

Anexo No. 1 –Ficha Técnica

ESPECIFICACIONES Y/O CONDICIONES TÉCNICAS REQUERIDAS

Las presentes especificaciones contienen el alcance para la ejecución del contrato que tiene por objeto: “*Prestación de servicios para el desarrollo de las actividades institucionales definidas en el programa de calidad de vida e incentivos*”.

A continuación, se describe el detalle técnico mínimo requerido y se deja claro que el documento en Excel complementa y hace parte integral del presente anexo:

1. CONDICIONES GENERALES:

1.1. CÓDIGO UNSPSC: El objeto de este contrato está codificado en la clasificación que se describe a continuación:

El objeto de este contrato está codificado en la clasificación que se describe a continuación:

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase
80141900 exhibiciones y ferias comerciales	80000000 servicios de Gestión, Ser vicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	80140000 comercialización y distribución	80141900 exhibiciones y ferias comerciales
80141607 gestión de eventos	80000000 servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	80140000 comercialización y distribución	80141600 actividades de ventas y promoción de negocios
93141506 servicios de bienestar social	93000000 servicios políticos y de asuntos cívicos	93140000 servicios comunitarios y sociales	93141500 desarrollo y servicios sociales
90101601 instalaciones para banquetes	90000000 servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	90100000 restaurantes y catering (servicios de comida y bebidas)	90101600 servicios de banquetes y catering
90111602 instalaciones para videoconferencias	90000000 servicios de viajes, alimentación, alojamiento	90110000 instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	90111600 facilidades para encuentros

	y entretenimiento		
93141701 Organizaciones de ventos culturales	93000000 servicios políticos y de asuntos cívicos	93140000 servicios comunitarios y sociales	93141700 cultura
94121512 clubes deportivos profesionales o semiprofesionales	94000000 organizaciones y clubes	94120000 clubes	94121500 clubes deportivos
60141102 juegos de mesa	60000000 instrumentos musicales, juegos, juguetes, artes, artesanías y equipos educativos	60140000 juguetes y juegos	60141100 juegos
60141115 kits de Juegos	60000000 instrumentos musicales, juegos, juguetes, artes, artesanías y equipos educativos	60140000 juguetes y juegos	60141100 juegos
90000000 servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	80000000 servicios de Gestión, Ser vicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	80140000 comercialización y distribución	80141900 exhibiciones y ferias comerciales
90000000 servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	80000000 servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	80140000 comercialización y distribución	80141600 actividades de ventas y promoción de negocios
95000000 terrenos, edificios, estructuras y vías	93000000 servicios políticos y de asuntos cívicos	93140000 servicios comunitarios y sociales	93141500 desarrollo y servicios sociales
80000000 servicios de gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios administrativos.	90000000 servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	90100000 restaurantes y catering (servicios de comida y bebidas)	90101600 servicios de banquetes y catering

NOTA 1. Para este proceso se acepta el tercer nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, conforme al Numeral 1 del artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015.

NOTA 2. De conformidad con lo consagrado en el Decreto 1082 de 2015 y la Ley 1437 de 2011, artículo 87, la inscripción del proponente en el RUP debe encontrarse vigente y en firme a la fecha de cierre del proceso de selección.

NOTA 3. Cuando el proponente sea una Unión Temporal o Consorcio, para la verificación de cumplimiento de los requisitos exigidos por la Entidad en el RUP, todos los miembros deberán acreditar la inscripción y clasificación en el Registro Único de Proponentes acorde con lo exigido en el pliego de condiciones.

1.2. PLAZO:

El plazo del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta que se agote el presupuesto lo primero que ocurra. el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos de cumplimiento y ejecución, y de la suscripción del Acta de Inicio.

1.3. FORMA DE PAGO

El Instituto Geográfico Agustín Codazzi pagará al contratista, el valor del contrato de acuerdo con los servicios efectivamente prestados, requeridos y aprobados por el supervisor del contrato, previo recibo de acta a satisfacción por parte del supervisor y cumplimiento de los siguientes requisitos:

1. Informe de actividades presentado por el contratista.
2. Acta de supervisión que acredite el recibido del servicio a entera satisfacción por el IGAC
3. Factura en las condiciones establecidas en la normatividad vigente (cuando aplique)
4. Copia de la planilla de pago de los aportes al régimen de seguridad social, para el periodo cobrado, en proporción al valor mensual del contrato, cuando se trate de personas naturales o Certificación suscrita por el representante legal o revisor fiscal (cuando aplique), que acredite el cumplimiento del pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales, ICBF, SENA y cajas de compensación familiar de los últimos seis (6) meses, de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 o aquella que lo modifique, adicione o complemente, cuando se trate de personas jurídicas.

