Ciudad y fecha:	Medellín, 4 de noviembre de 2026
Unidad:	DEPARTAMENTO DE POLICIA ANTIOQUIA DIRECCION DE INCORPORACIÓN REGION DE POLICIA 6 UNIDAD DE DIALOGO Y MANTENIMIENTO DEL ORDEN MEVAL COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMAN CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO CENTRO VACACIONAL HORNACHUELOS POLICIA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA
Tipo de contrato	

Tipo de contrato	Marque el tipo de contrato
Orden de compra	
Contrato de obra	
Contrato de consultoría	
Contrato de prestación de servicios	x
Contrato de compraventa	
Contrato de suministro	
Contrato interadministrativo	

Contrato /aceptación de oferta u orden de compra No.	12-7-10038-26
Constancia de recibido No.	005
Contratista:	CESAR AUGUSTO CARDONA CASTAÑO
NIT del contratista:	70.754.071-3
Objeto del contrato o aceptación de oferta:	LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE BIENESTAR, INCLUYENDO EL APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESPLIEGUE DEL SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA LA FAMILIA POLICIAL (SAFAP), ORIENTADO AL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LOS UNIFORMADOS, PERSONAL NO UNIFORMADO Y SUS BENEFICIARIOS, ADSCRITOS A LA MEVAL Y DEMÁS UNIDADES QUE DEPENDE DE LA ORDENACIÓN DEL GASTO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ.
Instrumento de agregación y número del Acuerdo Marco de Precios (aplica sólo para órdenes de compra):	NO APLICA
Valor del contrato / aceptación de oferta u orden de compra:	EL VALOR DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN ES DE MIL CIENTO TREINTA MILLONES OCHOCIENTOS SEIS MIL DOSCIENTOS NUEVE PESOS CON ONCE CENTAVOS ($ 1.130.806.209,11) MONEDA LEGAL COLOMBIANA, MONEDA LEGAL COLOMBIANA, Y DEMÁS IMPUESTOS, TASAS, CONTRIBUCIONES, COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS. ✓ DEPARTAMENTO DE POLICIA ANTIOQUIA: $ 346.830.000,00 ✓ DEANT - DIRECCIÓN DE INCORPORACIÓN: $ 18.483.000,00

	✓ REGION DE POLICIA Nro. 6: $ 27.115.800,00 ✓ CONTROL INTERNO REGION DE POLICIA Nro. 6: $ 2.400.000,00 ✓ UNIDAD DE DIALOGO MANTENIMIENTO DEL ORDEN: $ 70.070.706,98 ✓ COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMAN: $ 15.306.702,13 ✓ CENTRO VACACIONES CIRCULO: $ 7.000.000,00 ✓ CENTRO VACACIONES HORNACHUELOS: $ 13.000.000,00 ✓ POLICIA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA: $ 630.600.000,00
Plazo de ejecución:	EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO QUE SE DERIVE DEL PRESENTE PROCESO CONTRACTUAL, SERÁ DESDE EL 26 DE JUNIO DE 2026 AL 10 DE DICIEMBRE DE 2026, CONTADOS A PARTIR DE LA APROBACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA, LO CUAL SE INFORMARÁ A TRAVÉS DE COMUNICACIÓN OFICIAL.
Fecha de vencimiento (aplica solo para órdenes de compra)	NO APLICA
Lugar de ejecución y/o entrega:	La prestación del servicio se realizará dentro de las jurisdicciones del Departamento de Antioquia, así: • POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA comprende Distritos, Estaciones, especialidades y unidades nominadas, donde sea requerido • Departamento de Policía Antioquia comprende Distritos, Estaciones, Subestación, Especialidades y unidades nominadas, donde sea requerido ubicadas en todo el departamento Antioquia. • Colegio Nuestra Señora de Fátima Comprende instalaciones del Colegio o donde sea requerido. • Centro Vacacional de Medellín donde sea requerido • En los lugares propuestos por el contratista y de acuerdo a los ítems relacionados en el anexo técnico. Los eventos serán solicitados y coordinados previamente por el supervisor del contrato establecidos para cada unidad policial o quien haga sus veces en el cargo, quienes indicarán claramente que clase de evento e ítem se requiere, lugar para su prestación, fecha y hora del mismo. El contratista deberá considerar dentro de los precios unitarios ofertados todos los costos de logística, transporte de personal, viáticos y movilización de insumos a cualquier punto de la geografía del Departamento de Antioquia donde sea requerido el servicio, sin que haya lugar a pagos adicionales por este concepto.
Incumplimiento del plazo de ejecución SI___NO___	NO
Nombre del supervisor/coordinador del contrato y cargo que desempeña:	Mayor OSCAR HERNANDO HERNANDEZ URREGO Rector Colegio Santo Domingo de Guzmán
Fecha de entrega certificada:	DEL 11/09/2026 HASTA EL 21/10/2026

Valor que se está certificando con la presente constancia de recibido de la vigencia.	**UNID.**	**R/C**	**Descripción del bien o servicios recibidos**	**Valor recibido**	**Valor facturado**	**Valor a amortizar y/o descontar ***	**Valor a pagar**
	DEANT		PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE BIENESTAR, INCLUYENDO EL APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESPLIEGUE DEL SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA LA FAMILIA POLICIAL (SAFAP), ORIENTADO AL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LOS UNIFORMADOS, PERSONAL NO UNIFORMADO Y SUS BENEFICIARIOS, ADSCRITOS A LA MEVAL Y DEMÁS UNIDADES QUE DEPENDE DE LA ORDENACIÓN DEL GASTO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ.	$ 33.102.800,00	$ 33.102.800,00	----------	$ 33.102.800,00
	REGI6			$ 17.661.300,00	$ 17.661.300,00	----------	$ 17.661.300,00
	UNDMO			$ 9.485.600,00	$ 9.485.600,00	----------	$ 9.485.600,00
	CEVCI			$ 1.194.000,00	$ 1.194.000,00	----------	$ 1.194.000,00
	DINCO			$ 4.800.000,00	$ 4.800.000,00	----------	$ 4.800.000,00
	COSDO			$ 2.182.500,00	$ 2.182.500,00	----------	$ 2.182.500,00
	CEVOR			$ 2.805.200,00	$ 2.805.200,00	----------	$ 2.805.200,00
	MEVAL			$ 29.455.200,00	$ 29.455.200,00		$ 29.455.200,00
Acta de recepción de bienes:	No aplica						

DEPARTAMENTO DE POLICIA ANTIOQUIA

No. factura	Fecha factura	Valor factura	Nota crédito o débito	Valor neto
FV 1972	27/10/2026	$ 3.810.600,00	$ 0,00	$ 3.810.600,00
FV 1973	27/10/2026	$ 7.068.400,00	$ 0,00	$ 7.068.400,00
FV 1974	27/10/2026	$ 3.492.000,00	$ 0,00	$ 3.492.000,00
FV 1975	27/10/2026	$ 1.365.000,00	$ 0,00	$ 1.365.000,00
FV 1976	27/10/2026	$ 2.340.000,00	$ 0,00	$ 2.340.000,00
FV 1977	27/10/2026	$ 11.711.800,00	$ 0,00	$ 11.711.800,00
FV 1978	27/10/2026	$ 3.315.000,00	$ 0,00	$ 3.315.000,00
Valor total bienes y/o servicios recibidos		**$ 33.102.800,00**	**$ 0,00**	**$ 33.102.800,00**

