental y de manipulación de alimentos vigente durante la ejecución del contrato.

NOTA 5: el contratista designará un coordinador logístico responsable de la actividad, quien actuará como enlace permanente con el supervisor del contrato y tendrá la obligación de coordinar los aspectos operativos requeridos para la adecuada ejecución de la actividad.

SEGURIDAD Y ASISTENCIA

El contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con condiciones adecuadas de seguridad, rutas de evacuación, servicio de baños en funcionamiento y disponibilidad de atención básica ante situaciones de emergencia.

LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ

Dirigida al personal mayor de 18 años, con énfasis en el personal uniformado y no uniformado adscrito a la Policía



Metropolitana de Montería, incluida la Seccional de Tránsito y Transporte MEMOT.

LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO:

- **CINE DE COMPAÑEROS**

Fortalecer el compañerismo, la integración y el trabajo en equipo entre los participantes mediante una actividad de cine que promueva espacios de convivencia, comunicación, respeto y reflexión compartida.

POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 15 funcionarios por actividad.

TRANSPORTE: No aplica

FECHA: la fecha de realización será de acuerdo con las necesidades de la institución y será coordinada con el supervisor del contrato.

PERIODICIDAD: la actividad se podrá realizar en diversas ocasiones, ajustando fechas, horarios y ubicaciones según lo acordado entre el contratista y el supervisor del contrato, con el fin de maximizar el alcance e impacto en la población.

DURACIÓN: previa coordinación con el supervisor del contrato, entre dos (02) y cuatro (4) horas por evento.

LUGAR: el contratista deberá garantizar la prestación del servicio en salas de cine legalmente habilitadas ubicadas dentro de la jurisdicción de la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería, que cuenten con las condiciones técnicas, operativas y de seguridad necesarias para el desarrollo de la actividad con funciones tanto en 3D como en 2D según la programación diurna, se proporcionarán lentes 3D al ingresar a la sala, cuando corresponda, asegurando una experiencia completa y segura para todos los asistentes tener diversidad de horarios en las funciones, proyectar diferentes películas que se encuentren en estreno de acuerdo a la clasificación del film (jóvenes, adultos, familia), adicionalmente que cuenten con baños en funcionamiento, áreas de circulación, zona para entrega de alimentos, capacidad suficiente para atender la población convocada.

MEDIOS LOGÍSTICOS: logística necesaria para el desarrollo de la actividad previa coordinación con el supervisor del contrato quien establecerá los parámetros requeridos del evento (hora y cantidad de participantes).

NOTA 1: el contratista realizará las gestiones necesarias para garantizar la adecuada ubicación de los asistentes dentro de la sala de cine seleccionada, procurando que el grupo permanezca ubicado de manera conjunta durante la función.



	NOTA 2: el contratista suministrará los pasaportes, manillas, brazaletes, entradas, tickets, boletas o elemento similar que le permita el acceso a la actividad que ofrece la sala de cine a cada funcionario. NOTA 3: el supervisor del contrato seleccionará la función cinematográfica entre las opciones disponibles en la cartelera vigente, atendiendo la clasificación de la película y los objetivos de la actividad institucional. ALIMENTACIÓN: El contratista suministrará a cada participante un combo de alimentos y bebidas propio de la oferta comercial del establecimiento de cine. Como mínimo deberá incluir: • Producto principal tipo crispetas o equivalente. (100 gramos) • Bebida (gaseosa mínimo 500 ml) • Pasaboca o alimento complementario tipo perro caliente compuesto como mínimo por pan para perro caliente, salchicha tipo americana, queso, papa ripio, salsas (tomate, mayonesa, mostaza y salsa de piña o equivalente), verduras cuando aplique y con un peso mínimo total de doscientos (200) gramos por unidad. NOTA 4: el contratista deberá cumplir con la normatividad sanitaria, ambiental y de manipulación de alimentos vigente durante la ejecución del contrato. NOTA 5: el contratista designará un coordinador logístico responsable de la actividad, quien actuará como enlace permanente con el supervisor del contrato y tendrá la obligación de coordinar los aspectos operativos requeridos para la adecuada ejecución de la actividad. SEGURIDAD Y ASISTENCIA El contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con condiciones adecuadas de seguridad, rutas de evacuación, servicio de baños en funcionamiento y disponibilidad de atención básica ante situaciones de emergencia.		
4	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Dirigida al personal mayor de 18 años, con énfasis en el personal uniformado y no uniformado adscrito a la Policía Metropolitana de Montería, incluida la Seccional de Tránsito y Transporte MEMOT. LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO ACTIVIDAD: DÍA DE PLAYA		



OBJETIVO: ejecutar una jornada de integración y recreación en zona de playa, mediante actividades físicas, culturales y dinámicas grupales en un entorno natural, que promuevan el bienestar físico, el fortalecimiento del trabajo en equipo y la motivación del personal policial.

POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 15 funcionarios por actividad.

TRANSPORTE: el desplazamiento de los participantes al lugar de realización de la actividad será coordinado y asumido por la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería, el contratista no tendrá obligaciones relacionadas con la prestación del servicio de transporte para esta actividad.

FECHA: la fecha de realización será de acuerdo con las necesidades de la institución y será coordinada con el supervisor del contrato.

PERIODICIDAD: La actividad podrá realizarse en diferentes fechas durante la vigencia contractual, previa coordinación entre el supervisor del contrato y el contratista, de acuerdo con las necesidades institucionales.

LUGAR: la actividad se desarrollará en el Centro Vacacional de la Policía Nacional ubicado en Tolú (Sucre) o en el lugar previamente definido y aprobado por el supervisor del contrato, garantizando condiciones adecuadas de seguridad, recreación, salubridad y comodidad para el desarrollo de la actividad.

DURACIÓN: todo el día, no incluye hospedaje nocturno, el horario de salida y de llegada será acordado con el supervisor del contrato.

ALIMENTACIÓN: el contratista suministrará la alimentación que escoja el supervisor del contrato para brindar a cada uno de los participantes el día del evento, (01) desayuno, (01) refrigerio después del desayuno, (01) almuerzo y (01) refrigerio después del almuerzo, durante el desarrollo de la actividad, previa coordinación con el supervisor del contrato.

OPCIONES DE MENÚ

DESAYUNO TIPO 1 (HUEVOS AL GUSTO)

- Huevos al gusto, 120 gramos.
- Pan, 50 gramos.
- Mantequilla, queso crema y/o mermelada, 15 gramos.
- 1 bebida caliente a gusto (café en leche, chocolate, agua de panela), 12 Oz.
- 1 botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros.

DESAYUNO TIPO 2 (TAMAL)

- Tamal, 250 gramos



- Pan, 50 gramos.
- 1 jugo de fruta en leche o en agua o bebida de malta, 250 mililitros.
- 1 botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros

REFRIGERIO TIPO 1

- Arepa de huevo caliente, 200 gramos.
- (01) bebida gaseosa, té helado, jugo natural en empaque de plástico a elección del beneficiario, 500 mililitros
- botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros

REFRIGERIO TIPO 2

- Empanada de maíz rellena de carne o pollo caliente, 150 gramos.
- (01) bebida gaseosa, té helado, jugo natural en empaque de plástico a elección del beneficiario, 500 mililitros
- botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros

ALMUERZO TIPO 1 (TÍPICO DE MAR)

- Porción de pescado de mar: pargo rojo, sierra o róbalo, 250 gramos.
- Porción de patacones, 5 unidades.
- Sopa de pescado.
- Arroz de coco o aceite, 120 gramos.
- Ensalada fresca, 80 gramos.
- Bebida, gaseosa o jugo natural en agua, 500 mililitros.
- Botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros

ALMUERZO TIPO 2 (FILETE A LA PLANCHA)

- Filete de cerdo, pollo o res a la plancha, 250 gramos.
- Porción de patacones, 5 unidades.
- Sopa del día.
- Arroz de coco o aceite, 120 gramos.
- Ensalada fresca, 80 gramos.
- Bebida, gaseosa o jugo natural en agua, 500 mililitros.
- Botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros.

NOTA 1: las opciones de alimentación descritas corresponden a menús de referencia, el contratista podrá ofrecer alternativas equivalentes o superiores en cantidad, calidad y valor nutricional, previa aprobación del supervisor del contrato.

NOTA 2: la alimentación deberá suministrarse utilizando vajilla, recipientes y utensilios adecuados para el consumo de alimentos, garantizando condiciones de higiene, seguridad y presentación.



NOTA 3: el contratista deberá disponer del personal de servicio necesario para garantizar la adecuada atención de los asistentes durante el suministro de alimentos y bebidas.

NOTA 4: el contratista deberá designar un coordinador logístico responsable de la actividad, quien actuará como enlace permanente con el supervisor del contrato para la planeación, coordinación y ejecución de las actividades programadas.

LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ

Dirigida al personal mayor de 18 años, con énfasis en el personal uniformado y no uniformado adscrito a la policía Metropolitana de Montería incluida la Seccional de Tránsito y Transporte MEMOT.

LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO

ACTIVIDAD: PASADÍA TURISTICO

OBJETIVO: promover espacios de integración, descanso y aprovechamiento del tiempo libre mediante la participación en actividades recreativas y turísticas en ambientes naturales costeros, fortaleciendo las relaciones interpersonales, el bienestar físico y emocional y la motivación del personal policial.

POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 15 funcionarios por actividad.

5

MEDIOS LOGÍSTICOS: El contratista deberá suministrar un paquete integral para el desarrollo de la actividad previamente aprobado por el supervisor del contrato que incluya como mínimo:

- Transporte terrestre ida y regreso desde la ciudad de Montería.
- Ingreso al establecimiento turístico o recreativo.
- Uso de las instalaciones y servicios recreativos disponibles.
- Alimentación.
- Logística necesaria para garantizar el adecuado desarrollo de la jornada recreativa.

FECHA: la fecha de realización será de acuerdo con las necesidades de la institución y será coordinada con el supervisor del contrato.

PERIODICIDAD: las actividades se podrán realizar en diversas ocasiones, ajustando fechas, horarios y ubicaciones según lo acordado entre el contratista y el supervisor del contrato, con el fin de maximizar el alcance e impacto en la población.