Se entiende por "el cumplimiento de los servicios a entera satisfacción", que el servicio cumpla con todas las especificaciones previstas en el contrato y en la oferta económica y sea avalado por el supervisor del contrato. Lo anterior sin perjuicio de la aplicación de las estipulaciones contractuales y de las acciones legales.

Sin perjuicio de lo anterior, el pago que se genere en virtud del contrato estará sujeto a la programación y/o aprobación del programa anual mensualizado de caja – PAC, y a la situación efectiva de los recursos por parte de la Dirección Nacional de Crédito Público y Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público. Los recursos que no puedan ser girados en la presente vigencia, quedarán constituidos como rezago presupuestal compuesto por las reservas presupuestales y las cuentas por pagar; recursos que cuentan con el 100% del PAC, para efectuar el pago en la siguiente vigencia.

En todo caso, los pagos previstos en este contrato están sujetos a la situación de fondos en la tesorería del Instituto.

LUGAR DE EJECUCIÓN:

El presente contrato se ejecutará en TODO EL TERRITORIO NACIONAL, para este efecto se describen las ciudades en las que las territoriales del IGAC tienen presencia:

SEDE	CIUDAD	DIRECCIÓN
------	--------	-----------

DIRECCIÓN ATLÁNTICO	TERRITORIAL	BARRANQUILLA	Carrera 58 No. 70 - 93
DIRECCIÓN BOLIVAR	TERRITORIAL	CARTAGENA	Calle 34 No. 3A - 31
DIRECCIÓN BOYACÁ	TERRITORIAL	TUNJA	Calle 18 # 11-31 Edificio Banco Agrario pisos 5-6-7
DIRECCIÓN CALDAS	TERRITORIAL	MANIZALES	Calle 21 No. 23- 22 Edificio Atlas pisos 7 y 8
DIRECCIÓN CAQUETA	TERRITORIAL	FLORENCIA	Calle 20 # 5-29 Barrio Buenos Aires
DIRECCIÓN CASANARE	TERRITORIAL	YOPAL	Calle 7 # 18 – 14, primer piso, edificio Solé Centro Corporativo
DIRECCIÓN CAUCA	TERRITORIAL	POPAYÁN	Calle 3 # 7-08 Barrio Centro
DIRECCIÓN CESAR	TERRITORIAL	VALLEDUPAR	Calle 16 # 9 - 30 piso 8 Edificio Caja Agraria
DIRECCIÓN CORDOBA	TERRITORIAL	MONTERÍA	Carrera 2 # 22 – 05
DIRECCIÓN GUAJIRA	TERRITORIAL	RIOHACHA	Calle 12 # 5-31
DIRECCIÓN HUILA	TERRITORIAL	NEIVA	Calle 9 # 8 - 75
DIRECCIÓN MAGDALENA	TERRITORIAL	SANTAMARTA	Calle 15 # 3 - 25 piso 4 Edificio BCH
DIRECCIÓN META	TERRITORIAL	VILLAVICENCIO	Carrera 33 # 24 - 101 Barrio San Benito
DIRECCIÓN NARIÑO	TERRITORIAL	PASTO	Calle 18A # 21A - 18 Complejo Interior 3

DIRECCIÓN TERRITORIAL NORTE DE SANTANDER	CÚCUTA	Calle 10 # 3-42 Edificio Banco Santander Oficina 602
DIRECCIÓN TERRITORIAL QUINDIO	ARMENIA	Carrera 13 # 14 - 33 Barrio Centro
DIRECCIÓN TERRITORIAL RISARALDA	PEREIRA	Complejo Urbano diario el Otún Local 8
DIRECCIÓN TERRITORIAL SANTANDER	BUCARA MANGA	Carrera 20 # 33 - 58, Barrio Centro
DIRECCIÓN TERRITORIAL SUCRE	SINCELE JO	Carrera 18 # 23 - 04 Edificio Caja Agraria piso 7
DIRECCIÓN TERRITORIAL TOLIMA	IBAGUÉ	Calle 13 # 3A - 22
DIRECCIÓN TERRITORIAL VALLE	CALI	Carrera 6 # 13 - 56 Barrio Centro
DIRECCIÓN TERRITORIAL CUNDINAMARCA (CIUDADES PRINCIPALES)	BOGOTÁ	Carrera 30 # 48 -51
SEDE CENTRAL BOGOTÁ	BOGOTÁ	Carrera 30 # 48 -51
TOTAL	23 SEDES	

2. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS:

A continuación, se describe el detalle técnico mínimo requerido y se deja claro que el documento en Excel complementa y hace parte integral del presente anexo:

2.1. ESPECIFICACIONES Y/O CONDICIONES TÉCNICAS REQUERIDAS

A continuación, se describe el detalle técnico mínimo requerido y se deja claro que el documento en Excel complementa y hace parte integral del presente anexo:

Se requiere desarrollar las siguientes actividades:

-Juegos Nacionales IGAC. La sede para el desarrollo de los Juegos Nacionales IGAC será en la ciudad de Bogotá conforme a su programación institucional, previa solicitud escrita al contratista y dentro del alcance y presupuesto

del contrato.

