


Página 1 de 13	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
Código: 2BS-FR-0034		
Fecha: 27/06/2012	ACEPTACIÓN DE OFERTA MÍNIMA CUANTÍA No. 04-7-10033-2026	
Versión: 1		

No. GS-2026- **025098** /SUINP – ARLOF – 11.6

Bogotá D.C., **16 JUN 2026**

LILLY HAIDY BALAGUERA RODRÍGUEZ  
Dirección: Avenida Calle 26 No. 68 C 61 Oficina 709 Torre Central  
Celular: 3107502886 - 3143362615  
Teléfono: (601) 3099265  
Bogotá D.C.

Asunto: aceptación oferta proceso PN DIPOL MIC 040-2026

Con toda atención me permito informarle que la propuesta presentada por usted el 02/06/2026 a través de la plataforma SECOP II, dentro del proceso PN DIPOL MIC 040-2026, cuyo objeto es el “**DESPLIEGUE SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL SAFAP DE LA DIRECCIÓN DE INTELIGENCIA POLICIAL**”, por la suma de **NOVENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (\$ 98.666.710,00) INCLUIDO IVA**, ha sido aceptada por esta Dirección, así:

<b>CONTRATANTE</b>	DIRECCIÓN DE INTELIGENCIA POLICIAL
<b>ORDENADOR DEL GASTO</b>	Brigadier General RICARDO SÁNCHEZ SILVESTRE
<b>CÉDULA DE CIUDADANÍA No.</b>	17.416.370 de Acacías (Meta)
<b>CARGO</b>	DIRECTOR DE INTELIGENCIA POLICIAL
<b>DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO</b>	Decreto 0259 del 16 de marzo de 2026
<b>RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN</b>	Resolución No. 00502 del 05 de marzo de 2026
<b>CONTRATISTA</b>	<b>NOMBRE:</b> LILLY HAIDY BALAGUERA RODRIGUEZ <b>NIT:</b> 52822142-4 <b>CÉDULA DE CIUDADANÍA No.</b> 52.822.142 de Soacha (Cundinamarca) <b>CIUDAD NOTIFICACIÓN:</b> Bogotá D.C. <b>DIRECCIÓN:</b> Avenida Calle 26 68 C 61 Oficina 709 Torre Central <b>TELÉFONO:</b> (601) 3099265 <b>CELULAR:</b> 3107502886 - 3143362615 <b>E-MAIL:</b> lillyhaidy333@gmail.com
<b>SUPERVISOR DEL CONTRATO</b>	El supervisor será el Jefe Grupo de Talento Humano de la Dirección de Inteligencia Policial o de quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el Director de Inteligencia Policial, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 18 de enero del 2018.
<b>FORMA DE PAGO</b>	Se realizarán tres pagos acordes a la ejecución del contrato y proporcionales con la prestación del servicio, en los siguientes porcentajes, así: 50%, 30% y 20%, tres pagos sin importar el orden de acuerdo a los porcentajes pactados a lo largo de su vigencia; en moneda legal colombiana, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación de la cuenta de la factura, junto con el recibido a satisfacción del supervisor y los demás documentos requeridos por la Dirección de Inteligencia Policial, de acuerdo al derecho al turno y a la disponibilidad del plan anual de caja (PAC).

