

## Información general

### Identificación del contrato

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| ID del contrato en SECOP          | CO1.PCCNTR.8716918  |
| Versión del contrato              | 1   |
| Estado de contrato                | En ejecución  |
| Fecha de generación del estado    | 2 días de tiempo transcurrido (18/12/2025 2:28:06 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)  |
| Número del contrato               | 423 2025  |
| Objeto del contrato               | CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO PARA DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES CONTEMPLADAS EN EL PLAN DE BIENESTAR LABORAL, ESTIMULOS E INCENTIVOS DE LA VIGENCIA 2025 DEL MUNICIPIO DE PAIPA |
| Tipo de Contrato                  | Prestación de servicios   |
| ¿Asociado a otro contrato?        | <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No  |
| Duración del contrato             | 13 Días   |
| Fecha de inicio de contrato       | 1 día de tiempo transcurrido (18/12/2025 6:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)   |
| Fecha de terminación del contrato | 10 días para terminar (30/12/2025 6:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)  |
| Tiempo adiciones en días          | 0 días  |
| Liquidación                       | <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No *  |
| Fecha de inicio de liquidación    | 10 días para terminar (30/12/2025 6:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)  |
| Fecha fin de liquidación          | 30/06/2026 6:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)   |
| Obligaciones Ambientales          | <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No *  |
| Obligaciones pos consumo          | <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No *  |
| Reversión                         | <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No *  |

### Información de la Entidad Estatal contratante



**MUNICIPIO DE PAIPA**  
Servicios públicos  
★★★★★

0 Recomendación(es)



### Información del Proveedor contratista



**JAR SOLUCIONES INTEGRALES SAS**  
COLOMBIA, Tunja  
Número de documento 901053507

### Cuenta bancaria del proveedor

| Proveedor                     | Nombre del banco | Tipo de cuenta | Número de cuenta |
|-------------------------------|------------------|----------------|------------------|
| JAR SOLUCIONES INTEGRALES SAS |                  |                |                  |

### Aprobación del contrato

#### Aprobador – Proveedor

Aprobado por: **JORGE ARMANDO RANGEL** Fecha de aprobación: 18/12/2025 3:57:34 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

#### Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: **ELIANA ASTRID VIASUS SUESCA** Fecha de aprobación: 18/12/2025 4:24:13 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Contrato Firmado: [CO1\\_PCCNTR\\_8716918\\_Firmado](#)

Contrato en ejecución:

### Información del contrato

|                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| Tipo de proceso         | Selección abreviada menor cuantía |
| Unidad de contratación  | CONTRATACION                      |
| Proceso de Contratación | SAMC MP 010 2025                  |
| Título de la oferta     | PLAN DE BIENESTAR PAIPA           |
| Cuantía del contrato    | 104.968.412,8 COP                 |

## Condiciones

### 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:

El contrato puede ser prorrogado  Si  No

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización?  Si  No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías?  Si  No

Garantías por lotes, grupos o etapas  Si  No

Seriedad de la oferta  Si  No

% del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta 15,00

Cumplimiento  Si  No

Cumplimiento del contrato

% del valor del contrato 10,00 Fecha de vigencia (desde) 1 día de tiempo transcurrido (18/12/2025 3:30:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 30/04/2026 11:59:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Pago de salarios

% del valor del contrato 5,00 Fecha de vigencia (desde) 1 día de tiempo transcurrido (18/12/2025 3:30:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 30/12/2028 11:59:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Calidad del servicio

% del valor del contrato 10,00 Fecha de vigencia (desde) 1 día de tiempo transcurrido (18/12/2025 3:30:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 30/04/2026 11:59:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Calidad y correcto funcionamiento de los bienes

% del valor del contrato 10,00 Fecha de vigencia (desde) 1 día de tiempo transcurrido (18/12/2025 3:30:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 30/04/2026 11:59:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Responsabilidad civil extra contractual  Si  No

No. de SMMLV 200

Fecha límite para entrega de garantías: 1 día de tiempo transcurrido (18/12/2025 5:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) Fecha de entrega de garantías: 1 día de tiempo transcurrido (18/12/2025 5:48:29 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Garantías del proveedor:

| Id de la garantía | Justificación                            | Tipo de garantía   | Valor          | Emisor                     | Fecha fin                                    | Estado                           |
|-------------------|--|--------------------|----------------|----------------------------|--|----------------------------------|
| CO1.WRT.18694723  | Cumplimiento - Cumplimiento del contrato | Contrato de seguro | 321.438.943,00 | COP SEGUROS DEL ESTADO S.A | 10/01/2029 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) | Aprobada <a href="#">Detalle</a> |
| CO1.WRT.18690331  | Seriedad de la oferta                    | -                  | 10.496.939,00  | COP -                      | 21/04/2026 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) | Aprobada <a href="#">Detalle</a> |