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 12 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

LUGAR: el contratista deberá disponer de un establecimiento turístico, hotel, centro vacacional, club recreativo o complejo turístico ubicado en el Golfo de Morrosquillo o en zonas costeras del departamento de Córdoba, previamente aprobado por el supervisor del contrato. El establecimiento deberá contar con Registro Nacional de Turismo (RNT) vigente cuando aplique y garantizar condiciones adecuadas de seguridad, salubridad, accesibilidad, comodidad y capacidad para atender la totalidad de los participantes. Como mínimo deberá disponer de: • Acceso a playa y/o zonas acuáticas recreativas. • Piscina o espacios recreativos equivalentes. • Restaurante o servicio de alimentación. • Baterías sanitarias en funcionamiento. • Zonas de sombra, descanso y esparcimiento. • Rutas de evacuación y plan básico de atención de emergencias. • Espacios para actividades recreativas y de integración. El establecimiento deberá contar con reconocimiento y buenas condiciones de prestación del servicio turístico, evidenciadas mediante calificaciones favorables de usuarios, certificaciones de calidad, categorización turística o cualquier otro mecanismo verificable que permita acreditar estándares adecuados para el desarrollo de la actividad. DURACIÓN: todo el día, no incluye hospedaje nocturno, el horario de salida y de llegada será acordado con el supervisor del contrato. ALIMENTACIÓN: el contratista suministrará la alimentación que escoja el supervisor del contrato para brindar a cada uno de los participantes el día del evento, (01) desayuno, (01) refrigerio después del desayuno, (01) almuerzo y (01) refrigerio después del almuerzo, durante el desarrollo de la actividad, previa coordinación con el supervisor del contrato. OPCIONES DE MENÚ DESAYUNO TIPO 1 (HUEVOS AL GUSTO) • Huevos al gusto, 120 gramos. • Pan, 50 gramos. • Mantequilla, queso crema y/o mermelada, 15 gramos. • 1 bebida caliente a gusto (café en leche, chocolate, agua de panela), 12 Oz. • 1 botella de agua en recipiente de plástico, 500 mililitros. DESAYUNO TIPO 2 (TAMAL) • Tamal, 250 gramos		
---	--	--



- Pan, 50 gramos.
- 1 jugo de fruta en leche o en agua o bebida de malta, 250 mililitros.
- 1 botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros

REFRIGERIO TIPO 1

- Arepa de huevo caliente, 200 gramos.
- (01) bebida gaseosa, té helado, jugo natural en empaque de plástico a elección del beneficiario, 500 mililitros
- botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros

REFRIGERIO TIPO 2

- Empanada de maíz rellena de carne o pollo caliente, 150 gramos.
- (01) bebida gaseosa, té helado, jugo natural en empaque de plástico a elección del beneficiario, 500 mililitros
- botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros

ALMUERZO TIPO 1 (TÍPICO DE MAR)

- Porción de pescado de mar: pargo rojo, sierra o róbalo, 250 gramos.
- Porción de patacones, 5 unidades.
- Sopa de pescado.
- Arroz de coco o aceite, 120 gramos.
- Ensalada fresca, 80 gramos.
- Bebida, gaseosa o jugo natural en agua, 500 mililitros.
- Botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros

ALMUERZO TIPO 2 (FILETE A LA PLANCHA)

- Filete de cerdo, pollo o res a la plancha, 250 gramos.
- Porción de patacones, 5 unidades.
- Sopa del día.
- Arroz de coco o aceite, 120 gramos.
- Ensalada fresca, 80 gramos.
- Bebida, gaseosa o jugo natural en agua, 500 mililitros.
- Botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros.

NOTA 1: las opciones de alimentación descritas corresponden a menús de referencia, el contratista podrá ofrecer alternativas equivalentes o superiores en cantidad, calidad y valor nutricional, previa aprobación del supervisor del contrato.

NOTA 2: la alimentación deberá suministrarse utilizando vajilla, recipientes y utensilios adecuados para el consumo de alimentos, garantizando condiciones de higiene, seguridad y presentación.

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 14 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

	NOTA 3: el contratista deberá disponer del personal de servicio necesario para garantizar la adecuada atención de los asistentes durante el suministro de alimentos y bebidas. NOTA 4: el contratista deberá designar un coordinador logístico responsable de la actividad, quien actuará como enlace permanente con el supervisor del contrato para la planeación, coordinación y ejecución de las actividades programadas. NOTA 5: el contratista deberá garantizar que la empresa transportadora y los vehículos utilizados cumplan con la normatividad vigente aplicable para la prestación del servicio público de transporte terrestre especial o la modalidad que corresponda. Como mínimo deberá acreditar: • Habilitación vigente de la empresa transportadora expedida por la autoridad competente. • Tarjeta de Operación vigente del vehículo, cuando aplique. • Licencia de tránsito del vehículo. • Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente. • Certificado de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes vigente, cuando aplique. • Póliza de responsabilidad civil contractual y extracontractual exigida por la normatividad vigente. • Licencia de conducción vigente del conductor asignado. • Certificado de aptitud médica vigente del conductor, cuando sea exigido por la normatividad aplicable. • Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los vehículos, cuando sea requerido. • Condiciones de seguridad, aseo y capacidad adecuadas para la cantidad de participantes transportados. • El supervisor del contrato podrá verificar la documentación antes del inicio de cada actividad y solicitar los soportes correspondientes cuando lo considere necesario. SEGURIDAD Y ASISTENCIA El contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con condiciones adecuadas de seguridad, rutas de evacuación, servicio de baños en funcionamiento y disponibilidad de atención básica ante situaciones de emergencia.		
	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Dirigida al personal mayor de 18 años, con énfasis en el personal uniformado y no uniformado adscrito a la Policía		



6

Metropolitana de Montería, incluida la Seccional de Tránsito y Transporte MEMOT.

LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO: CELEBRACIONES ESPECIALES: CENA DE COMPAÑEROS

OBJETIVO: fortalecer el sentido de pertenencia y compromiso institucional del personal policial, a través de una cena formal con ambientación especial, que permita la integración, el reconocimiento, la motivación individual y grupal.

DIRIGIDO: al personal uniformado adscrito a la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería, incluida la Seccional de Tránsito y Transporte, sus dependencias y personal no uniformado.

POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 15 funcionarios por actividad.

FECHA: la fecha de realización será de acuerdo con las necesidades de la institución y será coordinada con el supervisor del contrato.

PERIODICIDAD: la actividad podrá repetirse en diferentes fechas, horarios previa coordinación entre el contratista y supervisor del contrato.

DURACIÓN: entre dos (02) y cuatro (04) horas, previa coordinación con el supervisor del contrato por evento.

LUGAR: el contratista deberá disponer de un establecimiento previamente aprobado por el supervisor del contrato, ubicado en cualquiera de los municipios que integran la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería (Montería, Cereté, Ciénaga de Oro, San Pelayo y San Carlos), que cuente con condiciones adecuadas para la realización de eventos sociales e institucionales.

El establecimiento podrá corresponder a hoteles, restaurantes, centros vacacionales, centros de eventos o establecimientos similares legalmente habilitados para la prestación de servicios de alimentación y atención de eventos.

Como mínimo deberá contar con:

- Espacios suficientes para la cantidad de asistentes.
- Servicio de baños en funcionamiento.
- Facilidad de acceso.
- Servicio de parqueadero o alternativas de estacionamiento cercanas.
- Condiciones adecuadas de seguridad, salubridad e iluminación.

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 16 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

MEDIOS LOGÍSTICOS: la logística para el desarrollo de la actividad estará a cargo del contratista desde el inicio hasta la finalización del evento. Así mismo, deberá designar una persona responsable de coordinar el ingreso de los asistentes, la logística general y el suministro de la alimentación durante la actividad. ALIMENTACIÓN: el contratista suministrará a cada persona: (01) cena y (01) postre, previa coordinación y autorización del supervisor de la actividad, quien deberá escoger el menú de la alimentación según lo establecido en el listado. MENÚ TIPO 1: • Filete de pechuga al gratín con tocineta. • Papas a la francesa, patacones o puré de papas. • Porción de ensalada. • Bebida jugo natural o bebida gaseosa personal por 500ml. • Botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros. MENÚ TIPO 2: • Lomo de cerdo en salsa Alfredo o lomo de cerdo en salsa stroganoff. • Papas a la francesa, patacones o puré de papa. • Ensalada de frutos secos. • Bebida jugo natural o bebida gaseosa personal por 500ml, servido en vaso de vidrio. • Botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros MENÚ TIPO 3 • Pavo relleno. • Arroz de coco frito. • Puré de papa gratinado. • Ensalada con salsa agri dulce dulce. • Bebida jugo natural o bebida gaseosa personal por 500ml, servido en vaso de vidrio. • Botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros. POSTRES: OPCIÓN 1 • Postre napoleón o tres leches, mínimo 100 gramos. OPCIÓN 2 • Natilla dos sabores, mínimo 100 gramos.		
---	--	--



	OPCIÓN 3 • Brownie con helado, mínimo 100 gramos. NOTA 1: las opciones de alimentación descritas corresponden a menús de referencia, el contratista podrá ofrecer alternativas equivalentes o superiores en cantidad, calidad y valor nutricional, previa aprobación del supervisor del contrato. NOTA 2: el contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con el personal de servicio y los elementos requeridos para el adecuado suministro de alimentos y bebidas durante la actividad. NOTA 3: el contratista deberá garantizar que el establecimiento cumpla con la normatividad sanitaria, ambiental y de manipulación de alimentos vigente durante la ejecución del contrato y deberá presentar, cuando sea requerido por el supervisor del contrato, los soportes que acrediten el cumplimiento de dichas condiciones. NOTA 4: los alimentos podrán ser servidos a la mesa o en modalidad buffet, según las características del establecimiento y previa aprobación del supervisor del contrato. NOTA 5: el contratista deberá designar un coordinador logístico responsable de la actividad, quien actuará como enlace permanente con el supervisor del contrato para la planeación, coordinación y ejecución de las actividades programadas. SEGURIDAD Y ASISTENCIA El contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con condiciones adecuadas de seguridad, rutas de evacuación, servicio de baños en funcionamiento y disponibilidad de atención básica ante situaciones de emergencia.		
7	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Dirigida al personal mayor de 18 años, con énfasis en el personal uniformado y no uniformado adscrito a la Policía Metropolitana de Montería, incluida la Seccional de Tránsito y Transporte MEMOT. LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO: ALMUERZO DE COMPAÑEROS OBJETIVO: Promover espacios de integración, reconocimiento y fortalecimiento del sentido de pertenencia del personal uniformado hacia la institución, a través de un almuerzo que favorezca el compañerismo, la motivación individual y grupal.		

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 18 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

DIRIGIDO: al personal uniformado adscrito a la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería, sus dependencias y personal no uniformado. POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 15 funcionarios por actividad. FECHA: la fecha de realización será de acuerdo con las necesidades de la institución y será coordinada con el supervisor del contrato. LUGAR: el contratista deberá disponer de un establecimiento previamente aprobado por el supervisor del contrato, ubicado en cualquiera de los municipios que integran la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería (Montería, Cereté, Ciénaga de Oro, San Pelayo y San Carlos), que cuente con condiciones adecuadas para la realización de eventos sociales e institucionales. El establecimiento podrá corresponder a hoteles, restaurantes, centros vacacionales, centros de eventos o establecimientos similares legalmente habilitados para la prestación de servicios de alimentación y atención de eventos. Como mínimo deberá contar con: • Espacios suficientes para la cantidad de asistentes. • Servicio de baños en funcionamiento. • Facilidad de acceso. • Servicio de parqueadero o alternativas de estacionamiento cercanas. • Condiciones adecuadas de seguridad, salubridad e iluminación. MEDIOS LOGÍSTICOS: la logística para el desarrollo de la actividad estará a cargo del contratista desde el inicio hasta la finalización del evento. Así mismo, deberá designar una persona responsable de coordinar el ingreso de los asistentes, la logística general y el suministro de la alimentación durante la actividad. PERIODICIDAD: la actividad podrá repetirse en diferentes fechas, horarios, previa coordinación entre el contratista y supervisor del contrato. DURACIÓN: entre dos (02) y cuatro (04) horas, previa coordinación con el supervisor del contrato por evento. ALIMENTACIÓN MENÚ TIPO 1: PARRILLADA MIXTA (TRES CARNES) • Picada trifásica carne de res, cerdo y filete de pollo asado, mínimo 150 gramos, en cocido.		
---	--	--



- Chorizo, ternera, butifarra, mínimo 125 gramos, en cocido.
- Cascos de papa, mínimo 150 gramos.
- Ensalada tomate, cebolla, lechuga y aguacate (guacamole), mínimo 70 gramos.
- 01 bebida (agua o gaseosa) mínimo 500 mililitros.

MENÚ TIPO 2: (PECHUGA A LA PLANCHA)

- Pechuga a la plancha, mínimo 150 gramos en cocido.
- Papas a la francesa, papa criolla o yuca, mínimo 70 gramos en cocido.
- Ensalada de verdura o fruta, mínimo 100 gramos preparada.
- Arroz, mínimo 100 gramos en cocido.
- 01 bebida gaseosa o agua, mínimo 500 mililitros en recipiente plástico.