	<p>NOTA: El contratista en caso de estar obligado a facturar electrónicamente, deberá presentar en la ejecución la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados. Lo anterior, teniendo en cuenta lo establecido en el Decreto 358 del 05 de marzo de 2020, Resolución No. 000165 del 01/11/2023 expedida por la DIAN y demás normas que reglamenten la facturación electrónica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Factura</li> <li>• Certificación de pagos parafiscales, de seguridad social y copias de las planillas vigentes al momento del trámite suscrita por el representante legal o revisor Fiscal en el cual manifieste que se encuentra en paz y salvo con las obligaciones de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2022 o aquellas que la modifiquen.</li> <li>• Planillas de pago salud y pensión vigentes.</li> <li>• Certificación cuenta bancaria</li> <li>• Informe de Supervisión, incluyendo las condiciones técnicas de seguridad y salud en el trabajo / Ambiental.</li> <li>• Recibo a satisfacción (expedida por el supervisor del contrato)</li> </ul> <p>El recibido a satisfacción, aunque se encuentre suscrito por el supervisor del contrato, no implica el recibo o aprobación definitiva por parte de la DIRECCIÓN DE INTELIGENCIA POLICIAL del bien o servicio suministrado (según corresponda) y, por consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la calidad, cantidad y buena calidad del bien o servicio contratado o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil.</p> <p>Si el recibido a satisfacción no ha sido bien elaborado o no se acompaña de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores sólo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregido y/o se haya aportado el último de los documentos.</p> <p>Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no elabore y presente las respectivas actas a la DIRECCIÓN DE INTELIGENCIA POLICIAL.</p> <p><b>NOTA:</b> El contratista en caso de estar obligado a facturar electrónicamente, deberá presentar en la ejecución la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados. Lo anterior, teniendo en cuenta lo establecido en el Decreto 358 del 05 de marzo de 2020, Resolución No. 000042 del 05/05/2020 expedida por la DIAN y demás normas que reglamenten la facturación electrónica.</p> <p>La ruta donde puede realizar la consulta de pago la ubica en: <a href="http://www.minhacienda.gov.co/MinHacienda/haciendapublica/siifnacion/SIIFNacion/consulta%20de%20pagos">http://www.minhacienda.gov.co/MinHacienda/haciendapublica/siifnacion/SIIFNacion/consulta%20de%20pagos</a></p> <p><b>NOMBRE BENEFICIARIO:</b> LILLY HAIDY BALAGUERA RODRIGUEZ  <b>CUENTA No.</b> 61878350013  <b>TIPO DE CUENTA:</b> AHORROS  <b>ENTIDAD FINANCIERA:</b> BANCOLOMBIA  <b>SUCURSAL:</b> PORTAL VIRTUAL</p>
<b>APROPIACIÓN PRESUPUESTAL</b>	Certificado de disponibilidad presupuestal SIIF No. 7026 del 25/05/2026 expedido por el jefe Grupo Financiero y de Presupuesto DIPOL (E).
<b>VALOR</b>	El valor del presente contrato es de <b>NOVENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (\$ 98.666.710,00) INCLUIDO IVA.</b>

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA.	VALOR TOTAL ESTIMADO, INCLUIDO IVA.
1	DESPLIEGUE SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL SAFAP.	1	\$ 98.666.710,00	\$ 98.666.710,00
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 98.666.710,00</b>

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Las contempladas en el anexo No. 1

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la publicación de la aceptación de oferta, el CONTRATISTA deberá constituir y presentar a favor de la DIRECCION DE INTELIGENCIA POLICIAL, la Garantía Única que cubra los siguientes riesgos:

**a) INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos (02) meses más.

**b) CALIDAD DEL SERVICIO:** por el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos (02) meses más.

**c) NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** por el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (03) años más.

**d) LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO, O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA:** multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato. La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días.

**GARANTIA ÚNICA Y SANCIONES**

**e) MULTAS.-** En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta por causas imputables al **CONTRATISTA** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1.890 - las partes acuerdan que la **POLICÍA**, mediante acto administrativo, hará efectivas multas sucesivas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario, que se descontara del saldo que le adeuda a la entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella.

**f) PENAL PECUNIARIA.-** De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del código civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta, **EL CONTRATISTA** pagará a la **POLICÍA**, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor de la aceptación de oferta cuando se trate de incumplimiento total de la aceptación de oferta y proporcional al incumplimiento parcial de la aceptación de oferta que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) del presente artículo. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en la presente aceptación de oferta.

**PARÁGRAFO. APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:**

Una vez notificada la resolución por medio de la cual se hace efectiva alguna de las sanciones aquí estipuladas, el **CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la

	obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del <b>CONTRATISTA</b> si lo hubiere, o acudir a cobro coactivo.
<b>PLAZO Y FORMA DE EJECUCIÓN</b>	El plazo de ejecución será a partir del día hábil siguiente a la aprobación de la garantía única y hasta el 15 de diciembre del 2026.  La forma de ejecución será en forma parcial durante la ejecución del contrato, cumpliendo con las especificaciones técnicas y dentro del plazo de ejecución establecido en el presente proceso, previa concertación con el supervisor y contratista.
<b>LUGAR DE ENTREGA</b>	La prestación del servicio frente a las actividades se desarrollará dentro de la ciudad de Bogotá en instalaciones policiales facilitando la logística de distribución y asegurando el acceso del personal beneficiario a las actividades programadas, sin generar afectaciones operativas ni sobrecostos derivados de la ubicación del lugar, fechas y horarios previa coordinación con el supervisor del contrato.
<b>MONEDA DEL CONTRATO</b>	El pago se realizará en moneda colombiana (Pesos)
<b>VIGENCIA</b>	La vigencia del contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución.

De acuerdo a lo anterior, el comité de adquisiciones recomienda al señor Brigadier General **RICARDO SÁNCHEZ SILVESTRE**, Director de Inteligencia Policial, adjudicar el proceso **PN DIPOL MIC 040-2026**, cuyo objeto es el “**DESPLIEGUE SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL SAFAP DE LA DIRECCIÓN DE INTELIGENCIA POLICIAL**”, a la persona natural **LILLY HAIDY BALAGUERA RODRIGUEZ**, identificada con NIT 52822142-4, e identificada con cedula de ciudadanía No. 52.822.142 de Soacha (Cundinamarca), en atención a que cumplió técnica, jurídica y económicamente y de conformidad con los términos establecidos en la invitación que rigió el proceso y la oferta presentada.