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos?  Si  No

¿Pago de anticipos?  Si  No

| Pago   | % de facturación prevista | Valor total previsto | Fecha prevista de emisión |
|--|---------------------------|----------------------|---------------------------|
| Plan de pagos: <input type="checkbox"/> Pago 001 | 100                       | 104.968.412,80       | -                         |

Total: 100%

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago

Plazo de pago de la factura

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.8716918  
 Proveedor JAR SOLUCIONES INTEGRALES 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 CARRERA 22 # 25-14

Ubicación CO-BOY-15516 - Paipa

País COLOMBIA

Departamento Boyacá

Municipio Paipa

Dirección CARRERA 22 # 25-14

Código postal 15516

Grados (°) Minutos (') Segundos (")

Latitud:

Longitud:

## Municipio de ejecución del contrato

| ID | Dirección                              | Ubicación                 |
|----|--|---------------------------|
| 1  | carrera 22 No 25-14 de Paipa (Boyacá). | COLOMBIA > Boyacá > Paipa |

## Bienes y servicios

1 COI.PQNTR.8716918

1.1 Induya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Precio total estimado 104.969.396,00  
Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal 104.968.412,80

| Ref. Artículo | Código UNSPSC | Descripción   | Cantidad | Unidad | Precio unitario estimado | Precio unitario | Precio total estimado | Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal |
|---------------|---------------|---|----------|--------|--------------------------|-----------------|-----------------------|--|
| 1.1           | 93141506      | Bono o cupón canjeable Incentivo destinado a facilitar la participación de los beneficiarios en actividades lúdicas, recreativas, relajantes y de integración familiar. Su objetivo es promover el bienestar emocional, fortalecer la convivencia, afianzar los vínculos familiares y fomentar el adecuado aprovechamiento del tiempo libre en entornos seguros y saludables. Esta acción se desarrolla en cumplimiento del Plan Institucional de Bienestar e Incentivos de la Alcaldía de Paipa Vigencia 2025, en el marco del Eje de Equilibrio Psicosocial   | 110,00   | UN     | 100.000,00               | 100.000,00      | 11.000.000,00         | 11.000.000,00  |
| 2.1           | 93141506      | Reconocimiento Incentivo De Navidad. La Administración Municipal reconocera a los empleados publicos de la o Central con un bono de mercado por valor de \$450.000,00 como incentivo para el mes de diciembre. Este bono se incrementara anualmente de acuerdo con el indice de precios al consumidor IPC, brindando así un incentivo para el bienestar de sus familias a partir de la vigencia 2025. En cumplimiento del Artículo 12 Reconocimiento incentivo de navidad de la Resolución 023 del 30 de diciembre de 2024 por medio de la cual SE ADOPTA EL ACUERDO LABORAL COLECTIVO SUSCRITO ENTRE LA ADMINISTRACION CENTRAL DEL MUNICIPIO DE PAIPA Y EL SINDICATO UNITARIO NACIONAL DE TRABAJADORES DEL ESTADO SUNET SUBDIRECTIVA DEL MUNICIPIO DE PAIPA  | 110,00   | UN     | 450.000,00               | 450.000,00      | 49.500.000,00         | 49.500.000,00  |
| 3.1           | 93141506      | Servicio de transporte especial de pasajeros y turismo: Transporte para un grupo de 150 personas. 3 buses Vehículo tipo bus con toda la documentación vigente y en regla incluyendo licencias, permisos y certificados. Pólizas de seguro requeridas y actualizadas. Rutas: Paipa-Tunja-Paipa.  | 1,00     | G      | 3.000.000,00             | 3.000.000,00    | 3.000.000,00          | 3.000.000,00   |
| 3.2           | 93141506      | Póliza de seguro de viaje, con la prima mínima cubriendo todos los riesgos exigidos para el transporte de pasajeros   | 1,00     | G      | 121.667,00               | 121.600,00      | 121.667,00            | 121.600,00   |
| 3.3           | 93141506      | ACTIVIDADES LUDICO RECREATIVAS. El servicio incluirá la presencia de recreadores profesionales o animadores certificados, dotados con los implementos, materiales y sistema de sonido necesarios para el desarrollo de la jornada, en espacios adecuados, seguros y acordes con la edad de los participantes, garantizando condiciones de orden, higiene, seguridad y bienestar durante toda la actividad.  | 1,00     | G      | 2.000.000,00             | 2.000.000,00    | 2.000.000,00          | 2.000.000,00   |
| 3.4           | 93141506      | REFRIGERIO MANANA: Compuesto por: Pastel de carne o pollo 1 unidad 120 a 150 g Preparado con masa fresca y relleno sazonado de carne molida o pollo desmechado. Empacado en caja o bolsa biodegradable apta para alimentos. Bebida natural 250 ml Jugo natural de fruta de temporada. Bebida natural suave, servido en vaso biodegradable con tapa. Fruta fresca manzana, pera, durazno o similar 1 unidad mediana, entregada en bolsa o envoltura biodegradable para su adecuada manipulación.   | 150,00   | UN     | 14.667,00                | 14.666,40       | 2.200.050,00          | 2.199.960,00   |
| 3.5           | 93141506      | ALMUERZO: Servicio de suministro y entrega de almuerzo servido en mesa, con atención tipo catering, garantizando calidad, higiene, presentación y cumplimiento de los estándares nutricionales establecidos. Proteína pollo gratinado o equivalente Porción mínima de 160 a 180 gramos, preparada al horno o a la plancha, garantizando humedad, sabor y adecuada presentación. Ensalada fresca mínimo 100 gramos Elaborada con vegetales lavados y desinfectados mix de lechuga, tomate, zanahoria, pepino u otros según disponibilidad, con aderezo suave servido aparte. Papa a la francesa, al vapor o asada mínimo 100 gramos Arroz blanco o arroz con verduras mínimo 100 gramos Bebida natural mínimo 7 onzas 180 ml Jugo preparado con fruta fresca de temporada, colado, con cantidad moderada de azúcar y servido frío. Los alimentos deberán servirse calientes y en óptimas condiciones de higiene, respetando la cadena de frío y calor según las normas sanitarias vigentes.    | 150,00   | UN     | 35.000,00                | 35.000,00       | 5.250.000,00          | 5.250.000,00   |
| 3.6           | 93141506      | REFRIGERIO TARDE CAJITA SORPRESA. DIRIGIDA A NIÑOS HASTA LOS 12 AÑOS: Debera estar compuesto por un paquete de seis 6 nuggets de pollo, con un peso mínimo de 17 gramos cada uno, debidamente cocidos y en óptimas condiciones de calidad e inocuidad. Incluye además un helado de vasito sabor vainilla o chocolate de 50 gramos garantizando adecuado almacenamiento en frío hasta el momento de su entrega. Como bebida, se debe suministrar jugo en caja de 200 ml, en cualquiera de los sabores mango, mora o frutos tropicales, proveniente de marca reconocida y con registro sanitario vigente. El refrigerio incorpora también una porción de papas sabor natural de 105 gramos, empacadas y selladas de fábrica. Adicionalmente, deberá incluirse un elemento didáctico para niño o niña según género, que favorezca el juego o aprendizaje, nuevo y en empaque individual. Todo el contenido debe ser entregado en una caja de cartón con diseño infantil, resistente, limpia y de | 75,00    | UN     | 35.000,00                | 35.000,00       | 2.625.000,00          | 2.625.000,00   |