- Aniversario 91 IGAC
- Día del Empleado Público IGAC
- Día Dulce
- Cierre de Gestión
- Novenas navideñas
- Clases de danzas y coro
- Programa de Desvinculación asistida
- Integridad
- Talleres para familia
- Incentivos
- Cultura

Aplicativo para generación de puntos y contar con convenios; supermercados, cine, turismo, deportes, entre otros.

-Otros

NOTA 1: Los eventos relacionados son referenciales. Cualquier modificación, adición o supresión deberá mantener coherencia con el objeto contractual, ejecutarse a monto agotable, y ser aprobada por el supervisor, **sin alterar la naturaleza del contrato, pues durante la ejecución del contrato podrían suprimirse, modificarse o agregarse eventos de acuerdo a la demanda que tenga la entidad.** En virtud de lo anterior, el contrato se ejecutará a MONTO AGOTABLE.

NOTA 2: Las cantidades relacionadas en el Excel, número de personas a eventos, son de referencia, pues estas se determinarán al momento de la ejecución de cada actividad o evento por parte del supervisor.

NOTA 3. Todas las especificaciones contenidas en la presente ficha técnica deberán interpretarse bajo criterios funcionales, objetivos y verificables, sin que se entiendan como direccionamiento a marcas, proveedores o características subjetivas, conforme al Procedimiento PC-GCO-01 V4 y los principios de la contratación estatal.

REGISTRO NACIONAL DE TURISMO:

Teniendo en cuenta las actividades a realizar en el contrato que surja del proceso de selección y con el fin dar cumplimiento a la normatividad vigente con relación al artículo 12 Ley 1101 del 2006, el contratista en caso de que se requiera deberá mantener vigente durante la ejecución del contrato el registro nacional de turismo.

SEDE

Se requiere que el contratista cuente con una sede en la ciudad de Bogotá D.C., con el fin de mantener un contacto presencial permanente antes, durante y después de la organización de cada una de las actividades. Para esto, deberá allegar una carta bajo la gravedad de juramento en la que indique que cumple con este requisito y adicionalmente, dicha sede deberá estar inscrita en el certificado de existencia y representación legal.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

LUGAR DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS: Se deberá garantizar que el lugar en el que se preparan los alimentos para la ejecución del contrato cuente con las condiciones de almacenamiento preparación necesarias y requeridas para la conservación, empaque y posterior entrega para el consumo humano. Se debe hacer llegar al supervisor el certificado de manipulación de alimentos.

UTENSILIOS Y EQUIPOS: Se debe garantizar que se cuentan con los equipos y utensilios adecuados, concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimientos vigente, expedido por la secretaria de salud del respectivo municipio.

PRUEBA DE ALIMENTOS: El contratista adjudicatario garantizará la prueba de alimentos a nivel nacional, con 30 días con anterioridad del evento y/o actividad, con las personas asignadas por el supervisor del contrato y la entrega de alimentos en cada lugar del evento a nivel nacional.

CONTRAMUESTRAS: El contratista deberá guardar una (01) contramuestra por cada menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.

MUESTRAS: El contratista presentará las muestras de los elementos de identidad institucional con mínimo 30 días de antelación al evento y/o actividad y la entrega formal se realizará en cada sede a nivel nacional. Las muestras serán evaluadas por el supervisor con base en criterios técnicos definidos (material, medidas, contenido institucional y calidad), dejando acta de aprobación o ajustes requeridos

Adicionalmente se requiere que y bebidas cumplan con la siguiente descripción:

	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
REFRIGERIO	• Dos (2) productos de paquete (snack) entre 35 y 70 gramos con registro invima • Bebida: Jugo de caja de 200 ml, jugo de botella plástica de 300 ml, gaseosa botella plástica de 250 ml • Fruta de cosecha seleccionada por el supervisor del contrato • Empacado. el Empaque debe ser ambientalmente sostenible. NO ICOPOR. Incluye mensaje y logo. NOTA: están incluidos los servicios de transporte y distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplican. Productos de Productos que cumplan con el registro sanitario Invima, estándares de calidad verificables y condiciones técnicas equivalentes en Colombia.