Atentamente;

Brigadier general **RICARDO SÁNCHEZ SILVESTRE**  
Director de Inteligencia Policial

Elaborado por: IT. Hamilton de Jesús Velásquez Collazos  
Revisado por: SI. Sandra Milena Verona Franco  
MY. Pedro David Mondragón Piñeros  
MY. Alexander Malagón Agullón  
TC. Henry Giovanni Sánchez Hidalgo  
CR. José Manuel Álvarez Omaña  
Fecha de elaboración: 09/06/2026  
Ubicación Z:\2026\2.2.2.8.8.3 CONTRATOS\2. CONTRATOS

Avenida Boyacá 142ª-55 Piso 4  
Teléfono: 5185702  
[dipol@dipol.gov.co](mailto:dipol@dipol.gov.co)  
[www.policia.gov.co](http://www.policia.gov.co)

**ANEXO No. 1**

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	<p><b>1. JORNADA RECREATIVA:</b></p> <p>Se realizará una (1) actividad Out-door, con montaje de juegos competitivos, que permitan la participación masiva de los funcionarios, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 circuito, pistas o carrera de observación para adultos</li> <li>• 1 carrera de relevo con obstáculos para adultos</li> <li>• 1 persona encargada de dirigir la actividad</li> </ul> <p>Actividad programada para un mínimo de 200 personas. Los cuales deben contener los elementos de seguridad establecidos normativamente y personal idóneo para el manejo de cada elemento. La atracción deberá estar diseñada para actividades recreativas de alto flujo y competencias tipo circuito. Su configuración deberá ser longitudinal continua, compuesta por múltiples módulos interconectados que conforman un recorrido de obstáculos progresivos. El sistema deberá integrar diferentes estaciones que exigen habilidades físicas como coordinación, agilidad, equilibrio, fuerza y velocidad de desplazamiento. El recorrido deberá obligar al usuario a ejecutar diversas acciones motrices, tales como desplazamientos horizontales, arrastre, salto, escalada y deslizamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura de paso semicerrados que tendrán</li> <li>• Deberá contener elementos inflables verticales suspendidos, de comportamiento flexible y oscilante tipo péndulo.</li> <li>• Serie de mínimo 8 aros inflables dispuestos de manera vertical y consecutiva, diseñados para ser atravesados por los participantes</li> <li>• Mínimo 3 rampas inclinadas con relieves o puntos de agarre para ascenso controlado</li> <li>• Los materiales de fabricación deberán ser altamente resistentes a los desgarros, contar con refuerzo de triple costura. Debe incluir sistema anti hongos y tapa de cierre con velcro que permita, en caso de falta de suministro de aire, limitar su escape. Toda la estructura deberá estar diseñada para alta resistencia y durabilidad.</li> <li>• Capacidad para instalarse sobre cualquier tipo de superficie (blanda o dura) e incluye los anclajes dependiendo de la superficie, utilizando anclajes metálicos tipo estaca o pesos muertos.</li> <li>• Incluir póliza de seguro del inflable para el día del desarrollo de la actividad.</li> </ul> <p><b>REFRIGERIO:</b> se entregará doscientos (200) refrigerios, así: el contratista hará entrega a cada persona de 1 refrigerio que contenga 1 pastel de pollo de mínimo 130 gramos, 1 jugo en caja de mínimo 200 ml, 1 botella de agua de mínimo 600 ml y 1 bocadillo de mínimo 20 gramos. El contratista deberá garantizar 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 (modo de entrega, tipo buffet o lo acordado con el supervisor del contrato).</p> <p>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 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, de igual forma, deberá prever el personal idóneo, material logístico, conexión eléctrica, planta eléctrica y sonido, para el correcto funcionamiento de los elementos. El contratista deberá asumir el transporte y el montaje de todos los elementos a utilizar, desde el inicio de la actividad, hasta finalizar la actividad, recogiendo los montajes dejando el sitio en perfectas condiciones.</p>
2	<p><b>2. JORNADA RECREATIVA</b></p> <p>Una (1) actividad para 300 personas entre niños y adultos con montaje de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Actividades lúdicas que combinan el movimiento físico con desafíos cognitivos y sensoriales para niños de todas las edades, con capacidad mínimo para 30 niños.</li> <li>• 1 gimnasio infantil para menores de 3 años, con capacidad para mínimo 15 niños.</li> <li>• 1 piscina de pelotas con malla de protección para niños mayores de 5 años, con capacidad para mínimo 10 niños.</li> <li>• 1 circuito, pistas o carreras de observación para mayores de 10 años, con capacidad mínimo para 30 niños.</li> <li>• 1 show de títeres o puppets con montaje completo</li> <li>• 1 persona encargada de dirigir la actividad</li> </ul> <p>La población a impactar de todas las edades (adultos y menores de edad). Las actividades lúdicas deben combinar el movimiento físico con desafíos cognitivos y sensoriales para niños de todas las edades, constar de recreación dirigida con baile. 1 gimnasio infantil para menores de 3 años: deberá corresponder a un circuito inflable modular de baja altura, que integre múltiples estaciones lúdicas orientadas al desarrollo psicomotor, coordinación y exploración segura. El diseño deberá priorizar la accesibilidad, visibilidad y seguridad, mediante superficies acolchadas y elementos de baja complejidad estructural, Túneles de gaseo, módulos de rampas suaves y obstáculos blandos. La estructura deberá estar con material flexible de alta resistencia, con uniones reforzadas y superficies lisas, sin elementos rígidos ni bordes agresivos, garantizando condiciones seguras para el uso de los infantes.</p>

