Página 1 de 21	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS-2026- -SUCRI - GUTAH

Bogotá D.C., 22 de octubre de 2026

Señor Coronel
ELVER VICENTE ALFONSO SANABRIA
Director de Investigación Criminal e INTERPOL
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión contrato nro. 03-7-10044-26.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL __

Periodo del informe de supervisión

Desde	**20/09/2026**	**Hasta**	**19/10/2026**

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", y la *"Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado*" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe de la orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectiva orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial nro. GS-2026-117028-DIJIN del 23 de julio del 2026, el señor Coronel Elver Vicente Alfonso Sanabria, obrando en calidad de Director de Investigación Criminal e INTERPOL, notificó como supervisor del contrato del asunto al señor Teniente Coronel José Mauricio Marín Monedero Jefe Grupo Talento Humano DIJIN (E).

Por otro lado, mediante comunicación oficial nro. GS-2026-117031-DIJIN del 23 de julio del 2026 el señor Coronel Elver Vicente Alfonso Sanabria, obrando en calidad de Director de Investigación Criminal e INTERPOL, notificó como supervisora del contrato del asunto a la señora Subintendente Paola Andrea Sierra Barreto Responsable Bienestar Social.

Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: mensual.

Nro. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 02.

Informe de supervisión mediante comunicación oficial nro. GS-2026-131789-DIJIN del 20 de agosto de 2026.

Informe de supervisión mediante comunicación oficial nro. GS-2026-152746-DIJIN del 21 de septiembre de 2026.

Información del contrato

Contrato Nro.	03-7-10044-26
Objeto del contrato	*"SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO DEPORTIVOS, CULTURALES Y ASISTENCIA PSICOSOCIAL; DESPLIEGUE DEL SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA FAMILIA POLICIAL – SAFAP".*
Contratista	GRUPO SOCIEDAD CAPITAL S.A.S
Representante legal	TATIANA PATRICIA ÁLVAREZ PULIDO
Valor inicial del contrato	$199.690.000,00
Valor total del contrato	$299.535.000,00
Plazo de ejecución inicial	28/12/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución orden de compra	22/07/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución orden de compra (pactada inicialmente)	28/12/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica.
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica.
Adiciones	Comunicación oficial nro. GS-2026-143565-DIJIN del 04/09/2026. Se adiciono el valor de $ 99.845.000,00.
Modificatorios	Se realizo el modificatorio nro. 001 del 31 de agosto de 2026, adicionando el valor de $ 99.845.000,00.
Prorrogas	No aplica.
Otros	No aplica.

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN A LA ORDEN DE COMPRA

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante comunicación oficial nro. GS-2026-155260-DIJIN del 24 de septiembre de la presente vigencia, se adelantó el trámite del segundo pago ante Central de Cuentas DIJIN, por valor de $19.250.000,00; lo anterior, en atención a la ejecución de los ítems nro.7cine en familia y 11 encuentro de parejas, desplegado a 350 personas.

- El día 8 de octubre de la presente vigencia, se remitió correo electrónico nro. 07626 / DIJIN-GUTAH solicitando de manera formal a la contratista la ejecución contractual del cuarto trimestre, así:

hasbleidy.gomez

Octubre: ítem nro. 3 día dulce de los niños, (muestra de menú el día 21 de octubre de 2026).
Noviembre: ítem nro. 8 almuerzo de compañeros, (muestra de menú el día 28 de octubre de 2026).
Diciembre: ítem nro. 4 desayuno de compañeros, (muestra de menú el día 9 de diciembre de 2026).

Solicitud programación ejecución contractual DIJIN cuarto trimestre.

DIJIN GUTAH-JEFAT
Para operaciones@2026.ejemplo.com
CC DIJIN GUTAH-TSOCIAL

Esta es la versión más reciente. Guardar no realizará cambios en otra copia. Haga clic aquí para ver el resto de elementos.

Mensaje de correo electrónico con vínculos para [redacted]

DITAH Dirección de Talento Humano

Correo electrónico nro. 07826 / DIJIN-CUTAH

Policía Nacional, Gloria y Patria, Buenos días.

En atención al asunto de la referencia, me permito solicitar a la señorita coordinadora de operaciones, estudiar la posibilidad de ejecutar la actividad que más adelante se relaciona, lo anterior, en atención a la ejecución del contrato nro. 03-PN-DITAH-36 cuyo objeto es "PRESTACIÓN DE ESPARCIMIENTO CREPUSCULAR, CULTURALES Y ASISTENCIA PSICOSOCIAL DESPLIEGUE DEL SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA FAMILIA POLICIAL - SIAFP".

Item	Actividad	Fecha y hora del evento	Valor unitario ofertado incluido IVA	Cupos	Descripción	Opción de regalo
1	Día dulce de los niños	Fecha de presentación de muestra de menú y detalle sorpresa: [redacted]	$ 133.000	200	Menú: Leche entera 180 gr, 1 emparedado de 110 gr (pan tajado de 60 gr, jamón de pierna de 15 gr y queso de 35 gr), 1 fruta de 120 gr, 1 galleta de 40 gr. Refrigerio: Leche entera 180 gr, 1 emparedado de 110 gr (pan tajado de 60 gr, jamón de pierna de 15 gr y queso de 35 gr), 1 fruta de 120 gr, 1 galleta de 40 gr.	Se confirmará la fecha sobre la selección presentada en cada dulcero Opción número 1  Opción número 2 

Item	Actividad	Fecha y hora del evento	Valor unitario ofertado incluido IVA	Cupos	Descripción	Opción de regalo
					Menú: Fresh yogurt bebible de [redacted] de 200 gr, pan de yuca tradicional de 100 gr, almendra tostada, que contenga mezcla de [redacted] jamón de pierna (ham), porción de mayonesa 100 gr, pan y adicional una gaseosa de 350 ml. NOTA 1: Para el menú se deben tener en cuenta las personas a quienes [redacted] Adicional se deberá contemplar un kit de refrigerio de 2 emparedados con [redacted] y 2 gaseosas en media ración de [redacted]. NOTA 2: Para el ítem 1: Día dulce de los niños, se deberá entregar un regalo por cada [redacted] Nuevos fechas de entrega serán acordadas por la [redacted]	
		20/11/2026			Manipulación de alimentos y uso de elementos de protección como [redacted] cofia y demás que considere necesarios para el [redacted] NOTA 3: Responsable de un Coordinador, quien será responsable de garantizar el desarrollo de la actividad, estará al tanto de la logística del evento y atender de manera oportuna cualquier situación que pudiera presentarse con el personal de apoyo. NOTA 4: Para el ítem 1: Día dulce de los niños, se deben mantener los [redacted]	

