Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.7036855
Versión del contrato	1
Estado de contrato	Firmado
Fecha de generación del estado	1 día de tiempo transcurrido *(18/11/2024 9:24:18 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CO1.PCCNTR.7036855
Objeto del contrato	ADQUISICIÓN DE EQUIPOS PARA DOTAR EL AULA MÓVIL DE FORMACIÓN PARA LOS PROGRAMAS DE COCINA, BARISMO, PANADERÍA Y PASTELERÍA DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA Y TURISMO QUE HACEN PARTE DEL CEGAFE
Tipo de Contrato	Compraventa
¿Asociado a otro contrato?	☐Sí ☑No
Duración del contrato	20 Días
Fecha de inicio de contrato	*
Fecha de terminación del contrato	9/12/2024 11:59 PM *
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de liquidación	21 días para terminar *(10/12/2024 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de liquidación	9/06/2025 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Obligaciones Ambientales	☐Sí ☑No *
Obligaciones pos consumo	☐Sí ☑No *
Reversión	☐Sí ☑No *

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL BOYACA Grupo Administrativo CGAFE

COLOMBIA, Tunja

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

JARINOX SAS

COLOMBIA, Bogotá
Número de documento 900197421

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
JARINOX SAS	BANCOLOMBIA	Ahorros	23172380689

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor
Aprobado por: *RUBEN DARIO JARAMILLO SERRANO* ***Fecha de aprobación:*** *19/11/2024 4:45:53 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal
Aprobado por: *MARIA CLEMENCIA PEREZ ZARATE* ***Fecha de aprobación:*** *19/11/2024 9:15:06 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado:
Contrato en ejecución:

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30%de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?	☐Sí ☑No	El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	☐Sí ☑No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega:	A definir
El contrato puede ser prorrogado	☐Sí ☑No

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización?	☐Sí ☑No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías?	☑Sí ☐No
Garantías por lotes, grupos o etapas	☐Sí ☑No
Seriedad de la	

oferta ☐Sí ☑No

Cumplimiento ☑Sí ☐No

☑ Cumplimiento del contrato

☑% del valor del contrato 20,00 Fecha de vigencia (desde) 1 día de tiempo transcurrido *(18/11/2024 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

☐Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 9/06/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

☑ Calidad y correcto funcionamiento de los bienes

☑% del valor del contrato 30,00 Fecha de vigencia (desde) 1 día de tiempo transcurrido *(18/11/2024 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

☐Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 18/11/2025 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual ☐Sí ☑No

Fecha límite para entrega de garantías: 10 horas de tiempo transcurrido *(19/11/2024 11:00:00 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Fecha de entrega de garantías: -

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados						

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura 30 días

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.7036855
Proveedor JARINOX SAS
Creado por
Agregado en -
Comentario

Anexos del contrato

Descripción	Nombre
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados	

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones Calle 19 No. 12-29 Tunja - Boyacá Colombia
Ubicación CO-BOY-15001 - Tunja
País COLOMBIA
Departamento Boyacá
Municipio Tunja
Dirección Calle 19 No. 12-29 Tunja - Boyacá Colombia
Código postal

	Grados (º)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	Calle 19 No. 12-29	COLOMBIA > Boyacá > Tunja

1 CO1.PCCNTR.7036855

1.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
119.319.832,50	104.400.000,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	23181701	PLACA DE COCCION POR INDUCCION Las placas de cocción por inducción funcionan a través de la creación de un campo electromagnético abajo de la superficie vitrocerámica. Allí son colocados inductores bobinas que reaccionan con el fondo metálico magnético de la olla. Cuando una olla de acero u otro material ferromagnético es colocada en la zona de calentamiento, una reacción ocurre y transforma la energía en un campo magnético. La corriente eléctrica genera calor en el fondo de la olla y este calor es transferido directamente para el alimento. **Mis observaciones:** CARACTERISTICAS: 1 Para uso residencial 2 Superficie vitrocerámica portátil de 2.5 kilogramo 3 Touch control 4 Usar solo ollas con el fondo de material ferroso 5 Sistema de bloqueo de los comandos 6 Cierre automatico de seguridad 8 funciones pre - programadas • Automáticos: Sopa, Hervir, Coccion lenta y En vapor; • Manuales: Fritar, Mantener calentado, Coccion rapida y A la plancha; 7 Área de calentamiento 200 milímetro 8 Niveles de temperatura 8 9 Tensión frecuencia 127 voltios sobre 50 a 60 Hertz 220 voltios sobre 50 a 60 Hertz 10 Diametro de la olla minimo: 120 milímetro; maximo: 260 milímetro 11 Potencia electrica total 127 voltios 1,3 kilovatios 220 voltios 2,0 kilovatios El equipo debe tener mínimo dos años de garantía este debe incluir piezas, mano de obra y desplazamiento. Los accesorios del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor	4,00	UN	2.566.066,50	1.400.000,00	10.264.266,00	5.600.000,00