MENÚ TIPO 3: (LOMO A LA PLANCHA)

- Entrada: nachos con queso, mínimo 100 gramos
- Lomo a la plancha, mínimo 150 gramos en cocido.
- Papa a la francesa, papa criolla o yuca, mínimo 100 gramos en cocido.
- Ensalada de verdura o fruta, mínimo 100 gramos preparada.
- Arroz, mínimo 70 gramos en cocido.
- 01 bebida gaseosa o agua, mínimo 500 mililitros en recipiente plástico.

MENÚ TIPO 4 (COSTILLA DE CERDO)

- Costillas de cerdo, mínimo 300 gramos en cocido.
- Papas fritas, mínimo 100 gramos por persona.
- Ensalada de verdura o fruta, mínimo 100 gramos preparada.
- Pan de ajo, mínimo 1 rebanada por persona.
- 01 bebida gaseosa o agua, mínimo 500 mililitros en recipiente plástico.

NOTA 1: las opciones de alimentación descritas corresponden a menús de referencia, el contratista podrá ofrecer alternativas equivalentes o superiores en cantidad, calidad y valor nutricional, previa aprobación del supervisor del contrato.

NOTA 2: el contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con el personal de servicio y los elementos requeridos para el adecuado suministro de alimentos y bebidas durante la actividad.

NOTA 3: el contratista deberá garantizar que el establecimiento cumpla con la normatividad sanitaria, ambiental y de manipulación de alimentos vigente durante la

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 20 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

	ejecución del contrato y deberá presentar, cuando sea requerido por el supervisor del contrato, los soportes que acrediten el cumplimiento de dichas condiciones. NOTA 4: los alimentos podrán ser servidos a la mesa o en modalidad buffet, según las características del establecimiento y previa aprobación del supervisor del contrato. NOTA 5: el contratista deberá designar un coordinador logístico responsable de la actividad, quien actuará como enlace permanente con el supervisor del contrato para la planeación, coordinación y ejecución de las actividades programadas. SEGURIDAD Y ASISTENCIA El contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con condiciones adecuadas de seguridad, rutas de evacuación, servicio de baños en funcionamiento y disponibilidad de atención básica ante situaciones de emergencia.		
8	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Dirigida al personal mayor de 18 años, con énfasis en el personal uniformado y no uniformado adscrito a la Policía Metropolitana de Montería. LÍNEA DE ACCIÓN: ASISTENCIA SOCIAL: ACTIVIDADES INSTITUCIONALES: CAFÉ CON EL COMANDANTE. OBJETIVO: generar espacios de diálogo e interacción entre el personal policial y el mando institucional, promoviendo la comunicación abierta, el fortalecimiento del compañerismo, la identificación de necesidades personales y laborales, el bienestar emocional y un ambiente organizacional favorable que contribuya al mejoramiento de la prestación del servicio DIRIGIDO: al personal de funcionarios uniformados y no uniformados adscritos a la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería, sus dependencias y especialidades. POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo tres (3) participantes por actividad. FECHA: la fecha de realización y cantidad de asistentes a la actividad será de acuerdo con las necesidades de la entidad. LUGAR: el contratista deberá disponer, previa coordinación y aprobación del supervisor del contrato, de un establecimiento dedicado a la prestación de servicios de cafetería, restaurante, café especializado o establecimiento similar, que reúna condiciones adecuadas de comodidad, tranquilidad, accesibilidad y capacidad para el desarrollo de la actividad.		



PERIODICIDAD: la actividad podrá repetirse en diferentes fechas, horarios y lugares, previa coordinación entre el contratista y el supervisor del contrato, de acuerdo con las necesidades institucionales.

DURACIÓN: previa coordinación con el supervisor del contrato, entre una (01) y dos (02) horas por evento.

ALIMENTACIÓN: el contratista deberá suministrar a cada participante una bebida caliente o fría y un acompañamiento alimenticio, previamente coordinados con el supervisor del contrato.

OPCIONES:

TIPO 1:

Café tinto. 9 Oz.

Croissant. 250 gramos.

TIPO 2:

Capuchino. 9 Oz.

Galletas. 100 gramos

TIPO 3:

Te frutos rojos frío o caliente. 9 Oz.

Porción de torta. 100 gramos

NOTA 1: las opciones descritas corresponden a referencias de consumo, el contratista podrá suministrar productos equivalentes o superiores en calidad y cantidad, previa aprobación del supervisor del contrato, sin que ello genere costos adicionales para la Entidad.

NOTA 2: el contratista deberá designar un coordinador logístico responsable de la actividad, quien actuará como enlace con el supervisor del contrato para la organización y ejecución de la jornada.

SEGURIDAD Y ASISTENCIA

El contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con condiciones adecuadas de seguridad, rutas de evacuación, servicio de baños en funcionamiento y disponibilidad de atención básica ante situaciones de emergencia.

LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA

9

Dirigida al personal uniformado, no uniformado adscritos a la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería incluida la Seccional de Tránsito y Transporte y su núcleo familiar



(beneficiarios registrados en el Sistema de Información para la Administración del Talento Humano SIATH).

LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO:

• **CINE FAMILIAR**

Fortalecer la unión familiar y la integración mediante una actividad de cine que promueva espacios de convivencia, comunicación, respeto y reflexión compartida.

POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 20 participantes por actividad.

TRANSPORTE: No aplica

FECHA: la fecha de realización será de acuerdo con las necesidades de la institución y será coordinada con el supervisor del contrato.

PERIODICIDAD: la actividad se podrá realizar en diversas ocasiones, ajustando fechas, horarios y ubicaciones según lo acordado entre el contratista y el supervisor del contrato, con el fin de maximizar el alcance e impacto en la población.

DURACIÓN: previa coordinación con el supervisor del contrato, entre dos (02) y cuatro (4) horas por evento.

LUGAR: el contratista deberá garantizar la prestación del servicio en salas de cine legalmente habilitadas ubicadas dentro de la jurisdicción de la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería, que cuenten con las condiciones técnicas, operativas y de seguridad necesarias para el desarrollo de la actividad con funciones tanto en 3D como en 2D según la programación diurna, se proporcionarán lentes 3D al ingresar a la sala, cuando corresponda, asegurando una experiencia completa y segura para todos los asistentes tener diversidad de horarios en las funciones, proyectar diferentes películas que se encuentren en estreno de acuerdo a la clasificación del film (jóvenes, adultos, familia), adicionalmente que cuenten con baños en funcionamiento, áreas de circulación, zona para entrega de alimentos, capacidad suficiente para atender la población convocada.

MEDIOS LOGÍSTICOS: logística necesaria para el desarrollo de la actividad previa coordinación con el supervisor del contrato quien establecerá los parámetros requeridos del evento durante el día.

NOTA 1: el contratista realizará las gestiones necesarias para garantizar la adecuada ubicación de los asistentes dentro de la sala de cine seleccionada, procurando que el grupo permanezca ubicado de manera conjunta durante la función.



NOTA 2: el contratista suministrará los pasaportes, manillas, brazaletes, entradas, tickets, boletas o elemento similar que le permita el acceso a la actividad que ofrece la sala de cine a cada funcionario.

NOTA 3: el supervisor del contrato seleccionará la función cinematográfica entre las opciones disponibles en la cartelera vigente, atendiendo la clasificación de la película y los objetivos de la actividad institucional.

ALIMENTACIÓN: El contratista suministrará a cada participante un combo de alimentos y bebidas propio de la oferta comercial del establecimiento de cine.

Como mínimo deberá incluir:

- Producto principal tipo crispetas o equivalente. (100 gramos)
- Bebida (gaseosa mínimo 500 ml)
- Pasaboca o alimento complementario tipo perro caliente compuesto como mínimo por pan para perro caliente, salchicha tipo americana, queso, papa ripio, salsas (tomate, mayonesa, mostaza y salsa de piña o equivalente), verduras cuando aplique y con un peso mínimo total de doscientos (200) gramos por unidad.

NOTA 4: el contratista deberá cumplir con la normatividad sanitaria, ambiental y de manipulación de alimentos vigente durante la ejecución del contrato.

NOTA 5: el contratista designará un coordinador logístico responsable de la actividad, quien actuará como enlace permanente con el supervisor del contrato y tendrá la obligación de coordinar los aspectos operativos requeridos para la adecuada ejecución de la actividad.

SEGURIDAD Y ASISTENCIA

El contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con condiciones adecuadas de seguridad, rutas de evacuación, servicio de baños en funcionamiento y disponibilidad de atención básica ante situaciones de emergencia.

LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA

Dirigida al personal uniformado, no uniformado y su núcleo familiar (beneficiarios registrados en el Sistema de Información para la Administración del Talento Humano SIATH).

LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO: SALIDA A SITIO TURÍSTICO

DESCRIPCIÓN: Fortalecer las relaciones interpersonales, familiares y laborales mediante espacios de integración, recreación y descanso en la ciudad de Santa Marta.

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS		Página 24 de 56
			Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA		Vigente a partir de: 28/05/2025
			Versión: 2

	promoviendo el adecuado aprovechamiento del tiempo libre y el fortalecimiento del bienestar físico, mental y emocional de los participantes. OPCIONES: - SANTA MARTA (Magdalena) El destino turístico deberá ser coordinado con el supervisor del contrato. OBJETIVO: Generar espacios de interacción, reflexión personal y familiar, contribuyendo al fortalecimiento de los vínculos afectivos y al mejoramiento de la calidad de vida de los funcionarios y sus familias. DIRIGIDO: al personal uniformado y no uniformado adscrito a la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería incluida la Seccional de Tránsito y Transporte y sus beneficiarios. POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 5 participantes por actividad. FECHA: la fecha de realización será de acuerdo con las necesidades de la institución y será coordinada con el supervisor del contrato. LUGAR: El contratista deberá garantizar alojamiento en establecimiento turístico con Registro Nacional de Turismo (RNT) vigente y categoría mínima de tres (3) estrellas o equivalente, de acuerdo con la clasificación y estándares de calidad aplicables al tipo de establecimiento ofertado. El establecimiento deberá contar como mínimo con: - Habitaciones acordes a la ocupación contratada. - Aire acondicionado. - Restaurante. - Piscina. - Servicio de baños en adecuado estado de funcionamiento. - Plan de emergencias y rutas de evacuación. - Facilidades de acceso vehicular. - Atención de primeros auxilios o servicios médicos cercanos. - Espacios para actividades recreativas y de integración. MEDIOS LOGÍSTICOS: el oferente suministrará un paquete turístico completo para el desarrollo de la actividad que incluya: - Transporte terrestre Montería – Santa Marta – Montería. - Traslados internos requeridos. - Alojamiento por tres (3) días y dos (2) noches. - Alimentación.		
--	--	--	--

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 25 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