REGION DE POLICIA 6

No. factura	Fecha factura	Valor factura	Nota crédito o débito	Valor neto
FV 1979	27/10/2026	$ 960.300,00	$ 0,00	$ 960.300,00
FV 1980	27/10/2026	$ 3.492.000,00	$ 0,00	$ 3.492.000,00
FV 1981	27/10/2026	$ 1.044.000,00	$ 0,00	$ 1.044.000,00
FV 1982	27/10/2026	$ 4.365.000,00	$ 0,00	$ 4.365.000,00
FV 1983	27/10/2026	$ 7.800.000,00	$ 0,00	$ 7.800.000,00
Valor total bienes y/o servicios recibidos		**$ 17.661.300,00**	**$ 0,00**	**$ 17.661.300,00**

UNIDAD DE DIALOGO Y MANTENIMIENTO DEL ORDEN MEVAL

No. factura	Fecha factura	Valor factura	Nota crédito o débito	Valor neto
FV1984	27/10/2026	$ 4.542.400,00	$ 0,00	$ 4.542.400,00
FV1985	27/10/2026	$ 4.943.200,00	$ 0,00	$ 4.943.200,00
Valor total bienes y/o servicios recibidos		**$ 9.485.600,00**	**$ 0,00**	**$ 9.485.600,00**

CENTROS VACACIONAL EL CIRCULO

No. factura	Fecha factura	Valor factura	Nota crédito o débito	Valor neto
FV 1986	27/10/2026	$ 1.050.000,00	$ 0,00	$ 1.050.000,00
FV 1987	27/10/2026	$ 130.000,00	$ 0,00	$ 130.000,00
FV 2007	04/11/2026	$ 14.000,00	$ 0,00	$ 14.000,00
Valor total bienes y/o servicios recibidos		**$ 1.194.000,00**	**$ 0,00**	**$ 1.194.000,00**

DIRECCION DE INCORPORACIÓN

No. factura	Fecha factura	Valor factura	Nota crédito o débito	Valor neto
FV 1989	27/10/2026	$ 4.800.000,00	$ 0,00	$ 4.800.000,00
Valor total bienes y/o servicios recibidos		**$ 4.800.000,00**	$ 0,00	**$ 4.800.000,00**

COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMAN

No. factura	Fecha factura	Valor factura	Nota crédito o débito	Valor neto
FV 1990	27/10/2026	$ 2.182.500,00	$ 0,00	$ 2.182.500,00
Valor total bienes y/o servicios recibidos		**$ 2.182.500,00**	**$ 0,00**	**$ 2.182.500,00**

CENTRO VACACIONAL HORNACHUELOS

No. factura	Fecha factura	Valor factura	Nota crédito o débito	Valor neto
FV 1991	27/10/2026	$ 2.805.200,00	$ 0,00	$ 2.805.200,00
Valor total bienes y/o servicios recibidos		**$ 2.805.200,00**	**$ 0,00**	**$ 2.805.200,00**

POLICIA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ

No. factura	Fecha factura	Valor factura	Nota crédito o débito	Valor neto
FV 1992	27/10/2026	$ 11.130.000,00	$ 0,00	$ 11.130.000,00
FV 1993	27/10/2026	$ 3.420.000,00	$ 0,00	$ 3.420.000,00
FV 1994	27/10/2026	$ 4.273.200,00	$ 0,00	$ 4.273.200,00
FV 1995	27/10/2026	$ 6.342.000,00	$ 0,00	$ 6.342.000,00
FV 1996	27/10/2026	$ 975.000,00	$ 0,00	$ 975.000,00
FV 1997	27/10/2026	$ 1.365.000,00	$ 0,00	$ 1.365.000,00
FV 1998	27/10/2026	$ 1.950.000,00	$ 0,00	$ 1.950.000,00
Valor total bienes y/o servicios recibidos		**$ 29.455.200,00**	**$ 0,00**	**$ 29.455.200,00**

CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO: Por medio de la presente constancia de recibo a satisfacción y en mi condición de supervisor acredito el cumplimiento de las obligaciones del contratista y certifico que los bienes y servicios relacionados cumplen con las especificaciones técnicas contratadas.

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual	SI	El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago	SI	El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato mediante el aporte de la Planilla Integrada de Liquidación de Aportes Nro. 88557404 y 87979389
Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato
Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.	SI	El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato
Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.	SI	El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato
Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos" y el registro de la factura electrónica de venta.	SI	El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato

Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato
Cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión, del decreto 052 del 2017 y la resolución 0312 de 2019, en exigencia al cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual debe estar certificado por el ARL, donde se evidencie el cumplimiento igual o superior al 86%.	SI	El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato
Cumplir con la normatividad ambiental aplicable.	SI	El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato
Suministrar y mantener durante toda la vigencia del contrato el personal profesional y técnico mínimo exigido en el anexo técnico, garantizando que, ante cualquier renuncia o retiro, el reemplazo cuente con un perfil igual o superior al inicialmente ofertado, previa aprobación escrita del supervisor.	SI	El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
01	**JORNADA CULTURAL – CINE** **Línea de intervención Familia-Adultez Genero- niñez juventud – Fomento de las actividades deportivas, recreativas y Culturales** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad** dirigida en grupo con los participantes del evento, finalizando con. **CINE:** Se busca crear espacios como propósito entender que el espectáculo del cine, es concebido como entretenimiento, antes que, como diversión, nos permite acercarnos en una perspectiva de reconocimiento de muchas obras cinematográficas, sin alejarnos del placer de contemplar, son válidas para la reflexión y el ejercicio del intelecto.	**SI**	**El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato**

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	Entrada cualquier función de cine-2D por persona, en cualquier horario, en los días lunes, martes, miércoles y jueves. Entrada cualquier función de cine-2D por persona, en cualquier horario, en los días lunes, martes, miércoles y jueves. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad sin caducidad de la vigencia 2026 Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia donde se disponga de salas de cine). **1.1** **Combo:** incluye perro caliente de 250 gramos + gaseosa 22 onzas + crispeta de sal 100 gramos + chocolatina 30 gramos. **1.2** **Combo:** incluye hamburguesa de carne res: 150 gramos, con todos sus ingredientes (pan de hamburguesa, tomate, lonjas de queso, lonja de jamón, lechuga, salsas al gusto y tocineta) + gaseosa 22 onzas + crispeta de sal 100 gramos. **1.3** **COMBO:** incluye perro caliente de 250 gramos + gaseosa 22 onzas + crispeta de sal 100 gramos.		
05	**CONVIVO CON HABITOS SALUDABLES** **Línea de intervención Familia – Adultez - Genero- Niñez - Juventud – Fomento de las actividades deportivas, recreativas y Culturales** Actividad supervisada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **Convivo con hábitos saludables:** Brindar herramientas que contribuyan a la disminución de riesgos psicológicos y sociales con el fin de prevenir que se materialicen conductas derivadas de estos riesgos que atenten contra la integridad física y mental.	**SI**	**El contratista cumple con las obligaciones estipuladas en el contrato**

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	El contratista seleccionado deberá disponer de un (1) profesional en Psicología o en Ciencias Sociales, con conocimientos y experiencia en temáticas relacionadas con: Familia y fortalecimiento del núcleo familiar. Resaltando el rol de la madre en el hogar. Importancia de la madre policía para la institución. Solución de conflictos. Proyecto de vida. Educación financiera. Liderazgo, coaching o prevención de los riesgos psicosociales. El profesional deberá acreditar una experiencia general mínima de un (01) año en el ejercicio de su profesión como Psicólogo o profesional de las Ciencias Sociales. Asimismo, deberá diseñar y ejecutar actividades lúdicas dirigidas a las participantes, con una intervención cuya duración sea de dos (2) horas por evento, previa autorización del Supervisor del contrato. El profesional propuesto deberá cumplir con los siguientes requisitos habilitantes: No registrar antecedentes disciplinarios, penales ni fiscales vigentes. No encontrarse incurso en inhabilidades o incompatibilidades para contratar con el Estado. No presentar reporte alguno en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM. Las actividades se desarrollarán en eventos con una capacidad máxima de sesenta (60) personas. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia).		