Item	Actividad	Fecha y hora de evento	Valor unitario ofertado incluido IVA	Cupos	Descripción	Opción de regalo
4	Desayuno de compañeros	Fecha: 9/12/2026 Fecha de confirmación de muestra de menú: [redacted]	$ 19.500	150	Menú: Fresh yogurt bebible 150 gr, chocolate de [redacted] 17 gr, [redacted] de pan 4 cereal, porción de mantequilla o mermelada, porción de queso. NOTA 1: Los alimentos deben ser suministrados calientes, servidos en platos planos y cubiertos desechables. Adicional se deberá contar con un kit de refrigerio de 2 emparedados con [redacted] y cubiertos en media ración para el mismo personal. NOTA 2: Para el desarrollo de la actividad se deberá contar con una [redacted] por cada cincuenta (50) personas, para el [redacted] y entrega de los platos en cada ocasión para la entrega. Se [redacted] con los requisitos de [redacted] manipulación de alimentos y usando elementos de protección como [redacted] cofia y demás que [redacted] personal verificará que cumplan con [redacted] NOTA 3: Responsable de un Coordinador, quien será responsable de garantizar el desarrollo de la actividad, estará al tanto de la logística del evento y atender de manera oportuna cualquier situación que pudiera presentarse con el personal de apoyo. NOTA 4: Para el ítem: platos, cubiertos y demás elementos de la actividad, se deben mantener en [redacted] servidos en [redacted] orden y limpieza, [redacted] los requisitos a contemplarse para la [redacted] disposición de los residuos generados por los [redacted] asistentes a la actividad.	No aplica

Atentamente,

Teniente coronel
José Mauricio Marín Monedero
Jefe Grupo Talento Humano DIJIN (E)
5159700 - Ext. 30466
POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL

[redacted]

Diligenció Subintendente Yessica Muelle Pérez
DIJIN – CUTAH

Elaboró Subintendente Paola Andrea Sierra Barrero
Responsable Bienestar Social

- El día 21 de octubre de la presente vigencia, se llevó a cabo reunión con la contratista con el fin de verificar la presentación de muestra de menú y detalle sorpresa, contemplados en el ítem nro. 3 día dulce de los niños; evento a desarrollarse el miércoles 28 de octubre a las 14:00 horas en las instalaciones de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual	SI	El contratista cumple con lo establecido en la presente obligación.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	A la fecha no se ha presentado ninguna novedad por parte del contratista que deba ser puesta en conocimiento.
Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	Obligación verificada por el Grupo de Contratos previamente a la notificación de la supervisión.
Es responsabilidad del contratista suministrar los elementos necesarios para portar una identificación visible dentro de las instalaciones de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, cumpliendo con los controles de acceso físico a instalaciones policiales (carné).	SI	A la fecha el contratista manifiesta haber guardado la política de confidencialidad en todos sus apartes.
Iniciada la etapa de ejecución contractual, el promotor de seguridad de la información del Grupo Talento Humano, deberá dar instrucciones al contratista del Sistema de Gestión y Seguridad de la Información, de acuerdo a lo establecido en artículo 84 "*Conciencia de seguridad de la información, educación y formación*". Se deberá enviar el soporte de la actividad al Grupo de Protección de Datos y Seguridad de la Información DIJIN.	SI	A la fecha no se ha presentado ninguna novedad por parte del contratista que deba ser puesta en conocimiento.
Se deberá atender las directrices emitidas para el uso correcto de la información de acuerdo a los niveles de clasificación adoptados por la institución, en cumplimiento al artículo 15 "Uso aceptable de la información y otros activos asociados".	SI	A la fecha no se ha presentado ninguna novedad por parte del contratista que deba ser puesta en conocimiento.
Se deberá dar cumplimiento al artículo 25 "Acuerdos con los proveedores", el supervisor de cada contrato o convenio, será el responsable de divulgar la política y lineamientos de seguridad de la información; los contratistas deberán diligenciar el formato 1DT-FR-0016 "Declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros", y enviar por correo electrónico copia del formato 1DT FR-0016 al Grupo de Protección de Datos y Seguridad de la Información	SI	A la fecha cumple con lo establecido en la presente obligación.

debidamente diligenciado.		
La información confidencial intercambiada entre las partes será tratada con la máxima confidencialidad y protegida contra el acceso no autorizado, la divulgación, la modificación o la destrucción, en cumplimiento al artículo 30 "Confidencialidad o de no divulgación".	SI	A la fecha se cumple con lo establecido en la presente obligación.
Se debe incorporar y dar cumplimiento al artículo 66 "Seguridad de la información en la relación con proveedores", quienes la firma de contratos, acuerdo o convenios con el personal externo deben garantizar el cumplimiento del Manual de Seguridad de la Información.	SI	A la fecha se cumple con lo establecido en la presente obligación.
Reportar inmediatamente cualquier incidente de seguridad, incluyendo robo, pérdida, o acceso no autorizado a los datos, a la persona responsable de la seguridad de la información en la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, en cumplimiento al artículo 69 "Respuesta a incidentes de seguridad de la información".	SI	A la fecha no se ha presentado ninguna novedad.
Es fundamental que el contratista sea consciente de las consecuencias de no cumplir con los requisitos de la seguridad de la información en la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL y sepa cuáles son las acciones correspondientes a tomar en caso, de no respetarlas, por lo que es necesario que el contratista sea diligente en su cumplimiento.	SI	A la fecha se cumple con lo establecido en la presente obligación.
En caso de vulneración a la seguridad de la información se llevará a cabo una auditoría de seguridad de la información, y se establecerán controles de monitoreo para detectar y responder rápidamente a cualquier violación de seguridad.	SI	A la fecha se cumple con lo establecido en la presente obligación.
Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios. • Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. • Se deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales	SI	A la fecha se cumple con lo establecido en la presente obligación.

GS-2026-171435-DIJIN

estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: - Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. - Uso de elementos de protección personal. - Manejo de sustancias químicas. - Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía). - Normativa ambiental. - Saneamiento básico. - Gestión del riesgo que garantice la buena el manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.		
El contratista deberá garantizar que, en caso de requerirse platos, vasos, servilletas u otros elementos similares, estos sean de material biodegradable, reciclable o reutilizable (preferiblemente loza, cartón o POLYBOARD). En ningún caso se aceptarán materiales como icopor o sus derivados. Asimismo, los residuos sólidos generados deberán ser dispuestos de manera adecuada según su naturaleza; cuando se depositen dentro de la unidad, deberán ubicarse en un lugar aislado y seguro, en bolsas completamente cerradas para evitar la presencia de roedores e insectos. Igualmente, los residuos deben separarse correctamente utilizando bolsas con los colores establecidos para su respectivo aprovechamiento.	SI	A la fecha se cumple con lo establecido en la presente obligación.
Igualmente, se deberá garantizar el uso eficiente de la energía mediante el adecuado control de los equipos electrónicos utilizados durante los eventos, evitando que permanezcan encendidos durante recesos o descansos, en cumplimiento de la política ambiental de esta Dirección. En caso de que entre los asistentes haya personas fumadoras, se deberá disponer un recipiente exclusivo para la recolección de los residuos generados, minimizando el impacto ambiental negativo. Si no existen fumadores, esta actividad deberá prohibirse.	SI	A la fecha se cumple con lo establecido en la presente obligación.
Otros criterios ambientales para considerar Verificación de la correcta disposición de los residuos sólidos generados en la unidad producto del servicio prestado (reciclable, ordinaria, peligrosa y especial), que se disponen transitoriamente en el centro de acopio de residuos sólidos.	SI	A la fecha se cumple con lo establecido en la presente obligación.

