ANEXO No. 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**1. DESAYUNO OPCIÓN 1:** El contratista suministrará 150 desayunos, el cual debe contener cada uno: 1 Waffles de mínimo 200 gramos con fruta picada mínimo 150 gramos que contenga fresa, mora, arándanos y banano, y un vaso de jugo de naranja natural mínimo de 10 onzas. (modo de entrega, tipo buffet o lo acordado con el supervisor del contrato). El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato). Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento. El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.		
2	2. **DESAYUNO OPCIÓN 2:** El contratista suministrará 150 desayunos, el cual debe contener cada uno: pancakes mínimo de 200 gramos con (una mantequilla 10 gramos o miel), porción de huevos con mazorca mínimo de 120 gramos, un vaso de café en leche de mínimo 10 onzas. (modo de entrega, tipo buffet a convenir con el supervisor del contrato). El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato). Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento. El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.		
3	**3. DESAYUNO OPCIÓN 3:** El contratista suministrará 150 desayunos el cual debe contener cada uno: Tostadas francesas rellenas con jamón y queso mínimo 218 gramos (encima que lleven almendras mínimo 10 gramos y decorada con fresas mínimo 10 gramos y arándanos mínimo 10 gramos), bebida un vaso de chocolate en leche mínimo 10 onzas. (modo de entrega, tipo buffet o lo acordado con el supervisor del contrato). El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato).		

	Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento. El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.		
4	**4. ALMUERZO O CENA OPCIÓN 1:** El contratista suministrará 150 almuerzos o cenas el cual debe contener cada uno: pechuga mediterránea mínimo 200 gramos, porción de pure de papa mínimo 50 gramos, porción de arroz verde mínimo 30 gramos, bebida: una gaseosa de mínimo 400 ml. (modo de entrega, tipo buffet asistido o lo acordado con el supervisor del contrato). El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato). Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento. El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.		
5	**5. ALMUERZO O CENA OPCIÓN 2:** El contratista suministrará 1.000 almuerzos o cenas el cual debe contener cada uno: churrasco de mínimo 250 gramos, porción de papas en cascos de mínimo 150 gramos, chimichurri de mínimo 10 gramos, porción de ensalada que contenga: (aguacate 10 gramos, tomate Cherry 10 gramos, lechuga morada 10 gramos y limón), bebida: una gaseosa de mínimo 400 ml. (modo de entrega, tipo buffet asistido o lo acordado con el supervisor del contrato). El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato). Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento. El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.		
6	**6. ALMUERZO O CENA OPCIÓN 3:**		

	El contratista suministrará 150 almuerzos o cenas el cual debe contener cada una: salmón de mínimo 250 gramos y Muffins de papa mínimo de 150 gramos, medallones de tomate relleno de petipoa gratinado de mínimo 100 gramos, bebida: limonada de mínimo 400 ml. (modo de entrega, tipo buffet asistido o lo acordado con el supervisor del contrato). El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato). Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento. El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.		
7	**7. REFRIGERIO OPCIÓN 1:** El contratista suministrará 240 refrigerios, que cada uno contenga: un jugo de sabores surtidos de mínimo 200 ml o jugo natural de mínimo 10 onzas; una fruta de mínimo 200 gramos (manzana verde); una chocolatina de mínimo 50 gramos y un sándwich club, pavo o cubano (mínimo 70 gramos de proteína) y mínimo de 15 cm. (modo de entrega, tipo buffet asistido o lo acordado con el supervisor del contrato). El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato). Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento. El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.		
8	**8. REFRIGERIO OPCIÓN 2:** El contratista suministrará 400 refrigerios, que cada uno contenga: un perro caliente: pan para perro de mínimo 80 gramos; salchicha de mínimo 60 gramos; queso cheddar de mínimo 15 gramos; papas cabello de ángel de mínimo 10 gramos; cebolla caramelizada con tocineta de mínimo 25 gramos; tajada de queso doble crema de mínimo 25 gramos; papas en casco de mínimo 100 gramos; salsa de tomate mínimo de 10 gramos; salsa de piña de mínimo 10 gramos; mayonesa de mínimo 10 gramos, mostaza de mínimo 10 gramos; gaseosa de mínimo 400 ml. (modo de entrega, tipo buffet asistido o lo acordado con el supervisor del contrato). El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato).		

	Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento. El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.		
9	**9. HIDRATACIÓN:** El contratista suministrará 500 hidrataciones, que cada una contenga: una botella de agua de mínimo 600 ml, una botella de bebida isotónica de mínimo 500 ml, fruta – (kiwi de mínimo 100 gramos) y bocadillo de mínimo 20 gramos. (modo de entrega empacado con buena presentación y asepsia o lo acordado con el supervisor del contrato). El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato). Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento. El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.		
10	**10. ACTIVIDADES FÍSICAS DIRIGIDAS:** El contratista deberá disponer de un profesional en alguna de las siguientes carreras o profesión: educación física, recreación y deporte, titulados por universidad acreditada ante el Ministerio de Educación, llevando a cabo cuatro (4) actividades físicas, en el lugar, fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato en alguna de las siguientes actividades, así: 1 clase de aerobic dance 1 clase de zumba 1 clase de zumba kids 1 clase de rumbo terapia La población a impactar es de todas las edades (adultos y menores de edad). Contando con un mínimo de 100 personas. Esta actividad se desarrollará acorde a lo establecido con el supervisor del contrato, en las fechas pactadas con el mismo y en el lugar que se disponga; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista tres (3) días antes de la realización del evento. El transporte de todo el montaje desde el inicio hasta finalizar la actividad será asumido por el contratista, igualmente deberá prever el personal idóneo, material logístico y conexión eléctrica, planta eléctrica (si es el caso) y sonido, para el correcto funcionamiento de los elementos y correcto desarrollo de la actividad.		