1 circuito, pistas o carreras de observación para mayores de 10 años, deberá constar de recreación dirigida, encostados, mesero loco, mínimo tres actividades lúdicas y/o recreativas. Las diferentes áreas deberán ser operados por mínimo 1 operador en cada estación y contar con banderines tipo multicolor para seguimiento y control de los participantes.  
El show de títeres deberá contar con mínimo de tres (3) personajes, los cuales deberán ser representados, diseño de fácil reconocimiento para los participantes.

El espectáculo deberá incluir la instalación de un teatrino con dimensiones mínimas de 1,60 metros de alto, el cual deberá estar diseñado con estructura estable, materiales resistentes y acordes a la temática infantil.  
Montaje y desmontaje del teatrino, operación del espectáculo por personal capacitado, utilería básica necesaria para la ejecución del show y sonido.

**REFRIGERIO:** se entregará trescientos (300) refrigerios, así: a cada persona 1 combo con lo siguiente: 1 hamburguesa: pan de mínimo 90 gramos, carne de mínimo 125 gramos; queso cheddar de mínimo 25 gramos; cebolla caramelizada con tocineta de mínimo 25 gramos, pepinillos de mínimo 25 gramos, salsas en sobre personal, paquete de papas de mínimo 36 gramos, un jugo de caja de mínimo 200 ml y un postre tipo dona de mínimo 38 gramos.

El contratista deberá garantizar 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 (*modo de entrega, tipo buffet o lo acordado 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 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, de igual forma, deberá prever el personal idóneo, material logístico, conexión eléctrica, planta eléctrica y sonido, para el correcto funcionamiento de los elementos.

El contratista deberá asumir el transporte y el montaje de todos los elementos a utilizar, desde el inicio de la actividad, hasta finalizar la actividad, recogiendo los montajes, dejando el sitio en perfectas condiciones.

### 3. JORNADA RECREATIVA:

Se realizará actividad día del niño, con montaje de actividades lúdicas que permitan la interacción entre padres e hijos dirigida para trescientos (300) personas, así:

- 1 montaje tipo desafío que contenga eventos educativos para familias, trescientos (300) personas.
- 1 persona encargada de dirigir la actividad por cada elemento o montaje

Actividad programada para un mínimo de 300 personas.

La estructura deberá estar con material flexible de alta resistencia, con uniones reforzadas y superficies lisas, sin elementos rígidos ni bordes agresivos, garantizando condiciones seguras para el uso de los participantes.

Montaje y desmontaje de los elementos utilizados, operación por personal capacitado, utilería básica necesaria para la ejecución de la actividad recreativa y sonido.

Las diferentes áreas deberán ser operados por mínimo 1 operador en cada estación y contar con banderines tipo multicolor para seguimiento y control de los participantes.

Los cuales deben contener los elementos de seguridad establecidos normativamente y personal idóneo para el manejo de cada elemento o actividad.

3

**REFRIGERIO:** se entregará trescientos (300) refrigerios, así: el contratista hará entrega a cada persona de 1 refrigerio que contenga 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.

El contratista deberá garantizar 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 (*modo de entrega, tipo buffet o lo acordado 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 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, de igual forma, deberá prever el personal idóneo, material logístico, conexión eléctrica, planta eléctrica y sonido, para el correcto funcionamiento de los elementos.

El contratista deberá asumir el transporte y el montaje de todos los elementos a utilizar, desde el inicio de la actividad, hasta finalizar la actividad, recogiendo los montajes dejando el sitio en perfectas condiciones.

### 4. REFRIGERIO OPCIÓN 1:

4

El contratista suministrará treinta y seis (36) refrigerios, así:

A cada persona un (1) refrigerio, el cual debe contener: Waffles de mínimo 200 gramos con fruta picada mínimo 150 gramos que contenga fresa, mora, arándanos y banano, y jugo de naranja natural mínimo de 10 onzas. (*modo de entrega, tipo buffet o lo acordado con el supervisor del contrato*).