ESTACIÓN DE CAFÉ Y AGUA SIMPLE (PARA 50 PAX)	Cantidades y permanencia de: café, agua aromática de sabores variados, agua natural, crema para el café, azúcar normal, mezcladores y vasos 4oz.. Incluye el transporte y personal que atiende la estación. Productos de marcas reconocidas en Colombia.
TORTA	Torta para 50 personas con mensaje y logo. Torta negra envinada (ponqué negro), con menaje (platos, cucharas y servilletas)
TORTA	Torta para 100 personas con mensaje y logo. Torta negra envinada (ponqué negro). con menaje (platos, cucharas y servilletas)
TORTA	Torta para 1.000 personas con mensaje y logo. Torta negra envinada (ponqué negro). con menaje (platos, cucharas y servilletas)
BOTELLON DE AGUA	retornables y reutilizables, fabricados en PET o policarbonato de alta resistencia, con capacidad de 5 galones (aprox. 19-20 litros), color azul para protección UV y resisten impactos, facilitando el transporte y uso en dispensadores.

Los alimentos y bebidas deberán cumplir con condiciones de calidad verificables, tales como: registros sanitarios vigentes, fechas de vencimiento adecuadas, condiciones higiénico-sanitarias certificadas y cumplimiento de las especificaciones técnicas definidas en este anexo

Los jamones, quesos, paquetes, bebidas en caja o botella distribuidos a los funcionarios, deberán ser de marcas reconocidas que cuenten con registro sanitario Invima y productos reconocidos en Colombia y con amplia fecha de vencimiento.

Las verduras usadas para la preparación de los alimentos deberán cumplir con estándares de calidad y frescura. y que cumplan con los estándares de calidad de las verduras incluyen que sean frescas, limpias, nutritivas, y que no pongan en riesgo la salud.

-Todo alimento y menú a distribuir debe ser aprobado por el supervisor.

Nota 1: el contratista asume cualquier tipo de responsabilidad que ocasione la distribución de alimentos que incumplan los estándares de calidad exigidos para el consumo humano.

Nota 2: están incluidos los servicios de transporte (con todo lo que implica el servicio), distribución y logística en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplican.

Las categorizaciones de los escenarios deberán estar certificados por la Asociación Hotelera de Colombia Cotelco, entidad que se encarga de categorizar los hoteles por estrellas.

Los escenarios deberán ser preaprobados por el supervisor del contrato.

**TECNOLOGÍA
APLICATIVO TECNOLÓGICO
EN FUNCIONAMIENTO**

Aplicativo Tecnológico debe contar con las siguientes características:

- Acceso y permiso de creación de usuarios para los Servidores Públicos del IGAC a nivel nacional.
- Personalización del Bienestar: Cada servidor público contará con un usuario personalizado, adaptado a los intereses y gustos individuales, facilitando el equilibrio mental, físico y personal.
- Experiencias y Beneficios: Acceso y redención del beneficio otorgado por la Entidad a través de convenios, alianzas, servicios de turismo, entretenimiento familiar y opciones para el hogar, incluyendo productos para mascotas.
- Plataforma de Talento Humano: Permitir a la Entidad contar con un usuario administrador que, mediante un tablero de control avanzado, facilite efectuar el seguimiento, control, generación de alertas y elaboración de reportes, con el fin de gestionar de manera adecuada los puntos de bienestar asignados a cada servidor público y a los equipos de trabajo, en el marco del Plan Institucional de Incentivo.
- Accesibilidad: Disponible vía app móvil y/o plataforma web, facilitando el acceso desde cualquier lugar.

Nota 1: El aplicativo tecnológico debe estar en funcionamiento, con las características mencionadas anteriormente.

Nota 2: Debe garantizar el acceso a todos los Servidores Públicos del IGAC a nivel Nacional.

Nota 3: La Entidad realizará la asignación de recursos o puntos en el aplicativo tecnológico a través del supervisor del contrato, conforme a las políticas del plan de bienestar e incentivos institucionales. El contratista deberá garantizar el cargue oportuno de dichos recursos dentro del sistema, su correcta visualización por parte de los usuarios y la disponibilidad para su redención, sin afectar la operatividad del aplicativo.

- Los servicios tecnológicos incluyen transporte, instalación, operación y todos los costos derivados en sitio.