• Seguro de asistencia al viajero. • Coordinador logístico. • Guía turístico. • Ingreso a los atractivos incluidos en el paquete. El contratista deberá incluir dentro del paquete turístico visitas y/o recorridos a atractivos turísticos, culturales, recreativos o ambientales representativos de la ciudad de Santa Marta y sus alrededores, previamente coordinados con el supervisor del contrato. Entre las opciones podrán incluirse, entre otras: • Playa Blanca. • El Rodadero. • Parque Nacional Natural Tayrona. • Quinta de San Pedro Alejandrino. • Centro Histórico de Santa Marta. • Otros atractivos turísticos disponibles en el destino. SEGURIDAD Y ASISTENCIA El contratista deberá adoptar las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los participantes durante el desarrollo de la actividad, incluyendo asistencia ante emergencias, coordinación logística permanente y disponibilidad de medios de comunicación para la atención de eventualidades. El contratista deberá contar con Registro Nacional de Turismo (RNT) vigente cuando la actividad económica ofertada así lo requiera, así como con las demás autorizaciones y habilitaciones exigidas por la normatividad vigente para la prestación de servicios turísticos. NOTA 1: El contratista suministrará los pasaportes, manillas, brazaletes, entradas, tickets, boletas o elemento similar que le permita el acceso a las actividades y una persona que coordine el ingreso a la actividad, logística y entrega de la alimentación. NOTA 2: Los atractivos turísticos descritos corresponden a opciones de referencia. El contratista podrá ofrecer alternativas equivalentes o superiores, previa aprobación del supervisor del contrato, siempre que se mantenga la finalidad recreativa, cultural y turística de la actividad. PERIODICIDAD: La actividad podrá repetirse en diferentes fechas y horarios durante la vigencia contractual, previa coordinación entre el supervisor del contrato y el contratista, de acuerdo con las necesidades institucionales. DURACIÓN: tres días y dos noches ALIMENTACIÓN: El contratista deberá suministrar alimentación completa durante la ejecución de la actividad		
---	--	--

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 26 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

turística, acorde con la gastronomía, disponibilidad y oferta culinaria propia del destino seleccionado. Como mínimo deberá garantizar de manera diaria para cada participante: • Desayuno. • Almuerzo. • Cena. • Dos (2) refrigerios. • Hidratación permanente durante el desarrollo de las actividades. Los menús deberán ser balanceados, suficientes, preparados bajo condiciones adecuadas de higiene e inocuidad alimentaria y acordes con la gastronomía y oferta culinaria propia del destino turístico seleccionado. Como mínimo, cada almuerzo y cena deberán incluir: • Proteína animal, vegetal o equivalente, mínimo doscientos (250) gramos. • Acompañamiento principal (arroz, pasta, tubérculo o equivalente), mínimo ciento cincuenta (150) gramos. • Ensalada o vegetales frescos, mínimo ochenta (80) gramos. • Bebida, mínimo trescientos (300) mililitros. • Postre o fruta, mínimo ochenta (80) gramos. • Opción de menú especial para personas con restricciones médicas o alimentarias previamente informadas. Los desayunos deberán incluir como mínimo: • Una fuente de proteína (huevo, queso, jamón o equivalente), mínimo ochenta (80) gramos. • Un acompañamiento tipo pan, arepa, bollo o equivalente, mínimo sesenta (60) gramos. • Bebida caliente o fría, mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Fruta o jugo de fruta, mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros o ciento veinte (120) gramos. Los refrigerios deberán incluir como mínimo: • Un alimento sólido dulce o salado, mínimo ciento veinte (120) gramos. • Una bebida, mínimo trescientos (300) mililitros. NOTAS ADICIONALES: • La alimentación podrá suministrarse mediante servicio a la mesa, tipo buffet o modalidad todo incluido, de acuerdo con las características del establecimiento turístico seleccionado.		
--	--	--



	- La cantidad y calidad de los alimentos deberá corresponder a raciones adecuadas para el tipo de población asistente a la actividad, garantizando suficiencia nutricional durante el desarrollo de las actividades - El supervisor del contrato verificará que la alimentación suministrada sea suficiente, de buena calidad y acorde con las condiciones del destino turístico y el valor contratado - El oferente deberá entregar las bebidas frías. - El contratista deberá cumplir con la normatividad sanitaria y de manipulación de alimentos vigente durante la ejecución del contrato. - La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 5 personas; el valor cotizado debe ser por persona. - Si la actividad se desarrolla con un mayor número de personas a la mínima (5 personas), el contratista facturará adicional la cantidad de personas adicionales multiplicadas por el costo unitario de la actividad.		
11	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA Dirigida al personal uniformado, no uniformado y su núcleo familiar (beneficiarios registrados en el Sistema de Información para la Administración del Talento Humano SIATH). LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO: SALIDA A SITIO TURÍSTICO DESCRIPCIÓN: Fortalecer las relaciones interpersonales, familiares y laborales mediante espacios de integración, recreación y descanso en el Eje Cafetero, promoviendo el adecuado aprovechamiento del tiempo libre y el fortalecimiento del bienestar físico, mental y emocional de los participantes. OPCIONES: EJE CAFETERO El destino turístico deberá ser coordinado con el supervisor del contrato. OBJETIVO: Generar espacios de interacción, reflexión personal y familiar, contribuyendo al fortalecimiento de los vínculos afectivos y al mejoramiento de la calidad de vida de los funcionarios y sus familias. DIRIGIDO: al personal uniformado y no uniformado adscrito a la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería incluida la Seccional de Tránsito y Transporte y sus beneficiarios. POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 5 participantes por actividad.		

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS		Página 28 de 56
			Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA		Vigente a partir de: 28/05/2025
			Versión: 2

	FECHA: la fecha de realización será de acuerdo con las necesidades de la institución y será coordinada con el supervisor del contrato. LUGAR: El contratista deberá garantizar alojamiento en establecimiento turístico con Registro Nacional de Turismo (RNT) vigente y categoría mínima de tres (3) estrellas o equivalente, de acuerdo con la clasificación y estándares de calidad aplicables al tipo de establecimiento ofertado. El establecimiento deberá contar como mínimo con: • Habitaciones acordes a la ocupación contratada. • Aire acondicionado. • Restaurante. • Piscina. • Servicio de baños en adecuado estado de funcionamiento. • Plan de emergencias y rutas de evacuación. • Facilidades de acceso vehicular. • Atención de primeros auxilios o servicios médicos cercanos. • Espacios para actividades recreativas y de integración. MEDIOS LOGÍSTICOS: El oferente suministrará un paquete turístico completo para el desarrollo de la actividad que incluya: • Transporte aéreo de ida y regreso entre Montería y alguno de los aeropuertos que sirven al destino Eje Cafetero, tales como Pereira o Armenia, según el itinerario ofertado y aprobado por el supervisor del contrato. • Equipaje de bodega y equipaje de mano conforme a las políticas de la aerolínea. • Traslado aeropuerto – hotel – aeropuerto. • Traslados internos requeridos. • Alojamiento por cuatro (4) días y tres (3) noches. • Alimentación. • Seguro de asistencia al viajero. • Coordinador logístico. • Guía turístico. • Ingreso a los atractivos incluidos en el paquete. El contratista deberá incluir dentro del paquete turístico visitas y/o recorridos a atractivos turísticos, culturales, recreativos o ambientales representativos del Eje Cafetero, previamente coordinados con el supervisor del contrato. Entre las opciones podrán incluirse, entre otras: • Parque Nacional del Café. • PANACA. • Salento. • Valle del Cocora.		
--	--	--	--



- Recua o experiencias cafeteras.
- Termas.
- Pueblos patrimoniales de la región.
- Otros atractivos turísticos disponibles en el destino.

SEGURIDAD Y ASISTENCIA

El contratista deberá adoptar las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los participantes durante el desarrollo de la actividad, incluyendo asistencia ante emergencias, coordinación logística permanente y disponibilidad de medios de comunicación para la atención de eventualidades.

El contratista deberá contar con Registro Nacional de Turismo (RNT) vigente cuando la actividad económica ofertada así lo requiera, así como con las demás autorizaciones y habilitaciones exigidas por la normatividad vigente para la prestación de servicios turísticos.

NOTA1: El servicio de alimentación se contabilizará de acuerdo con el horario de los vuelos y el itinerario definitivo aprobado por el supervisor del contrato, garantizando como mínimo la totalidad de las raciones establecidas para la duración de la actividad. Cuando por causas asociadas a los itinerarios aéreos no sea posible suministrar alguna de las comidas en el destino, el contratista deberá reemplazarla por una alimentación equivalente o superior.

NOTA 2: El contratista suministrará los pasaportes, manillas, brazaletes, entradas, tickets, boletas o elemento similar que le permita el acceso a las actividades y una persona que coordine el ingreso a la actividad, logística y entrega de la alimentación.

NOTA 3: Los atractivos turísticos descritos corresponden a opciones de referencia. El contratista podrá ofrecer alternativas equivalentes o superiores, previa aprobación del supervisor del contrato, siempre que se mantenga la finalidad recreativa, cultural y turística de la actividad.

PERIODICIDAD: La actividad podrá repetirse en diferentes fechas y horarios durante la vigencia contractual, previa coordinación entre el supervisor del contrato y el contratista, de acuerdo con las necesidades institucionales.

DURACIÓN: cuatro días y tres noches

ALIMENTACIÓN: El contratista deberá suministrar alimentación completa durante la ejecución de la actividad turística, acorde con la gastronomía, disponibilidad y oferta culinaria propia del destino seleccionado.

Como mínimo deberá garantizar de manera diaria para cada participante:

- Desayuno



- Almuerzo
- Cena
- Dos (2) refrigerios.
- Hidratación permanente durante el desarrollo de las actividades.

Los menús deberán ser balanceados, suficientes, preparados bajo condiciones adecuadas de higiene e inocuidad alimentaria y acordes con la gastronomía y oferta culinaria propia del destino turístico seleccionado.

Como mínimo, cada almuerzo y cena deberán incluir:

- Proteína animal, vegetal o equivalente, mínimo doscientos (250) gramos.
- Acompañamiento principal (arroz, pasta, tubérculo o equivalente), mínimo ciento cincuenta (150) gramos.
- Ensalada o vegetales frescos, mínimo ochenta (80) gramos.
- Bebida, mínimo trescientos (300) mililitros.
- Postre o fruta, mínimo ochenta (80) gramos.
- Opción de menú especial para personas con restricciones médicas o alimentarias previamente informadas.

Los desayunos deberán incluir como mínimo:

- Una fuente de proteína (huevo, queso, jamón o equivalente), mínimo ochenta (80) gramos.
- Un acompañamiento tipo pan, arepa, bollo o equivalente, mínimo sesenta (60) gramos.
- Bebida caliente o fría, mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros.
- Fruta o jugo de fruta, mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros o ciento veinte (120) gramos.

Los refrigerios deberán incluir como mínimo:

- Un alimento sólido dulce o salado, mínimo ciento veinte (120) gramos.
- Una bebida, mínimo trescientos (300) mililitros.

NOTAS ADICIONALES:

- La alimentación podrá suministrarse mediante servicio a la mesa, tipo buffet o modalidad todo incluido, de acuerdo con las características del establecimiento turístico seleccionado.
- La cantidad y calidad de los alimentos deberá corresponder a raciones adecuadas para el tipo de población asistente a la actividad, garantizando suficiencia nutricional durante el desarrollo de las actividades



	• El supervisor del contrato verificará que la alimentación suministrada sea suficiente, de buena calidad y acorde con las condiciones del destino turístico y el valor contratado • El oferente deberá entregar las bebidas frías. • El contratista deberá cumplir con la normatividad sanitaria y de manipulación de alimentos vigente durante la ejecución del contrato. • La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 5 personas; el valor cotizado debe ser por persona. Si la actividad se desarrolla con un mayor número de personas a la mínima (5 personas), el contratista facturará adicional la cantidad de personas adicionales multiplicadas por el costo unitario de la actividad.		
12	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA Dirigida al personal uniformado, no uniformado y su núcleo familiar (beneficiarios registrados en el Sistema de Información para la Administración del Talento Humano SIATH). LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO: SALIDA A SITIO TURÍSTICO DESCRIPCIÓN: Fortalecer las relaciones interpersonales, familiares y laborales mediante espacios de integración, recreación y descanso en San Andrés Islas, promoviendo el adecuado aprovechamiento del tiempo libre y el fortalecimiento del bienestar físico, mental y emocional de los participantes. OPCIONES: • SAN ANDRES ISLAS El destino turístico deberá ser coordinado con el supervisor del contrato. OBJETIVO: Generar espacios de interacción, reflexión personal y familiar, contribuyendo al fortalecimiento de los vínculos afectivos y al mejoramiento de la calidad de vida de los funcionarios y sus familias. DIRIGIDO: al personal uniformado y no uniformado adscrito a la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería incluida la Seccional de Tránsito y Transporte y sus beneficiarios. POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 5 participantes por actividad. FECHA: la fecha de realización será de acuerdo con las necesidades de la institución y será coordinada con el supervisor del contrato. LUGAR: El contratista deberá garantizar alojamiento en establecimiento turístico con Registro Nacional de Turismo		



(RNT) vigente y categoría mínima de tres (3) estrellas o equivalente, de acuerdo con la clasificación y estándares de calidad aplicables al tipo de establecimiento ofertado.