GS-2026-171435-DIJIN

Obligaciones del contratista participar de los programas y campañas, aplicando las buenas prácticas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. NOTA. Se eliminaron los numerales 9, 10, 13 y 14 y como consecuencia de ello se modificó la numeración de las obligaciones del contratista, en virtud que referían a inventarios de activos adquiridos, mantenimiento de equipos, ciclo de vida de sistemas de información, gestión de cambios de software y devolución de derechos de acceso, sin que dicha eliminación modifique aspectos sustanciales del pliego de condiciones o del presente contrato.	SI	A la fecha se cumple con lo establecido en la presente obligación.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	**Jornada de SPA** Para esta actividad el contratista debe realizar y entregar lo siguiente: **ALIMENTOS:** Entregar cualquiera de las siguientes opciones de acuerdo con el requerimiento del supervisor del contrato así: **a)** Crepe de pollo y champiñón Relleno de pollo en salsa bechamel con champiñones, maicitos, queso doble crema, gratinado con queso parmesano y bebida de 350 ml. **b)** Crepe ranchero relleno de salchicha ranchera, maicitos y queso doble crema, gratinado con queso parmesano, acompañado con pan baguette y bebida de 350 ml. **NOTA 1:** los alimentos deberán ser suministrados calientes, servidos en platos, vasos y cubiertos biodegradables, debidamente sellados de manera hermética, garantizando condiciones de calidad, inocuidad, conservación, transporte y entrega. **NOTA 2:** cinco (05) días antes de la realización de la actividad, y sin costo adicional, se deberá entregar al supervisor del contrato la muestra física de la opción seleccionada para verificar la calidad, cantidad y presentación del menú sin costo adicional para la entidad. **NOTA 3:** la actividad se desarrollará para un mínimo de 10 personas, resaltando que esta cantidad puede variar (aumentar) según las necesidades de la entidad, aclarando que, si aumenta la cantidad de asistentes, en igual proporción se debe contar con los respectivos operarios. **NOTA 4:** para el desarrollo de la actividad se deberá contar con 3 operarios para el ensamblaje y entrega de los alimentos sin costo adicional para la entidad, los cuales deben contar con los respectivos cursos para manipulación de alimentos y usar los elementos de protección como lo son delantal, guantes, tapabocas, cofia o gorro. (esta condición será verificada por el supervisor del contrato).	Pendiente por programar

GS-2026-171435-DIJIN

	NOTA 5: dispondrá de un Coordinador, quien será responsable de garantizar el desarrollo de la actividad, apoyar la logística del evento y atender de manera inmediata cualquier situación que pudiera presentarse con el lugar contratado. **NOTA 6:** la actividad se desarrollará en establecimientos (SPA) especializados en bienestar, salud, relajación y embellecimiento en la ciudad de Bogotá, con una duración de media jornada mañana o tarde, resaltando que el contratista debe informar al supervisor del contrato con la debida antelación la dirección en donde se realizará la actividad para verificar las instalaciones. Motivo por el cual entregará tres (3) opciones de lugares en los cuales se realizará la misma. (La entidad se reserva la facultad de solicitar al contratista el cambio del lugar por cuestiones de seguridad o higiene y el contratista acepta tal condición con el contrato). **NOTA 7:** el establecimiento seleccionado deberá ofrecer como mínimo en la jornada de SPA servicios tales como: masaje cuerpo completo, bambú terapia corporal, exfoliación en todo el cuerpo, aromaterapia, masaje con piedras volcánicas y mascarilla facial, sin finalidad médica, terapéutica clínica, rehabilitadora o asistencial en salud. **Nota 8:** durante la ejecución, el contratista deberá acreditar, directamente o a través del operador especializado que disponga para la actividad, el cumplimiento de los requisitos sanitarios exigibles para centros de estética, cosmetología, spa o establecimientos similares, incluyendo concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos expedido por la autoridad sanitaria competente, cumplimiento de la Ley 711 de 2001, Resolución 2263 de 2004 y demás normas sanitarias aplicables. Así mismo, en la ejecución aportará certificación de idoneidad del personal que realizará las actividades, protocolos de bioseguridad, limpieza y desinfección, relación de productos cosméticos a utilizar y soportes de autorización sanitaria cuando aplique. En ningún caso podrán ejecutarse procedimientos invasivos, actos médicos, tratamientos dermatológicos, terapias de rehabilitación, aplicación de medicamentos, inyectables, aparatología médica o servicios que requieran habilitación como prestador de servicios de salud.	
2	**Visita a parque de atracciones mecánicas** Para esta actividad el contratista debe realizar y entregar lo siguiente: **ALIMENTOS:** entregar cualquiera de las siguientes opciones de acuerdo con el requerimiento del supervisor del contrato así: **a)** Hamburguesa de 125 gr, papas a la francesa de 100 gr y bebida de 400 ml. **b)** Perro caliente con salchicha americana de 115 gr, papas a la francesa de 100 gr, bebida de 400 ml. **NOTA 1:** los alimentos deberán ser suministrados calientes y debidamente empacada para su consumo inmediato, garantizando condiciones de calidad, inocuidad, conservación, transporte y entrega. **NOTA 2:** Cinco (05) días antes de la realización de la actividad, y sin costo adicional, se deberá entregar al supervisor del contrato la muestra física de la opción seleccionada para verificar la calidad, cantidad y presentación del menú sin costo adicional para la entidad.	Pendiente por programar