	El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual el contratista deberá asegurar que las personas idóneas para dirigir la actividad hagan presentación en el lugar y a la hora estipulada por el supervisor del contrato. De igual forma, el personal que hará parte de las actividades físicas, deberá contar con mínimo pregrado el cual deberá ser acreditado mediante la presentación de copia de los diplomas y/o tarjeta profesional emitidos por entidad educativa acreditada ante el Ministerio de Educación, así: mínimo un (01) profesional en una de las siguientes ramas, educación física y/o recreación y deporte.		
11	**11. ACTIVIDAD DE CINE:** El contratista suministrará 385 pases para ingresar a sala de cine (cinema reconocido y ubicado en un centro comercial reconocido), que cada una cuente con las siguientes características: película en formato 2D, apta para adultos, de género comedia o acción, que se encuentre en estreno y que se pueda redimir cualquier día de la semana y en cualquier horario. Le debe ser suministrado a cada persona una boleta de cine, y junto a la boleta se debe hacer entrega de un refrigerio, así: crispetas de mínimo 100 gramos, gaseosa de mínimo 960 ml y perro caliente y/o nachos con queso, listos para ser consumidos. Teniendo en cuenta lo anterior, a cada persona se le suministrará una boleta para el ingreso a cine, con su refrigerio compuesto por las crispetas, gaseosa y perro caliente y/o nachos con queso.		
12	**12. REFRIGERIO:** El contratista suministrará 1801 refrigerios, los cuales cada uno deben contener lo siguiente: un cupcakes de mínimo 40 gramos (decorado), un vaso de fruta picada de mínimo 150 gramos, que contenga: (piña, mango, fresas, arándanos, uvas, cereal y yogurt), unas papas en (presentación tarro) de mínimo 37 gramos, un paquete de maní mínimo 50 gramos, una barra de cereal mínimo 38 gramos, empacado en caja o bolsa en excelente presentación (en ningún caso se deberá utilizar materiales como icopor o algunos de sus derivados), teniendo en cuenta las políticas ambientales, con buena presentación y asepsia. El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato). El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado, prever los tiempos de desplazamiento.		

13	**13. ASISTENCIA SOCIAL** El contratista brindará dos (2) actividades de acompañamiento con un profesional, ya sea psicólogo, sexólogo o trabajador social, quien brindará taller, charla y/o actividad dinámica o lúdica (deberán contar con los elementos logísticos para cada actividad a realizar), para llevar a cabo la socialización e interiorización de dos de los siguientes temas, así: • Convivo con hábitos saludables • Fortalecimiento del autocuidado • Actividades para blindar la vida • Construcción de proyecto de vida • Reconocimiento y control de emociones • Manejo de inteligencia emocional • Comunicación asertiva • Pautas de crianza • Prevención de hogar libre de violencia • Desvinculación laboral • Prevención de ludopatía El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades se realicen cumpliendo con los protocolos de seguridad de la información establecidos en esta Dirección, lo cual se llevará a cabo dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine; por lo cual, el contratista deberá cumplir con la llegada de los profesionales a la hora y fecha estipulada para guiar la actividad, verificando tiempos de desplazamiento.		
CLAUSULAS AMBIENTALES			
14	Cumplir con la normatividad ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a la actividad y aplicación de buenas prácticas ambientales.		
15	El contratista deberá cumplir con la Resolución 2184 “Por la cual se modifica la resolución 668 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones” del 26 de diciembre de 2019 artículo 4 adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente así: • Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables • Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón • Color negro para depositar residuos no aprovechables		
16	El contratista se asegura que los residuos sólidos deberán disponerse adecuadamente teniendo en cuenta su naturaleza, cuando se depositen dentro de la unidad, debe ser en un lugar aislado y seguro, en bolsas bien cerradas para evitar roedores o insectos; garantizando que los residuos se dispongan por separado, en las bolsas con los colores distintivos para los diferentes aprovechamientos.		
17	Si la actividad de integración se realiza algún evento que requieran platos, vasos o elementos similares, el contratista deberá garantizar que el material sea reutilizable, biodegradable o reciclable (preferiblemente cartón o loza), en ningún caso se deberá utilizar materiales como icopor o algunos de sus derivados.		
18	Desarrollar y cumplir, durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos (no peligrosos y peligrosos), así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de la instalación policial.		
19	El contratista deberá garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "política cero papel".		
20	El contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable no se permite el embalaje en componentes de ICOPOR.		