El establecimiento deberá contar como mínimo con:

- Habitaciones acordes a la ocupación contratada.
- Aire acondicionado.
- Restaurante.
- Piscina.
- Servicio de baños en adecuado estado de funcionamiento.
- Plan de emergencias y rutas de evacuación.
- Facilidades de acceso vehicular.
- Atención de primeros auxilios o servicios médicos cercanos.
- Espacios para actividades recreativas y de integración.
- Ubicación con acceso a zonas turísticas y comerciales del destino.

MEDIOS LOGÍSTICOS: El oferente suministrará un paquete turístico completo para el desarrollo de la actividad que incluya:

- Transporte aéreo Montería – San Andrés Islas – Montería, incluyendo las conexiones que resulten necesarias de acuerdo con la operación de las aerolíneas y el itinerario aprobado por el supervisor del contrato.
- Equipaje de bodega y equipaje de mano conforme a las políticas de la aerolínea.
- Traslado aeropuerto – hotel – aeropuerto.
- Traslados internos requeridos.
- Alojamiento por cuatro (4) días y tres (3) noches.
- Alimentación.
- Seguro de asistencia al viajero.
- Coordinador logístico.
- Guía turístico.
- Ingreso a los atractivos incluidos en el paquete.

El contratista deberá incluir dentro del paquete turístico visitas y/o recorridos a atractivos turísticos, culturales, recreativos o ambientales representativos de San Andrés Islas, previamente coordinados con el supervisor del contrato.

Entre las opciones podrán incluirse, entre otras:

- Tour vuelta a la isla.
- Johnny Cay.
- Acuario y Haynes Cay.
- Hoyo Soplador.
- Playa Spratt Bight.
- West View.
- Museo Casa Isleña.



- Otros atractivos turísticos disponibles en el destino.

SEGURIDAD Y ASISTENCIA

El contratista deberá adoptar las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los participantes durante el desarrollo de la actividad, incluyendo asistencia ante emergencias, coordinación logística permanente y disponibilidad de medios de comunicación para la atención de eventualidades.

El contratista deberá contar con Registro Nacional de Turismo (RNT) vigente cuando la actividad económica ofertada así lo requiera, así como con las demás autorizaciones y habilitaciones exigidas por la normatividad vigente para la prestación de servicios turísticos.

NOTA1: El servicio de alimentación se contabilizará de acuerdo con el horario de los vuelos y el itinerario definitivo aprobado por el supervisor del contrato, garantizando como mínimo la totalidad de las raciones establecidas para la duración de la actividad. Cuando por causas asociadas a los itinerarios aéreos no sea posible suministrar alguna de las comidas en el destino, el contratista deberá reemplazarla por una alimentación equivalente o superior.

NOTA 2: El contratista suministrará los pasaportes, manillas, brazaletes, entradas, tickets, boletas o elemento similar que le permita el acceso a las actividades y una persona que coordine el ingreso a la actividad, logística y entrega de la alimentación.

NOTA 3: Los atractivos turísticos descritos corresponden a opciones de referencia. El contratista podrá ofrecer alternativas equivalentes o superiores, previa aprobación del supervisor del contrato, siempre que se mantenga la finalidad recreativa, cultural y turística de la actividad.

PERIODICIDAD: La actividad podrá repetirse en diferentes fechas y horarios durante la vigencia contractual, previa coordinación entre el supervisor del contrato y el contratista, de acuerdo con las necesidades institucionales.

DURACIÓN: cuatro (4) días y tres (3) noches.

ALIMENTACIÓN: El contratista deberá suministrar alimentación completa durante la ejecución de la actividad turística, acorde con la gastronomía, disponibilidad y oferta culinaria propia del destino seleccionado.

Como mínimo deberá garantizar de manera diaria para cada participante:

- Desayuno
- Almuerzo
- Cena
- Dos (2) refrigerios.



- Hidratación permanente durante el desarrollo de las actividades.

Los menús deberán ser balanceados, suficientes, preparados bajo condiciones adecuadas de higiene e inocuidad alimentaria y acordes con la gastronomía y oferta culinaria propia del destino turístico seleccionado.

Como mínimo, cada almuerzo y cena deberán incluir:

- Proteína animal, vegetal o equivalente, mínimo doscientos (250) gramos.
- Acompañamiento principal (arroz, pasta, tubérculo o equivalente), mínimo ciento cincuenta (150) gramos.
- Ensalada o vegetales frescos, mínimo ochenta (80) gramos.
- Bebida, mínimo trescientos (300) mililitros.
- Postre o fruta, mínimo ochenta (80) gramos.
- Opción de menú especial para personas con restricciones médicas o alimentarias previamente informadas.

Los desayunos deberán incluir como mínimo:

- Una fuente de proteína (huevo, queso, jamón o equivalente), mínimo ochenta (80) gramos.
- Un acompañamiento tipo pan, arepa, bollo o equivalente, mínimo sesenta (60) gramos.
- Bebida caliente o fría, mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros.
- Fruta o jugo de fruta, mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros o ciento veinte (120) gramos.

Los refrigerios deberán incluir como mínimo:

- Un alimento sólido dulce o salado, mínimo ciento veinte (120) gramos.
- Una bebida, mínimo trescientos (300) mililitros.

NOTAS ADICIONALES:

- La alimentación podrá suministrarse mediante servicio a la mesa, tipo buffet o modalidad todo incluido, de acuerdo con las características del establecimiento turístico seleccionado.
- La cantidad y calidad de los alimentos deberá corresponder a raciones adecuadas para el tipo de población asistente a la actividad, garantizando suficiencia nutricional durante el desarrollo de las actividades
- El supervisor del contrato verificará que la alimentación suministrada sea suficiente, de buena calidad y acorde con las condiciones del destino turístico y el valor contratado



	• El oferente deberá entregar las bebidas frías. • El contratista deberá cumplir con la normatividad sanitaria y de manipulación de alimentos vigente durante la ejecución del contrato. • La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 5 personas; el valor cotizado debe ser por persona. Si la actividad se desarrolla con un mayor número de personas a la mínima (5 personas), el contratista facturará adicional la cantidad de personas adicionales multiplicadas por el costo unitario de la actividad.		
13	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Dirigida al personal mayor de 18 años, con énfasis en el personal uniformado adscrito a la Seccional de Tránsito y Transporte MEMOT. LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO: ALMUERZO CONMEMORATIVO ANIVERSARIO DITRA OBJETIVO: promover el fortalecimiento de valores institucionales y de compañerismo, a través de un almuerzo, con ocasión del aniversario de la Dirección de Tránsito y Transporte, que permita la integración, el reconocimiento y el sentido de pertenencia del personal. DIRIGIDO: al personal uniformado adscrito a la Seccional de Tránsito y Transportes de la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería y los señores comandantes y subcomandante de la unidad. POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 15 participantes. FECHA: la fecha de realización será de acuerdo con las necesidades de la institución y será coordinada con el supervisor del contrato. el contratista deberá disponer de un establecimiento previamente aprobado por el supervisor del contrato, ubicado en cualquiera de los municipios que integran la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería (Montería, Cereté, Ciénaga de Oro, San Pelayo y San Carlos), que cuente con condiciones adecuadas para la realización de eventos sociales e institucionales. El establecimiento podrá corresponder a hoteles, restaurantes, centros vacacionales, centros de eventos o establecimientos similares legalmente habilitados para la prestación de servicios de alimentación y atención de eventos. Como mínimo deberá contar con: • Espacios suficientes para la cantidad de asistentes.		

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 36 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

• Servicio de baños en funcionamiento. • Facilidad de acceso. • Servicio de parqueadero o alternativas de estacionamiento cercanas. • Condiciones adecuadas de seguridad, salubridad e iluminación. MEDIOS LOGÍSTICOS: la logística para el desarrollo de la actividad estará a cargo del contratista desde el inicio hasta la finalización del evento. Así mismo, deberá designar una persona responsable de coordinar el ingreso de los asistentes, la logística general y el suministro de la alimentación durante la actividad. PERIODICIDAD: única vez DURACIÓN: previa coordinación con el supervisor del contrato, entre tres (03) y cinco (05) horas. ALIMENTACIÓN: ENTRADA: CAUSA SINUANA (puré de plátano, aguacate, carne desmechada, queso costeño y suero) PLATO FUERTE: UNA PROTEÍNA (escalope de pollo o cerdo relleno de espinaca, jamón, zanahoria en salsa de maracuyá, puré de papa, ensalada.) BEBIDA: gaseosa, té helado o jugo a elección del beneficiario entre 350 y 500 mililitros. POSTRE: OPCIÓN 1 • Tres leches 100 gramos. OPCIÓN 2 • Brownie con helado 100 gramos. NOTA 1: las opciones de alimentación descritas corresponden a menús de referencia, el contratista podrá ofrecer alternativas equivalentes o superiores en cantidad, calidad y valor nutricional, previa aprobación del supervisor del contrato. NOTA 2: el contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con el personal de servicio y los elementos requeridos para el adecuado suministro de alimentos y bebidas durante la actividad. NOTA 3: el contratista deberá garantizar que el establecimiento cumpla con la normatividad sanitaria, ambiental y de manipulación de alimentos vigente durante la ejecución del contrato y deberá presentar, cuando sea		
---	--	--



requerido por el supervisor del contrato, los soportes que acrediten el cumplimiento de dichas condiciones.

NOTA 4: los alimentos podrán ser servidos a la mesa o en modalidad buffet, según las características del establecimiento y previa aprobación del supervisor del contrato.

NOTA 5: el contratista deberá designar un coordinador logístico responsable de la actividad, quien actuará como enlace permanente con el supervisor del contrato para la planeación, coordinación y ejecución de las actividades programadas.

Nota 6: el contratista deberá suministrar decoración acorde con la conmemoración del aniversario de la Dirección de Tránsito y Transporte de la Policía Nacional, la cual deberá incluir como mínimo centros de mesa, decoración temática institucional, mantelería uniforme y elementos decorativos acordes con la naturaleza del evento, previa coordinación y aprobación del supervisor del contrato.

SEGURIDAD Y ASISTENCIA

El contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con condiciones adecuadas de seguridad, rutas de evacuación, servicio de baños en funcionamiento y disponibilidad de atención básica ante situaciones de emergencia.

LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ

Dirigida al personal mayor de 18 años, con énfasis en el personal uniformado y no uniformado adscrito a la policía Metropolitana de Montería.

LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO: CELEBRACIONES DE CUMPLEAÑOS

OBJETIVO: fortalecer el sentido de pertenencia, el reconocimiento institucional y la integración entre los funcionarios mediante la conmemoración de los cumpleaños del personal, promoviendo espacios de bienestar, compañerismo y motivación dentro del entorno laboral.

DIRIGIDO: al personal uniformado y no uniformado adscrito a la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería incluida la Seccional de Tránsito y Transporte.

POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 20 participantes por actividad.

FECHA: la fecha de realización de la actividad será de acuerdo con las necesidades de la unidad.