GS-2026-171435-DIJIN

	NOTA 3: La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 50 participantes, destacando que esta cifra podrá variar (aumentar) según las necesidades de la entidad. Asimismo, se precisa que el parque contratado deberá disponer de los operarios necesarios para garantizar la prestación del servicio. **NOTA 4:** dispondrá de un Coordinador, quien será responsable de garantizar el adecuado desarrollo de la actividad, apoyar la logística del evento, prever una fila preferencial para los asistentes y atender de manera inmediata cualquier situación que pudiera presentarse en el lugar contratado. **NOTA 5:** la actividad se desarrollará en parques de diversiones en operación en la ciudad de Bogotá, con una duración mínima de diez (10) horas. **NOTA 6:** proporcionará los pasaportes al personal asistente, incluyendo seguro por lluvia y la posibilidad de reprogramación sin costo adicional en caso de que por situaciones climáticas no sea posible adelantar el evento. **NOTA 7:** el pasaporte deberá contemplar un mínimo de 28 atracciones, distribuidas de la siguiente manera: 9 infantiles, 10 familiares y 9 de alto impacto o extremo. **NOTA 8:** el supervisor del contrato informará vía correo electrónico al contratista la fecha, hora y lugar de la actividad con un plazo mínimo de diez (10) días calendario.	
3	**Día dulce de los niños** Para esta actividad el contratista debe realizar y entregar lo siguiente: **ALIMENTOS:** entregar el siguiente menú: **a)** Cajita feliz, (hamburguesa de 150 gr o Nuggets de pollo de 150 gr, con porción de papa a la francesa (75 gr), bebida de (250 ml) helado y regalo sorpresa. **NOTA 1:** los alimentos deberán entregarse en una caja de cartón colorida con diseños infantiles, debidamente empacados, garantizando condiciones de calidad, inocuidad, conservación, transporte y entrega. **NOTA 2:** cinco (05) días antes de la realización de la actividad, y sin costo adicional, se deberá entregar al supervisor del contrato la muestra física del menú para verificar la calidad, cantidad y presentación sin costo adicional para la entidad. **NOTA 3:** para el desarrollo de la actividad se deberá contar con tres (3) operarios para la entrega de los alimentos sin costo adicional para la entidad, los cuales deben contar con los respectivos cursos para manipulación de alimentos y usar los elementos de protección como lo son delantal, guantes, tapabocas, cofia o gorro. (esta condición será verificada por el supervisor del contrato). **NOTA 4:** la actividad se desarrollará para un mínimo de cincuenta (50) personas, resaltando que esta cantidad puede variar (aumentar) según las necesidades de la entidad, aclarando que, si aumenta la cantidad de asistentes, en igual proporción se debe contar con los respectivos operarios. **NOTA 5:** dispondrá de un Coordinador, quien será responsable de garantizar el desarrollo de la actividad, apoyar la logística del evento y atender de manera inmediata cualquier situación que pudiera presentarse con el personal de apoyo.	Pendiente por programar

hasbleidy.gomez

GS-2026-171435-DIJIN

	NOTA 6: para el aseo, antes, durante y después del desarrollo de la actividad, se deben mantener los sitios asignados en perfecto orden y limpieza, garantizando los recipientes o contenedores para la correcta disposición de los residuos generados por los asistentes a la actividad. **Nota 7:** la actividad se desarrollará en instalaciones policiales en la ciudad de Bogotá, con una duración de media jornada mañana o tarde. **NOTA 8:** el supervisor del contrato informará vía correo electrónico al contratista la fecha, hora y lugar de la actividad con un plazo mínimo de diez (10) días calendario. **NOTA 9:** el transporte y logística para la entrega de lo requerido en el presente ítem, será a cargo del por el contratista sin costo adicional para la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL. **NOTA 10:** dispondrá de un equipo de cuatro (4) profesionales con la capacitación, certificación e idoneidad (pedagogo (s) o recreacionista (as) para dirigir un espacio de recreación (rumba aeróbica infantil, globoflexia y hora loca, con una duración mínima de cuatro (4) horas, de acuerdo con la cantidad de personal convocado. **NOTA 11:** para la ejecución el contratista deberá portar para el personal profesional, certificado o título de acuerdo con la profesión y contar con mínimo tres (3) años de experiencia en el manejo de personas, habilidades comunicativas y familia.	
4	**Desayuno de compañeros** Para esta actividad el contratista debe realizar y entregar lo siguiente: **ALIMENTOS:** Entregar cualquiera de las siguientes opciones de acuerdo con el requerimiento del supervisor del contrato así: **a)** Tamal corriente (550 gr), chocolate o café (7 oz), porción de pan o arepa, porción de mantequilla o mermelada, porción de queso. **b)** Plato de lechona (425 gr), gaseosa (350 ml), porción de arepa e insulso, bebida de 350 ml. **c)** Crepe de pollo y champiñón Relleno de pollo en salsa bechamel con champiñones, maicitos, queso doble crema, gratinado con queso parmesano y bebida de 350 ml. **d)** Crepe ranchero relleno de salchicha ranchera, maicitos y queso doble crema, gratinado con queso parmesano, acompañado con pan baguette y bebida de 350 ml. **NOTA 1:** los alimentos deben ser suministrados calientes, servidos en platos, vasos y cubiertos biodegradables. Adicional se deberá contar con un set de vajilla para 20 personas con vasos en vidrio y cubiertos en metal para la mesa principal. **NOTA 2:** cinco (05) días antes de la realización de la actividad, y sin costo adicional, se deberá entregar al supervisor del contrato la muestra física de la opción seleccionada para verificar la calidad, cantidad y presentación del menú sin costo adicional para la entidad. **NOTA 3:** para el desarrollo de la actividad se deberá contar con tres (3) operarios por cada cincuenta (50) personas, para el ensamblaje y entrega de los platos sin	Pendiente por programar

	costo adicional para la entidad, los cuales deben contar con los respectivos cursos para manipulación de alimentos y usar los elementos de protección como lo son delantal, guantes, tapabocas, cofia o gorro (esta condición será verificada por el supervisor del contrato). **NOTA 4:** La actividad se desarrollará para un mínimo de cincuenta (50) personas, resaltando que esta cantidad puede variar (aumentar) según las necesidades de la Entidad, aclarando que, si aumenta la cantidad de asistentes, en igual proporción se debe contar con los respectivos operarios. **NOTA 5:** dispondrá de un Coordinador, quien será responsable de garantizar el desarrollo de la actividad, apoyar la logística del evento y atender de manera inmediata cualquier situación que pudiera presentarse con el personal de apoyo. **NOTA 6:** para el aseo, antes, durante y después del desarrollo de la actividad, se deben mantener los sitios asignados en perfecto orden y limpieza, garantizando los recipientes o contenedores para la correcta disposición de los residuos generados por los asistentes a la actividad. **Nota 7:** la actividad se desarrollará en instalaciones policiales en la ciudad de Bogotá, con una duración máxima de media jornada mañana o tarde. **NOTA 8:** el supervisor del contrato informará vía correo electrónico al contratista la fecha, hora y lugar de la actividad con un plazo mínimo de diez (10) días calendario. **NOTA 9:** el transporte y logística para la entrega de lo requerido en el presente ítem, será a cargo del contratista sin costo adicional para la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL.	
5	**Novena de aguinaldos** Para esta actividad el contratista debe realizar y entregar lo siguiente: **ALIMENTOS:** entregar cualquiera de las siguientes opciones de acuerdo con el requerimiento del supervisor del contrato así: **a)** Natilla porción de 150 gr, dos buñuelos de 100 gr c/u, jugo en caja de 200 ml. **b)** Hamburguesa proteína de 125g), papas a la francesa de 100 gr y bebida de 350 ml. **c)** Perro caliente con salchicha americana de 115 gr, papas a la francesa de100 gr, bebida de 350 ml. **d)** Nugget de pollo de 120 gr, porción de papa a la francesa de 50 gr, bebida de 350 ml. **e)** Sándwich de jamón pollo, cerdo o pavo, con mínimo dos tajadas de queso de 460 gr, bebida jugo de fruta natural de 12 nz. **f)** Pastel de pollo de 250 gr, bebida jugo de fruta natural mínimo de 12 oz. **g)** Palito de queso de 250 grs, bebida jugo de fruta natural de 12 oz. **h)** Empanada mixta pollo/carne de 180 gr, chocolatina de 10 gr, bebida jugo de fruta natural de 12 on.	Pendiente por programar