|     |          |  |       |    |              |              |              |              |
|-----|----------|--|-------|----|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 3.7 | 93141506 | <p>presentación atractiva, asegurando una entrega higiénica y adecuada para población infantil.</p> <p>REFRIGERIO TARDE: Compuesto por: Jugo natural de fruta natural 300 ml, servido en vaso biodegradable con tapa de seguridad. Sándwich especial entre 180 a 200 g, elaborado con pan fresco y relleno de lechuga, tomate, cebolla, carne mechada, jamón y queso, empaçado en contenedor biodegradable apto para alimentos. Fruta fresca manzana, pera, durazno o similar 1 unidad mediana, entregada en bolsa o envoltura biodegradable para su adecuada manipulación.</p> <p>Taller para la Ocupación del Tiempo Libre, Prevención en Salud y Desarrollo de Alternativas Ocupacionales y de Inversión para PrePensionados 27 personas Jornada: 8:00 a.m. 12:00 m. y 2:00 p.m. 5:00 p.m. Este ítem corresponde a la ejecución de un taller formativo integral dirigido a un grupo de 27 personas en etapa de pre-pensión, orientado a fortalecer sus capacidades personales, sociales y económicas. El propósito central es facilitar su transición hacia la pensión, mediante la promoción de prácticas de autocuidado, el desarrollo de competencias para la gestión saludable del tiempo libre y la identificación de alternativas ocupacionales y financieras para su proyecto de vida.</p>   | 75,00 | UN | 15.000,00    | 15.000,00    | 1.125.000,00 | 1.125.000,00 |
| 4.1 | 93141506 | <p>Temática Jornada de la Mañana: Enfoque en prevención de la salud física y mental, fortalecimiento de hábitos de autocuidado, reconocimiento de factores protectores y riesgos, así como herramientas prácticas para la promoción del bienestar integral. Temática Jornada de la Tarde: Profundización en gestión emocional y adaptación psicossocial frente al proceso de retiro laboral. Se abordarán alternativas ocupacionales, técnicas básicas de emprendimiento, conceptos esenciales de educación financiera, mecanismos de ahorro y opciones de inversión, orientados a potenciar la autonomía económica en la etapa pensional. El taller será dotado por un profesional con experiencia comprobada como formador y facilitador, con competencias en acompañamiento psicossocial, salud preventiva y desarrollo ocupacional.</p> <p>REFRIGERIO MAÑANA: Compuesto por: Pastel de carne o pollo 1 unidad 120 a 150 g Preparado con masa fresca y relleno sazonado de carne molida o pollo desmechado. Empacado en caja o bolsa biodegradable apta para alimentos. Bebida natural 250 ml Jugo natural de fruta de temporada o limonada suave, servido en vaso biodegradable con tapa. Fruta fresca manzana, pera, durazno o similar 1 unidad mediana, entregada en bolsa o envoltura biodegradable para su adecuada manipulación.</p>  | 1,00  | G  | 2.500.000,00 | 2.500.000,00 | 2.500.000,00 | 2.500.000,00 |
| 4.2 | 93141506 | <p>REFRIGERIO TARDE: Compuesto por: Jugo natural de fruta natural 300 ml, servido en vaso biodegradable con tapa de seguridad. Sándwich especial entre 180 a 200 g, elaborado con pan fresco y relleno de lechuga, tomate, cebolla, carne mechada, jamón y queso, empaçado en contenedor biodegradable apto para alimentos. Fruta fresca manzana, pera, durazno o similar 1 unidad mediana, entregada en bolsa o envoltura biodegradable para su adecuada manipulación.</p>  | 27,00 | UN | 14.667,00    | 14.666,40    | 396.009,00   | 395.992,80   |
| 4.3 | 93141506 | <p>REFRIGERIO TARDE: Compuesto por: Jugo natural de fruta natural 300 ml, servido en vaso biodegradable con tapa de seguridad. Sándwich especial entre 180 a 200 g, elaborado con pan fresco y relleno de lechuga, tomate, cebolla, carne mechada, jamón y queso, empaçado en contenedor biodegradable apto para alimentos. Fruta fresca manzana, pera, durazno o similar 1 unidad mediana, entregada en bolsa o envoltura biodegradable para su adecuada manipulación.</p>  | 27,00 | UN | 15.000,00    | 15.000,00    | 405.000,00   | 405.000,00   |