ÍTEM		CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	5.1	**SÁNDWICH** (01 tajada de jamón de 30 gramos, una tajada queso de 30 gramos), pechuga de pollo de 100 gramos y vegetales, contenedor en material biodegradable o compostable. Jugo no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.		
	5.2	**SÁNDWICH DE PERNIL DE PAVO:** pan francés y/o baguette, 3 lonjas de pernil de cerdo asado 30 gramos cada una, dos tajadas de queso 30 gramos cada una, 2 tajadas de mortadela marca reconocida 30 gramos casa una, 2 rodajas de tomate maduro, 2 rodajas de cebolla, lechuga, mantequilla derretida, salsas en sachet (mayonesa, tomate, rosada) empaque ecológico responsable con el medio ambiente.		
	5.3	**PORCIÓN DE PIZZA**, de 300 gramos que contiene pollo desmechado, champiñones preparados, mozzarella, queso parmesano con base napolitana, empaque de cartón ecológico responsable con el medio ambiente.		
	5.4	**CREP DE POLLO:** de 350 gramos relleno de pollo en salsa bechamel con champiñones, maicitos y queso doble crema, gratinado con queso parmesano, empaque ecológico responsable con el medio ambiente.		
	5.5	**LECHONA:** Porción lechona de 200 gramos, acompañado de bebida gaseosa de 350 ml marca reconocida y/o jugo de caja de 350 ml.		
	5.6	**HAMBURGUESA:** Elaboración y entrega de una hamburguesa de 200 gramos, que ofrezca la siguiente especificación técnica adicional: pan de hamburguesa, 70 gramos de queso, 120 gramos de carne de Hamburguesa, vegetales (tomate y lechuga) y una porción de 100 gramos papas fritas, más una bebida de 600 ml".		
	5.7	**Ensalada de Frutas:** (100 gramos de mango, 150 banano, papaya 200 gramos) de 450 gramos y 50 gramos de queso.		
	5.8	**REFRIGERIO:** 01 Fruta (manzana y/o mandarina y/o pera), con bebida (agua) de 600 ml de marca reconocida, más un bocadillo de 40 gramos.		
	5.9	**Empanada** (pollo y/o carne y/o mixta 100 gramos)		

ÍTEM		CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	5.10	**Jugo no retornable** 250 ml en marca reconocida comercialmente.		
	5.11	**croissant** (pollo, carne o mixta) 200 gramos		
	5.12	**KIT CAJA FELIZ EN MATERIAL BIODEGRADABLE DE 12X12 CM, POR NIÑO QUE DEBERÁ CONTENER:** barra de caramelo, (1) bom (chupeta), (1) galleta con centro cremoso 114 gr, (1) chocolatina 12 gramos, (1) Caramelo blando masticable con sabor a frutas, en forma de cubo o en forma de tubo y grageas 16.5 gramos, (1) burbuja de chocolate 14 gr, (1) Pelotas locas de Goma o Saltarinas, (10) dulces 35 gramos.		
	5.13	**Parrillada** (plato de carne de res a la plancha 150 gramos, lomo de cerdo 150 gramos, chorizo 100 gramos, papa salada 100 gramos, plátano maduro asado 100 gramos, yuca 100 gramos, guacamole 50 gramos, gaseosa personal no retornable marca reconocida 600 ml).		
	5.14	**TRIFASICO:** Lomo de Cerdo en búfalo o BBQ acaramelada de 150 gramos, pierna pernil de pollo al horno de 100 gramos, carne de res 200 gramos, arroz verde125 gramos, torta de papa 100 gramos, jugo de 22 onzas.		
	5.15	Botella de agua en material pastico de 600ml		
	5.16	una porción de ponqué de 50 gramos		
	5.17	Servicio de mantelería, forro, silla con moño y centro de mesa para salón social para 100 personas		
	5.18	Servicio de mantelería, forro, silla con moño y centro de mesa para salón social para 50 personas		
	5.19	Alquiler de salón social para 100 personas con servicio de mesero (1 mesero por 30 personas).		
	5.20	Alquiler de salón social para 50 personas con servicio de mesero (1 mesero por 30 personas).		
08	**JORNADA RECREATIVA**			**El Contratista cumple con**

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS		CUMPLE	NO CUMPLE
	Línea de intervención Adultez – Familia – Niñez – Juventud – Genero Fomento de las actividades deportivas, recreativas y culturales. Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **SOL Y DIVERSIÓN:** Son actividades que buscan promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida. **El contratista deberá entregar el siguiente servicio:** Entrada por persona a Centro Recreativo; ubicados en los municipios de Santafé de Antioquia, Sopetrán, San Jerónimo, La Pintada, Rionegro, Caucasia, San Rafael, Barbosa, Girardota, Copacabana, Guatapé, El Peñol, Jardín, Fredonia, Cocorná, Cisneros, Remedios y Doradal; cualquier día de la semana con derecho a zonas deportivas, juegos de mesa, zonas húmedas y demás atracciones del lugar. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia).		**SI**	**las condiciones técnicas mínimas estipuladas en el contrato**
	8.1	**REFRIGERIO 1 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO:** Pastel hawaiano y/o pollo de 200 gramos y bebida hidratante saborizada no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.		
	8.2	**REFRIGERIO 2 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO:** Cochinito apanado relleno de queso 100 gramos, Jugo no retornable 600 ml en marca reconocida comercialmente.		
	8.3	**ALMUERZO EJECUTIVO COMBO 1 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Pechuga de pollo a la plancha (150 gramos). porción de arroz blanco (60 gramos). Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria. 2 unidades de papa salada		

ÍTEM		CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
		medianas o porción de papas a la francesa. jugo en agua (vaso de 22 onzas) empaque ecológico responsable con el medio ambiente.		
	8.4	**ALMUERZO COMBO 2 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo, verduras o champiñones) 150 gramos, Porción de carne al horno (pollo, cerdo o res), 200 gramos Arroz blanco porción 125 gramos Papa a la francesa porción 100 gramos Ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 22 onzas Postre 50 gramos		
	8.5	**ALMUERZO COMBO 3 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, Trucha y/o mojarra y/o sierra y/o Tilapia de (160 gramos), arroz de coco porción 125 gramos, Patacón 80 gramos, ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 22 onzas.		
	8.6	**DESAYUNO COMBO 1 CALDO DE COSTILLA 1:** Preparación 1 taza de costilla de res de (240 gramos), que contiene: papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente de 22 onzas, 1 pan 90 gramos.		
	8.7	**DESAYUNO COMBO 2 CALDO DE POLLO 2:** Preparación con pollo (01 presa de 60 gramos), papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente de 22 onzas, 1 pan 90 gramos.		
	8.8	**DESAYUNO COMBO 3:**(TAMAL CORRIENTE) Tamal 300 gramos más bebida caliente y/o jugo en agua 22 onzas.		
	8.9	**DESAYUNO COMBO 4:** Tortilla de huevos y/o omelette y/o huevos (gallina) rancheros 70 gramos, Pan integral y/o tostadas 80 gramos, Arroz blanco porción 120 gramos, Bebida acompañante 22 onzas (chocolate y/o café con leche y/o jugo de naranja).		
	8.10	**CENA COMBO 1:** Porción de carne al horno (pollo y/o cerdo y/o res) 200 gramos, arroz blanco porción 120 gramos, papa a la francesa porción 100 gramos, ensalada		