		entrega el equipo en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español estos deben ser original de Empresa Fabricante. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo						
2	48101533	HORNO DE COCCIÓN COMBINADA A GAS DE 6 AZAFATES Denominación: Vaporizador conforme a la norma DIN 18866 para la mayoría de los métodos de cocción empleados en las cocinas industriales para usar con vapor y aire caliente, de forma independiente, sucesivamente o combinados. Descripción del equipo y funciones 1 Funciones de cocina: La gestión activa del clima interior en la cámara de cocción, que mide y regula permanentemente la humedad y asegura una deshumidificación efectiva, mantiene al mismo tiempo una alta productividad, la calidad de la cocción y un bajo consumo de energía. El ajuste de la humedad se realiza en intervalos de 10-porciento y permite hacer un seguimiento a través del indicador digital para cocinar de forma manual con precisión. 2 Fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción mediante la rosca del ventilador de alto rendimiento con cambio de sentido de giro con 5 velocidades del rotor programables manualmente. Con la penetración óptima de la energía se consigue una homogeneidad alta y unos tiempos de cocción cortos. 3 Generador de vapor de alto rendimiento para una potencia del vapor óptima también a temperaturas por debajo de los 100 grados centigrados. 4 Sistema integrado de separación de grasas sin mantenimiento y sin filtro de grasa adicional 5 Función de refrigeración para enfriar rápidamente la cámara de cocción mediante el ventilador 6 Medición de la temperatura del núcleo mediante una sonda térmica y un elemento auxiliar de posicionamiento opcional accesorio incluido 7 Cocción Delta-T para una preparación delicada con mermas por cocción mínimas 8 Indicación digital de la temperatura ajustable en grados centígrados o grados Fahrenheit, visualización de los valores nominales y reales 9 Visualización digital de la humedad de la cámara de cocción y el tiempo, visualización de los valores nominales y reales 10 Programación individual de hasta 100 programas de cocción de uno o varios niveles de hasta 12 pasos 11 Ajuste individual de los parámetros de cocción: tiempo, temperatura y humedad de un paso del programa durante el funcionamiento. 12 Transferencia sencilla de los programas de cocción a otros sistemas de cocina a través de una unidad de memoria USB 13 Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático y función de alternancia entre pulverización y chorro único 14 Iluminación LED de larga duración y bajo consumo de energía en la cámara de cocción, con gran calidad en la reproducción de colores para reconocer rápidamente el estado de los alimentos que se están cocinando Seguridad laboral y seguridad operativa 1 Termostato de seguridad electrónico instalado en generador de vapor y en elementos de producción de aire caliente en cabina 2 Freno del ventilador integrado 3 Uso de pastillas de detergente Active Green y Care detergente sólido para una seguridad laboral óptima INCLUIDOS 4 Almacenamiento y transferencia de datos APPCC a través del puerto USB 5 Certificado según normas nacionales e internacionales para el funcionamiento sin supervisión 6 Máxima altura de carga de las bandejas no superior a 1,6 m, con armazón inferior 7 Tirador de la puerta ergonómico con apertura derecha/izquierda y función de cierre por impulso Conectividad 1 Puerto USB integrado con protección IP para el intercambio de datos local 2 Puerto Ethernet integrado opcionalmente con protección IP 3 Como opción, puerto wifi integrado incluido el puerto Ethernet Limpieza y cuidado 1 Sistema de limpieza y mantenimiento automático independiente de la presión de red para la cámara de cocción y el generador de vapor 2 Sistema de cuidado: Limpieza y descalcificación automáticas del generador de vapor 3 Al menos 4 programas de limpieza potentes para una limpieza sin vigilancia, también por la noche 4 Manejo fácil e intuitivo de los programas de limpieza: Visualización del programa de limpieza seleccionado, la cantidad de detergente necesario y el tiempo de limpieza restante INCLUYE KIT DE DETERGENTE 5 Finalización segura de la limpieza tras la interrupción del suministro eléctrico con una cámara de cocción que no requiere productos de limpieza 6 Uso de pastillas Care y pastillas de detergente Active Green sin fosfatos 7 Montaje higiénico al ras del suelo sin patas para una limpieza sencilla y segura 8 Puerta del equipo con doble cristal retroventilado y cristal interior orientable para una limpieza sencilla 9 Material interior y exterior de acero inoxidable DIN 1.4301, cámara de cocción higiénica impecable con esquinas redondeadas y un flujo de aire optimizado 10 Limpieza exterior sencilla y segura gracias a la superficie de vidrio y acero inoxidable, así como la protección frente a chorros de agua procedentes de todas las direcciones gracias a la clase de protección IPX5 Manejo 1 Monitor a color TFT de 4,3 pulgadas y teclas programadas para un manejo intuitivo y sencillo. Los modos operativos y las funciones aparecen resaltadas a simple vista 2 Manejo sencillo y ajustes precisos por rueda de ajuste central pulsable 3 Señal acústica y visual en el caso de que se requiera intervención por parte del usuario Inspección, mantenimiento y medio ambiente 1 Se recomienda la instalación profesional por parte de un técnico certificado de la Empresa Fabricante 2 Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a las normas de la Asociación Suiza para Gas y Agua SVGW SE DEBE TENER EN CUENTA QUE SE DEBE INSTALAR EQUIPO EN AULA MÓVIL 3 Adaptación al lugar de instalación altitud mediante la calibración automática 4 Posibilidad de uso sin sistema de ablandamiento del agua y sin descalcificación manual adicional 5 Montaje a ras del suelo y en pared mediante la toma en el zócalo 6 Puerta de la cámara de cocción con doble cristal con revestimiento especial termoreflectante para una pérdida de energía mínima 7 Sistema de diagnósticos de servicio con visualización automática de notificaciones de servicio Incluye: 1 Bastidor colgante y deflector de aire para accesorios con medidas de panadería 400 por 600 milímetros 2 Puerta de la cámara de cocción de apertura hacia la izquierda 3 Drenaje de grasa integrado 4 Paquete de racks móviles 5 Cierre de seguridad para la puerta 6 Contacto libre de potencial para la conexión de un dispositivo de señalización externo 7 Protección para el panel de control 8 Panel de control cerrable 9 Posible conexión a un equipo para la optimización de ahorro de energía 10 Puerto Ethernet integrado con protección IP Capacidad: Bastidores colgantes estándar extraíbles con distancia entre bandejas de 68 milímetros Accesorios: para diferentes modos de cocción como Parrilla, Estofar o Panadería tradicional, estos deben ser para uso con accesorio GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 y accesorios opcionales con medidas de panadería 400 por 600 milímetros Modo Vaporizador combinado: Cocción al vapor, 30 grados centígrados - 130 grados centígrados / Aire caliente 30 grados centígrados - 300 grados centígrados / Combinación de vapor y aire caliente 30 grados centígrados - 300 grados centígrados Modo clima: Gestión del clima -	1,00	UN	75.334.493,50	70.500.000,00	75.334.493,50	70.500.000,00