	<p>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 (<i>si es el caso</i>), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (<i>el empaque a convenir con el supervisor del contrato</i>).</p> <p>Esta actividad se desarrollará en el lugar (<i>dentro de la ciudad de Bogotá</i>), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista 1 día antes de la realización del evento.</p> <p>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.</p>
5	<p><b>5. REFRIGERIO OPCIÓN 2:</b></p> <p>El contratista suministrará treinta y seis (36) refrigerios, así:  A cada persona un (1) desayuno el cual debe contener: Tostadas francesas rellenas con jamón y queso mínimo 218 gramos (encima que lleven almendras mínimo 10 gramos y con fresas mínimo 10 gramos y arándanos mínimo 10 gramos), bebida chocolate en leche mínimo 10 onzas. (<i>modo de entrega, tipo buffet o lo acordado con el supervisor del contrato</i>).</p> <p>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 (<i>si es el caso</i>), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (<i>el empaque a convenir con el supervisor del contrato</i>).</p> <p>Esta actividad se desarrollará en el lugar (<i>dentro de la ciudad de Bogotá</i>), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista 1 día antes de la realización del evento.</p> <p>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.</p>
6	<p><b>6. REFRIGERIO OPCIÓN 3:</b></p> <p>El contratista suministrará treinta y cinco (35) refrigerios, así:  A cada persona un (1) refrigerio: 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. (<i>modo de entrega, tipo buffet asistido o lo acordado con el supervisor del contrato</i>).</p> <p>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 (<i>si es el caso</i>), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (<i>el empaque a convenir con el supervisor del contrato</i>).</p> <p>Esta actividad se desarrollará en el lugar (<i>dentro de la ciudad de Bogotá</i>), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista 1 día antes de la realización del evento.</p> <p>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.</p>
7	<p><b>7. REFRIGERIO OPCIÓN 4:</b></p> <p>El contratista suministrará treinta y cinco (35) refrigerios, así:  A cada persona un (1) refrigerio: 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 tocino 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. (<i>modo de entrega, tipo buffet asistido o lo acordado con el supervisor del contrato</i>).</p> <p>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 (<i>si es el caso</i>), listos para consumo, en cumplimiento a las normas de higiene y salubridad (<i>el empaque a convenir con el supervisor del contrato</i>).</p> <p>Esta actividad se desarrollará en el lugar (<i>dentro de la ciudad de Bogotá</i>), fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato; de igual forma, para la ejecución de la actividad se informará al contratista 1 día antes de la realización del evento.</p> <p>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.</p>

## 8. REFRIGERIO 5:

El contratista suministrará veintiuno (21) refrigerios, así:

A cada persona: (1) cupcakes de mínimo 40 gramos (*decorado "Feliz Cumpleaños"*), fruta picada de mínimo 150 gramos, que contenga: (*piña, mango, fresas, arándanos, uvas, cereal y yogurt*), papas en (*presentación tarro*) de mínimo 37 gramos, paquete de maní mínimo 50 gramos, barra de cereal mínimo 38 gramos, empacado en bolsa decorativa, con buena presentación y asepsia.

- 8 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.

## 9. DESAYUNO OPCIÓN 1:

El contratista suministrará treinta y cinco (35) desayunos, así:

A cada persona un (1) desayuno, el cual debe contener: pancakes mínimo de 200 gramos con (*mantequilla 10 gramos o miel*), huevos con mazorca mínimo de 120 gramos, café en leche de mínimo 10 onzas. (*modo de entrega, tipo buffet a convenir con el supervisor del contrato*).

- 9 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 1 día 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. ALMUERZO O CENA OPCIÓN 1:

El contratista suministrará seiscientos (600) almuerzos o cenas, así:

A cada persona un (1) almuerzo o cena el cual debe contener: Churrasco de mínimo 300 gramos y papas en cascós de mínimo 150 gramos, chimichurri de mínimo 10 gramos, ensalada (*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*).

- 10 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 1 día 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.

## 11. ALMUERZO O CENA OPCIÓN 2:

El contratista suministrará veinticinco (25) almuerzos o cenas, así:

El contratista suministrará a cada persona un (1) almuerzo o cena el cual debe contener: Salmon 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*).

- 11 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 1 día antes de la realización del evento.