PERSONAL

COORDINADOR DEPORTIVO	Con experiencia de 1 año o más en desarrollo de juegos
RECREACIONISTA	Personal con experiencia de un año en actividades recreativas para niños entre los 6 a 12 años.
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento futbol 5 masculino, encuentros deportivos de 1 hora en total (dos tiempos de 25 minutos y 10 minutos de descanso)
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento futbol 5 masculino, encuentros deportivos de 1 hora en total (dos tiempos de 25 minutos y 10 minutos de descanso)
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento voleibol mixto (tres sets de 25 puntos, una hora de competencia por cada encuentro)
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento baloncesto mixto (4 tiempos de 10 minutos)
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento bolos mixto (3 líneas por deportista en equipos de 6 personas)
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento tejo (masculino), jornada de 4 horas
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento mini tejo (femenino) jornada de 4 horas
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento rana mixto, jornada de 4 horas
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento tenis de mesa masculino, jornada de 4 horas
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento tenis de mesa femenino, jornada de 4 horas
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento billar masculino, jornada de 4 horas
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento billar femenino, jornada de 4 horas
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento natación masculino, Jornada de 4 horas
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento natación femenino, jornada de 4 horas.

DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento ciclismo masculino, (simulador), jornada de 4 horas, simuladores electrónicos en recinto cerrado.
DISCIPLINAS DEPORTIVAS	Juzgamiento ciclismo femenino, (simulador), jornada de 4 horas, simuladores electrónicos en recinto cerrado.

- El juzgamiento de cada disciplina deportiva deberá ser realizado por un grupo arbitral adscrito a ligas deportivas o colegios de árbitros.

ELEMENTOS DE IDENTIDAD INSTITUCIONAL Y RECONOCIMIENTOS

PLACAS EN ACRILICO	Placas en acrílico con logo y mensaje a cuatro tintas. Medidas 25 cm (alto) x 20 (ancho)
TROFEO	Trofeos en acrílico con logo y mensaje a cuatro tintas. Medidas 25 cm (alto) x 20 (ancho)
MEDALLAS	Material. Metálicas en alto relieve. Medidas 6 centímetros de diámetro colores oro, plata y bronce. Contramarcadas con los logos del IGAC a cuatro tintas.
PIN	Pines dorados con logo y mensaje Medidas 5cm (alto) x 3 (ancho)
BONO DE COMPRAS	Bono de compras por valor de \$100.000. Nota: Cubrimiento a nivel nacional, canjeable en almacenes de cadena de orden nacional.
BONO DE COMPRAS	Bono de compras por valor de \$500.000. Nota: Cubrimiento a nivel nacional, canjeable en almacenes de cadena de orden nacional.
BONO DE COMPRAS	Bono de compras por valor de \$1.000.000. Nota: Cubrimiento a nivel nacional, canjeable en almacenes de cadena de orden nacional.
BONOS DE ALIMENTOS	Bono de restaurante para la cena por valor de \$150.000. Nota: Cubrimiento a nivel nacional, canjeable en restaurantes de orden nacional.
BONO DE CINE	1 Boleta 2D. Cubrimiento a nivel nacional.
BONO DE CINE – ALIMENTOS	1 Boleta de alimentos - combo personal. Cubrimiento a nivel nacional.
CALENDARIOS	Especificaciones Portada y meses del año: propalcolte al 150 Para la base: Cartón cartulina Tinta: entre 5 a 7 7 hojas medidas: ancho 23 cm y alto 17

Nota 1: Los elementos de identidad institucional y reconocimientos no constituyen liberalidad ni beneficio patrimonial autónomo, sino reconocimiento al desempeño conforme a la normativa vigente.

Nota 2: Los Bonos podrán ser canjeables a través del aplicativo tecnológico.

OTROS ELEMENTOS

BRANDEO	Dos hacking de 5x3 auto sostenible + 46 pendones 1.80 metros (alto) X 1 metro (ancho), a tres tintas.
BRANDEO	Banner para Tarima tipo Pasacalle de 1.80 de alto x 7.20 de ancho.
ESTANDARTES	De 60*40 cm con asta de un metro. Tinta a 4 colores.

DECORACION	En telas o similares en tarima principal del evento.
MANILLAS	Material plastificado color azul rey, con logos y mensaje. Desprendible de alimentación: Refrigerio, almuerzo, bebidas.
VESTUARIO HOMBRE Y MUJER	Alquiler de vestuario de trajes típicos de Colombia de todas las regiones con disponibilidad de tallas desde la XS hasta XXXL.

TALLERES

El equipo mínimo de trabajo debe tener una dedicación del 100% al contrato y debe estar integrado por:

El proponente deberá disponer de una persona vinculada a su organización, dedicada exclusivamente a la coordinación del servicio con el IGAC, así:

a.