| 5.1 | 93141506 | <p>SERVICIO DE LOGÍSTICA DEL EVENTO DE INTEGRACIÓN Y RECONOCIMIENTO A LOS MEJORES FUNCIONARIOS DE CARRERA ADMINISTRATIVA Y A LOS PENSIONADOS VIGENCIA 2025. Este ítem corresponde a la organización y realización de un evento institucional de integración y reconocimiento dirigido a los funcionarios de carrera administrativa destacados durante la vigencia 2025, así como a los servidores que culminan su ciclo laboral y acceden a la pensión. La actividad tiene como finalidad promover el sentido de pertenencia, fortalecer el clima organizacional y exaltar la trayectoria, desempeño, compromiso y aporte de estos servidores al cumplimiento de los objetivos institucionales. El evento contará con un espacio protocolario en el que se llevará a cabo el acto de reconocimiento a los funcionarios homenajeados, como muestra de agradecimiento por su dedicación y servicio. Asimismo, se ofrecerá un brindis institucional acompañado de pasabocas, propiciando un ambiente de integración, esparcimiento y socialización entre los asistentes. Las actividades contempladas dentro de este ítem comprenden, entre otras: Organización logística del evento, montaje básico y acompañamiento durante la actividad. Servicio de pasabocas, bebidas y brindis institucional. Coordinación protocolaria para la realización del acto de reconocimiento. Ambientación básica que permita el adecuado desarrollo del encuentro institucional. El evento busca promover la motivación laboral, fortalecer los lazos de trabajo colaborativo y reconocer la importancia del recurso humano en el logro de los fines misionales de la entidad.</p> | 1,00  | UN | 6.000.000,00 | 6.000.000,00 | 6.000.000,00 | 6.000.000,00 |
| 5.2 | 93141506 | <p>RECONOCIMIENTOS: Elaborados en madera de alta calidad, con una base de 15 x 11 cm, acompañados de apliques finamente grabados y pintados a mano. Cada pieza incorpora el logo de la Alcaldía de Paipa y la frase: RECONOCIMIENTO AL SERVIDOR PÚBLICO, destacado el compromiso, la dedicación y el aporte significativo de quienes contribuyen al fortalecimiento del servicio público municipal. Su diseño artesanal y simbólico busca resaltar el valor humano, la excelencia en la gestión y el sentido de pertenencia hacia la administración.</p>   | 10,00 | UN | 68.000,00    | 68.000,00    | 680.000,00   | 680.000,00   |
| 5.3 | 93141506 | <p>ALQUILER DE TARIMA, SONIDO Y SISTEMA DE ILUMINACIÓN (INCLUYE INSTALACION Y DESMONTAJE) TARIMA: Estructura de aluminio o aligerada con capacidad de mínimo nueve (9) personas. SONIDO PROFESIONAL: Mínimo ocho (8) cajas line array line array, incluye soporte para su instalación. Mínimo 8 bajos, consola digital de hasta 48 canales, micrófonos y accesorios suficientes para su correcto funcionamiento. SISTEMA DE ILUMINACIÓN: Mínimo dos (2) cabezas robotizadas, máquina de humo, pantalla led de 4x2 mínimo pitch 4 y accesorios suficientes para su correcto funcionamiento.</p>   | 1,00  | G  | 1.500.000,00 | 1.500.000,00 | 1.500.000,00 | 1.500.000,00 |
| 5.4 | 93141506 | <p>SALÓN DE EVENTOS: Un salón en el municipio de Paipa y que cuente con un plan de evacuación en caso de emergencia. Se deberá garantizar el aseo permanente y seguridad durante la realización del evento. El salón debe contar con una buena acústica para el desarrollo de todas las presentaciones culturales. Piso nivelado con buena ventilación Disponibilidad de mínimo de 110 sillas cómodas, trece (13) mesas 80 cm ancho x 2,40 largo en buen estado y seguras, cada mesa con capacidad de 8 personas por mesa. Ciento Diez (110) sillas 43 cm de ancho x 41 cm de fondo x 92 cm de alto El salón debe contar con acceso a cocina. Se debe contar con una disponibilidad del lugar de 8:00 a.m. a 8:00 p.m. Baterías sanitarias para el público mínimo seis (6) para damas y tres (3) para caballeros dotado de papel higiénico, toallas para manos desechables, jabón de manos y aseo</p>  | 1,00  | G  | 3.000.000,00 | 3.000.000,00 | 3.000.000,00 | 3.000.000,00 |