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS		CUMPLE	NO CUMPLE
		tropical 150 gramos, bebida acompañante 22 onzas Postre 50 gramos		
	8.11	**CENA COMBO 2:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, arroz blanco porción 120 gramos, maduro asado 100 gramos, bebida acompañante 22 onzas.		
10	**CONTROL DE EMOCIONES Y PENSAMIENTOS** **Línea de intervención Adultez – Familia – Niñez – Juventud – Genero Fomento de las actividades deportivas, recreativas y culturales.** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **FORTALECIENDO HABILIDADES EN EQUIPO:** Estimular el desarrollo integral y armónico de las capacidades físicas, emocionales del personal que labora en la institución, coadyuvando a su bienestar y profesionalismo. Se busca crear espacios para promover que en los funcionarios exista una adecuada comunicación, una sana competencia Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **El contratista deberá entregar el siguiente servicio:** Entrada por persona a bolera ubicada en el área metropolitana del valle de aburra con asignación de pista de boliche y bolas para el mismo para máximo 6 personas, tablero de puntuación y préstamo zapatos; cualquier día de la semana. Duración de la actividad mínimo 1 hora. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad.		**SI**	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas mínimas estipuladas en el contrato**
	10.1	**HAMBURGUESA:** Elaboración y entrega de una hamburguesa de 200 gramos, que ofrezca la siguiente		

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS		CUMPLE	NO CUMPLE
		especificación técnica adicional: pan de hamburguesa, 70 gramos de queso, 120 gramos de carne de Hamburguesa, vegetales (tomate y lechuga) y una porción de 100 gramos papas fritas, más una bebida de 600 ml". Caja y contenedor elaborados en cartón craft o bagazo de caña, biodegradables y compostables, aptos para alimentos calientes y grasos, libres de plástico. Envase retornable o reciclable (PET 100 % reciclable o bioplástico), con tapa reciclable.		
	10.2	**PORCIÓN DE PIZZA**, de 300 gramos que contiene pollo desmechado, champiñones preparados, mozzarella, queso parmesano con base napolitana, empaque de cartón ecológico responsable con el medio ambiente, más una bebida de 600 ml".		
11	**ACTIVIDADES INSTITUCIONALES** **Línea de intervención Adultez – Familia – Niñez – Juventud – Genero Fomento de las actividades deportivas, recreativas y culturales.** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **UNA EXPRESIÓN DE AGRADECIMIENTO Y VALORACIÓN:** Deben ser orientadas a eventos, encuentros, actos, ceremonias, aniversarios, congresos, seminarios, talleres, coloquios, ferias, foros, simposios que ayuden a fortalecer el desarrollo de la integridad del funcionario. Se busca crear espacios de reconocimiento como exaltación al profesionalismo y vocación policial desarrollado dentro de la institución. **El contratista deberá elaborar y entregar el servicio con decoración de las siguientes especificaciones:** Kit elaborado en Caja de madera hexagonal en MDF, sin tapa, con las siguientes medidas mínimas: Ancho: 30 cm, Largo: 30 cm, Alto: 8 cm, Cinta decorativa color dorado en tela satín, adherida a		**SI**	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas mínimas estipuladas en el contrato**

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	la caja, Moño decorativo en cinta satín color dorado, Ancho aproximado: 6 cm, Alto aproximado: 5 cm, (01) Pliegue de papel celofán transparente que envuelva completamente la caja y su contenido, garantizando adecuada presentación, higiene y protección de los siguientes productos. (01) Papas fritas sabor queso en tubo, presentación 124 g. (01) Bebida tipo té sin calorías, presentación 1 litro. (01) Almendras y toppings, presentación 125 g. (01) Frasco de vidrio con durazno en almíbar, presentación 400 g. (01) Frasco de vidrio con cerezas en almíbar, presentación 500 g. (01) botella de agua de 600ml El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia).		
12	**ACTIVIDADES INSTITUCIONALES** **Línea de intervención Adultez – Familia – Niñez – Juventud – Genero Fomento de las actividades deportivas, recreativas y culturales.** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **UNA EXPRESIÓN DE AGRADECIMIENTO Y VALORACIÓN:** Deben ser orientadas a eventos, encuentros, actos, ceremonias, aniversarios, congresos, seminarios, talleres, coloquios, ferias, foros, simposios que ayuden a fortalecer el desarrollo de la integridad del funcionario. Se busca crear espacios de reconocimiento como exaltación al profesionalismo y vocación policial desarrollado dentro de la institución. **El contratista deberá elaborar y entregar el servicio con decoración de las siguientes especificaciones:** Kit elaborado en **Caja de madera hexagonal en MDF, sin tapa**, con las siguientes medidas mínimas: Ancho: **30 cm,** Largo: **30**	**SI**	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas mínimas estipuladas en el contrato**

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	cm, Alto: **8 cm, Cinta decorativa color dorado en tela satín**, adherida a la caja, **Moño decorativo** en cinta satín color dorado, Ancho aproximado: **6 cm,** Alto aproximado: **5 cm,** (01) **Pliegue de papel celofán transparente** que envuelva completamente la caja y su contenido, garantizando adecuada presentación, higiene y protección de los siguientes productos. (01) Estuche con 8 bombones de chocolate, peso aproximado **100 g**. (01) Paquete de masmelos, presentación **100 unidades**. (01) Dulce de leche tipo arequipe, presentación **220 g**. (01) Barquillos rellenos de chocolate en tubo, presentación entre **900** y 1.000 **g**. (01) Salchicha en lata, presentación **150 gr**. (1) Frutos secos: Bolsa de **150Gr** (maní, almendras). (1) uvas (rojas o verdes) 300gr en racimo (2) manzanas (rojas o verdes) El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. Lugar definido por el supervisor del contrato y previa coordinación del proveedor (Departamento de Antioquia).		
14	**VISITA A LUGARES DE INTERÉS CULTURAL** **Línea de intervención Adultez – Familia – Niñez – Juventud – Genero Fomento de las actividades deportivas, recreativas y culturales.** Actividad liderada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye: **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y gestión del tiempo. **Condiciones de los caballos y bienestar animal** El contratista deberá garantizar: • Caballos entrenados para recorridos turísticos y manejo con público.	**SI**	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas mínimas estipuladas en el contrato**

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS		CUMPLE	NO CUMPLE
	• Animales en buen estado físico y sanitario. • Certificación o constancia veterinaria vigente. • Cumplimiento de normas de bienestar animal. • Número suficiente de caballos según el grupo programado. • Supervisión permanente por personal capacitado en manejo equino. **Seguridad y acompañamiento** El servicio deberá incluir: • Guía profesional con experiencia certificada en recorridos ecuestres. • Personal de apoyo durante todo el trayecto. • Inducción previa sobre normas básicas de seguridad y manejo del caballo. • Elementos de protección obligatorios (Casco de seguridad certificado y Chaleco protector (si aplica). • Seguro de accidentes para los participantes. • Botiquín de primeros auxilios. • Plan de contingencia ante eventualidades. **Valor Ingreso por persona Centro ecuestre, finca o establecimiento legalmente constituido ubicado dentro del Área Metropolitana del Valle de Aburrá o suroeste antioqueño.** Duración mínima del recorrido a caballo: 1 hora y 30 minutos. El supervisor no estará obligado a utilizar todos los sub-ítems, solo los que requiera para el desarrollo de la actividad. El **contratista** deberá entregar el servicio requerido en el lugar definido por el supervisor (Comando de Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, O en cualquiera de los municipios de Antioquia (Fredonia-Amaga-Santa bárbara).			
	14.1	**REFRIGERIO:** 01 Fruta (manzana y/o mandarina y/o pera), con bebida (agua) de 600 ml de marca reconocida, más un bocadillo de 40 gramos		
	14.2	(01) botella de agua de 600ml		
	14.3	**ALMUERZO COMBO 3 POR PERSONA EN EMPAQUE ECOLÓGICO, CON CUBIERTOS Y SERVILLETAS:** Crema (pollo y/o verduras y/o champiñones) 150 gramos, Trucha y/o mojarra y/o sierra y/o Tilapia de (160 gramos), arroz de coco porción 125 gramos, Patacón 80 gramos,		