GS-2026-171435-DIJIN

	i) Pizza de 250 gr, chocolatina de 10 gr, bebida jugo de fruta natural de 12 oz. **NOTA 1:** los alimentos deberán entregarse en una caja de cartón colorida con diseños navideños debidamente empacados, garantizando condiciones de calidad, inocuidad, conservación, transporte y entrega. **NOTA 2:** cinco (05) días antes de la realización de la actividad, y sin costo adicional, se deberá entregar al supervisor del contrato la muestra física de la opción seleccionada para verificar la calidad, cantidad y presentación del menú sin costo adicional para la entidad. **NOTA 3:** para el desarrollo de la actividad se deberá contar con tres (3) operarios por cada cincuenta (50) personas, para el ensamblaje y entrega de los alimentos sin costo adicional para la entidad, los cuales deben contar con los respectivos cursos para manipulación de alimentos y usar los elementos de protección como lo son delantal, guantes, tapabocas, cofia o gorro. (esta condición será verificada por el supervisor del contrato). **NOTA 4:** la actividad se desarrollará para un mínimo de cincuenta (50) personas, resaltando que esta cantidad puede variar (aumentar) según las necesidades de la entidad, aclarando que, si aumenta la cantidad de asistentes, en igual proporción se debe contar con los respectivos operarios. **NOTA 5:** dispondrá de un Coordinador, quien será responsable de garantizar el desarrollo de la actividad, apoyar la logística del evento y atender de manera inmediata cualquier situación que pudiera presentarse con el personal de apoyo. **NOTA 6:** para el aseo, antes, durante y después del desarrollo de la actividad, se deben mantener los sitios asignados en perfecto orden y limpieza, garantizando los recipientes o contenedores para la correcta disposición de los residuos generados por los asistentes a la actividad. **NOTA 7:** la actividad se desarrollará en instalaciones policiales en la ciudad de Bogotá, con una duración máxima de cuatro (4) horas mañana o tarde. **NOTA 8:** el supervisor del contrato informará vía correo electrónico al contratista la fecha, hora y lugar de la actividad con un plazo mínimo de diez (10) días calendario. **NOTA 9:** el transporte y logística para la entrega de lo requerido en el presente ítem, será a cargo del contratista sin costo adicional para la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL. **NOTA 10:** dispondrá de un equipo de cuatro (4) profesionales con la capacitación, certificación e idoneidad (pedagogo (s) o recreacionista (as) un espacio de recreación (globoflexia, pintucaritas, stand de fotos, carrito de crispetas, carrito de algodón, coro navideño o show navideño, con una duración mínima de dos (2) horas, de acuerdo con la cantidad de personal convocado. **NOTA 11:** para la ejecución, el contratista presentará para los profesionales certificado o título de acuerdo con la profesión y contar con mínimo tres (3) años de experiencia en el manejo de personas, habilidades comunicativas y familia.	
6	**Día de sol** Para esta actividad el contratista debe realizar y entregar lo siguiente:	Pendiente por programar

ALIMENTOS: entregar cualquiera de las siguientes opciones de acuerdo con el requerimiento del supervisor del contrato así:

Refrigerios, dos (2)

a) Pastel de pollo o carne de 130 gr con gaseosa de marca reconocida.

b) Sándwich tipo cubano de 250 gr (roast beef en rebanada y jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate lechuga, salsa italiana y de ajo, acompañada con un jugo o gaseosa en botella no retornable de 350 ml.

Almuerzo, uno (1)

a) Sancocho con pollo de 375 gr, acompañado de arroz porción de 40 gr, medio aguacate mediano, arepa de 150 gr mazorca, ají casero y Gaseosa personal de 350ml.

b) Bandeja paisa (frijoles, arroz, carne molida de 70 gr), chorizo de 50 gr, chicharrón de 50 gr, arepa, aguacate, con jugo natural o gaseosa o 16 on.

c) Parrillada que consta de carne de res, cerdo y pollo de 600 grs, arroz de 120 gr, yuca y papa de 100 gr, gaseosa o jugo de 12 oz.

NOTA 1: los alimentos deberán ser suministrados calientes, servidos en platos, vasos y cubiertos biodegradables, debidamente empacados, garantizando condiciones de calidad, inocuidad, conservación, transporte y entrega.

NOTA 2: cinco (05) días antes de la realización de la actividad, y sin costo adicional, se deberá entregar al supervisor del contrato la muestra física de la opción seleccionada para verificar la calidad, cantidad y presentación del menú sin costo adicional para la entidad.

NOTA 3: la actividad se llevará a cabo con un mínimo de treinta (30) participantes, destacando que esta cifra podrá variar (aumentar) según las necesidades de la entidad. Asimismo, se precisa que el lugar contratado deberá disponer de los operarios necesarios para garantizar la prestación del servicio.

NOTA 4: dispondrá de un (1) Coordinador, quien será responsable de garantizar el desarrollo de la actividad, apoyar la logística del evento y atender de manera inmediata cualquier situación que pudiera presentarse con el lugar contratado.

NOTA 5: la actividad se desarrollará en Centros Recreativos o fincas privadas en los municipios tales como: La Mesa (Cundinamarca), Ricaurte (Cundinamarca), Restrepo (Meta) o Melgar (Tolima), con una duración máxima de doce (12) horas. Resaltando que el contratista debe informar al supervisor del contrato con la debida antelación la dirección en donde se realizará la actividad para verificar las instalaciones. Motivo por el cual entregará tres (3) opciones de lugares en los cuales se realizará la misma.

(La entidad se reserva la facultad de solicitar al contratista el cambio del lugar por cuestiones de seguridad o higiene y el contratista acepta tal condición con la presentación de la oferta).