21	En caso de generar residuos el contratista deberá realizar una adecuada disposición final de los mismos, si se llegasen a generar residuos peligrosos el contratista deberá entregar al supervisor del contrato el manifiesto de movilización, certificado de disposición final y la licencia ambiental de la empresa que realizó transporte y disposición final en cumplimiento al Decreto 1076 de 2015.		
CLAUSULA SEGURIDAD & SALUD EN EL TRABAJO			
22	El contratista deberá entregar al supervisor del contrato el documento firmado por el representante legal el cual indique el número de trabajadores permanentes y el nivel de riesgo de su principal actividad económica, lo anterior como consideración a la Resolución 0312 del 13 de febrero del 2019 del Ministerio de Trabajo "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST", en cumplimiento al art. 1 la presente Resolución tiene por objeto establecer los Estándares Mínimos del SG-SST para las personas naturales y jurídicas señaladas en el art. 2 aplica a los empleadores públicos y privados, a los contratantes del personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, a los trabajadores dependientes e independientes, a las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo a las agremiaciones u asociaciones que afilian trabajadores independientes al sistema de seguridad social integral, a las empresas de servicios temporales, a los estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales y los trabajadores en misión; a las administradoras de riesgos laborales; a la Policía Nacional en lo que corresponde a su personal no uniformado y al personal civil de las Fuerzas Militares; quienes deben implementar los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales.		
23	El contratista deberá entregar al supervisor del contrato los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal que ejecutará el objeto contractual, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.		
24	El contratista deberá garantizar que el personal que desarrolla las tareas durante la ejecución del contrato cuente con los debidos Elementos de Protección Personal EPP, acorde a los peligros y riesgos relacionados la actividad contratada.		
25	El contratista garantizará que el personal que desarrolle la tarea durante la ejecución del contrato, se encuentre con la debida identificación de la empresa.		
26	El contratista garantizará que el personal que desarrolle las actividades de preparación y manipulación de alimentos cuenten con la certificación de manipulación alimentos, certificación médica de exámenes ocupacionales, entre otros, de acuerdo a las tareas a desarrollar, en cumplimiento a la Resolución 00002674 del 22/07/2013 la cual tiene como objeto "Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos", según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas" o cualquiera que la modifique, reemplace o sustituya.		
27	En caso de presentarse un accidente de trabajo, le corresponde al contratista realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario, presentará una copia de la documentación al supervisor del contrato, con el fin de que este haga llegar la copia al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección de Inteligencia Policial, según lo establecido en la Resolución 1401 del 14/05/2007 del Ministerio de Trabajo y Protección Social "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo" o cualquiera que la modifique, reemplace o sustituya.		
28	El contratista correrá con los gastos médicos, de hospitalización y procedimientos médicos a que haya a lugar, en caso de que uno de sus funcionarios sufra un accidente laboral durante la ejecución del presente contrato.		
ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD			
29	El contratista y sus funcionarios acatarán los controles establecidos para la seguridad de la información en la Dirección de Inteligencia Policial, así como la firma del compromiso de reserva, la autorización y realización del estudio de credibilidad y confiabilidad. Para ello el personal que realice directamente el servicio, obra, arrendamiento, mantenimiento o soporte según corresponda deberá autorizar y aprobar el estudio de credibilidad y confiabilidad realizado por la Dirección de Inteligencia de la Policía Nacional, durante la vigencia del contrato; si el personal no cumple o no aprueba dicho estudio, el contratista deberá realizar el cambio de estas personas.		
30	Confidencialidad e integridad de la información institucional: dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista y sus funcionarios deberán garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información, medios, métodos,		