LUGAR: la actividad se desarrollará en instalaciones de la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería, Seccional

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 38 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

de Tránsito y Transporte o en otro lugar previamente aprobado por el supervisor del contrato. Cuando la actividad se realice en un lugar diferente a las instalaciones policiales, el contratista deberá garantizar condiciones adecuadas de seguridad, comodidad, salubridad y capacidad para atender a los participantes, sin generar costos adicionales para la Entidad. PERIODICIDAD: la actividad podrá repetirse en diferentes fechas, horarios y lugares previa coordinación entre el contratista y supervisor del contrato y la necesidad de impactar mayor número de la población objeto. DURACIÓN: previa coordinación con el supervisor del contrato, entre una (01) y dos (02) horas ALIMENTACIÓN: el contratista deberá suministrar para cada celebración: • Una (01) torta decorada de mínimo dos (2) libras o con rendimiento equivalente para veinte (20) personas. • Tabla de quesos o acompañamiento equivalente para la totalidad de los asistentes. • Gaseosa mínimo 500 ml por participantes. • Botella de agua mínimo 300 ml por participante. MEDIOS LOGISTICOS: el contratista deberá suministrar la decoración alusiva a la celebración de cumpleaños, así como los elementos necesarios para el consumo de alimentos y bebidas, incluyendo platos, vasos, servilletas y demás implementos requeridos para el adecuado desarrollo de la actividad. Igualmente deberá garantizar la entrega oportuna de los productos en el lugar previamente definido por el supervisor del contrato. NOTA 1: los productos descritos corresponden a opciones de referencia, el contratista podrá ofrecer alternativas equivalentes o superiores en cantidad, calidad y presentación, previa aprobación del supervisor del contrato. NOTA 2: el contratista deberá cumplir con la normatividad sanitaria, ambiental y de manipulación de alimentos vigente durante la ejecución del contrato. NOTA 3: el contratista deberá designar un coordinador logístico responsable de la actividad, quien actuará como enlace permanente con el supervisor del contrato para la planeación, coordinación y ejecución de las actividades programadas. NOTA 4: cuando la población convocada supere las veinte (20) personas, el contratista deberá incrementar proporcionalmente la cantidad de torta, tabla de quesos, bebidas y demás		
--	--	--



elementos previstos para la actividad, garantizando la atención de la totalidad de los asistentes bajo las mismas condiciones de calidad, cantidad y presentación establecidas en la presente ficha técnica.

LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA

Dirigida al personal uniformado, no uniformado adscritos a Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería incluida la Seccional de Tránsito y Transporte y su núcleo familiar (beneficiarios registrados en el Sistema de Información para la Administración del Talento Humano SIATH).

LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO: CENA NAVIDEÑA

DESCRIPCIÓN: actividad de integración familiar e institucional orientada a la conmemoración de la temporada navideña, mediante un espacio de encuentro, convivencia y reconocimiento dirigido al personal policial y sus beneficiarios. Busca promover el fortalecimiento de los vínculos familiares, el compañerismo, la unión, la solidaridad y el sentido de pertenencia institucional a través de una experiencia recreativa y social en un ambiente de celebración y bienestar.

OBJETIVO: generar espacios de integración, convivencia y fortalecimiento de los vínculos familiares e institucionales mediante la celebración navideña del personal policial y sus beneficiarios, promoviendo el bienestar, el sentido de pertenencia, la gratitud, la unión familiar y el reconocimiento del esfuerzo realizado durante la vigencia anual.

DIRIGIDO: al personal uniformado y no uniformado adscrito a la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería y la Seccional de Tránsito y Transporte y su núcleo familiar.

POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 15 participantes por actividad.

FECHA: la fecha de realización de la actividad será de acuerdo con las necesidades de la unidad.

LUGAR: el contratista deberá disponer de un establecimiento previamente aprobado por el supervisor del contrato, ubicado en cualquiera de los municipios que integran la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería (Montería, Cereté, Ciénaga de Oro, San Pelayo y San Carlos), que cuente con condiciones adecuadas para la realización de eventos sociales e institucionales.

El establecimiento podrá corresponder a hoteles, restaurantes, centros vacacionales, centros de eventos o establecimientos similares legalmente habilitados para la prestación de servicios de alimentación y atención de eventos.

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 40 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

Como mínimo deberá contar con: • Espacios suficientes para la cantidad de asistentes. • Servicio de baños en funcionamiento. • Facilidad de acceso. • Servicio de parqueadero o alternativas de estacionamiento cercanas. • Condiciones adecuadas de seguridad, salubridad e iluminación. MEDIOS LOGÍSTICOS: la logística para el desarrollo de la actividad estará a cargo del contratista desde el inicio hasta la finalización del evento. Así mismo, deberá designar una persona responsable de coordinar el ingreso de los asistentes, la logística general y el suministro de la alimentación durante la actividad. ALIMENTACIÓN: El contratista deberá suministrar a cada participante una (01) cena y un (01) postre, previamente coordinados y aprobados por el supervisor del contrato. OPCIÓN 1 • Filete de pechuga gratinada con tocineta, mínimo 200 gramos. • Papas a la francesa, patacones o puré de papas, mínimo 200 gramos. • Porción de ensalada, mínimo 150 gramos. • Bebida gaseosa personal por 500 mililitros • Botella de agua en envase plástico de 500 mililitros. OPCIÓN 2 • Lomo de cerdo en salsa Alfredo o lomo de cerdo en salsa stroganoff, mínimo 200 gramos. • Papas a la francesa, patacones o puré de papa, mínimo 150 gramos. • Ensalada de frutos secos, mínimo 150 gramos. • Bebida gaseosa personal por 500 mililitros • Botella de agua en envase plástico de 500 mililitros. OPCIÓN 3: cena navideña tradicional • Pavo relleno, mínimo 300 gramos. • Arroz frito de coco, mínimo 150 gramos. • Puré de papa gratinado, mínimo 200 gramos. • Ensalada con salsa agri dulce dulce, mínimo 150 gramos. • Bebida gaseosa personal por 500 mililitros. • 01 botella de agua en envase plástico de 500 mililitros. POSTRES: (opciones)		
--	--	--



- Postre de napoleón o tres leches, mínimo 100 gramos.
- Natilla dos sabores de natilla servidos en plato para postre.
- Brownie con bola de helado, mínimo 100 gramos.

NOTA 1

Las opciones de alimentación descritas corresponden a menús de referencia, El contratista podrá ofrecer preparaciones equivalentes o superiores en calidad, cantidad, presentación y valor nutricional, previa aprobación del supervisor del contrato.

NOTA 2

El contratista deberá suministrar decoración alusiva a la temporada navideña, acorde con la naturaleza de la actividad, incluyendo mantelería, centros de mesa cuando aplique y demás elementos decorativos que contribuyan a la ambientación del evento, previa coordinación con el supervisor del contrato.

NOTA 3

El contratista deberá garantizar el personal de servicio y los elementos requeridos para el adecuado suministro de alimentos y bebidas durante la actividad.

NOTA 4

Los alimentos podrán ser servidos a la mesa o distribuidos de acuerdo con las condiciones operativas del lugar de ejecución y previa aprobación del supervisor del contrato.

NOTA 5

El contratista deberá cumplir con la normatividad sanitaria, ambiental y de manipulación de alimentos vigente durante la ejecución del contrato.

SEGURIDAD Y ASISTENCIA

El contratista deberá garantizar que el lugar donde se desarrolle la actividad cuente con condiciones adecuadas de seguridad, iluminación, acceso, rutas de evacuación, servicio de baños en funcionamiento y disponibilidad de atención básica ante situaciones de emergencia.

LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ

16

Dirigida al personal mayor de 18 años, con énfasis en el personal uniformado y no uniformado adscrito a la policía Metropolitana de Montería incluida la Seccional de Tránsito y Transporte.

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 42 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO: ACTIVIDADES INSTITUCIONALES: • ANIVERSARIO INSTITUCIONAL • CELEBRACIÓN DE ASCENSOS (NOCHE BLANCA O NOCHE AZUL) DESCRIPCIÓN: actividad de carácter institucional, social y recreativo orientada a exaltar la labor del hombre y la mujer policía mediante espacios de integración, reconocimiento y fortalecimiento de los vínculos laborales, familiares e institucionales, promoviendo el sentido de pertenencia, la convivencia y el bienestar integral de los participantes. OBJETIVO: promover espacios de reconocimiento institucional e integración dirigidos al personal policial y sus beneficiarios, fortaleciendo el sentido de pertenencia, la motivación, la cohesión organizacional y el bienestar familiar mediante actividades sociales y conmemorativas. DIRIGIDO: al personal uniformado y no uniformado adscrito a la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería incluida la Seccional de Tránsito y Transporte. POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo cinco (5) participantes por actividad. FECHA: la fecha de realización será definida de acuerdo con las necesidades institucionales y coordinada con el supervisor del contrato. PERIODICIDAD: la actividad podrá realizarse en diferentes fechas, horarios y lugares durante la vigencia contractual, previa coordinación entre el contratista y el supervisor del contrato. DURACIÓN: entre tres (03) y cuatro (04) horas, previa coordinación con el supervisor del contrato. LUGAR: el contratista deberá disponer de un establecimiento previamente aprobado por el supervisor del contrato, ubicado en cualquiera de los municipios del departamento de Córdoba, que cuente con condiciones adecuadas para la realización de eventos sociales e institucionales. El establecimiento podrá corresponder a hoteles, restaurantes, centros vacacionales, centros sociales o establecimientos similares legalmente habilitados para la prestación de servicios de alimentación y atención de eventos. Como mínimo deberá contar con: • Espacios suficientes para la cantidad de asistentes. • Servicio de baños en funcionamiento. • Facilidad de acceso.		
--	--	--



- Servicio de parqueadero o alternativas de estacionamiento cercanas.
- Condiciones adecuadas de seguridad, salubridad e iluminación.

MEDIOS LOGÍSTICOS

La logística para el desarrollo de la actividad estará a cargo del contratista desde el inicio hasta la finalización del evento.

El contratista deberá garantizar que el establecimiento cuente como mínimo con:

- Sonido adecuado para el desarrollo de la actividad.
- Mobiliario requerido para los asistentes.
- Mesa principal o protocolaria cuando sea requerida por el supervisor del contrato.
- Ambientación acorde con la naturaleza institucional del evento.
- Presentación musical en vivo o muestra artística equivalente previamente aprobada por el supervisor del contrato.

Todos los costos deberán encontrarse incluidos dentro del valor ofertado sin generar costos adicionales para la Entidad.

ALIMENTACIÓN: el contratista suministrará a cada participante un (01) almuerzo o una (01) cena, de acuerdo con la programación de la actividad y previa coordinación con el supervisor del contrato.

MENÚ TIPO 1**Entrada**

- Canastas o tajadas de plátano verde con hogao y suero costeño, mínimo 100 gramos.

Plato fuerte

- Lomo de res al carbón, mínimo 120 gramos.
- Pechuga en salsa de champiñones o bechamel, mínimo 120 gramos.
- Arroz almendrado, mínimo 50 gramos.
- Ensalada lechuga crespita, tomate cherry, cebolla blanca, fresas y vinagreta, mínimo 80 gramos.
- Papas al ajillo, mínimo 80 gramos.

Postre

- Napoleón, mínimo 80 gramos.

