El Director General del Fondo Rotatorio de la Policía, en ejercicio de sus facultades legales, reglamentarias y estatutarias, en especial las consagradas en el artículo 11 de la Ley 80 de 1993, el numeral 8 del artículo 3 del Decreto 2125 de 2008, el Decreto 1082 de 2015, el Decreto 1321 del 26 de agosto de 2026, expedido por el Ministerio de Defensa Nacional y Acta de Posesión No. 0209-26 del 28 de agosto de 2026, y demás normas que regulan la materia, en el marco del **PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA No. SAMC-005-2026**, cuyo objeto es la ***"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 PERSONALQUE INTEGRA LA SECCIONAL DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE DE MEMOT, ASI COMO A LOS FUNCIONARIOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JERONIMO DE MONTERÍA Y SUS BENEFICIARIOS CI-750-2026",*** teniendo en cuenta que se evidenciaron algunos errores de forma en el formato de oferta económica y en el Anexo No. 1 de especificaciones técnicas, atendiendo lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015; *"La Entidad Estatal puede modificar los pliegos de condiciones a través de Adendas expedidas antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas. (…)"*, la Entidad de oficio, procede a realizar las siguientes modificaciones parciales al Formulario No. 2 Oferta Económica y al Anexo No. 1 Especificaciones Técnicas, en los siguientes términos:

PRIMERO: Modifíquese parcialmente el **Anexo No. 1 Especificaciones Técnicas**, en el sentido de suprimir los numerales **5 y 6**, dado que estos no fueron contemplados desde la estructuración del proceso y permanecieron en dicho documento por un error involuntario de digitación y transcripción.

5	**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. **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 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.
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.
6	**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: 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. 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 agridulce 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.

Por lo anterior, se ajusta la numeración del Anexo No. 1 Especificaciones Técnicas, y se incorpora con la presente adenda.

SEGUNDO: Modifíquese parcialmente el **Formulario No. 2 Oferta Económica,** en el sentido de armonizar la numeración de sus ítems con la dispuesta en la lista de precios electrónica en Secop II.

TERCERO: Publíquese en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II

CUARTO: Los demás términos del pliego de condiciones del proceso en referencia, que no fueron modificados en la presente adenda, se mantienen como se expidieron originalmente.

Se expide en Bogotá D.C.,

Atentamente,

WILSON FERNANDO CARVAJAL CABALLERO
Director General Fondo Rotatorio de la Policía

Revisó: Abogada PAOLA TATIANA ESCOBAR BOHÓRQUEZ
Gerente Precontractual Grupo de Convenios y Contratos

Revisó: Abogado LUIS EDUARDO PÁEZ PACHECO
Asesor Jurídico del Grupo de Convenios y Contratos

Aprobó: Intendente Jefe CÉSAR AUGUSTO PEÑA RINCÓN
Coordinador Grupo Convenios y Contratos

Revisó: Abogada ANGIE DANIELA POVEDA BUITRAGO
Asesora Jurídica Subdirección Operativa

Aprobó: Dra. MILDRED SMIT JIMENO
Subdirectora Operativa