PROFESIONAL / AREA	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA	DEDICACIÓN
Coordinador de proyecto	Uno (1)	Profesional en Psicología, Sociología, Trabajo Social, Ingeniería Industrial, Ingeniería de Mercados, Administración de empresas, Contaduría Pública, Economía o afines. Especialización o maestría en Ciencias Administrativas, Humanas, Económicas o afines. Tarjeta o matrícula profesional vigente, en todos los casos exigidos por la ley.	Acreditar (5) años de experiencia profesional.	100%

b. El proponente deberá presentar dentro del equipo mínimo de trabajo, una hoja de vida (1) conforme a las alternativas para los perfiles indicados en los ítems 1) y 2), requeridos para ejecutar las actividades de "CLASES DE DANZA Y CORO", así:

ITEM	PROFESIONAL / AREA	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA
------	--------------------	----------	---------------------	-------------

1) Docente de danza	a. Profesional Universitario b. Técnico profesional o tecnólogo	Uno (1) / Bogotá	a. Profesional Universitario: licenciatura en Educación Física o Licenciatura en Educación Artística. b. Técnico o tecnólogo en cultura física.	a. Tres (3) años de experiencia profesional. b. Dos (2) años de experiencia laboral.
2) Docente de coro	a. Profesional Universitario b. Técnico profesional o tecnólogo	Uno (1) / Bogotá	a. Profesional en Danza, música o licenciatura en música. b. Técnico o tecnólogo en música o afines.	a. Tres (3) años de experiencia profesional. b. Dos (2) años de experiencia laboral.

c) El proponente deberá presentar dentro del equipo mínimo de trabajo, el perfil de un profesional para ejecutar las actividades de “TALLERES FAMILIA”, así:

ITEM	PROFESIONAL / AREA	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA
1TALLERES FAMILIA: PAREJAS: - Taller No. 1 - Roles en la relación, género - Arquetipo" - Taller No. 2 - Relaciones de pareja sanas, relaciones de amor y funciones de la pareja." PADRES - Taller No. 1 – Ser padres amor incondicional - Taller No.2 Creando hábitos y rutinas en los hijos"	Profesional Universitario	Uno (1) para cada taller. Nota: El oferente podrá presentar el mismo perfil para todos los talleres.	Profesional Universitario en Psicología, con especialización o maestría en Psicología Organizacional; Coaching; Liderazgo y Coaching; Psicología Clínica, Infantil, del adolescente y la Familia; Familia infancia y adolescencia; o relacionadas con el núcleo básico del conocimiento.	Cuatro (4) años de experiencia profesional.

--	--	--	--	--

En mencionado equipo de trabajo desarrollará las siguientes actividades:

DOCENTE DE DANZAS	Docente para Danzas - música folklore y danza moderna. Construcción de coreografía para presentaciones de eventos institucionales. 2 horas de clase. Evento Híbrido (Bogotá presencial y Direcciones Territoriales virtual). Clases presencial en sede central (Bogotá). Experiencia en trabajo con adultos.
DOCENTE DE CORO	Docente de Coro - Técnica vocal - Construcción de coro para presentaciones de eventos institucionales. 2 horas de clase. Clases presencial en sede central (Bogotá). Experiencia en trabajo con adultos.
DOCENTE CON PERFIL PSICOLOGO	Taller "Salud y Sentido de Vida". 2 horas de taller. Taller Híbrido (Bogotá presencial y Direcciones Territoriales virtual). Experiencia en trabajo con adultos y en programas para prepensionados.
DOCENTE CON PERFIL PSICOLOGO	3. Taller "Aprendiendo asumir nuevos retos". 2 horas de taller. Taller Híbrido (Bogotá presencial y Direcciones Territoriales virtual). Experiencia en trabajo con adultos y en programas para prepensionados.
DOCENTE CON PERFIL PSICOLOGO	4. Taller "Gratitud". 2 horas de taller. Taller Híbrido (Bogotá presencial y Direcciones Territoriales virtual). Experiencia en trabajo con adultos y en programas para prepensionados.
DOCENTE CON PERFIL PSICOLOGO	5. Taller "Cierre de ciclos. 2 horas de taller. Taller Híbrido (Bogotá presencial y Direcciones Territoriales virtual). Experiencia en trabajo con adultos y en programas para prepensionados.

El proponente adjudicatario deberá allegar la siguiente documentación para la verificación del equipo de trabajo:

Para acreditar la experiencia del personal, se debe allegar certificación que reúna los siguientes requisitos:

- Ser expedidas por el contratante. En caso de ser expedida por una entidad pública o privada, la certificación deberá estar suscrita por el funcionario de la Entidad competente para emitirla.
- Señalar el objeto del contrato,
- Indicar fecha de inicio y terminación del contrato,

d) Indicar el cargo ocupado dentro del contrato. Las certificaciones que acrediten la experiencia del personal propuesto se considerarán expedidas bajo gravedad de juramento.