	procedimientos o agentes institucionales a los cuales llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros.		
31	En virtud del presente contrato, el contratista 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 la labor, en caso de incumplirse 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.		
CERTIFICACIONES			
32	**EXPERIENCIA 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 proyectos similares al objeto del presente estudio previo, según los códigos de clasificación de los bienes, obras o servicios (UNSPSC) en las clasificaciones 93141506 y/o 90151502 para lo cual el oferente deberá acreditar contratos realizados por valor igual o superior a 112,40 S.M.M.L.V, de procesos adelantados con empresas públicas o privadas. Lo anterior se verificará mediante la presentación del Registro Único de Proponentes (RUP).		
33	**NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO:** El oferente deberá garantizar que el personal que prestará el servicio de alimentación, deberá ostentar el título de profesional y/o tecnólogo y/o técnico en gastronomía y/o afines mínimo uno (01), para lo cual el oferente deberá presentar con la oferta copia del diploma del mismo, emitido por entidades reconocidas ante el ministerio de educación. De igual forma, el personal que hará parte de las actividades físicas y los talleres en temas emocionales, deberán contar con mínimo pregrado el cual deberá ser acreditado mediante la presentación de copia de los diplomas y/o tarjeta profesional emitidos por entidad educativa acreditada ante el Ministerio de Educación, así: mínimo un (01) profesional en una de las siguientes ramas, educación física y/o recreación y deporte, un (01) profesional en psicología y/o trabajador social, de acuerdo al caso y que serán propuestos por el futuro contratista para llevar a cabo las charlas o talleres durante la ejecución contractual en consenso con el supervisor del contrato.		
34	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL:** Con el fin de garantizar la idoneidad del personal encargado de la manipulación de alimentos, el proponente deberá certificar que sus colaboradores cuentan con experiencia en Colombia y demostrará que ha participado mínimo en un (1) proyecto relacionado con manipulación de alimentos o similar al objeto del contrato, para lo cual el oferente debe anexar a la propuesta por cada empleado, un (1) certificado de proyectos en los cuales haya participado, expedidas por el oferente, durante los últimos tres (3) años (2022 y/o 2023 y/o 2024). Para el caso del profesional (01) en educación física y/o recreación y deporte, el oferente deberá anexar certificación de la entidad donde se llevaron a cabo los servicios y en la cual se evidencie la participación o realización por parte de esta persona en mínimo dos actividades (diferentes), durante los últimos tres años (2022 y/o 2023 y/o 2024), ejerciendo actividades físicas dirigidas. El oferente deberá anexar soportes de mínimo dos charlas o taller, realizados por personal profesional en, debiendo anexar certificación de la entidad donde se llevaron a cabo las actividades. Para el caso del profesional (01) en psicología y/o trabajador social, el oferente deberá anexar certificación de la entidad donde se llevaron a cabo los servicios y en la cual se evidencie la participación o realización por parte de esta persona en mínimo dos actividades (diferentes), durante los últimos tres años (2022 y/o 2023 y/o 2024), llevando a cabo talleres o charlas en mínimo cuatro de los siguientes temas: • Convivo con hábitos saludables • Fortalecimiento del autocuidado • Actividades para blindar la vida • Construcción de proyecto de vida • Reconocimiento y control de emociones • Manejo de inteligencia emocional • Comunicación asertiva • Pautas de crianza • Prevención de hogar libre de violencia		

	• Desvinculación laboral • Prevención de ludopatía.		
35	**CAPACIDAD OPERATIVA:** Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que las firmas de los participantes en el proceso de selección, cuenten con la cantidad mínima de personal profesional e idóneo para el transporte, garantía, entrega de los elementos requeridos y brinden una solución oportuna y eficaz de los incidentes que se presenten y que pongan en riesgo el desarrollo del objeto contractual, descrita en el anexo de especificaciones técnicas de este proceso. Por lo anterior, los oferentes deberán anexar en su propuesta la certificación de capacidad operativa, emitida por el representante legal o quien haga sus veces.		
36	El oferente mediante certificación escrita, se compromete a cumplir con las normas sanitarias Resolución 0002674 del 22/07/2013 por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, embace, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y metería primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y salud de las personas.		
37	El oferente mediante certificación escrita, se compromete a que los productos deberán venir debidamente empacados y embalados de acuerdo a las normas legales vigentes de bioseguridad Resolución 1238 del 21/07/2022 “Por medio de la cual se dictan medidas para prevención, promoción y conservación de la salud con ocasión de infecciones respiratorias, incluidas las originadas por la COVID-19”.		
38	El oferente deberá comprometerse a cumplir en el tiempo indicado con los requerimientos y solicitudes realizadas para la entrega de los alimentos y/o servicios, al momento de llevar a cabo las actividades para los funcionarios que integran la Dirección de Inteligencia.		
39	El contratista deberá desarrollar y cumplir, durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, con las buenas prácticas y normatividad vigente referente al embace, almacenamiento y procesamiento de los alimentos.		
40	El contratista deberá dar cumplimiento, durante la vigencia y ejecución del contrato con los valores estipulados y deberá sostener los mismos precios desde el inicio hasta finalizar el contrato.		
41	El contratista deberá asumir el transporte y el montaje de los elementos a utilizar (si es el caso) para las jornadas recreativas, desde el inicio de la actividad, hasta finalizar la misma.		
42	El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades se realicen cumpliendo con los protocolos de seguridad de la información establecidos en esta Dirección, lo cual se llevará a cabo dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine; por lo cual, el contratista deberá cumplir con la llegada de los profesionales a la hora y fecha estipulada para guiar la actividad, verificando tiempos de desplazamiento. Los psicólogos y/o sexólogos y/o trabajadores sociales, deben contar con certificado, diploma profesional, titulados por universidad acreditada ante el Ministerio de Educación y capacidad suficiente para el manejo de un mínimo de 60 personas a impactar.		
43	El contratista deberá garantizar que el personal que desarrolla las tareas durante la ejecución del contrato cuente con los debidos Elementos de Protección Personal EPP, acorde a los peligros y riesgos relacionados la actividad contratada.		

PROPONENTE_____

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que cumplimos en su totalidad con las especificaciones técnicas de verificación y de obligatorio cumplimiento que diligenciamos en la casilla de cumple.