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	ensalada tropical 150 gramos Bebida acompañante 22 onzas.		
18	**CONVIVO CON HABITOS SALUDABLES 2** **Línea de intervención Familia – Adultez - Genero- Niñez - Juventud – Fomento de las actividades deportivas, recreativas y Culturales** Actividad supervisada por responsable de Bienestar Social o Apoyo Psicosocial o quien haga sus veces de la Unidad, que incluye **Actividad:** Capacitación y Sensibilización: Talleres sobre resolución de conflictos y **gestión del tiempo**. **Convivo con hábitos saludables:** Brindar herramientas que contribuyan a la disminución de riesgos psicológicos y sociales con el fin de prevenir que se materialicen conductas derivadas de estos riesgos que atenten contra la integridad física y mental. Entregable: Refrigerio que compone de 01 maní salado 40g, botella de agua de 600 ml Lugar definido por el supervisor en la ciudad Medellín (Comando de Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, Comando Departamento Policía Antioquia).	**SI**	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas mínimas estipuladas en el contrato**

OTRAS CONDICIONES TECNICAS VERIFICABLES

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	OBSERVACIONES
1	**Personal mínimo:** El contratista deberá garantizar el siguiente equipo de trabajo. El supervisor verificará los documentos que acrediten formación y experiencia de cada perfil antes de la prestación de cada servicio. (presentar copia de tarjeta profesional en aquellas profesiones que aplique a la profesión requerida). **Documentos exigidos para todos los perfiles:** • Diploma o certificado de competencias laborales. • Certificaciones de experiencia que contengan: razón social del contratante, objeto o actividad, fechas de inicio y terminación, datos de contacto y firma del representante legal, certificados de antecedentes penales y disciplinarios.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**

ITEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	OBSERVACIONES
	1. COORDINADOR GENERAL (1 persona) • Formación, título profesional en Administración de Empresas, Administración Hotelera o Turística, Ingeniería Industrial, Publicidad o Relaciones Públicas. • Experiencia general mínimo 1 año como coordinador de eventos y/o actividades de bienestar institucional o corporativo. **2. CAPACITADOR (1 persona)** • Formación, título profesional en Psicología. (Tarjeta Profesional vigente). • Experiencia general mínimo 1 año en el ejercicio de la profesión, • Experiencia especifica como mínimo 6 meses dictando conferencias, talleres o actividades teórico-prácticas en al menos 3 de los siguientes temas: riesgos psicosociales, autocuidado y valores, bienestar emocional, proyecto de vida, inteligencia emocional, comunicación asertiva, equidad de género, economía familiar, pautas de crianza, prevención de violencia intrafamiliar, acoso sexual o laboral, educación para el trabajo. • Título profesional en Psicología y Tarjeta Profesional vigente expedida por el Colegio Colombiano de Psicólogos". **3. RECREADOR(ES) (mínimo 1 persona)** • Formación, certificado de competencias en recreación o área afín. (Se podrá acreditar la formación mediante certificaciones del SENA o entidades avaladas por el Ministerio del Deporte). • Experiencia específica mínimo 1 año acumulado como recreador en programas de Bienestar Social Institucional o Empresarial. **4. PROFESIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (1 persona)** • Formación, título profesional en Ingeniería de Alimentos, Nutrición, Administración Gastronómica o profesional con certificado en manipulación de alimentos y control de calidad o carrera afín al sector de alimentos. • Experiencia general mínimo 1 año en gerencia de producción, administración o producción en el sector de alimentos. **Nota:** el proponente deberá presentar certificación escrita firmada por el representa legal, comprometiéndose a entregar las hojas de vida y soportes documentales de todo el personal máximo 5 días después del inicio del contrato, para verificación del supervisor y estudio de seguridad correspondiente. El personal que no supere la verificación de antecedentes o el estudio de seguridad institucional deberá ser reemplazado de inmediato por el contratista por un perfil de iguales o superiores condiciones.	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	OBSERVACIONES
2	**CAPACIDAD OPERATIVA** El proponente deberá acreditar su capacidad operativa mediante una certificación firmada por el representante legal o quien haga sus veces, en la que conste de manera expresa el cumplimiento de cada uno de los siguientes compromisos: 1. El futuro contratista deberá contar con la capacidad operativa suficiente para garantizar la prestación del servicio en los municipios del departamento de Antioquia y del Área Metropolitana del Valle de Aburrá, conforme a las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el presente proceso contractual, asegurando cobertura territorial, oportunidad en la prestación y cumplimiento de las condiciones técnicas y de calidad exigidas, tanto en los lugares definidos por la entidad como en aquellos ofertados por el propio contratista. 2. Suministro de alimentación en el sitio de consumo: El futuro contratista se compromete a suministrar la alimentación en los lugares indicados por el supervisor del contrato, para su consumo durante el desarrollo de cada actividad, garantizando que el suministro de alimentación cumpla con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 o la que la modifique), asegurando la cadena de frío y transporte adecuado. 3. Capacidad instalada suficiente: El futuro contratista garantiza contar con las instalaciones, maquinaria, infraestructura, recurso humano, materia prima, tecnología adecuada, mobiliario y medios de transporte necesarios para garantizar las condiciones óptimas exigidas por la institución. 4. Tiempo de respuesta: El futuro contratista garantiza un tiempo de respuesta máximo de veinticuatro (24) horas a las solicitudes formuladas por el supervisor del contrato, para la entrega de las diferentes actividades señaladas en el anexo técnico, en el lugar de ejecución que defina el supervisor. 5. Entrega del lugar en condiciones de limpieza: El futuro contratista asegura que, una vez culminado cada evento, entregará el lugar de ejecución en adecuadas condiciones de limpieza y aseo. 6. El oferente deberá estar en la capacidad operativa de realizar el servicio para las salidas de integración con actividades pedagógicas como encuentros con hospedaje y días de sol, brindando la cobertura territorial dentro del Departamento de Antioquia, previa solicitud y aprobación por parte del supervisor del contrato. 7. El oferente podrá realizar alianzas con hoteles, centros recreativos o cajas de compensación en la etapa de ejecución del contrato previa coordinación con el supervisor, garantizando la supervisión y calidad del servicio bajo los parámetros institucionales, con el fin de entregar eficientemente y a tiempo los diferentes servicios descritos en LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS – OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES, previo requerimiento de los supervisores del contrato, siempre y cuando cumpla con las condiciones técnicas requeridas. 8. El oferente deberá contar con un punto físico en el Departamento de Antioquia con capacidad de almacenamiento y distribución de los	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td></td><td>elementos que se requieran para la ejecución del contrato, Lo anterior, se verificará con base en el certificado de registro mercantil o certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio., el cual, debe anexar junto con la propuesta.</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:

Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en máximo cuatro (4) contratos similares al objeto del presente proceso, cuya sumatoria sea igual o superior al cien por ciento (100%) del valor estimado, equivalentes en SMMLV, con empresas públicas o privadas, para lo cual se tendrá únicamente la experiencia acreditada y reportada en el registro único de proponentes (RUP)

Los contratos aportados deberán contar, en conjunto, con al menos cinco (05) de los siguientes códigos de clasificación UNSPSC así:
<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th></tr>
<tr><td>90101600</td><td>servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas</td><td>Servicios de banquetes y catering</td></tr>
<tr><td>90101700</td><td>servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas</td><td>Servicio de cafetería</td></tr>
<tr><td>90101800</td><td>servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas</td><td>Servicio de comida para llevar y a domicilio</td></tr>
<tr><td>90111500</td><td>servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Instalaciones hoteleras, alojamiento y centros de encuentro</td><td>hoteles</td></tr>
</table>
</td><td>El Contratista cumple con las condiciones técnicas</td></tr>
</table>