Para acreditar la formación académica, se deben anexar los siguientes requisitos:

- a) La hoja de vida del personal propuesto
- b) Fotocopias de los diplomas o actas de grado,
- c) Soporte de la experiencia profesional y específica,
- d) Fotocopia de la Cédula de ciudadanía,
- e) Fotocopia de la tarjeta profesional (Cuando Aplique),
- f) Certificado de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República.
- g) Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación.
- h) Certificado de Antecedentes Judiciales expedido por la Policía Nacional.
- i) Certificado de registro nacional de medidas correctivas RNMC – Policía Nacional de Colombia
- j) Consulta de Inhabilidades Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. Ley 1918 de 2018 - Policía Nacional de Colombia
- k) Certificado de Registro de Deudores Alimentarios Morosos. Ley 2097 de 2021.
- l) Certificado de Antecedentes profesionales (si aplica)
- m) Copia del documento de convalidación de los títulos obtenidos en el exterior de conformidad con las disposiciones legales vigentes sobre la materia (si aplica),
- n) Carta de compromiso.

KITS

DIA DULCE	Kit de dulces 1. 1 paquete de Masmelos en paleta 2. 1 Huevo con sorpresa 3. 1 paquete de 6 unidades - Frunas 4. 2 galletas de leche
UNIFORMES	Camiseta, pantaloneta y medias. Con logos. Tinta a 4 colores.

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS -JUEGOS NACIONALES IGAC 2026:

En virtud de la necesidad identificada, el oferente además de lo establecido en las fichas técnicas anexas deberá cumplir con las siguientes condiciones mínimas:

ESCENARIOS DEPORTIVOS:

Para el desarrollo de los Juegos Nacionales IGAC 2026, el oferente deberá contar con un lugar en la ciudad de Bogotá, llámese villa deportiva, club, unidad deportiva etc., que cuente con TODOS los escenarios deportivos reunidos en un mismo sitio.

Los Juegos Nacionales IGAC 2026, tiene como propósito desarrollar las siguientes modalidades deportivas:

FUTBOL 5 MASCULINO (cancha sintética)
FUTBOL 5 FEMENINO (Cancha sintética)
VOLEIBOL MIXTO (Cancha con medidas reglamentarias)
BALONCESTO MIXTO (cancha con medidas reglamentarias)
BOLOS MIXTO (mínimo 12 pistas de Bolos)
TEJO (MASCULINO) Cancha con medidas reglamentarias)
MINITEJO (FEMENINO) Canchas con medidas reglamentarias)
RANA MIXTO (elementos en perfecto estado)
TENIS DE MESA MASCULINO (Mesa con medidas reglamentarias)
TENIS DE MESA FEMENINO (Mesa con medidas reglamentarias)
BILLAR MASCULINO (mesa con medidas reglamentarias para practica de billar libre)
BILLAR FEMENINO (mesa con medidas reglamentarias para practica de billar libre)
NATACIÓN MASCULINO (que cumpla con una medida mínima de largo de 25 mts)
NATACIÓN FEMENINO (que cumpla con una medida mínima de largo de 25 mts)
CICLISMO MASCULINO (SIMULADOR), simuladores electrónicos en perfecto estado de funcionamiento.
CICLISMO FEMENINO (SIMULADOR), simuladores electrónicos en perfecto estado de funcionamiento.

- El supervisor del contrato podrá agregar o excluir modalidades deportivas durante la ejecución del contrato.
- Se reitera la obligatoriedad de que estas modalidades deportivas se desarrollen en una sola sede- NO SE ACEPTAN ESCENARIOS DEPORTIVOS EN DISTINTOS LUGARES so pena de declarar incumplimiento del contrato.
- El lugar propuesto por el oferente debe contar con los siguientes aspectos básicos al momento de la ejecución de los Juegos Nacionales IGAC 2026:
- BAÑOS CON DUCHAS
- CAMERINOS
- REVISION DE SG – SST: el escenario elegido por el contratista debe contar con lo referente al SG SST,

actualizado y en orden:

- Plan de emergencias, documento actualizado.
- Rutas de evacuación visibles y funcionales.
- Enfermerías
- Extintores y camillas
- Ambulancia (para las jornadas del evento)

Nota: El líder de SG SST o su delegado, perteneciente al equipo organizador, realizará una revisión y levantará un informe para verificar el cumplimiento de estos requerimientos.

SEDE DE LOS JUEGOS NACIONALES: Conforme lo anterior y de acuerdo con la oferta presentada, el presupuesto asignado para ello y las necesidades propias de la entidad, el supervisor del contrato determinará la, la Sede de los Juegos Nacionales IGAC 2026 será la ciudad de Bogotá D.C.