		Medición y control de la humedad / Ajuste de la humedad en intervalos de 10 por cientos Dimensiones aproximadas: Dimensiones y pesos Dimensiones An por Al por Pr Sistema de cocción cuerpo 850 por 754 por 775 milímetros / Sistema de cocción completo 850 por 804 por 842 milímetros / Sistema de cocción con embalaje 935 por 960 por 955 mm Altura de trabajo máxima en la bandeja superior menor que o igual a 1,60 m Pesos aproximados: Cantidad de carga máxima/Bandeja 5 kilogramos - Cantidad de carga máxima total 30 kilogramos - Peso de equipo eléctrico sin embalaje 95 kilogramos - Peso de equipo eléctrico con embalaje 114 kilogramos - Peso de equipo de gas sin embalaje 110 kilogramos - Peso de equipo de gas con embalaje 129 kilogramos Condiciones de conexión versión de gas Gas licuado G30: Carga térmica nominal total 13,5 kilovatios / Carga térmica nominal modo de vapor 12,5 kilovatios / Carga térmica nominal modo de aire caliente 13,5 kilovatios						
3	48101608	LICUADORA INDUSTRIAL ALTO TRABAJO 1.5 LTS CON ANTIRU Vaso en policarbonato de 1.5 Litros, Multifuncional. Velocidad de hasta 38.000 revoluciones por minuto y la cuchilla de acero inoxidable también que permita picar hielo rápido, moler granos, nueces y otros alimentos. Dimensiones: Frente 0.25 / Fondo 0.30 / Altura 0.46 mts. Peso: 4.5 Kg. Monofásico: 110 V - polo a tierra, Consumo en Wattios: 1265 W, Corriente: 11.5 AMP, 1.68 H.P. Bajo nivel de ruido de 85 dB aproximadamente. Contiene: licuadora (motor), Vaso completo con capacidad de 1.5 litros y costa de (vaso, cuchilla superior e inferior, aro, oring, tapa y tapa visor), tacador y carcasa la cual ayuda a mitigar el ruido. El equipo debe tener mínimo dos años de garantía (este debe incluir piezas, mano de obra y desplazamiento). Los accesorios del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor entrega el equipo en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español estos deben ser original de Empresa Fabricante. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	1,00	UN	1.661.017,50	1.300.000,00	1.661.017,50	1.300.000,00
4	24131609	CONGELADOR HORIZONTAL DE DOS PUERTAS Congelador bajo encimera Super Deluxe, dos secciones, condensador auto limpiante, sistema digital de control y monitor de temperatura, iluminación interior LED y control del ventilador, interior y exterior de acero inoxidable, revestimiento de la puerta del ABS, (2) puerta con manijas empotradas, (2) estantes de acero inoxidable, ruedas de 4 ", evaporador con revestimiento anticorrosivo, autónomo, 15.5 pies cúbicos, 115v / 60/1, NEMA 5-15P, 5.6 Amps, 1/2 HP, ETL-Sanitation, cETLus CARACTERISTICAS 1. Condensador Autolimpiante. El dispositivo de condensador auto limpiante mantiene limpio el condensador y evita la falla del sistema al cepillarse automáticamente todos los días. 2. Control digital de temperatura y sistema de monitoreo: permite mantener seguros los productos alimenticios manteniendo temperaturas constantes. La pantalla digital externa permite un fácil monitoreo. 3. Refrigerantes de hidrocarburos (R-290). Con tecnología ecológica, Turbo Air le ofrece refrigeradores de hidrocarburos diseñados para cumplir con los Estándares de Conservación de Energía del DOE en 2017 y para usar refrigerantes HC aprobados por el Programa SNAP de la EPA. 4. Construcción de gabinete de acero inoxidable: cuenta con un interior y exterior de acero inoxidable (parte posterior e inferior de acero galvanizado). 