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES				OBSERVACIONES
	90111600	servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamiento y centros de encuentro	Facilidades para encuentros	
	90111700	servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamiento y centros de encuentro	Facilidades para acampar	
	90111800	servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamiento y centros de encuentro	Cuartos de hotel	
	90131500	servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Artes interpretativas	Actuaciones en vivo	
	90141500	servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Deportes comerciales	Eventos profesionales deportivos	
	90141600	servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Deportes comerciales	Promoción y patrocinio de eventos deportivos	
	90141700	servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Deportes comerciales	Deportes aficionados y recreacionales	
	90151500	servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Servicio de entretenimiento	Atracciones turísticas	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	OBSERVACIONES
	<table><tr><td>90151700</td><td>servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Servicio de entretenimiento</td><td>Parques de diversión</td></tr><tr><td>94121800</td><td>Organización y clubes</td><td>clubes</td><td>clubes sociales</td></tr></table> En referencia al registro único de proponentes que aporta, el oferente deberá diligenciar el formulario de experiencia del proponente o formulario certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia. **NOTA 1**: la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, podrán a través de sus comités verificar la información de experiencia o financiera aportada a las cámaras de comercio para la expedición del registro único de proponentes, considerando lo establecido en el Artículo 6.1 de la Ley 1150 de 2007. La entidad siempre puede verificar la veracidad, pero no puede pedir documentos que ya están en el RUP (como certificaciones) a menos que sea para aclarar inconsistencias. **NOTA 2:** cuando se certifiquen contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o de Unión Temporal, la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá tomará para la verificación, el porcentaje de participación del oferente en la ejecución del contrato, y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado. **NOTA 3:** si se presenta propuesta por un Consorcio o Unión Temporal, los miembros deberán cumplir con los códigos solicitados, al igual que con la Ubicación establecida en el presente Numeral en la Codificación del Clasificador de Bienes y Servicios mínimo hasta el Tercer Nivel (Clase). **NOTA 4:** el oferente deberá anexar copia del contrato reportado en el RUP, con el fin de verificar el objeto a contratar. **NOTA 5:** de conformidad con el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 el certificado del Registro Único de Proponentes que adjunte el proponente con su propuesta debe estar vigente y en firme a la fecha de cierre del presente proceso, es decir que se hayan cumplido los diez (10) días hábiles para su firmeza y expedido dentro de los treinta (30) días hábiles anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección.	
4	**VEHÍCULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS:** El futuro contratista o su representante legal deberá presentar, junto con la propuesta certificación firmada por el representante legal o quien haga sus	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**

ITEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	OBSERVACIONES
	veces, en el que manifieste el cumplimiento de los requisitos del vehículo. Dicha certificación deberá indicar: •Número de placa del vehículo. •Tipo de vehículo y capacidad de carga. •Vigencia de los documentos exigidos por la Ley 769 de 2002. Código Nacional de Tránsito Terrestre (SOAT, revisión tecnicomecanica, tarjeta de propiedad vigente). •Descripción del sistema de cadena de frío con que cuenta el vehículo. .Cumplimiento de las disposiciones sanitarias aplicables al transporte de alimentos. **NOTA:** La Policía Metropolitana del Valle de Aburrá queda exenta de cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento, omisión o infracción de la normativa de tránsito, sanitaria o cualquier otra, en que incurra el contratista en la operación de los vehículos destinados al servicio. Dicha responsabilidad recae exclusiva e integralmente en el contratista.	
5	El proponente presentará certificación escrita firmada por el representante legal donde garantiza que todo el personal que manipule alimentos cumple con el certificado vigente de aptitud para manipulación de alimentos, emitido por profesional idóneo, conforme al artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013. De igual manera, el supervisor al inicio y/o durante la ejecución del contrato podrá verificar el cumplimiento del requerimiento.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
6	**INSTALACIONES PARA ACTIVIDADES** El futuro contratista deberá presentar certificación firmada por el representante legal o quien haga sus veces, en la cual indique que para las actividades en las cuales se requiera la disposición de instalaciones, presentará al supervisor del contrato un mínimo de dos (2) propuestas teniendo en cuenta el tipo de evento, la cantidad de personas, el acceso entre otros, los cuales deberán contar con servicio de parqueadero vigilado para vehículos y buses, asistencia médica atendida por personal debidamente certificado con los insumos y medios necesarios para la atención de emergencias, sin costo adicional para la entidad. **Nota**: la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, no aceptarán como propuestas, salones comunales para el desarrollo de las actividades.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
7	**SEGURIDAD DE INSTALACIONES POLICIALES:** Durante el tiempo de ejecución del contrato el futuro contratista deberá cumplir con el protocolo de seguridad de instalaciones y normas internas de seguridad física en la unidad Policial donde se llegará a realizar algún evento, de igual manera todo el personal que esté implicado en las actividades y/o eventos, deberá de cumplir con el estudio de seguridad.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**

