

OTRO SI No. 002 AL ORDEN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. OPS-137-2025 SUSCRITA ENTRE EL INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR COLEGIO INTEGRADO NACIONAL ORIENTE DE CALDAS -IES-CINOC Y YUDY ESPERANZA MONTOYA ARISTIZABAL

FECHA DEL OTROSI No. 002	Agosto 21 de 2025
TIPO OTRO SÍ	ADICIÓN
CONTRATANTE	INSTITUCION DE EDUCACIÓN SUPERIOR COLEGIO INTEGRADO NACIONAL ORIENTE DE CALDAS, Establecimiento Público del Orden Departamental
CONTRATISTA	YUDY ESPERANZA MONTOYA ARISTIZABAL NIT: 33745369-1
CLASE DE CONTRATO	MÍNIMA CUANTÍA - PRESTACIÓN DE SERVICIOS
PLAZO DE EJECUCIÓN INICIAL	La vigencia del contrato es temporal y, por lo tanto, su duración debe ser por tiempo limitado y el indispensable para ejecutar el objeto contractual convenido, en base a esto el plazo para la ejecución del presente contrato será contado a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización y durante de dos (02) meses calendario, Previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	<u>TRECE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA MIL PESOS (\$13.870.000) M/L.</u>
ADICION #1	<u>SEIS MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (\$6.550.000) M/L</u>
VALOR DEL CONTRATO + ADICIÓN #1	<u>VEINTE MILLONES CUATROCIENTOS VEINTE MIL PESOS (\$20.420.000) M/L</u>
FORMA DE PAGO	<p>El valor total del contrato será cancelado en UN (01) SOLO PAGO, previa certificación de cumplimiento del objeto contractual por parte del supervisor del contrato y previa presentación por parte del contratista de la factura o documento equivalente el cual debe cumplir con los requisitos de ley.</p> <p>El supervisor tendrá un término no mayor a 3 días hábiles para su revisión (cuando tenga hasta 5 supervisiones a cargo)</p> <p>El supervisor tendrá un término no mayor a 5 días hábiles para su revisión (cuando tenga hasta 10 supervisiones a cargo)</p> <p>El supervisor tendrá un término no mayor a 10 días hábiles para su revisión (cuando tenga 11 supervisiones a cargo o más)</p> <p>Una vez recibida la factura o documento equivalente para el pago en el área financiera de la IES CINOC, la Institución tendrá máximo cinco (05) días hábiles para realizar el pago correspondiente.</p> <p>El valor a pagar por la IES CINOC al contratista se hará a través de medios electrónicos, por lo tanto, es requisito indispensable que éste disponga de una cuenta de ahorros o corriente al momento de firmar el contrato, así mismo deberá suministrar una certificación bancaria.</p>
OBJETO DEL CONTRATO	Contratar un servicio de logística integral para la ejecución de actividades de capacitación dirigidas a los colaboradores de la IES CINOC, en el marco del Plan de Bienestar Institucional y como parte de la conmemoración de los 40 años de la institución.
SUPERVISOR INICIAL	<i>Olga Patricia Bobadilla Salazar, Coordinadora de Bienestar Institucional</i>
SUPERVISOR DESIGNADO TEMPORAL OTRO SI #001	<i>Carlos Augusto Nicolas Otálvaro Trejos-Vicerrector Académico</i>

Entre los suscritos **JUAN CARLOS LOAIZA SERNA**, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 10.270.376 expedida en Manizales, Caldas, en su calidad de Rector y Representante Legal de la Institución de Educación Superior Colegio

Integrado Nacional Oriente de Caldas –IES-CINOC-, nombrado mediante Acuerdo del Consejo Directivo No. 019 de diciembre 01 de 2021, cargo para el cual tomó posesión el día 31 de enero del 2022, según consta en acta N° 003 de la misma fecha, en uso de las facultades y funciones contenidas en el Estatuto Interno de la Entidad, actuando en nombre y Representación Legal del IES-CINOC, con NIT 890.802.678-4, quien para los efectos del presente otro si se denomina IES-CINOC o Contratante, por una parte y, por otra **YUDY ESPERANZA MONTOYA ARISTIZABAL con NIT: 33745369-1**, hemos acordado celebrar el presente OTRO SI, contenido en las cláusulas que se expresan a continuación de las siguientes consideraciones:

- A) Que, bajo la Modalidad de Mínima cuantía, se suscribe el ORDEN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. OPS-137-2025 el quince (15) de julio del 2025, entre la IES CINOC y **YUDY ESPERANZA MONTOYA ARISTIZABAL NIT: 33745369-1**.
- B) Que, se dio inicio al contrato el día dieciséis (16) de julio del 2025.
- C) Que, el contrato mediante otro si 1 del 15/08/2025 modificó temporalmente la supervisión del contrato
- D) Que, el supervisor del contrato mediante misiva del 20/08/2025 y radicado interno No. 2410, solicitó al rector de la entidad adición al contrato y ajuste técnico y considerando que:

“Por medio de la presente, me permito solicitar formalmente la adición presupuestal la cual no supera el 50% del valor del Contrato de la Orden de Prestación de Servicios No. 137, cuyo objeto corresponde a:

“Contratar un servicio de logística integral para la ejecución de actividades de capacitación dirigidas a los colaboradores de la IES CINOC, en el marco del Plan de Bienestar Institucional y como parte de la conmemoración de los 40 años de la institución”.

El valor inicial del contrato asciende a \$13.870.000, por lo tanto, la adición corresponde a \$6.550.000, quedando así un valor total de \$20.420.000.

La presente solicitud se fundamenta en el incremento significativo de personas inscritas en la actividad, lo que ha generado la necesidad de ampliar la capacidad de respuesta para garantizar una adecuada atención y el cumplimiento de los objetivos planteados.

En ese sentido, la modificación de la cantidad de servicios de cada una de las actividades se relaciona a continuación:

No. ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Suministro de refrigerio en la mañana del día 1 que consistente en: - Philly Steak con carne de ternera 150 gr 2 rebanadas de queso cheddar 25 gr Cebolla picada al gusto 2 rebanadas de pan bocadillo similares a los perros Hot Dogs 56 gr - jugo natural x 12 onzas de mango, mora o fresa Para servir en sitio (A elección del contratante).	Porción de refrigerio	Hasta 150
2	Suministro de refrigerio en la tarde del día 1, ensalada de frutas que contenga fresa, mango, banano, papaya, piña, uvas, durazno, queso, coco, pasas, crema de leche, porción de helado y galleta tipo wafer o barquillo por 400 gr. c/u Para servir en sitio, (A elección del contratante).	Porción de refrigerio	Hasta 150
3	Suministro de refrigerio en la mañana del día 2 que consistente en: - Avena x 15 onzas - Burrito con tortilla de harina de trigo 40gr Carne de res, cerdo o pollo 80 gr 1 rebanada de queso mozzarella 25 gr ¼ unidad de tomate 30 gr Lechuga picada 30 gr Empacado de forma individual con servilleta Para servir en sitio, (A elección del contratante).	Porción de refrigerio	Hasta 150

4	Suministro de refrigerio en la tarde del día 2 que consistente en: consistente en salpicón de frutas tropicales (banano, papaya, piña, mango, manzana, uva) x 15 onzas y porción de helado. Para servir en sitio, (A elección del contratante).	Porción de refrigerio	Hasta 150
5	Suministro de almuerzos completos (primer día de la actividad), que cumpla con porción de proteína de acuerdo a estas opciones: Res, cerdo, pollo o pescado en diferentes preparaciones, (chuleta, carne desmechada, albóndigas, asada, cocida, apanada, entre otros) hígado, chicharrón, porción por 150 gr. Porción de sopa o crema, porción de arroz, porción de papa a la francesa, porción de ensalada, en general de frutas o verduras. Jugo natural en agua o leche en vaso de 12 onzas. Postre: flan, mousse de frutas, tartas, pie de frutas, arroz con leche, brevas con queso, brownie, biscocho genovés, ensalada de frutas. Para servir en sitio, (A elección del contratante).	Porción de almuerzo	Hasta 150
6	Suministro de almuerzos completos (segundo día de la actividad), consistente en sancocho de espinazo carnudo y muslo pollo, con porción de papa, plátano, yuca, mazorca, papa criolla, acompañado de aguacate, encurtido, porción de arroz y ensalada. Jugo natural en agua o leche en vaso de 12 onzas. Para servir en sitio, (A elección del contratante).	Porción de almuerzo	Hasta 150
7	Suministro de Alimentación cena (primer día de la actividad), consistente en Asado: preparado y servido en sitio el cual tendrá: 1 Porción de carne de res de 150 gr y una porción de carne de cerdo de 150 gr, 1 chorizo de carne de cerdo, 2 papas cocinadas de 70 gr c/u, porción de 40 gr guacamole, chimichurri, mazorca, 1 arepa pequeña y ensalada con algunos de los siguientes ingredientes: lechuga, zanahoria, apio, pepino, tomate, frutas y vinagreta; servidos de forma individual, con cubiertos y servilletas Bebida natural: Limonada natural (12 oz) o gaseosa (12 oz) Empacado de forma individual y que garantice medidas de salubridad.	Porción de cena	Hasta 150
8	Suministro de agua en botella x 600 ml, que cuente con fecha de vencimiento mínimo de 3 meses a partir de la fecha de entrega.	Unidad	Hasta 150
9	Animador durante todo el evento, con experiencia laboral certificada, mínimo de 12 meses.	Animador	1
10	Transporte en chiva salida desde la sede central hasta la granja y regreso a la sede central (en los horarios acordados con el contratante)	Hasta 100	Hasta 100