	<p>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.</p>
12	<p><b>12. ACTIVIDADES FÍSICAS DIRIGIDAS:</b></p> <p>El contratista organiza y dirige una (1) actividad - torneo deportivo de voleibol o baloncesto, así:  El contratista deberá disponer de un profesional en licenciatura en educación física, recreación y deporte y/o afines a la misma, titulados por universidad acreditada ante el Ministerio de Educación, llevando a cabo la actividad física, en el lugar, fechas y horarios, establecidos por el supervisor del contrato las siguientes actividades, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Torneos deportivos: organizar competiciones de voleibol o baloncesto (realizado en 4 fases, cada fase se hará semanalmente) promoviendo la cohesión, la competencia saludable y el trabajo en equipo.</li> </ul> <p>En el caso de torneo de voleibol, jueces capacitados, definir las reglas de competición, el sistema de puntuación y garantizar material de repuesto, mínimo 4 jugadores por equipo, de lo cual deben conformar como mínimo 4 equipos, canchas definidas para tal actividad y elementos para el juego (red y postes ajustables, balones oficiales (de microfibra), cancha marcada, silbatos, sistema de puntuación, botiquín de primeros auxilios y trofeos).</p> <p>En el caso de torneo de baloncesto abarcar la normativa del juego garantizando la justicia y seguridad del evento, Se requieren árbitros certificados para garantizar el cumplimiento de las reglas oficiales, explicación y reglas de juego. Estas incluyen las reglas de tiempo, arbitraje, el formato de competición, mediante fases de grupos, modalidad 5x5. Con un mínimo de 4 equipos. Canchas de parqué o material sintético, preferiblemente cubiertas para evitar inconvenientes climáticos, botiquín de primeros auxilios y trofeos.</p> <p>La población a impactar es de todas las edades (adultos y menores de edad).  Contando con 50 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 dos (2) 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.</p>
13	<p><b>13. ACTIVIDAD DE CINE:</b></p> <p>El contratista suministrará al supervisor del contrato, cincuenta y cinco (55) boletas, así:  El contratista suministrará a cada persona un pase para ingresar a sala de cine (cinema reconocido y ubicado en un centro comercial reconocido), película en formato mínimo 2D, que cuente con las siguientes características: apta para familias (adultos y/o niños), de acuerdo a la temporada o que se encuentren en cartelera, y que se pueda redimir cualquier día de la semana y en cualquier horario, durante la vigencia del año 2026 y mínimo los tres primeros meses (enero, febrero, marzo) del año 2027.  De igual forma, junto a las boletas de cine, 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.</p>
14	<p><b>14. ACTIVIDAD RECREATIVA DE PINTBALL:</b></p> <p>El contratista suministrará al supervisor del contrato, veinticinco (25) pases, así:  Con la finalidad de que a cada persona se le haga entrega de un pase para ingresar actividad recreativa de deporte estratégico, que cuente con las siguientes especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mínimo 1 (una) hora de juego</li> <li>• Mínimo cien (100) paintball de recarga con su respectivo elemento de tiro.</li> <li>• Elementos de protección y seguridad (overol, careta y chaleco)</li> <li>• Servicio de locker.</li> <li>• Que se pueda redimir cualquier día de la semana y en cualquier horario.</li> <li>• Que el lugar para la actividad recreativa de pinball, sea jurisdicción Bogotá o cerca de la ciudad.</li> <li>• Redimible durante la vigencia del año 2026 y mínimo los dos primeros meses (enero, febrero) del año 2027.</li> </ul> <p>De igual forma, junto al pasaporte o boleta de ingreso a Pintball, se debe hacer entrega de un refrigerio, así: 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 tocino 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. listos para ser consumidos. (modo de entrega,</p>