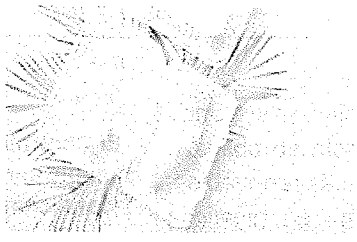
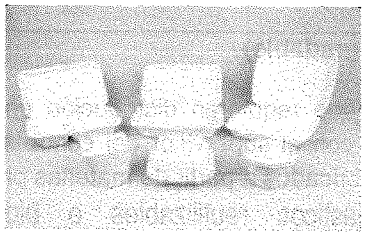
ITEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	OBSERVACIONES
8	**CARTA DE COMPROMISO** El futuro contratista deberá presentar certificación firmada por el representante legal o quien haga sus veces, en la que manifieste que cumplirá y hará cumplir los requisitos sanitarios aplicables a las personas naturales y/o jurídicas que desarrollen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos, así como los requisitos relacionados con los permisos o registros sanitarios de los alimentos, según su riesgo en salud pública, conforme a lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas..	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
9	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** El futuro contratista deberá diligenciar el Formulario "*SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO*", el cual debe estar suscrito por el representante legal., donde deberá contener los requisitos legales relacionados con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la normatividad legal vigente, en el proceso de contratación, así: Resolución Nro. 0312 de 2019 "*Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo*" capítulos I, II y III dependiendo la cantidad de trabajadores, nivel de riesgo en el que se encuentre la empresa y actividad económica según corresponda, Artículo 3. Estándares Mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, Artículo 9. Estándares Mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores, Artículo 16. Estándares Mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores. **Nota 1**: El oferente deberá presentar el certificado emitido por la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) sobre la evaluación inicial o autoevaluación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), donde conste una calificación total que se encuentre en una escala de valoración "ACEPTABLE" (puntaje mayor al 85%) de acuerdo a la resolución 0312 de 2019 o la que lo modifique o sustituya (para el caso de consorcio o uniones temporales se deberá presentar el certificado por cada empresa que conforma la unión temporal o consorcio) **Nota 2:** el futuro contratista deberá presentar constancia de compromiso y afiliación al Sistema de Riesgos laborales (nivel de riesgo 1 a 3) **Nota 3:** el futuro contratista deberá presentar la constancia de afiliación a la ARL. **Nota 4**: el contratista deberá garantizar que sus subcontratistas cumplan con los requisitos anteriormente requeridos.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	OBSERVACIONES
10	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL, y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el contratista empleara de preferencia productos con Sello Ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel nacional o internacional, como certificaciones en la norma ISO 14001:2015 por entes certificadores acreditados, de igual forma aquellos que se utilicen deben ser productos amigables con el medio ambiente. Lo cual será verificado por la entidad. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad del CONTRATISTA.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
11	**CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS AMBIENTALES:** 1. Criterios ambientales para los contratos de adquisición de bienes logísticos: Los requisitos mínimos ambientales aquí establecidos, corresponden a la clasificación presentada dentro del Manual de Contratación en la Policía Nacional, de acuerdo a lo presentado en el objeto de contrato corresponde otros criterios ambientales en material de adquirir un bien o un servicio. Los productos y servicios que se adquieran por alguna gestión administrativa deberán establecer los lineamientos para la planeación, operación, control y mejoramiento de la gestión ambiental en la Policía Nacional, a partir del cumplimiento de los requisitos legales y las condiciones legales mínimas ambientales, con el objetivo de contribuir a la sostenibilidad ambiental de los procesos, productos y servicios de la Institución. Así mismo, todos los procesos deben velar por el cumplimiento de la Política Ambiental de la Policía Nacional, que dice: "En la Policía Nacional nos comprometemos a contribuir con la protección del 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 asociados a nuestras instalaciones, procesos y servicios; así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental de la institución". El oferente o futuro contratista debe de realizar la aplicación de las buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar, y que las empresas participantes estén certificadas con las normas ISO 14001, ante entes certificadores acreditados.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	OBSERVACIONES
	El oferente o futuro contratista deberá garantizar su compromiso con el Sistema de gestión Ambiental, fomentando buenas prácticas y cumpliendo con la normatividad aplicable para el manejo de residuos generados por la prestación se su servicio, sea en instalaciones policiales, instalaciones propias o subcontratadas: • El oferente o futuro contratista deberá identificar los impactos y aspectos ambientales, generados de la prestación de su servicio, disponiendo de manera oportuna de los controles que permitan disminuir los impactos ambientales generados por estos. • El oferente o futuro contratista deberá participar en los programas y campañas que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, dentro de las instalaciones policiales en donde preste su servicio. • El oferente o futuro contratista deberá garantizar y presentar si es requerido el plan de gestión integral de residuos sólidos o peligrosos, en donde se especifique cómo realizara el manejo de los residuos generados por la actividad productiva y cómo verificara el alcance de los cumplimientos al contratar otras entidades, sedes o instalaciones recreativas, deportivas o sociales para la prestación de su servicio. • El oferente o futuro contratista deberá cumplir la normatividad nacional vigente para reducir los aspectos e impactos ambientales generados de su actividad productiva, disponiendo de los documentos de soporten la gestión, cualquier infracción ambiental que pueda presentarse durante la ejecución del contrato serán asumidas en su totalidad por el oferente o futuro contratista. • El oferente o futuro contratista deberá garantizar el cumplimiento a la resolución 2184 del 2019 donde se establece el nuevo código de colores y garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes deben estar constituidos por un porcentaje de material reciclaje o provenir de una fuente sustentable (declaración del fabricante, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades competentes. • El futuro contratista deberá de presentar y aplicar el programa de manejo de residuos sólidos facilitando las bolsas de color que correspondan para la realización de la clasificación en la fuente independiente del lugar en donde se realicen las actividades recreativas. • El futuro contratista deberá garantizar que la preparación de los alimentos se realiza conforme a los criterios de la normatividad legal vigente y dispondrá de los certificados del análisis físico químico y microbiológico del agua (garantizando su potabilidad y criterio de aptitud para el consumo humano, así como la caracterización de las aguas residuales de la (s) planta (s) donde se preparen los alimentos. • El futuro contratista deberá presentar el plan de saneamiento básico ambiental, en donde se especifique como realiza el manejo de los residuos generados por la actividad productiva y como verifica el alcance de los cumplimientos al contratar otras entidades, sedes o instalaciones que requiera para la prestación de su servicio.	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	OBSERVACIONES
	El futuro contratista certificará que no presenta infracciones o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA), (anexar el pantallazo de la consulta).	
12	**PRECIOS:** El futuro contratista debe presentar certificación firmada por el representante legal o quien haga sus veces que, mantendrá fijos los precios durante la vigencia del contrato, por lo tanto, los precios pactados en el contrato no estarán sujetos a reajuste alguno durante la ejecución del mismo, en tal sentido el futuro contratista deberá tener en cuenta en el momento de la elaboración de la oferta los posibles incrementos, costos impuestos y demás erogaciones que se puedan presentar en la contratación.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
13	**CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DE LOS SERVICIOS:** El futuro contratista deberá presentar certificación firmada por el representante legal o quien haga sus veces que, los servicios que suministra para cumplir el objeto contractual del presente proceso, cumplen con todas las características de calidad y se encuentran amparados por garantías y ofreciendo un servicio con personal óptimamente capacitado para el manejo y desarrollo de las diferentes actividades y escenarios previstos en él.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
14	El futuro contratista deberá presentar certificación firmada por el representante legal o quien haga sus veces que, se compromete a que el personal que labore en la realización de algún evento cuales quiera que sea, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, smoking, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné).	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
15	El futuro contratista se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, cuidando de no ofrecer alimentos con fecha de vencimiento expirada.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
16	El futuro contratista se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de alimentos	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
17	El futuro contratista al momento de ingresar a cualquier unidad policial deberá tomar la inducción del Plan de Evacuación y Emergencias referenciado en la guardia mostrando su cédula de ciudadanía, carné de EPS y ARL y portará en un lugar visible la escarapela de identificación interna.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
18	**NORMATIVIDAD VIGENTE**	**El Contratista cumple con las**