FIRMA,
Representante Legal

ANEXO No. 8 FICHA TÉCNICA
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO
DESPLIEGUE SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL SAFAP DE LA DIRECCIÓN DE INTELIGENCIA POLICIAL

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA EL BIENESTAR DE LOS FUNCIONARIOS

UNIDAD DE MEDIDA
UNIDAD

DESCRIPCIÓN GENERAL
1. DESAYUNO OPCIÓN 1: El contratista suministrará 150 desayunos, el cual debe contener cada uno: 1 Waffles de mínimo 200 gramos con fruta picada mínimo 150 gramos que contenga fresa, mora, arándanos y banano, y un vaso de jugo de naranja natural mínimo de 10 onzas. (modo de entrega, tipo buffet o lo acordado con el supervisor del contrato). El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato). Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento. El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.
2. DESAYUNO OPCIÓN 2: El contratista suministrará 150 desayunos, el cual debe contener cada uno: pancakes mínimo de 200 gramos con (una mantequilla 10 gramos o miel), porción de huevos con mazorca mínimo de 120 gramos, un vaso de café en leche de mínimo 10 onzas. (modo de entrega, tipo buffet a convenir con el supervisor del contrato). El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato). Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento. El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos. 3. DESAYUNO OPCIÓN 3: El contratista suministrará 150 desayunos el cual debe contener cada uno: Tostadas francesas rellenas con jamón y queso mínimo 218 gramos (encima que lleven almendras mínimo 10 gramos y decorada con fresas mínimo 10 gramos y arándanos mínimo 10

gramos), bebida un vaso de chocolate en leche mínimo 10 onzas. (modo de entrega, tipo buffet o lo acordado con el supervisor del contrato).

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato).

Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento.

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.

4. ALMUERZO O CENA OPCIÓN 1:
El contratista suministrará 150 almuerzos o cenas el cual debe contener cada uno: pechuga mediterránea mínimo 200 gramos, porción de pure de papa mínimo 50 gramos, porción de arroz verde mínimo 30 gramos, bebida: una gaseosa de mínimo 400 ml. (modo de entrega, tipo buffet asistido o lo acordado con el supervisor del contrato).

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato).

Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento.

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.

5. ALMUERZO O CENA OPCIÓN 2:
El contratista suministrará 1.000 almuerzos o cenas el cual debe contener cada uno: churrasco de mínimo 250 gramos, porción de papas en cascos de mínimo 150 gramos, chimichurri de mínimo 10 gramos, porción de ensalada que contenga: (aguacate 10 gramos, tomate Cherry 10 gramos, lechuga morada 10 gramos y limón), bebida: una gaseosa de mínimo 400 ml. (modo de entrega, tipo buffet asistido o lo acordado con el supervisor del contrato).

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato).

Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento.

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.

6. ALMUERZO O CENA OPCIÓN 3:
El contratista suministrará 150 almuerzos o cenas el cual debe contener cada una: salmón de mínimo 250 gramos y Muffins de papa mínimo de 150 gramos, medallones de tomate relleno de petipoa gratinado de mínimo 100 gramos, bebida: limonada de mínimo 400 ml. (modo de entrega, tipo buffet asistido o lo acordado con el supervisor del contrato).

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato).

Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento.

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.

7. REFRIGERIO OPCIÓN 1:
El contratista suministrará 240 refrigerios, que cada uno contenga: un jugo de sabores surtidos de mínimo 200 ml o jugo natural de mínimo 10 onzas; una fruta de mínimo 200 gramos (manzana verde); una chocolatina de mínimo 50 gramos y un sándwich club, pavo o cubano (mínimo 70 gramos de proteína) y mínimo de 15 cm. (modo de entrega, tipo buffet asistido o lo acordado con el supervisor del contrato).

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato).

Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento.

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.

8. REFRIGERIO OPCIÓN 2:
El contratista suministrará 400 refrigerios, que cada uno contenga: un perro caliente: pan para perro de mínimo 80 gramos; salchicha de mínimo 60 gramos; queso cheddar de mínimo 15 gramos; papas cabello de ángel de mínimo 10 gramos; cebolla caramelizada con tocineta de mínimo 25 gramos; tajada de queso doble crema de mínimo 25 gramos; papas en casco de mínimo 100 gramos; salsa de tomate mínimo de 10 gramos; salsa de piña de mínimo 10 gramos; mayonesa de mínimo 10 gramos, mostaza de mínimo 10 gramos; gaseosa de mínimo 400 ml. (modo de entrega, tipo buffet asistido o lo acordado con el supervisor del contrato).

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato).

Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento.

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.

9. HIDRATACIÓN:
El contratista suministrará 500 hidrataciones, que cada una contenga: una botella de agua de mínimo 600 ml, una botella de bebida isotónica de mínimo 500 ml, fruta – (kiwi de mínimo 100 gramos) y bocadillo de mínimo 20 gramos. (modo de entrega empacado con buena presentación y asepsia o lo acordado con el supervisor del contrato).

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato).

Esta actividad se desarrollará en el lugar (dentro de la ciudad de Bogotá), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista dos (2) días antes de la realización del evento.

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del

contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado y los tiempos establecidos, debiendo prever el tiempo en el desplazamiento para la entrega de los mismos.