	<p>tipo buffet asistido o lo acordado con el supervisor del contrato). Teniendo en cuenta lo anterior, a cada persona se le suministrará un pase para el ingreso a paintball, con su refrigerio.</p>
15	<p><b>15. ACTIVIDAD CULTURAL Y RECREATIVA EN TREN:</b></p> <p>El contratista suministrará al supervisor del contrato, veinte (20) pases o boletas, así: Con la finalidad de que a cada persona se le haga entrega de un pase o boleta para ingresar a la actividad cultural y recreativa en Tren, que cuente con las siguientes especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Redimible cualquier temporada del año 2026.</li> <li>• Viaje de ida y vuelta en tren turístico desde Bogotá hasta Zipaquirá.</li> <li>• Que sea incluido el traslado al destino: bus de conexión desde la estación de tren hasta la Catedral de Sal en Zipaquirá.</li> <li>• Que sea incluido el derecho a ingresar a la Catedral de Sal.</li> <li>• Seguro.</li> <li>• Redimible durante la vigencia del año 2026 y mínimo los dos primeros meses (enero, febrero) del año 2027.</li> </ul> <p>El contratista deberá garantizar que la prestación del servicio sea dirigida por personal idóneo y que toda la documentación reglamentaria se encuentre vigente, incluyendo los seguros correspondientes.</p> <p>De igual forma, junto al pasaporte o boleta de ingreso a la actividad cultural, se debe hacer entrega de un refrigerio, así: 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. listos para ser consumidos.</p> <p>Teniendo en cuenta lo anterior, a cada persona se le suministrará un pase para el ingreso a la actividad, con su refrigerio.</p>
16	<p><b>16. ACTIVIDAD CULTURAL Y RECREATIVA PARQUES:</b></p> <p>El contratista suministrará al supervisor del contrato, veinte (20) pasadía o boletas, así: Con la finalidad de que a cada persona se le haga entrega de un pasadía para actividad cultural, familiar y recreativa en Parque cultural, recreacional y/o temático reconocido, que incluya reserva natural, que haya espacio para interactuar o ver animales; dentro de Bogotá o a los alrededores de la ciudad, que cuente con las siguientes especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasaporte que incluya entrada al parque.</li> <li>• Museo que informe sobre momentos más importantes de la historia del hombre y/o de nuestro país.</li> <li>• Acceso a un mínimo 20 atracciones habilitadas</li> <li>• Seguro médico.</li> </ul> <p>El contratista deberá garantizar que la prestación del servicio sea dirigida por personal idóneo y que toda la documentación reglamentaria se encuentre vigente, incluyendo los seguros correspondientes.</p> <p>De igual forma, junto al pasaporte o boleta de ingreso a la actividad cultural, se debe hacer entrega de un refrigerio, así: 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. listos para ser consumidos.</p> <p>Teniendo en cuenta lo anterior, a cada persona se le suministrará un pase para el ingreso a la actividad, con su refrigerio.</p>
<b>CLAUSULAS AMBIENTALES</b>	
17	Cumplir con la normatividad ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a la actividad y aplicación de buenas prácticas ambientales
18	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
19	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
20	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.
21	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
<b>Página 10 de 13</b>	

	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.
22	El contratista deberá garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "política cero papel".
23	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.
24	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.
<b>CLAUSULA SEGURIDAD &amp; SALUD EN EL TRABAJO</b>	
25	El oferente 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.
26	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
27	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
28	El contratista garantizará que el personal que desarrolle la tarea durante la ejecución del contrato, se encuentre con la debida identificación de la empresa.
29	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.
30	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.
31	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.
32	En caso de presentarse una emergencia dentro de las instalaciones durante el desarrollo del objeto contractual, el contratista deberá garantizar que el personal bajo su mando, atienda las recomendaciones durante la activación del plan de emergencia de las instalaciones policiales.
33	En caso de que se desarrolle en la Dirección de Inteligencia Policial una auditoría del SG-SST durante la ejecución del contrato, el contratista deberá suministrar al supervisor del contrato la documentación requerida del objeto contractual.
<b>ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD</b>	
34	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 prestación de 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.
35	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.
36	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**