NOTA 6: el lugar seleccionado debe contar con servicios tales como: amplias zonas sociales, áreas verdes, piscina, jacuzzi, senderos ecológicos, juegos tradicionales y zonas deportivas.

hasbleidy.gomez

GS-2026-171435-DIJIN

	NOTA 7: proporcionará el pasadía al personal asistente, incluyendo asistencia médica de emergencia y seguro de accidentes personales sin costo adicional, para la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL. **NOTA 8:** el supervisor del contrato informará vía correo electrónico al contratista la fecha, hora y lugar de la actividad con un plazo mínimo de diez (10) días calendario.	
7	**Cine en familia** Para esta actividad el contratista debe realizar y entregar lo siguiente: **ALIMENTOS.** Entregar el siguiente menú: **a)** Combo compuesto por perro caliente de 115 gr, crispetas medianas de 150 gr (opciones variadas, dulce, salada o mixta sin costo adicional), gaseosa mediana variada mínimo de 22 oz (debidamente refrigerada) y chocolatina de 12 gr; suministradas directamente por el establecimiento donde se desarrolle la función. **NOTA 1.** Los alimentos deben ser suministrados calientes, servidos, así: palomitas (caja de cartón rectangular), bebida (vaso plástico o cartón con tapa), perro caliente (caja de cartón rectangular), chocolatina debidamente empacada y bandeja plástica de fácil agarre. **NOTA 2:** cinco (5) días antes de la realización de la actividad, y sin costo adicional, se deberá entregar al supervisor del contrato la muestra física de la opción seleccionada para verificar la calidad, cantidad y presentación del menú sin costo adicional para la entidad. **NOTA 3:** para el desarrollo de la actividad se deberá contar con tres (3) operarios por cada cincuenta (50) personas, para el ensamblaje y entrega de los alimentos sin costo adicional para la entidad, los cuales deben contar con los respectivos cursos para manipulación de alimentos y usar los elementos de protección como lo son delantal, guantes, tapabocas, cofia o gorro. (esta condición será verificada por el supervisor del contrato). **NOTA 4:** la actividad se llevará a cabo con un mínimo de cincuenta (50) participantes, destacando que esta cifra podrá variar (aumentar) según las necesidades de la entidad. Asimismo, se precisa que el lugar contratado deberá disponer de los operarios necesarios para garantizar la prestación del servicio. **NOTA 5:** dispondrá de un Coordinador, quien será responsable de garantizar el desarrollo de la actividad, apoyar la logística del evento y atender de manera inmediata cualquier situación que pudiera presentarse con el personal de apoyo. **Nota 6:** la actividad se desarrollará en salas de cine en operación en la ciudad de Bogotá, con una duración máxima de tres (3) horas. **NOTA 7:** el supervisor del contrato informará vía correo electrónico al contratista la fecha, hora y lugar de la actividad con un plazo mínimo de diez (10) días calendario.	El día miércoles 16 de septiembre de la presente vigencia, se llevó a cabo la actividad estipulada en el presente ítem, en las salas de Cine Colombia ubicadas en el Centro Comercial Gran Estación. Dicha actividad cuenta con la participación de 250 personas, sin embargo 200 refrigerios fueron suministrados como parte del factor técnico de calidad ofertado por lo tanto no genera costo para la unidad. Lo anterior proporcionado por la contratista, con una cobertura del 100%.
8	**Almuerzo de compañeros** Para esta actividad el contratista debe realizar y entregar lo siguiente: **ALIMENTOS:** entregar cualquiera de las siguientes opciones de acuerdo con el requerimiento del supervisor del contrato así:	El día viernes 24 de julio de la presente vigencia, se llevó a cabo la actividad estipulada en el presente ítem, en las instalaciones de la

GS-2026-171435-DIJIN

a) Hamburguesa de 250 gr, papas fritas de 153 gr, bebida de 350 ml.

b) Pechuga en salsa de champiñones de 250 gr, pure de papa gratinado de 150 gr, ensalada tropical que contenga (lechuga, porción de uvas pasas, porción de piña, porción de tomate Cherry, porción de maíz) de 150 gr, jugo natural o una gaseosa de 350 ml.

c) Baby beef de 400 gr, papas a la francesa de 200 gr, roqueta de yuca, ensalada griega (con queso feta, pepino, tomate, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas o ensalada de manzana verde, queso, apio) de 150 gr, jugo natural o una gaseosa de 350 ml.

d) Carne de res a la llanera de 120 gr, pechuga de pollo asada de 120 gr, un chorizo de 60 gr, plátano dulce asado de 100 gr, dos papas saladas de 70 gr c/u, una arepa boyacense de 60 gr, guacamole de 50 gr, gaseosa marca reconocida de 350 ml.

e) Lasaña mixta de 500 gr, porción de pan francés, bebida de 350 ml.

NOTA 1: los alimentos deben ser suministrados calientes, servidos en platos, vasos y cubiertos biodegradables. Adicional se deberá contar con un set de vajilla para 20 personas con vasos en vidrio y cubiertos en metal para la mesa principal.

NOTA 2: cinco (5) días antes de la realización de la actividad, y sin costo adicional, se deberá entregar al supervisor del contrato la muestra física de la opción seleccionada para verificar la calidad, cantidad y presentación del menú sin costo adicional para la entidad.

NOTA 3: para el desarrollo de la actividad se deberá contar con tres (3) operarios por cada cincuenta (50) personas, para el ensamblaje y entrega de los platos sin costo adicional para la Entidad, los cuales deben contar con los respectivos cursos para manipulación de alimentos y usar los elementos de protección como lo son delantal, guantes, tapabocas, cofia o gorro (esta condición será verificada por el supervisor del contrato).

NOTA 4: la actividad se desarrollará para un mínimo de cincuenta (50) personas, resaltando que esta cantidad puede variar (aumentar) según las necesidades de la entidad, aclarando que, si aumenta la cantidad de asistentes, en igual proporción se debe contar con los respectivos operarios.

NOTA 5: dispondrá de un Coordinador, quien será responsable de garantizar el desarrollo de la actividad, apoyar la logística del evento y atender de manera inmediata cualquier situación que pudiera presentarse con el personal de apoyo.

NOTA 6: para el aseo, antes, durante y después del desarrollo de la actividad, se deben mantener los sitios asignados en perfecto orden y limpieza, garantizando los recipientes o contenedores para la correcta disposición de los residuos generados por los asistentes a la actividad.

Nota 7: la actividad se desarrollará en instalaciones policiales en la ciudad de Bogotá, con una duración máxima de media jornada tarde.

NOTA 8: el supervisor del contrato informará vía correo electrónico al contratista la fecha, hora y lugar de la actividad con un plazo mínimo de diez (10) días calendario.

NOTA 9: el transporte y logística para la entrega de lo requerido en el presente ítem, será a cargo del contratista sin costo adicional para la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL.

Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL.

Dicha actividad cuenta con la participación de 1000 personas, sin embargo 200 almuerzos fueron suministrados como parte del factor técnico de calidad ofertado por lo tanto no genera costo para la unidad.