10. ACTIVIDADES FÍSICAS DIRIGIDAS:
El contratista deberá disponer de un profesional en alguna de las siguientes carreras o profesión: educación física, recreación y deporte, titulados por universidad acreditada ante el Ministerio de Educación, llevando a cabo cuatro (4) actividades físicas, en el lugar, fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato en alguna de las siguientes actividades, así:
1 clase de aerobic dance
1 clase de zumba
1 clase de zumba kids
1 clase de rumbo terapia

La población a impactar es de todas las edades (adultos y menores de edad).
Contando con un mínimo de 100 personas.

Esta actividad se desarrollará acorde a lo establecido con el supervisor del contrato, en las fechas pactadas con el mismo y en el lugar que se disponga; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista tres (3) días antes de la realización del evento.

El transporte de todo el montaje desde el inicio hasta finalizar la actividad será asumido por el contratista, igualmente deberá prever el personal idóneo, material logístico y conexión eléctrica, planta eléctrica (si es el caso) y sonido, para el correcto funcionamiento de los elementos y correcto desarrollo de la actividad.

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual el contratista deberá asegurar que las personas idóneas para dirigir la actividad hagan presentación en el lugar y a la hora estipulada por el supervisor del contrato.

De igual forma, el personal que hará parte de las actividades físicas, deberá contar con mínimo pregrado el cual deberá ser acreditado mediante la presentación de copia de los diplomas y/o tarjeta profesional emitidos por entidad educativa acreditada ante el Ministerio de Educación, así: mínimo un (01) profesional en una de las siguientes ramas, educación física y/o recreación y deporte.

11. ACTIVIDAD DE CINE:
El contratista suministrará 385 pases para ingresar a sala de cine (cinema reconocido y ubicado en un centro comercial reconocido), que cada una cuente con las siguientes características: película en formato 2D, apta para adultos, de género comedia o acción, que se encuentre en estreno y que se pueda redimir cualquier día de la semana y en cualquier horario.

Le debe ser suministrado a cada persona una boleta de cine, y junto a la boleta se debe hacer entrega de un refrigerio, así: crispetas de mínimo 100 gramos, gaseosa de mínimo 960 ml y perro caliente y/o nachos con queso, listos para ser consumidos.

Teniendo en cuenta lo anterior, a cada persona se le suministrará una boleta para el ingreso a cine, con su refrigerio compuesto por las crispetas, gaseosa y perro caliente y/o nachos con queso.

12. REFRIGERIO:
El contratista suministrará 1801 refrigerios, los cuales cada uno deben contener lo siguiente: un cupcakes de mínimo 40 gramos (decorado), un vaso de fruta picada de mínimo 150 gramos, que contenga: (piña, mango, fresas, arándanos, uvas, cereal y yogurt), unas papas en (presentación tarro) de mínimo 37 gramos, un paquete de maní mínimo 50 gramos, una barra de cereal mínimo 38 gramos, empacado en caja o bolsa en excelente presentación (en ningún caso se deberá utilizar materiales como icopor o algunos de sus derivados), teniendo en cuenta las políticas ambientales, con buena presentación y asepsia.

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, que los alimentos vengan en una temperatura adecuada, empacados en buena presentación (si es el caso), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (el empaque a convenir con el supervisor del contrato).

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades, el cumplimiento de los protocolos de asepsia y bioseguridad, lo cual será dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine realizar la actividad; por lo cual, el contratista deberá hacer entrega de la alimentación teniendo en cuenta el lugar relacionado, prever los tiempos de desplazamiento.

13. ASISTENCIA SOCIAL

El contratista brindará dos (2) actividades de acompañamiento con un profesional, ya sea psicólogo, sexólogo o trabajador social, quien brindará taller, charla y/o actividad dinámica o lúdica (deberán contar con los elementos logísticos para cada actividad a realizar), para llevar a cabo la socialización e interiorización de dos de los siguientes temas, así:

- Convivo con hábitos saludables
- Fortalecimiento del autocuidado
- Actividades para blindar la vida
- Construcción de proyecto de vida
- Reconocimiento y control de emociones
- Manejo de inteligencia emocional
- Comunicación asertiva
- Pautas de crianza
- Prevención de hogar libre de violencia
- Desvinculación laboral
- Prevención de ludopatía

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades se realicen cumpliendo con los protocolos de seguridad de la información establecidos en esta Dirección, lo cual se llevará a cabo dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine; por lo cual, el contratista deberá cumplir con la llegada de los profesionales a la hora y fecha estipulada para guiar la actividad, verificando tiempos de desplazamiento.

De igual forma, el personal que hará parte de los talleres en temas emocionales, deberán contar con mínimo pregrado el cual deberá ser acreditado mediante la presentación de copia de los diplomas y/o tarjeta profesional emitidos por entidad educativa acreditada ante el Ministerio de Educación, así: mínimo un (01) profesional en una de las siguientes ramas, un (01) profesional en psicología y/o trabajador social, de acuerdo al caso y que serán propuestos por el futuro contratista para llevar a cabo las charlas o talleres durante la ejecución contractual en consenso con el supervisor del contrato.