Bebida

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 44 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

• Gaseosa o agua, mínimo 300ml. MENÚ TIPO 2 Entrada • Tostadas de pan con dip de queso crema y pimentón rojo, mínimo 100 gramos. Plato fuerte • Lomo de cerdo a la pimienta y romero, mínimo 120 gramos. • Pechuga grille, mínimo 120 gramos. • Ensalada fresca, mínimo 80 gramos. • Arroz con ajonjolí o puré de papa, mínimo 80 gramos. Postre • Tres leches, mínimo 80 gramos. Bebida • Gaseosa o agua, mínimo 300 ml. MENÚ TIPO 3 Entrada • Mini empanadas de espinaca o queso mozzarella, mínimo 100 gramos. Plato fuerte • Lomo de cerdo en salsa de maracuyá, mínimo 120 gramos. • Pollo en salsa de estragón, mínimo 120 gramos. • Puré de yuca, mínimo 120 gramos. • Verduras tipo wok, mínimo 80 gramos. Postre • Brownie, mínimo 80 gramos. Bebida • Gaseosa o agua, mínimo 300ml. NOTA 1: las opciones de alimentación descritas corresponden a menús de referencia, el contratista podrá ofrecer preparaciones equivalentes o superiores en calidad, cantidad, presentación y valor nutricional, previa aprobación del supervisor del contrato. NOTA 2: el contratista deberá suministrar decoración y ambientación acorde con la naturaleza institucional de la actividad, incluyendo mantelería, elementos decorativos,		
--	--	--



centros de mesa cuando aplique y demás elementos previamente coordinados con el supervisor del contrato.

NOTA 3: el contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con el personal de servicio y los elementos requeridos para el adecuado suministro de alimentos y bebidas durante la actividad.

NOTA 4: los alimentos podrán ser servidos a la mesa o en modalidad buffet, según las características del establecimiento y previa aprobación del supervisor del contrato.

NOTA 5: el contratista deberá garantizar la presentación musical en vivo o muestra artística equivalente incluida dentro de la actividad, conforme a las condiciones previamente definidas por el supervisor del contrato.

NOTA 6: el contratista deberá designar un coordinador logístico responsable de la actividad, quien actuará como enlace permanente con el supervisor del contrato para la planeación, coordinación y ejecución de las actividades programadas.

SEGURIDAD Y ASISTENCIA

El contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con condiciones adecuadas de seguridad, rutas de evacuación, servicio de baños en funcionamiento, iluminación adecuada y disponibilidad de atención básica ante situaciones de emergencia.

LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA

Dirigida al personal uniformado, no uniformado y su núcleo familiar (beneficiarios registrados en el Sistema de Información para la Administración del Talento Humano SIATH).

LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO: SALIDA A SITIO TURÍSTICO

OPCIONES:

- Golfo de Morrosquillo

17

El destino turístico deberá ser coordinado con el supervisor del contrato.

DESCRIPCIÓN: fortalecer las relaciones interpersonales, familiares y laborales mediante espacios de integración, recreación y descanso y aprovechamiento del tiempo libre mediante la participación en actividades recreativas y turísticas en ambientes naturales costeros, fortaleciendo las relaciones interpersonales, el bienestar físico y emocional y la motivación del personal policial.

OBJETIVO: Generar espacios de interacción, reflexión personal y familiar, contribuyendo al fortalecimiento de los

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 46 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

vínculos afectivos y al mejoramiento de la calidad de vida de los funcionarios y sus familias. DIRIGIDO: al personal uniformado y no uniformado adscrito a la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería incluida la Seccional de Tránsito y Transporte y sus beneficiarios. POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 10 participantes por actividad. FECHA: la fecha de realización será de acuerdo con las necesidades de la institución y será coordinada con el supervisor del contrato. LUGAR: El contratista deberá garantizar alojamiento en establecimiento turístico con Registro Nacional de Turismo (RNT) vigente y categoría mínima de tres (3) estrellas o equivalente, de acuerdo con la clasificación y estándares de calidad aplicables al tipo de establecimiento ofertado. El establecimiento deberá contar como mínimo con: • Habitaciones acordes a la ocupación contratada. • Aire acondicionado. • Restaurante. • Piscina. • Servicio de baños en adecuado estado de funcionamiento. • Plan de emergencias y rutas de evacuación. • Facilidades de acceso vehicular. • Atención de primeros auxilios o servicios médicos cercanos. Espacios para actividades recreativas y de integración PERIODICIDAD: las actividades se podrán realizar en diversas ocasiones, ajustando fechas, horarios y ubicaciones según lo acordado entre el contratista y el supervisor del contrato, con el fin de maximizar el alcance e impacto en la población. MEDIOS LOGÍSTICOS: el oferente suministrará un paquete turístico completo para el desarrollo de la actividad que incluya: • Transporte terrestre Montería – Golfo de Morrosquillo – Montería. • Alojamiento por dos (2) días y una (1) noche. • Alimentación. • Seguro de asistencia al viajero. • Coordinador logístico. • Ingreso a los atractivos incluidos en el paquete. Como mínimo deberá disponer de: • Acceso a playa y/o zonas acuáticas recreativas. • Piscina o espacios recreativos equivalentes.		
--	--	--



- Restaurante o servicio de alimentación.
- Baterías sanitarias en funcionamiento.
- Zonas de sombra, descanso y esparcimiento.
- Rutas de evacuación y plan básico de atención de emergencias.
- Espacios para actividades recreativas y de integración.

El establecimiento deberá contar con reconocimiento y buenas condiciones de prestación del servicio turístico, evidenciadas mediante calificaciones favorables de usuarios, certificaciones de calidad, categorización turística o cualquier otro mecanismo verificable que permita acreditar estándares adecuados para el desarrollo de la actividad.

El contratista deberá incluir dentro del paquete turístico visitas y/o recorridos a atractivos turísticos, culturales, recreativos o ambientales representativos del Golfo de Morrosquillo, previamente coordinados con el supervisor del contrato.

Entre las opciones podrán incluirse, entre otras:

- Tour por las islas del archipiélago de San Bernardo.
- Otros atractivos turísticos disponibles en el destino.

DURACIÓN: dos días y una noche

NOTA1: El contratista suministrará los pasaportes, manillas, brazaletes, entradas, tickets, boletas o elemento similar que le permita el acceso a las actividades y una persona que coordine el ingreso a la actividad, logística y entrega de la alimentación.

NOTA 2: Los atractivos turísticos descritos corresponden a opciones de referencia. El contratista podrá ofrecer alternativas equivalentes o superiores, previa aprobación del supervisor del contrato, siempre que se mantenga la finalidad recreativa, cultural y turística de la actividad.

PERIODICIDAD: La actividad podrá repetirse en diferentes fechas y horarios durante la vigencia contractual, previa coordinación entre el supervisor del contrato y el contratista, de acuerdo con las necesidades institucionales.

ALIMENTACIÓN: El contratista deberá suministrar alimentación completa durante la ejecución de la actividad turística, acorde con la gastronomía, disponibilidad y oferta culinaria propia del destino seleccionado.

Como mínimo deberá garantizar de manera diaria para cada participante:

- Desayuno.
- Almuerzo.
- Cena.
- Dos (2) refrigerios.

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 48 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

	- Hidratación permanente durante el desarrollo de las actividades. Los menús deberán ser balanceados, suficientes, preparados bajo condiciones adecuadas de higiene e inocuidad alimentaria y contener como mínimo: - Una proteína animal o equivalente. - Un acompañamiento alimenticio. - Ensalada o vegetales. - Bebida. - Opción de menú especial para personas con restricciones médicas o alimentarias previamente informadas. NOTAS ADICIONALES: - La alimentación podrá suministrarse mediante servicio a la mesa, tipo buffet o modalidad todo incluido, de acuerdo con las características del establecimiento turístico seleccionado. - La cantidad y calidad de los alimentos deberá corresponder a raciones adecuadas para el tipo de población asistente a la actividad, garantizando suficiencia nutricional durante el desarrollo de las actividades - El supervisor del contrato verificará que la alimentación suministrada sea suficiente, de buena calidad y acorde con las condiciones del destino turístico y el valor contratado - El oferente deberá entregar las bebidas frías. - El contratista deberá cumplir con la normatividad sanitaria y de manipulación de alimentos vigente durante la ejecución del contrato. - La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 5 personas; el valor cotizado debe ser por persona. Si la actividad se desarrolla con un mayor número de personas a la mínima (10 personas), el contratista facturará adicional la cantidad de personas adicionales multiplicadas por el costo unitario de la actividad.		
	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Dirigida al personal mayor de 18 años, con énfasis en el personal uniformado y no uniformado adscrito a la policía Metropolitana de Montería. LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO ACTIVIDAD: PASADÍA TURISTICO OBJETIVO: promover espacios de integración, descanso y aprovechamiento del tiempo libre mediante la participación en		



18

actividades recreativas y turísticas en ambientes naturales costeros, fortaleciendo las relaciones interpersonales, el bienestar físico y emocional y la motivación del personal policial.

POBLACIÓN A IMPACTAR: mínimo 05 funcionarios por actividad.

MEDIOS LOGÍSTICOS: El contratista deberá suministrar un paquete integral para el desarrollo de la actividad previamente aprobado por el supervisor del contrato que incluya como mínimo:

- Transporte terrestre ida y regreso desde la ciudad de Montería.
- Ingreso al establecimiento turístico o recreativo.
- Uso de las instalaciones y servicios recreativos disponibles.
- Alimentación.
- Logística necesaria para garantizar el adecuado desarrollo de la jornada recreativa.

FECHA: la fecha de realización será de acuerdo con las necesidades de la institución y será coordinada con el supervisor del contrato.

PERIODICIDAD: las actividades se podrán realizar en diversas ocasiones, ajustando fechas, horarios y ubicaciones según lo acordado entre el contratista y el supervisor del contrato, con el fin de maximizar el alcance e impacto en la población.

LUGAR: el contratista deberá disponer de un hotel turístico vacacional y de spa, ubicado en el municipio de Arboletes del departamento de Antioquia, previamente aprobado por el supervisor del contrato.

El establecimiento deberá contar con una categoría mínima de tres (3) estrellas y tener el Registro Nacional de Turismo (RNT) vigente cuando aplique y garantizar condiciones adecuadas de seguridad, salubridad, accesibilidad, comodidad y capacidad para atender la totalidad de los participantes.

Como mínimo deberá disponer de:

- Acceso a playa y/o zonas acuáticas recreativas
- Zonas de entretenimiento
- Zonas fotogénicas
- Zona de jardines, miradores y castillos medievales.
- Piscina o espacios recreativos equivalentes.
- Restaurante o servicio de alimentación.
- Baterías sanitarias en funcionamiento.
- Zonas de sombra, descanso y esparcimiento.
- Rutas de evacuación y plan básico de atención de emergencias.



- Espacios para actividades recreativas y de integración.

El establecimiento deberá contar con reconocimiento y buenas condiciones de prestación del servicio turístico, evidenciadas mediante calificaciones favorables de usuarios, certificaciones de calidad, categorización turística o cualquier otro mecanismo verificable que permita acreditar estándares adecuados para el desarrollo de la actividad.

DURACIÓN: todo el día, no incluye hospedaje nocturno, el horario de salida y de llegada será acordado con el supervisor del contrato.

TRANSPORTE: será proporcionado por el supervisor de contrato.

ALIMENTACIÓN: el contratista suministrará la alimentación que escoja el supervisor del contrato para brindar a cada uno de los participantes el día del evento, (01) desayuno, (01) refrigerio después del desayuno, (01) almuerzo y (01) refrigerio después del almuerzo, durante el desarrollo de la actividad, previa coordinación con el supervisor del contrato.

OPCIONES DE MENÚ

DESAYUNO TIPO 1 (HUEVOS AL GUSTO)

- Huevos al gusto, 120 gramos.
- Pan, 50 gramos.
- Mantequilla, queso crema y/o mermelada, 15 gramos.
- 1 bebida caliente a gusto (café en leche, chocolate, agua de panela), 12 Oz.
- 1 botella de agua en recipiente de plástico, 500 mililitros.