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	OBSERVACIONES
	El contratista se obliga a cumplir con todas disposiciones legales vigentes aplicables al objeto del contrato, deberá garantizar la aplicación de las normas de higiene y manipulación de alimentos en el proceso de preparación, transporte, descargue y distribución de los alimentos, especialmente deberá aplicar el Decreto 539 de 2014 "*Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior*"	**condiciones técnicas**
19	**CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS:** El proponente deberá presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa en la cual garantice que la alimentación debe estar preparada del día y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo se cumpla con los gramajes establecidos en las especificaciones técnicas.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
20	**CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS** El contratista se obliga a cumplir con las características técnicas de cada uno de los alimentos descritas en las fichas técnicas de productos anexas al presente documento y hacen parte integral del proceso de contratación. Los alimentos que se suministren deben cumplir con las especificaciones técnicas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las fichas técnicas de cada producto y con las normas vigentes que sean aplicables. Se debe cumplir con las especificaciones indicadas en las fichas técnicas del producto independientemente de la denominación comercial del mismo. El contratista debe tener en cuenta las especificaciones técnicas de los productos y las que se mencionan en el anexo técnico, las cuales serán objeto de seguimiento y verificación estricta por parte del supervisor del contrato antes de recibir cada pedido.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
21	**EMPAQUES (biodegradable)** Para los alimentos que requieran distribución en las diferentes actividades previa coordinación con el supervisor del contrato, el contratista se obliga a utilizar empaques fabricados a partir de materias primas orgánicas renovables, (materiales no plásticos reutilizables o biodegradables o plásticos biodegradables en condiciones ambientales naturales) dando cumplimiento a lo establecido en la Ley 2232 del 2022, *"por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones"*. Y	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	OBSERVACIONES
	manteniendo la conservación de la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de los menús, cada alimento deberá estar contenido dentro de un empaque primario, y en empaque secundario deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por cada uno de los menús. Con el objeto de minimizar el impacto ambiental negativo de los empaques y embalajes de los productos que conforman el paquete de la alimentación, el contratista se obliga a presentar tres (3) días hábiles posteriores al cierre de la negociación, el Plan Integral de Manejo Ambiental, que será liderado por él de acuerdo con la normatividad vigente. La implementación del plan será verificada por el supervisor del contrato durante la ejecución. El lugar de almacenamiento, los vehículos de transporte de alimento, las canastillas, los empaques y las frutas enteras deben garantizar adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, que minimicen los riesgos de contaminación cruzada, alteración de los alimentos, ruptura de empaques primarios o riesgos de ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos. **Servilletas:** El contratista se obliga a incluir para todos los paquetes contentivos de los menús una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización mediante un sobre de papel glassine, papel kraft de bajo gramaje o empaque de celulosa biodegradable y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de la alimentación, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Cubiertos**: cada paquete para los alimentos debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. Imagen de referencia Empaque  	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	OBSERVACIONES
22	Las actividades se desarrollarán de acuerdo a las necesidades presentadas en cada unidad con base a sus presupuestos específicos y a los requerimientos de los supervisores del contrato. Por otro lado, en caso de existir en un futuro y durante la vigencia del contrato recursos para tratar de satisfacer las necesidades existentes, se podría solicitar adiciones al contrato que se suscriba.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
23	El proponente garantizará la entrega de los servicios de los diferentes ítems, de acuerdo a las cantidades que el supervisor lo requiera, de acuerdo a sus necesidades particulares.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
24	El oferente presentara certificación suscrita por el representante legal donde garantice el cumplimiento de las normas de seguridad industrial y salud en el trabajo vigentes. Así mismo, se obliga a suministrar y garantizar el uso de los Elementos de Protección Personal (EPP) requeridos para cada actividad y a contar con los planes de emergencia y brigadas de primeros auxilios en los sitios donde se desarrollen los eventos, conforme a la Ley 1562 de 2012 y el Decreto 1072 de 2015."	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
25	El contratista se compromete a presentar los siguientes documentos de orden técnico y legal en el momento de la realización de las actividades, donde se cuenta con hospedaje que cuente con lo siguiente así: a. Copia actas de visita de secretaria de salud competente, cumpliendo con las condiciones Sanitarias y de Seguridad vigentes exigidas por la autoridad de salud competente y la normativa nacional para establecimientos de alojamiento y hospedaje. Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional) y, específicamente para la calidad turística, por las Normas Técnicas Sectoriales (NTS-TS). b. Registro de turismo vigente. (RNT debe estar "activo y vigente al momento de la prestación del servicio) Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual que ampare a los huéspedes durante su estadía	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
26	RELACIÓN LABORAL: los empleados del CONTRATISTA durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, manteniendo indemne a la institución policial frente a cualquier reclamación de índole laboral.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
	El proponente mediante una certificación escrita, deberá garantizar que cumple con los siguientes enunciados:	**El Contratista cumple con las**

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>27</td><td>Garantizar la prestación del servicio para las actividades en el Área Metropolitana del Valle de Aburrá, al igual que el Departamento de Antioquia, de acuerdo a requerimiento previo del supervisor.

Con el fin de garantizar la ejecución ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES, el oferente deberá diligenciar el siguiente cuadro anexo, donde se indiquen los lugares propuestos en el Área Metropolitana y/o municipios cercanos que cumplan como Parque recreativo y que cuenten con alguna de las siguientes atracciones, trampolines, sky rider, tirolesa, paredes de escalas, wipe out y airbag; se deberán relacionar mínimo tres lugares que cumplan con las condiciones indicadas, los cuales se harán uso de acuerdo al requerimiento del supervisor del contrato:

<table>
<tr><th>NOMBRE PARQUE</th><th>MUNICIPIO</th><th>LUGAR</th><th>DIRECCIÓN</th><th>CONTACTO TELEFONICO</th><th># NIT</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

Nota 1: El oferente deberá anexar material fotográfico a color de cada uno de los lugares propuestos que podrían utilizar como opción para los encuentros de familias.

Nota 2: el área y/o lugar en donde se realizará las actividades serán aprobadas por parte de los supervisores previamente al desarrollo de la actividad, de acuerdo a los lugares propuestos y los lugares deben estar categorizados en calidad de servicio como SUPERIOR (CUATRO ESTRELLAS) o nivel alto (Normas técnicas sectoriales (NTS)) y mínimo ESTANDAR (3 ESTRELLAS) en los municipios donde esta última sea la máxima.

Los anteriores requerimientos podrían estar SUJETOS A VISITA por parte del comité evaluador para su VERIFICACIÓN.</td><td>condiciones técnicas</td></tr>
<tr><td>28</td><td>Disponibilidad del servicio

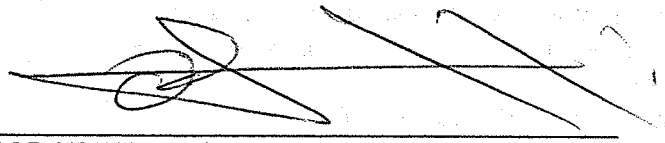
Horario de atención será los 7 días de la semana en horario laboral de 8 a 18 horas, por parte del proveedor para la prestación de los servicios de bienestar, teniendo en cuenta la actividad, se puede presentar alguna emergencia en cualquier momento, con el fin de atender las diferentes solicitudes o necesidades del supervisor. Sin costos adicionales a la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá.

Si durante la ejecución del contrato se hace necesario la prestación de alguna actividad de bienestar para el mejoramiento de la calidad de vida del personal, no contemplados en las condiciones técnicas mínimas requeridas, se procederá</td><td>El Contratista cumple con las condiciones técnicas</td></tr>
</table>

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	OBSERVACIONES
	a establecerse el costo de este, por parte del supervisor del contrato, mediante un estudio de mercado del cual se tomará el menor valor para el pago del servicio de bienestar realizado, cabe aclarar que el valor estimado de la cotización en mención, se le aplicará cualquier descuento y/o beneficio que sea establecido.	
29	Teniendo en cuenta que en el presente contrato se van a realizar diferentes actividades y con el fin dar cumplimiento a la normatividad vigente en referencia artículo 12 "Prestadores de servicios turísticos que se deben registrar" Ley 1101 del 2006 "*Por la cual se modifica la Ley 300 de 1996 - Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones*" el oferente deberá presentar el certificado del Registro Nacional de Turismo vigente y con el estado de 'ACTIVO', acreditando la renovación correspondiente al año de la etapa de selección, con la categoría OPERADORES PROFESIONALES DE CONGRESOS, FERIAS Y CONVENCIONES.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
30	**CONTRAMUESTRAS:** el contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**
31	Confidencialidad e integridad de la información institucional: dada la naturaleza del servicio en 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. La divulgación de información sensible, especialmente la relacionada con la ubicación y seguridad del personal policial, será considerada un incumplimiento gravísimo que dará lugar a la terminación unilateral del contrato y a la efectividad de la cláusula penal pecuniaria, sin perjuicio de las acciones penales 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 asignados a los policiales para descansar en relación a la ejecución del contrato. 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 ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD. Esta obligación de reserva y confidencialidad permanecerá vigente durante la ejecución del contrato y por cinco (5) años más después de su liquidación.	**El Contratista cumple con las condiciones técnicas**

NOTA: Se tramitan las facturas antes descritas correspondientes a la prestación de servicios de bienestar Social orientados al despliegue del sistema de atención integral a la Familia Policial SAFAP, para el mejoramiento de la calidad de vida del personal de la Policía Metropolitana del Valle de Aburra y demás dependencias del gasto, así como el núcleo familiar.

Atentamente,



Firma _____

Mayor **OSCAR HERNANDO HERNANDEZ URREGO**
Cargo: Rector Colegio Santo Domingo de Guzmán
Correo electrónico: oscar.hernandez5363@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3213364080