JUZGAMIENTO DEPORTIVO: el juzgamiento o arbitraje deportivo, debe ser un servicio brindado por profesionales en cada disciplina deportiva, con la capacidad de entregar resultados en tiempo real, que cuenten con don de servicio y capacidad de resolución de conflictos y cumplir con los requerimientos mínimos del presente anexo técnico.

LOGISTICA Y VEEDURÍA DEPORTIVA: El personal de logística debe contar con experiencia en la realización de eventos deportivos empresariales, contar con agilidad para recopilar información de resultados, organizar personas de manera masiva, y direccionar a las personas con información precisa y eficaz. El contratista debe garantizar mínimo un veedor deportivo por cada disciplina.

COORDINADOR DEPORTIVO: El contratista deberá contar con un Coordinador deportivo con experiencia mínima de un año en el manejo de sistemas de competencia, consolidación y actualización de resultados en tiempo real, comunicación de programación, manejo de reuniones o congresos técnicos por modalidad deportiva.

FASES DE LOS JUEGOS DEPORTIVOS

1.1. INNAUGURACIÓN:

POLIDEPORTIVO O LUGAR ADECUADO 5 HORAS
EVENO CULTURAL DE UNA HORA: MUESTRA MUSICAL, CORO O DANZA, ETC
MANILLAS (LAS YA DESCRITAS ANTERIORMENTE)
PANTALLA LED 3*3 METROS
SONIDO PARA 800 PERSONAS
TARIMA DE 12 MTS X 6 MTS CON ESCALERAS Y/ RAMPLA

ESTANDARTES – LOS YA DESCRITOS ANTERIORMENTE
VEEDURIA HASTA 6 HORAS
DECORACIÓN EN TELAS O SIMILARES PARA EL ESCENARIO PRINCIPAL
MOBILIARIO (20 SILLAS, 6 MESAS, 1 ANTORCHA Y 1 PEVETERO OLIMPICO)
BRANDEO EN LOS ESCENARIOS DEPORTIVOS

1.2. TORNEOS

POLIDEPORTIVO 5 HORAS
PANTALLA DE GRAN FORMATO O VIDEO WALL DE 8 PANTALLAS
SONIDO PARA 800 PERSONAS
TARIMA DE 12 MTS X 6 MTS, QUE CUENTE CON ESCALERAS Y/O RAMPLA
MEDALLAS (1º, 2º Y 3º PUESTO DE CADA MODALIDAD DEPORTIVA), LAS DESCRITAS ANTERIORMENTE.
TROFEOS (1 POR MODALIDAD DEPORTIVA) LOS DESCRITOS ANTERIORMENTE.
VEEDURIA HASTA 6 HORAS
DECORACIÓN EN TELAS O SIMILARES PARA EL ESCENARIO PRINCIPAL.
PRESENTACIÓN ARTÍSTICA CULTURAL, EVENTO ARTISTICO DE UNA HORA.

Los torneos están previstos para desarrollarse en hasta tres (3) días de competencia, en las disciplinas deportivas ya mencionadas.

1.3. CLAUSURA:

POLIDEPORTIVO O LUGAR ADECUADO 5 HORAS
EVENTO CULTURAL DE UNA HORA: MUESTRA MUSICAL, CORO O DANZA, ETC
MANILLAS (LAS YA DESCRITAS ANTERIORMENTE)
PANTALLA LED 3*3 METROS
SONIDO PARA 800 PERSONAS
TARIMA DE 12 MTS X 6 MTS CON ESCALERAS Y/ RAMPLA
ESTANDARTES – LOS YA DESCRITOS ANTERIORMENTE
VEEDURIA HASTA 6 HORAS

DECORACIÓN EN TELAS O SIMILARES PARA EL ESCENARIO PRINCIPAL
MOBILIARIO (20 SILLAS, 6 MESAS, 1 ANTORCHA Y 1 PEVETERO OLIMPICO)
BRANDEO EN LOS ESCENARIOS DEPORTIVOS

NOTA: El evento de Juegos Nacionales IGAC 2026 se debe garantizar la coordinación de logística, montaje y desmontaje del evento, transporte y todos los gastos directos e indirectos que el desarrollo del evento aplique.

3.4. ALIANZAS O CONVENIOS:

Los servicios que prestará el contratista podrán ejecutarse bajo la modalidad de alianzas o convenios suscritos entre este y terceros. Para el caso, se deberá presentar con la oferta, una certificación suscrita por el representante legal, donde conste tal situación y relacionar los servicios ofertados en alianza o convenio, indicando el nombre, razón social e identificación (según aplique) de la persona natural o jurídica con quien se realizaría la alianza o convenio y la sede del Instituto a la cual será aplicable.