DESAYUNO TIPO 2 (TAMAL)

- Tamal, 250 gramos
- Pan, 50 gramos.
- 1 jugo de fruta en leche o en agua o bebida de malta, 250 mililitros.
- 1 botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros

REFRIGERIO TIPO 1

- Arepa de huevo caliente, 200 gramos.
- (01) bebida gaseosa, té helado, jugo natural en empaque de plástico a elección del beneficiario, 500 mililitros
- botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros

REFRIGERIO TIPO 2

- Empanada de maíz rellena de carne o pollo caliente, 150 gramos.
- (01) bebida gaseosa, té helado, jugo natural en empaque de plástico a elección del beneficiario, 500 mililitros



- botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros

ALMUERZO TIPO 1 (TÍPICO DE MAR)

- Porción de pescado de mar: pargo rojo, sierra o róbalo, 250 gramos.
- Porción de patacones, 5 unidades.
- Sopa de pescado.
- Arroz de coco o aceite, 120 gramos.
- Ensalada fresca, 80 gramos.
- Bebida, gaseosa o jugo natural en agua, 500 mililitros.
- Botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros

ALMUERZO TIPO 2 (FILETE A LA PLANCHA)

- Filete de cerdo, pollo o res a la plancha, 250 gramos.
- Porción de patacones, 5 unidades.
- Sopa del día.
- Arroz de coco o aceite, 120 gramos.
- Ensalada fresca, 80 gramos.
- Bebida, gaseosa o jugo natural en agua, 500 mililitros.
- Botella de agua en recipiente de plástico, 300 mililitros.

NOTA 1: las opciones de alimentación descritas corresponden a menús de referencia, el contratista podrá ofrecer alternativas equivalentes o superiores en cantidad, calidad y valor nutricional, previa aprobación del supervisor del contrato.

NOTA 2: la alimentación deberá suministrarse utilizando vajilla, recipientes y utensilios adecuados para el consumo de alimentos, garantizando condiciones de higiene, seguridad y presentación.

NOTA 3: el contratista deberá disponer del personal de servicio necesario para garantizar la adecuada atención de los asistentes durante el suministro de alimentos y bebidas.

NOTA 4: el contratista deberá designar un coordinador logístico responsable de la actividad, quien actuará como enlace permanente con el supervisor del contrato para la planeación, coordinación y ejecución de las actividades programadas.

SEGURIDAD Y ASISTENCIA

El contratista deberá garantizar que el establecimiento seleccionado cuente con condiciones adecuadas de seguridad, rutas de evacuación, servicio de baños en funcionamiento y disponibilidad de atención básica ante situaciones de emergencia.

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 52 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
El oferente aportará junto con la oferta carta de compromiso en la cual manifiesta que cumplirá con el perfil, experiencia, documentos y demás características solicitadas en el anexo No. 1 ítem personal mínimo requerido, así como los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente La acreditación documental (hojas de vida y soportes) se exigirá al adjudicatario como requisito previo al inicio de la ejecución. Dichos soportes deberán ser presentados para la validación y aval del supervisor del contrato, garantizando el cumplimiento en su totalidad. UN (01) COORDINADOR GENERAL DEL CONTRATO Será el responsable de la planeación, coordinación, organización, seguimiento y ejecución integral de las actividades contempladas dentro del contrato, actuando como enlace permanente entre el contratista y el supervisor designado por la Entidad. Formación académica: - Profesional en Administración de Empresas, Administración Turística y Hotelera, Ingeniería Industrial, Administración Pública, Logística, Gestión Empresarial o áreas afines. Experiencia: - Mínimo un (01) año de experiencia profesional certificada en coordinación de eventos, logística, programas de bienestar, actividades recreativas, turísticas, culturales o sociales. Funciones: - Coordinar la ejecución de las actividades contratadas. - Servir de enlace entre el contratista y el supervisor. - Garantizar la disponibilidad de recursos logísticos y operativos. - Coordinar el personal de apoyo requerido para cada actividad. - Garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. UN (01) JEFE DE ALIMENTOS (COORDINADOR DE SERVICIO) Quien desempeñará funciones de planeación, dirección y control de la dinámica del servicio en el área de preparación de los alimentos, en los términos y condiciones establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y de la distribución o entrega de los alimentos. La persona propuesta debe cumplir con los siguientes requisitos y presentar soporte de los mismos:		

**Formación académica:**

- Profesional en Ingeniería de Alimentos, Nutrición y Dietética, Gastronomía, Administración de Instituciones de servicio o áreas afines que acrediten competencias en servicio de alimentación.

Requisito legal de servicio:

- Para Ingenieros: Tarjeta de Matrícula Profesional expedida por el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería – COPNIA y Certificado de Vigencia y Antecedentes Disciplinarios expedido por el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería – COPNIA.
- Para Nutricionistas: Tarjeta de matrícula profesional expedida por el Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas – COLDNUD y soporte de inscripción en el Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud – RETHUS.
- Para otras profesiones: Tarjeta profesional expedida por el consejo profesional correspondiente, según la ley vigente para cada disciplina. En caso de que la profesión no requiera tarjeta profesional para su ejercicio, el representante legal del contratista deberá certificar dicha condición.

Experiencia:

- Con un (01) año de experiencia profesional certificada en cargos de administración o coordinación de producción, preparación y suministro de alimentación masivos o catering o similares.

Funciones:

- Supervisar el suministro de alimentos.
- Garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias.
- Coordinar el personal relacionado con alimentación.
- Verificar la calidad y oportunidad del servicio alimentario.

UN (01) RECREACIONISTA

Responsable de diseñar, coordinar y ejecutar actividades recreativas, lúdicas, familiares, culturales y de integración social dirigidas a niños, adolescentes, adultos y familias beneficiarias de los programas de bienestar institucional.

Formación académica:

- Técnico, Tecnólogo o Profesional en Recreación, Animación Sociocultural, Educación Física, Cultura Física, Deportes, Gestión Cultural o áreas afines.

Experiencia:

- Mínimo un (01) año de experiencia certificada en organización, coordinación o ejecución de actividades recreativas, culturales, lúdicas, integración comunitaria, recreación dirigida o eventos de bienestar social.

Formación complementaria:

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 54 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

• Certificados, cursos, seminarios o capacitaciones relacionados con recreación, animación de grupos, actividades lúdicas, trabajo comunitario, organización de eventos o temáticas afines. Funciones: • Orientar y desarrollar actividades recreativas. • Apoyar actividades de integración familiar e institucional. • Coordinar dinámicas grupales y actividades lúdicas. • Apoyar actividades dirigidas a población infantil y familiar.		
Si durante la ejecución del contrato se producen cambios en el personal mínimo requerido presentado con la oferta, el contratista deberá reemplazarlo por personal que cumpla requisitos iguales o superiores a los exigidos para el cargo correspondiente, previa aprobación del supervisor del contrato. Para tal efecto, deberá presentar la hoja de vida junto con los soportes académicos, experiencia y demás documentos requeridos para la validación del reemplazo.		
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
<u>El oferente garantizará y certificará</u> que para el desarrollo de las actividades que se requieran, deberá contar con un establecimiento de alojamiento y hospedaje que cumplan con la categorización mínima tres (3) estrellas de acuerdo a lo establecido en la NORMA TÉCNICA NTSH SECTORIAL COLOMBIANA 006 CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO HOSPEDAJE. CATEGORIZACIÓN POR ESTRELLAS DE HOTELES.		
<u>El oferente garantizará y certificará</u> que las actividades que requieren el servicio de alimentación deben cumplir lo dispuesto en la NORMA TÉCNICA NTSH – USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007 NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, exigida para la prestación del servicio de alimentos.		
CAPACIDAD OPERATIVA <u>El oferente garantizará y certificará</u> mediante documento escrito y firmado por representante legal, que cuenta con los medios necesarios para atender las actividades de bienestar y calidad de vida recreo deportivas, culturales y de asistencia psicosocial, tales como: instalaciones para el desarrollo de los eventos y actividades, recurso humano para atender los servicios, equipos y demás elementos necesarios, así como en lo relacionado con la alimentación, esta contará con el peso y el gramaje establecido, cumpliendo a cabalidad con las normas de higiene y salubridad que garanticen la buena calidad de los alimentos y que estos son aptos para el consumo humano, garantizando que el personal encargado de la manipulación de alimentos deberá contar con capacitación vigente en Buenas Prácticas de Manufactura y manipulación de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente, de las personas que va a requerir el futuro contratista en la ejecución del contrato, la idoneidad de los mismos, con las condiciones de almacenamiento, con las condiciones higiénico locativas, con las practicas higiénicas, con los programas de saneamiento básico, de acuerdo a las condiciones técnicas mínimas exigidas por la Policía Metropolitana de Montería y el Departamento de Policía Córdoba, teniendo en cuenta que estas se pueden		



GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS

Página 55 de 56

Código: CO-FR-024

FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA

Vigente a partir de: 28/05/2025

Versión: 2

desarrollar de manera simultánea por las diferentes unidades.		
El oferente se compromete a sostener los precios del servicio integral que preste durante el tiempo que dure el contrato que se llegase a celebrar.		
El oferente se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad, los cuales deberán cumplir entre otros, con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes para la preparación de alimentos y la atención hotelera.		
El oferente y futuro contratista debe hacer entrega de los servicios objeto del presente contrato de acuerdo a los términos y lugares acordados por el supervisor de la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería.		
<u>El oferente garantizará y presentará</u> certificación suscrita por el representante legal de la empresa, en donde se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental, así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para el POLICÍA NACIONAL en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993 ley 139 de 1994. ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y Documento CONPES 2834 de 1996 resolución No. 2900 del 17/08/2012		
ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD Confidencialidad e integridad de la información institucional: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en el desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente contrato, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo, el oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar y entregar en la propuesta el formulario correspondiente.		
El supervisor del contrato podrá solicitar, cuando lo considere necesario, fichas técnicas, fotografías, descripción de menús o cualquier otro soporte que permita verificar las condiciones de calidad de los alimentos a suministrar.		
El oferente o futuro contratista deberá responder de forma oportuna los requerimientos realizados por el supervisor con relación a las actividades, mediante los canales de comunicación que se establezcan en el acta de inicio		

	GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS	Página 56 de 56
		Código: CO-FR-024
	FORMATO FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Vigente a partir de: 28/05/2025
		Versión: 2

como son (correos electrónicos y llamadas telefónicas).		
Los bienes y servicios suministrados por el oferente o futuro contratista, deberán cumplirse de acuerdo a lo establecido en las condiciones técnicas del contrato.		
El oferente o futuro contratista no podrá obtener material fotográfico que incluya a los menores de edad en las evidencias sin el consentimiento de los padres.		
SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)	CUMPLE	NO CUMPLE
El oferente <u>deberá presentar certificación</u> suscrita por el representante legal y por el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, en la que conste la implementación y cumplimiento de las obligaciones aplicables del SG-SST conforme al Decreto 1072 de 2015 y la demás normativa vigente sobre la materia. (Documento que debe entregar junto con la oferta).		

FIRMA PROPONENTE, REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL OFERENTE

IDENTIFICACIÓN (NIT, C.C. O C.E.)

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL

IDENTIFICACIÓN (C.C. O C.E.)

DIRECCIÓN:

TELÉFONO:

EMAIL:

Elaboró:

PT. LUIS ANTONIO BERROCAL CORDERO
Responsable Bienestar Social

Revisó:

SI. LUIS EDUARDO CORREA GONZALEZ
Responsable Bienestar Social

Aprobó:

Intendente jefe. FELIPE JAVIER JAIMES MENDOZA
Dinamizador Gestión del Talento Humano