Lo anterior proporcionado por la contratista, con una cobertura del 100%.

hasbleidy.gomez

GS-2026-171435-DIJIN

9	**Noche Azul** Para esta actividad el contratista debe realizar y entregar lo siguiente: **ALIMENTOS:** entregar cualquiera de las siguientes opciones de acuerdo con el requerimiento del supervisor del contrato así: **a)** Roule de pollo relleno de jamón y queso napado en salsa bechamel de 250 gr, porción de arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papas en cascos doradas, ensalada griega (con queso feta, pepito, tomate, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas o ensalada de manzana verde, queso, apio), vaso de jugo natural en agua y postre de 120 gr. **b)** Lomo de cerdo acaramelado de 150 gr, porción de arroz con ajonjolí, ensalada griega (con queso feta, pepito, tomate, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas o ensalada de manzana verde, queso, apio), vaso de jugo natural en agua y postre de 120 gr. **NOTA 1:** los alimentos deberán servirse calientes, a la mesa, con platos de cerámica uniforme, vasos de vidrio, cubiertos de metal. **NOTA 2:** cinco (05) días antes de la realización de la actividad, y sin costo adicional, se deberá entregar al supervisor del contrato la muestra física de la opción seleccionada para verificar la calidad, cantidad y presentación del menú sin costo adicional para la entidad. **NOTA 3:** para el desarrollo de la actividad se deberá contar con tres (3) operarios por cada cincuenta (50) personas, para el ensamblaje y entrega de los platos sin costo adicional para la entidad, los cuales deben contar con los respectivos cursos para manipulación de alimentos y usar los elementos de protección como lo son delantal, guantes, tapabocas, cofia o gorro. (esta condición será verificada por el supervisor del contrato). **NOTA 4:** la actividad se llevará a cabo con un mínimo de cincuenta (50) participantes, destacando que esta cifra podrá variar (aumentar) según las necesidades de la entidad. Asimismo, se precisa que el lugar contratado deberá disponer de los operarios necesarios para garantizar la prestación del servicio. **NOTA 5:** dispondrá de un Coordinador, quien será responsable de garantizar el desarrollo de la actividad, apoyar la logística del evento y atender de manera inmediata cualquier situación que pudiera presentarse con el personal de apoyo. **NOTA 6:** la actividad se desarrollará en salón de recepciones o club social en la jurisdicción Bogotá (no se aceptan salones comunales y/o de propiedad horizontal) con servicio de baño y parqueadero -acorde con la cantidad de asistentes al evento-, en la ciudad de Bogotá, con una duración máxima de media jornada tarde o noche. Resaltando que el contratista debe informar al supervisor del contrato con la debida antelación la dirección en donde se realizará la actividad para verificar las	Pendiente por programar

GS-2026-171435-DIJIN

	instalaciones. Motivo por el cual entregará tres (3) opciones de lugares en los cuales se realizará la misma. (La entidad se reserva la facultad de solicitar al contratista el cambio del lugar por cuestiones de seguridad o higiene y el contratista acepta tal condición con la presentación de la oferta). **NOTA 7:** dispondrá de mesas, sillas y mantelería, previa verificación y aprobación de la paleta de color por parte del supervisor del contrato. **NOTA 8:** preverá sonido profesional, micrófonos inalámbricos, reproducción de música variada, equipos portátiles y demás elementos necesarios para amenizar el evento. **NOTA 9:** dispondrá de un animador o disc jockey (DJ). **NOTA 10:** el supervisor del contrato informará vía correo electrónico al contratista la fecha, hora y lugar de la actividad con un plazo mínimo de diez (10) días calendario. **NOTA 11:** el transporte y logística para la entrega de lo requerido en el presente ítem, será a cargo del contratista sin costo adicional para la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL.	
10	**Match, reto deportivo** Para esta actividad el contratista debe realizar y entregar lo siguiente: **ALIMENTOS.** Entregar el siguiente menú: **a)** Botella de bebida hidratante de 300 ml, fruta (manzana verde o roja de primera calidad de 250 gr), una barra de cereal de 150 gr. **NOTA 1:** los alimentos deberán entregarse en una caja de cartón colorida con diseños deportivos debidamente empacados, garantizando condiciones de calidad, inocuidad, conservación, transporte y entrega. **NOTA 2:** cinco (05) días antes de la realización de la actividad, y sin costo adicional, se deberá entregar al supervisor del contrato la muestra física de la opción seleccionada para verificar la calidad, cantidad y presentación del menú sin costo adicional para la entidad. **NOTA 3:** para el desarrollo de la actividad se deberá contar con tres (3) operarios por cada treinta (30) personas para el ensamblaje y entrega de los platos sin costo adicional para la entidad, los cuales deben contar con los respectivos cursos para manipulación de alimentos y usar los elementos de protección como lo son delantal, guantes, tapabocas, cofia o gorro. (esta condición será verificada por el supervisor del contrato). **NOTA 4:** la actividad se desarrollará para un mínimo de treinta (30) personas, resaltando que esta cantidad puede variar (aumentar) según las necesidades de la entidad, aclarando que, si aumenta la cantidad de asistentes, en igual proporción se debe contar con los respectivos operarios. **NOTA 5:** dispondrá de un (1) Coordinador, quien será responsable de garantizar el desarrollo de la actividad, apoyar la logística del evento y atender de manera inmediata cualquier situación que pudiera presentarse con el personal de apoyo.	Pendiente por programar

GS-2026-171435-DIJIN

	NOTA 6: para el aseo, antes, durante y después del desarrollo de la actividad, se deben mantener los sitios asignados en perfecto orden y limpieza, garantizando los recipientes o contenedores para la correcta disposición de los residuos generados por los asistentes a la actividad. **Nota 7:** la actividad se desarrollará en instalaciones policiales en la ciudad de Bogotá, con una duración máxima de media jornada mañana o tarde. **NOTA 8:** el supervisor del contrato informará vía correo electrónico al contratista la fecha, hora y lugar de la actividad con un plazo mínimo de (10) días calendario. **NOTA 9:** el transporte y logística para la entrega de lo requerido en el presente ítem, será a cargo del contratista sin costo adicional para la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL. **NOTA 10:** suministrará los elementos necesarios para el desarrollo del match. **NOTA 11:** garantizará la premiación del primero, segundo y tercer puesto, con sus respectivas medallas (oro, plata y bronce), las cuales llevarán el escudo de DIJIN. **NOTA 12:** dispondrá de un equipo de 4 profesionales con la capacitación, certificación e idoneidad (pedagogo (s) o recreacionista (as) para dirigir la actividad, de acuerdo con la cantidad de personal convocado. **NOTA 13:** para la ejecución, el contratista deberá garantizar que los profesionales anexen certificado o título de acuerdo con la profesión y contar con mínimo tres (3) años de experiencia en el manejo de personas, habilidades comunicativas y recreativas.	
11	**Encuentro de parejas** Para esta actividad el contratista debe realizar y entregar lo siguiente: **ALIMENTOS:** entregar cualquiera de las siguientes opciones de acuerdo con el requerimiento del supervisor del contrato así: **Refrigerio, uno (1)** **a)** Pastel de pollo mínimo de 180 gr, bebida jugo de fruta natural mínimo de 12 oz. **b)** Palito de queso mínimo de 30 gr, bebida jugo de fruta natural mínimo de 12 oz. **Almuerzo, uno (1)** **a)** Lasaña mínima de 450 gr, porción de pan mínimo de 45 gr, bebida jugo de fruta natural mínimo de 12 oz. **b)** Parrillada que consta de carne de res, cerdo y pollo de 600 grs, arroz de 120 gr, papa de 100 gr), gaseosa o jugo de 12 oz. **NOTA 1:** los alimentos deberán servirse calientes, a la mesa, con platos de cerámica uniforme, vasos de vidrio, cubiertos de metal.	El día viernes 18 de septiembre de la presente vigencia, se llevó a cabo la actividad estipulada en el presente ítem, en las instalaciones del Centro Social de Agentes y Patrulleros - CESAP. Dicha actividad cuenta con la participación de 100 personas. Lo anterior proporcionado por la contratista, con una cobertura del 100%.