CLÁUSULAS AMBIENTALES
Cumplir con la normatividad ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a la actividad y aplicación de buenas prácticas ambientales.
El contratista deberá cumplir con la Resolución 2184 “Por la cual se modifica la resolución 668 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones” del 26 de diciembre de 2019 artículo 4 adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente así: • Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables • Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón • Color negro para depositar residuos no aprovechables
El contratista se asegura que los residuos sólidos deberán disponerse adecuadamente teniendo en cuenta su naturaleza, cuando se depositen dentro de la unidad, debe ser en un lugar aislado y seguro, en bolsas bien cerradas para evitar roedores o insectos; garantizando que los residuos se dispongan por separado, en las bolsas con los colores distintivos para los diferentes aprovechamientos.
Si la actividad de integración se realiza algún evento que requieran platos, vasos o elementos similares, el contratista deberá garantizar que el material sea reutilizable, biodegradable o reciclable (preferiblemente cartón o loza), en ningún caso se deberá utilizar materiales como icopor o algunos de sus derivados.
Desarrollar y cumplir, durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos (no peligrosos y peligrosos), así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de la instalación policial.
El contratista deberá garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "política cero papel".
El contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable no se permite el embalaje en componentes de ICOPOR.
En caso de generar residuos el contratista deberá realizar una adecuada disposición final de los mismos, si se llegasen a generar residuos peligrosos el contratista deberá entregar al supervisor del contrato el manifiesto de movilización, certificado de disposición final y la licencia ambiental de la empresa que realizó transporte y disposición final en cumplimiento al Decreto 1076 de 2015.
CLÁUSULA SEGURIDAD & SALUD EN EL TRABAJO

El contratista deberá entregar al supervisor del contrato el documento firmado por el representante legal el cual indique el número de trabajadores permanentes y el nivel de riesgo de su principal actividad económica, lo anterior como consideración a la Resolución 0312 del 13 de febrero del 2019 del Ministerio de Trabajo "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST", en cumplimiento al art. 1 la presente Resolución tiene por objeto establecer los Estándares Mínimos del SG-SST para las personas naturales y jurídicas señaladas en el art. 2 aplica a los empleadores públicos y privados, a los contratantes del personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, a los trabajadores dependientes e independientes, a las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo a las agremiaciones u asociaciones que afilian trabajadores independientes al sistema de seguridad social integral, a las empresas de servicios temporales, a los estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales y los trabajadores en misión; a las administradoras de riesgos laborales; a la Policía Nacional en lo que corresponde a su personal no uniformado y al personal civil de las Fuerzas Militares; quienes deben implementar los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales.
El contratista deberá entregar al supervisor del contrato los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal que ejecutará el objeto contractual, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.
El contratista deberá garantizar que el personal que desarrolla las tareas durante la ejecución del contrato cuente con los debidos Elementos de Protección Personal EPP, acorde a los peligros y riesgos relacionados la actividad contratada.
El contratista garantizará que el personal que desarrolle la tarea durante la ejecución del contrato, se encuentre con la debida identificación de la empresa.
El contratista garantizará que el personal que desarrolle las actividades de preparación y manipulación de alimentos cuenten con la certificación de manipulación alimentos, certificación médica de exámenes ocupacionales, entre otros, de acuerdo a las tareas a desarrollar, en cumplimiento a la Resolución 00002674 del 22/07/2013 la cual tiene como objeto "Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos", según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas" o cualquiera que la modifique, reemplace o sustituya.
En caso de presentarse un accidente de trabajo, le corresponde al contratista realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario, presentará una copia de la documentación al supervisor del contrato, con el fin de que este haga llegar la copia al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección de Inteligencia Policial, según lo establecido en la Resolución 1401 del 14/05/2007 del Ministerio de Trabajo y Protección Social "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo" o cualquiera que la modifique, reemplace o sustituya.
El contratista correrá con los gastos médicos, de hospitalización y procedimientos médicos a que haya a lugar, en caso de que uno de sus funcionarios sufra un accidente laboral durante la ejecución del presente contrato.
ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD
El contratista y sus funcionarios acatarán los controles establecidos para la seguridad de la información en la Dirección de Inteligencia Policial, así como la firma del compromiso de reserva, la autorización y realización del estudio de credibilidad y confiabilidad. Para ello el personal que realice directamente el servicio, obra, arrendamiento, mantenimiento o soporte según corresponda deberá autorizar y aprobar el estudio de credibilidad y confiabilidad realizado por la Dirección de Inteligencia de la Policía Nacional, durante la vigencia del contrato; si el personal no cumple o no aprueba dicho estudio, el contratista deberá realizar el cambio de estas personas.
Confidencialidad e integridad de la información institucional: dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista y sus funcionarios deberán garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información, medios, métodos, procedimientos o agentes institucionales a los cuales llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros.
En virtud del presente contrato, el contratista 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 la labor, en caso de incumplirse 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.
CERTIFICACIONES
EXPERIENCIA 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 proyectos similares al objeto del presente estudio previo, según los códigos de clasificación de los bienes, obras o servicios (UNSPSC) en las clasificaciones 93141506 y/o 90151502 para lo cual el oferente deberá acreditar contratos realizados por valor igual o superior a 112,40 S.M.M.L.V, de procesos adelantados con empresas públicas o privadas. Lo anterior se verificará mediante la presentación del Registro Único de Proponentes (RUP).
NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO: El oferente deberá garantizar que el personal que prestará el servicio de alimentación, deberá ostentar el título de profesional y/o tecnólogo y/o técnico en gastronomía y/o afines mínimo uno (01), para lo cual el oferente deberá presentar con la oferta copia del diploma del mismo, emitido por entidades reconocidas ante el ministerio de educación.