5. Iluminación interior LED y control de ventilador 6. Estantería resistente y limpia fabricado en acero inoxidable. 7. Puertas de diseño ergonómico: manijas y puertas de fácil agarre que se abren sin esfuerzo. Los revestimientos de las puertas de chapa ABS resisten la condensación de agua con eficiencia térmica. 8. Aislamiento de poliuretano de alta densidad. Toda la estructura del gabinete y las puertas sólidas están colocadas con espuma de alta densidad, aislamiento de poliuretano libre de CFC. 9. Junta de puerta magnética. Las juntas magnéticas de las puertas son de una sola pieza, extraíbles sin herramientas para facilitar la limpieza y el reemplazo. CARACTERISTICAS TECNICAS: 1. Con bisagra derecha disponible. 2. El congelador tiene una temperatura de -10 grados Fahrenheit a 0 grados Fahrenheit para la mejor conservación de alimentos congelados. 3. Evaporador recubierto anticorrosión. 4. Sistema autónomo. 5. Ruedas giratorias estándar de 4 "de diámetro con cerraduras en el juego delantero Dimensiones externas en (mm) - Frente: 152 - Fondo: 76 - Alto: 96 - Puertas: 2 - Bandejas: 2 - Capacidad (ltrs): 438 - Rango de temperatura: -23 grados centígrados a 0 grados centígrados - Voltaje: 115 V - Peso: 110 El equipo debe tener mínimo dos años de garantía (este debe incluir piezas, mano de obra y desplazamiento). Los accesorios del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor entrega el equipo en funcionamiento, ejecutado por técnico autorizado de la Empresa fabricante, los gastos de desplazamiento del técnico serán asumidos por el contratista. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español estos deben ser original de Empresa Fabricante. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo. El contratista debe entregar carta de compromiso en la cual realizará un mantenimiento preventivo y un mantenimiento correctivo durante el tiempo de garantía, la fecha de ejecución de este será fijada por el SENA.	1,00	UN	19.766.405,50	15.000.000,00	19.766.405,50	15.000.000,00
5	24131509	REFRIGERADOR DE MESA Construido en acero inoxidable, diseñado con un amplio espacio para el almacenamiento de alimentos y la preparación, incluye 24 recipientes para cacerolas 1/6 para contener una gran variedad de alimentos y coberturas, cuenta con asas empotradas para un estilo limpio los controles digitales ajustan la temperatura interior deseada, aislamiento de espuma para temperaturas constantes, las puertas de cierre automático liberan las manos para mayor comodidad y facilidad de uso, la descongelación automática proporciona menores costos de energía y temperaturas más frías, incluye tabla de cortar para preparar rápidamente los alimentos y 4 ruedas de bloqueo para la movilidad. Frente: 1.53 Fondo: 0.80 Alto: 1.17 Metros. Dimensiones de la tabla de trabajo: 1.5 por 0.22 Metros. Consumo: 60 Hz. Voltaje: 110V Compresor: 1/5 HP. Refrierante: 290. El equipo debe tener mínimo dos años de garantía (este debe incluir piezas, mano de obra y desplazamiento). Los accesorios del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor entrega el equipo en funcionamiento, ejecutado por técnico autorizado de la Empresa fabricante, los gastos de desplazamiento del técnico serán asumidos por el contratista. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español estos deben ser original de Empresa Fabricante. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo	1,00	UN	12.293.650,00	12.000.000,00	12.293.650,00	12.000.000,00