NOTA 2: cinco (05) días antes de la realización de la actividad, y sin costo adicional, se deberá entregar al supervisor del contrato la muestra física de la opción seleccionada para verificar la calidad, cantidad y presentación del menú sin costo adicional para la entidad.

NOTA 3: para el desarrollo de la actividad se deberá contar con tres (3) operarios por cada treinta (30) personas, para el ensamblaje y entrega de los elementos sin costo adicional para la entidad, los cuales deben contar con los respectivos cursos para manipulación de alimentos y usar los elementos de protección como lo son delantal, guantes, tapabocas, cofia o gorro. (esta condición será verificada por el supervisor del contrato).

NOTA 4: la actividad se desarrollará para un mínimo de treinta (30) personas, resaltando que esta cantidad puede variar (aumentar) según las necesidades de la entidad; asimismo, se precisa que el lugar contratado deberá disponer de los operarios necesarios para garantizar la prestación del servicio.

NOTA 5: dispondrá de un coordinador, quien será responsable de garantizar el desarrollo de la actividad, apoyar la logística del evento y atender de manera inmediata cualquier situación que pudiera presentarse con el personal de apoyo.

Nota 6: la actividad se desarrollará en hoteles o clubes según convenios establecidos por el contratista, en la jurisdicción Bogotá, con una duración máxima de seis (6) horas. Resaltando que el contratista debe informar al supervisor del contrato con la debida antelación la dirección en donde se realizará la actividad para verificar las instalaciones. Motivo por el cual entregará tres (3) opciones de lugares en los cuales se realizará la misma.

(La entidad se reserva la facultad de solicitar al contratista el cambio del lugar por cuestiones de seguridad o higiene y el contratista acepta tal condición con la presentación de la oferta).

NOTA 7: el supervisor del contrato informará vía correo electrónico al contratista la fecha, hora y lugar de la actividad con un plazo mínimo de diez (10) días calendario.

NOTA 8: dispondrá del personal con la capacitación, certificación e idoneidad (psicólogo (s) o trabajador social (es) necesarios en el área) para dirigir la actividad enfocada a la relación de pareja, de acuerdo con la cantidad de personal convocado.

NOTA 9: para la ejecución, el contratista deberá garantizar que los profesionales anexen certificado o título de acuerdo con la profesión y contar con mínimo tres (3) años de experiencia en el manejo de personas, habilidades comunicativas y recreativas.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se han presentado novedades que ameriten ser informadas.

1. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe del contrato han transcurrido noventa (90) días, quedando setenta (70) días para finalizar su ejecución.

2. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El contratista tramitará las facturas de acuerdo a las actividades prestadas; la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL se obliga a cancelar el valor del contrato en pesos colombianos en la Ciudad de Bogotá dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación de las mismas, según programación de PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público y asignación de turno correspondiente, de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007.

El contratista anexará al trámite de pago, la factura, certificación de pago de aportes parafiscales y los demás documentos requeridos por la DIJIN. Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo establecido o, si recibidos son devueltos por inconsistencias tales como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Nacional - Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, se obliga a cancelar la factura de acuerdo con la nueva asignación de turno, si aplica, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

NOTA: el contratista deberá cumplir con el *"Modelo de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito"*, el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

Aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

Así las cosas, las entidades ejecutoras del PGN, al realizar el registro de la obligación o del egreso de una caja menor, el sistema identificará si el tercero beneficiario de la misma es sujeto a facturar electrónicamente, y al verificarlo solicitará la consulta y vinculación de la(s) factura(s) electrónica(s) de venta en estado *"Aprobada"* (s) por el supervisor y/o tácitamente, según lo define la norma, para continuar con el proceso de pago.

NOMBRE BENEFICIARIO: GRUPO SOCIEDAD CAPITAL S.A.S
BANCO: BANCOLOMBIA S.A
TIPO DE CUENTA: AHORROS
NUMERO DE CUENTA: 25000003847

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas

ÍTEM	VALOR EN PESOS	% DEL VALOR DEL CONTRATO
Valor total contrato	$299.535.000,00	100%
Valor total de las entregas	$96.690.000,00	32%
Valor total facturado	$96.690.000,00	32%
Valor facturado pendiente de pago	$ 19.250.000,00	0%
Valor pagado	$77.440.000,00	26%
Valor pendiente de entrega	$202.845.000,00	68%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
01	$77.440.000,00	24/07/2026	$77.440.000,00	FEV697	60.230.124,37	5.086.311,00	293082226
					17.209.875,63		307965326
02	$19.250.000,00	23/09/2026	$19.250.000,00	FEV718	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE

Nota: se está a la espera de realizar las actividades programadas.

4.2 Entrada de Bienes

No aplica.

3. RECOMENDACIONES

A la fecha de presentación del presente informe, no existen circunstancias que deban ser reportadas como recomendación y los tiempos de entrega fueron cumplidos de conformidad con lo pactado dentro del proceso contractual.

4. CONCLUSIONES

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI _X_**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	NO___	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. _____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma_____
Teniente coronel **JOSÉ MAURICIO MARÍN MONEDERO**
Jefe Grupo Talento Humano (E)
Supervisor contrato nro. 03-7-10044-26
dijin.gutah-jefat@policia.gov.co
Nro. Celular: 3232730902

Firma_____
Subintendente **PAOLA ANDREA SIERRA BARRETO**
Responsable Bienestar Social
Supervisor contrato nro. 03-7-10044-26
dijin.gutah-jefat@policia.gov.co
Nro. Celular: 3205692390