De igual manera se solicita modificar la última actividad de la ficha de la siguiente manera:

Actividad actual

10.	Transporte en chiva salida desde la sede central hasta la granja y regreso a la sede central (en los horarios acordados con el contratante)	Hasta 100	Hasta 100
-----	---	-----------	-----------

Actividad nueva

10.	Transporte para funcionarios de la IES CINOC salida desde la sede central y regreso a la sede central (el lugar y los horarios serán acordados entre el contratante y el supervisor)	Hasta 100	Hasta 100
-----	--	-----------	-----------

La adición solicitada permitirá atender de manera eficiente el desarrollo de la actividad planificada, sin modificar el objeto del contrato.

Agradezco su atención y quedo atenta a cualquier información adicional que se requiera para dar curso al trámite correspondiente”.

- E) Que, el rector de la Institución, una vez revisada la viabilidad jurídica por parte del área encargada, aprueban la suscripción del presente OTROSÍ, desde el área jurídica se analiza que el contrato está vigente.
- F) Que, todos los documentos a que hace alusión el presente OTROSI No. 002 hacen parte integral del mismo.
- G) Que con fundamento en las anteriores consideraciones las partes han decidido suscribir el presente OTRO SI No. 002 con el fin de adicionar el contrato OPS-137-2025.

En virtud de lo anterior, las partes,

ACUERDAN:

CLÁUSULA PRIMERA: ADICIONAR al valor del contrato la suma de SEIS MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (\$6.550.000) M/L más según la parte motivada, por lo cual la cláusula segunda VALOR DEL CONTRATO de la carta de aceptación de oferta así:

SEGUNDA: VALOR DEL CONTRATO: VEINTE MILLONES CUATROCIENTOS VEINTE MIL PESOS (\$20.420.000) M/L

CLÁSULA SEGUNDA: ADICIONAR en la cláusula quinta de la aceptación de oferta el certificado de disponibilidad presupuestal No. 20251000 expedido como respaldo de la adición, así:

QUINTA: El presente contrato se realiza con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

FECHA DE EXPEDICIÓN	CDP No.	CÓDIGO PRESUPUESTAL	DESCRIPCIÓN	RECURSOS	PRESUPUESTO TOTAL
17/06/2025	20250648			EXCEDENTES FINANCIEROS Y COOPERATIVAS (Funcionamiento)	\$15.990.000
20/08/2025	20251000	G6201020020209020504	BIENESTAR INSTITUCIONAL		\$4.036.500
20/08/2025	22051000	G2201020020209020504		RECURSOS PROPIOS	\$2.898.500

CLÁUSULA TERCERA: MODIFICAR la cláusula SEXTA de la carta de aceptación de oferta, incluyendo los ítems adicionales a contratar, quedando así:

SEXTA: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Para el desarrollo del presente objeto, el contratista seleccionado deberá ejecutar el siguiente objeto: “Contratar un servicio de logística integral para la ejecución de actividades de capacitación dirigidas a los colaboradores de la IES CINOC, en el marco del Plan de Bienestar Institucional y como parte de la conmemoración de los 40 años de la institución”.

De acuerdo con las especificaciones técnicas presentadas por el oferente en la propuesta cargada a SECOP II y que hace parte integral del presente documento:

No. ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Suministro de refrigerio en la mañana del día 1 que consistente en: - Philly Steak con carne de ternera 150 gr 2 rebanadas de queso cheddar 25 gr Cebolla picada al gusto	Porción de refrigerio	Hasta 150