De igual forma, el personal que hará parte de las actividades físicas y los talleres en temas emocionales, deberán contar con mínimo pregrado el cual deberá ser acreditado mediante la presentación de copia de los diplomas y/o tarjeta profesional emitidos por entidad educativa acreditada ante el Ministerio de Educación, así: mínimo un (01) profesional en una de las siguientes ramas, educación física y/o recreación y deporte, un (01) profesional en psicología y/o trabajador social, de acuerdo al caso y que serán propuestos por el futuro contratista para llevar a cabo las charlas o talleres durante la ejecución contractual en consenso con el supervisor del contrato.

EXPERIENCIA DEL PERSONAL: Con el fin de garantizar la idoneidad del personal encargado de la manipulación de alimentos, el proponente deberá certificar que sus colaboradores cuentan con experiencia en Colombia y demostrará que ha participado mínimo en un (1) proyecto relacionado con manipulación de alimentos o similar al objeto del contrato, para lo cual el oferente debe anexar a la propuesta por cada empleado, un (1) certificado de proyectos en los cuales haya participado, expedidas por el oferente, durante los últimos tres (3) años (2022 y/o 2023 y/o 2024).

Para el caso del profesional (01) en educación física y/o recreación y deporte, el oferente deberá anexar certificación de la entidad donde se llevaron a cabo los servicios y en la cual se evidencie la participación o realización por parte de esta persona en mínimo dos actividades (diferentes), durante los últimos tres años (2022 y/o 2023 y/o 2024), ejerciendo actividades físicas dirigidas.

El oferente deberá anexar soportes de mínimo dos charlas o taller, realizados por personal profesional en, debiendo anexar certificación de la entidad donde se llevaron a cabo las actividades.

Para el caso del profesional (01) en psicología y/o trabajador social, el oferente deberá anexar certificación de la entidad donde se llevaron a cabo los servicios y en la cual se evidencie la participación o realización por parte de esta persona en mínimo dos actividades (diferentes), durante los últimos tres años (2022 y/o 2023 y/o 2024), llevando a cabo talleres o charlas en mínimo cuatro de los siguientes temas:

- Convivo con hábitos saludables
- Fortalecimiento del autocuidado
- Actividades para blindar la vida
- Construcción de proyecto de vida
- Reconocimiento y control de emociones
- Manejo de inteligencia emocional
- Comunicación asertiva
- Pautas de crianza
- Prevención de hogar libre de violencia
- Desvinculación laboral
- Prevención de ludopatía.

CAPACIDAD OPERATIVA: Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que las firmas de los participantes en el proceso de selección, cuenten con la cantidad mínima de personal profesional e idóneo para el transporte, garantía, entrega de los elementos requeridos y brinden una solución oportuna y eficaz de los incidentes que se presenten y que pongan en riesgo el desarrollo del objeto contractual, descrita en el anexo de especificaciones técnicas de este proceso.

Por lo anterior, los oferentes deberán anexar en su propuesta la certificación de capacidad operativa, emitida por el representante legal o quien haga sus veces.

El oferente deberá comprometerse a cumplir en el tiempo indicado con los requerimientos y solicitudes realizadas para la entrega de los alimentos y/o servicios, al momento de llevar a cabo las actividades para los funcionarios que integran la Dirección de Inteligencia.

El contratista deberá dar cumplimiento, durante la vigencia y ejecución del contrato con los valores estipulados y deberá sostener los mismos precios desde el inicio hasta finalizar el contrato.

El contratista deberá asumir el transporte y el montaje de los elementos a utilizar (si es el caso) para las jornadas recreativas, desde el inicio de la actividad, hasta finalizar la misma.

El contratista deberá garantizar en el desarrollo de cada una de las actividades se realicen cumpliendo con los protocolos de seguridad de la información establecidos en esta Dirección, lo cual se llevará a cabo dentro de las instalaciones de la Dirección de inteligencia Policial o en el lugar que el supervisor del contrato determine; por lo cual, el contratista deberá cumplir con la llegada de los profesionales a la hora y fecha estipulada para guiar la actividad, verificando tiempos de desplazamiento.

Los psicólogos y/o sexólogos y/o trabajadores sociales, deben contar con certificado, diploma profesional, titulados por universidad acreditada ante el Ministerio de Educación y capacidad suficiente para el manejo de un mínimo de 60 personas a impactar.