37	<p><b>EXPERIENCIA PROPONENTE:</b>  Con el fin de garantizar la calidad, oportunidad y eficacia en la prestación de los servicios a contratar, así como de mitigar los riesgos asociados a posibles incumplimientos durante la ejecución del futuro contrato, se hace necesario exigir la acreditación de experiencia específica en procesos similares donde hayan realizado jornadas recreativas y/o familiares y/o culturales, con una participación igual o superior a doscientas (200) personas que tenga incluido como mínimo una de las siguientes actividades, así: montaje de inflables y/o saltarines y/o pistas de observación y/o show de títeres y/o eventos educativos para familias y/o similares, para lo cual el oferente deberá acreditar contratos realizados por igual o superior al 100% del presupuesto oficial asignado, de procesos adelantados con empresas públicas o privadas durante los tres (3) últimos años (2023 y/o 2024 y/o 2025), presentando máximo tres (3) certificaciones (certificación por contrato) con concepto favorable, cuya suma o valor individual sea igual o superior al porcentaje requerido.</p>
38	<p><b>NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO:</b>  El oferente deberá garantizar que el personal encargado de la manipulación de alimentos, deberá ostentar el título de profesional y/o tecnólogo y/o técnico en gastronomía y/o a fines, mínimo uno (01), para lo cual el oferente deberá presentar con la oferta copia del diploma y/o acta de grado del mismo, emitido por entidades reconocidas ante el ministerio de educación o ministerio del trabajo. De igual forma, el personal que hará parte de las actividades físicas deberá contar con mínimo pregrado (profesional) el cual deberá ser acreditado mediante la presentación de copia del acta de grado y/o diploma y/o tarjeta profesional, así: mínimo un (01) profesional en ciencias del deporte y la actividad física, profesional en deporte y cultura física, deporte y recreación y/o afines a la misma, para llevar a cabo las actividades durante la ejecución contractual en consenso con el supervisor del contrato.  Nota: para personal profesional que haya obtenido el título profesional por fuera del país, tendrá que demostrar la convalidación del título profesional ante el Ministerio de Educación, teniendo en cuenta la Ley 842 de 2003 Artículo 6 y la Circular Externa Única de Colombia Compra Eficiente, Ítem 9.3 acreditación de la formación académica.</p>
39	<p><b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL:</b>  Con el fin de garantizar la idoneidad del personal encargado de la manipulación de alimentos (profesional y/o tecnólogo y/o técnico en gastronomía y/o a fines), el oferente 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, 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 (2023 y/o 2024 y/o 2025).  Para el caso del profesional (01) en ciencias del deporte y la actividad física, profesional en deporte y cultura física, deporte y recreación y/o afines a la misma, el oferente deberá certificar que el personal propuesto cuente con la experiencia y que se evidencie la participación o realización por parte de esta persona en mínimo dos actividades (diferentes), durante los últimos tres años (2023 y/o 2024 y/o 2025), ejerciendo actividades físicas dirigidas o recreativas, adjuntando certificación de experiencia por cada una.</p>
40	<p><b>CAPACIDAD OPERATIVA:</b>  La capacidad operativa del oferente debe estar acreditada para la ejecución del presente Contrato de prestación de servicios, toda vez que debe contar con los recursos humanos, técnicos y logísticos necesarios para cumplir de manera oportuna, eficiente y con calidad las obligaciones contractuales asumidas.  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 descrita en el anexo de especificaciones técnicas de este proceso. Se solicita personal técnico u operativo; profesional (01) en ciencias del deporte y la actividad física, profesional en deporte y cultura física, deporte y recreación y/o afines a la misma, (01) profesional y/o tecnólogo y/o técnico en gastronomía y/o a fines.  El oferente debe contar con la capacidad operativa necesaria para garantizar la ejecución integral de cada actividad, asumiendo el transporte de los elementos requeridos y personal para llevar a cabo el montaje, operación y desmontaje, desde el inicio hasta la finalización de cada jornada recreativa. Para ello, dispone del personal idóneo, debidamente capacitado y con experiencia en la gestión de eventos y actividades logísticas y personal profesional para la manipulación de alimentos. Asimismo, suministra material logístico requerido, incluyendo la infraestructura técnica necesaria para el correcto funcionamiento de los elementos instalados, tales como conexión eléctrica certificada, planta eléctrica de respaldo y sistemas de sonido adecuados, garantizando la continuidad operativa y la calidad del servicio. por lo cual deberán adjuntar junto con la presentación de la oferta certificación de capacidad operativa suscrita por el representante legal o quien haga sus veces.</p>
41	<p>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, empaque, 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.</p>
42	<p>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".</p>
43	<p>El contratista 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.</p>
44	<p>El contratista deberá desarrollar y cumplir, durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, con las buenas prácticas y normatividad vigente referente al empaque, almacenamiento y procesamiento de los alimentos.</p>
45	<p>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.</p>

46	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.
47	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.
48	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.
49	El contratista deberá garantizar el transporte de todo el montaje desde el inicio hasta finalizar cada actividad será asumido por el contratista, de igual forma, deberá prever el personal idóneo, material logístico, conexión eléctrica, planta eléctrica y sonido, para el correcto funcionamiento de los elementos, de igual forma, recogiendo los montajes dejando el sitio en perfectas condiciones.
50	El contratista deberá garantizar que durante la ejecución del contrato y para llevar a cabo las actividades recreativas que cuentan con la participación de más de doscientas (200) personas, Deberá contar con personal técnico u operativo, mínimo un operador de montaje con certificado de trabajo en alturas vigente. Lo cual será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato.

Atentamente;

  
 Subintendente **DIANA PATRICIA SALAZAR RIOS**  
 Comité Estructurador

  
 Brigadier general **RICARDO SANCHEZ SILVESTRE**  
 Director de Inteligencia Policial

Elaborado por: IT. Hamilton de Jesús Velásquez Collazos  
 Revisado por: SI. Sandra Milena Verona Franco  
 MY. Pedro David Mondragón Piñero  
 MY. Alexander Malagón Aguilón  
 TC. Henry Giovanny Sánchez Holguín  
 CR. José Manuel Álvarez Omaña  
 Fecha de elaboración: 09/06/2026  
 Ubicación Z: 2026\2.2.2.8.6.3 CONTRATOS\2. CONTRATOS

Avenida Boyacá 142ª-55 Piso 4  
 Teléfono: 5185702  
[dipol@dipol.gov.co](mailto:dipol@dipol.gov.co)  
[www.policia.gov.co](http://www.policia.gov.co)

11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67  
68  
69  
70  
71  
72  
73  
74  
75  
76  
77  
78  
79  
80  
81  
82  
83  
84  
85  
86  
87  
88  
89  
90  
91  
92  
93  
94  
95  
96  
97  
98  
99  
100