	2 rebanadas de pan bocadillo similares a los perros Hot Dogs 56 gr - jugo natural x 12 onzas de mango, mora o fresa Para servir en sitio (A elección del contratante).		
2	Suministro de refrigerio en la tarde del día 1, ensalada de frutas que contenga fresa, mango, banano, papaya, piña, uvas, durazno, queso, coco, pasas, crema de leche, porción de helado y galleta tipo wafer o barquillo por 400 gr. c/u Para servir en sitio, (A elección del contratante).	Porción de refrigerio	Hasta 150
3	Suministro de refrigerio en la mañana del día 2 que consistente en: - Avena x 15 onzas - Burrito con tortilla de harina de trigo 40gr Carne de res, cerdo o pollo 80 gr 1 rebanada de queso mozzarella 25 gr ¼ unidad de tomate 30 gr Lechuga picada 30 gr Empacado de forma individual con servilleta Para servir en sitio, (A elección del contratante).	Porción de refrigerio	Hasta 150
4	Suministro de refrigerio en la tarde del día 2 que consistente en: consistente en salpicón de frutas tropicales (banano, papaya, piña, mango, manzana, uva) x 15 onzas y porción de helado. Para servir en sitio, (A elección del contratante).	Porción de refrigerio	Hasta 150
5	Suministro de almuerzos completos (primer día de la actividad), que cumpla con porción de proteína de acuerdo a estas opciones: Res, cerdo, pollo o pescado en diferentes preparaciones, (chuleta, carne desmechada, albóndigas, asada, cocida, apanada, entre otros) hígado, chicharrón, porción por 150 gr. Porción de sopa o crema, porción de arroz, porción de papa a la francesa, porción de ensalada, en general de frutas o verduras. Jugo natural en agua o leche en vaso de 12 onzas. Postre: flan, mousse de frutas, tartas, pie de frutas, arroz con leche, brevas con queso, brownie, biscocho genovés, ensalada de frutas. Para servir en sitio, (A elección del contratante).	Porción de almuerzo	Hasta 150
6	Suministro de almuerzos completos (segundo día de la actividad), consistente en sancocho de espinazo carnudo y muslo pollo, con porción de papa, plátano, yuca, mazorca, papa criolla, acompañado de aguacate, encurtido, porción de arroz y ensalada. Jugo natural en agua o leche en vaso de 12 onzas. Para servir en sitio, (A elección del contratante).	Porción de almuerzo	Hasta 150

7	Suministro de Alimentación cena (primer día de la actividad), consistente en Asado: preparado y servido en sitio el cual tendrá: 1 Porción de carne de res de 150 gr y una porción de carne de cerdo de 150 gr, 1 chorizo de carne de cerdo, 2 papas cocinadas de 70 gr c/u, porción de 40 gr guacamole, chimichurri, mazorca, 1 arepa pequeña y ensalada con algunos de los siguientes ingredientes: lechuga, zanahoria, apio, pepino, tomate, frutas y vinagreta; servidos de forma individual, con cubiertos y servilletas Bebida natural: Limonada natural (12 oz) o gaseosa (12 oz) Empacado de forma individual y que garantice medidas de salubridad.	Porción de cena	Hasta 150
8	Suministro de agua en botella x 600 ml, que cuente con fecha de vencimiento mínimo de 3 meses a partir de la fecha de entrega.	Unidad	Hasta 150
9	Animador durante todo el evento, con experiencia laboral certificada, mínimo de 12 meses.	Animador	1
10	Transporte para funcionarios de la IES CINOC salida desde la sede central y regreso a la sede central (el lugar y los horarios serán acordados entre el contratante y el supervisor)	Hasta 100	Hasta 100

CLÁUSULA CUARTA: Las demás cláusulas contenidas en la carta de aceptación de oferta de la ORDEN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS OPS-137-2025, y en los demás documentos contractuales, no modificados expresamente mediante el presente OTROSÍ No. 002 continúan vigentes y surtirán los efectos legales y contractuales que de ellas se deriven.

CLÁUSULA QUINTA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: Este documento se entiende perfeccionado con la firma de las partes en el SECOP II, la expedición del registro presupuestal respectivo.

Para constancia de lo anterior se suscribe el presente OTROSÍ No. 002 por las partes a los veintiún (21) días del mes agosto del dos mil veinticinco (2025).

Por el CONTRATANTE,

“FIRMADO ELECTRONICAMENTE A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II”

POR LA IES CINOC O EL CONTRATANTE

JUAN CARLOS LOAIZA SERNA

Rector

IES-CINOC

Por el CONTRATISTA,

“FIRMADO ELECTRONICAMENTE A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II”

POR EL CONTRATISTA

YUDY ESPERANZA MONTOYA ARISTIZABAL

Contratista

Proyectó: Carlos González - Contratista

Revisó y Ajustó: Katherin Johanna Morales Acosta – Contratista