Documentos del contrato

Descripción	Nombre del documento	Detalle

GCCON-F-021_ANEXO ACEPTACION DE OFERTA AULA MOVIL.pdf	GCCON-F-021_ANEXO ACEPTACION DE OFERTA AULA MOVIL.pdf	(detalle)

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	MARIA CLEMENCIA PEF	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	40028857	Guardar y notificar
Supervisor	EDWIN AGUIRRE AREV	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	80026809	Guardar y notificar

Asignaciones Ordenador del pago

Ordenador del pago	MARIA CLEMENCIA PEF	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	40028857	Guardar y notificar

Agregar usuario

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Ordenador del pago	MARIA CLEMENCIA PEREZ ZARATE	19/11/2024 9:15:06 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	MARIA CLEMENCIA PEREZ ZARATE
Supervisor	EDWIN AGUIRRE AREVALO	19/11/2024 9:15:06 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	MARIA CLEMENCIA PEREZ ZARATE
Ordenador del Gasto	MARIA CLEMENCIA PEREZ ZARATE	19/11/2024 9:15:06 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	MARIA CLEMENCIA PEREZ ZARATE

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz: ☐Sí ☑No * — Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

Destinación del gasto: Inversión

Fuente de los recursos:		**Valor**
Presupuesto General de la Nación - PGN	☑Sí ☐No *	104.400.000
Sistema General de Participaciones - SGP	☐Sí ☑No *	
Sistema General de Regalias - SGR	☐Sí ☑No *	
Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)	☐Sí ☑No *	
Recursos de Crédito	☐Sí ☑No *	
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)	☐Sí ☑No *	
Total		104.400.000

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202300000000057	2024	Validado

Sistema de Presupuesto y Giro de Regalías (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP si es el caso)

Código CDP	Código BPIN	Tipo	Estado del CDP	Valor Total	Saldo	Valor a utilizar	Estado de la consulta	Estado
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados								

Entidad Estatal registrada en el SIIF: ☑Sí ☐No

Código de autorización:

Código unidad/subunidad ejecutora: 36-02-00-015-930510

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Valor a utilizar	Código unidad/subunidad ejecutora	Estado	
☐	5824	CDP	Generado	120.000.000 COP	120.000.000 COP	36-02-00-015-930510	Validado	Editar

Saldo de CDP: 120.000.000 COP
Saldo de vigencias futuras: 0 COP
Saldo total a comprometer: 120.000.000 COP
Última consulta a SIIF: Consulta Exitosa
Fecha de consulta SIIF: 18/11/2024 11:39 AM

Compromiso presupuestal de gastos

Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados								

Saldo de compromisos CDP
Saldo de compromisos AVF
Saldo total comprometido
Última consulta a SIIF
Fecha de consulta SIIF: -