|     |          |   |        |    |              |              |              |              |
|-----|----------|---|--------|----|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 5.5 | 93141506 | permanente. Zona de parqueo con vigilancia permanente.<br>ALMUERZO: Servicio de suministro y entrega de almuerzo servido en mesa, con atención tipo catering, garantizando calidad, higiene, presentación y cumplimiento de los estándares nutricionales establecidos. Porción de pollo gratinado o equivalente, con un peso mínimo de 90 gramos. Porción de cerdo en salsa de ciruela o equivalente, con un peso mínimo de 120 gramos. Porción de ensalada fresca, mínimo 90 gramos, elaborada con un mix de vegetales y aderezada ligeramente con una vinagreta suave que realza su sabor. Porción de papa al vapor, a la francesa o asada, mínimo 120 gramos. Porción Arroz especial con verduras, coco, etc., mínimo 100 g. Un vaso de jugo natural, mínimo 7 onzas, preparado con fruta fresca no concentrado, debidamente colado y con cantidad moderada de azúcar. Los alimentos deberán servirse calientes y en óptimas condiciones de higiene, respetando la cadena de frío y calor según normas sanitarias. | 115,00 | UN | 55.000,00    | 55.000,00    | 6.325.000,00 | 6.325.000,00 |
| 5.6 | 93141506 | BEBIDA HIDRATANTE: En envase individual mínimo 330 ml, garantizando tres 3 unidades por persona, en presentaciones listas para consumo. Estas bebidas contribuyen a mantener un adecuado nivel de hidratación durante la actividad, asegurando el bienestar y confort de los asistentes.  | 345,00 | UN | 5.000,00     | 5.000,00     | 1.725.000,00 | 1.725.000,00 |
| 5.7 | 93141506 | PRESENTACIÓN ARTISTICA Grupo Musical Crossover, Grupo Musical Tropical mínimo 5 personas por grupo. Duración de la presentación mínimo 3 horas. Se solicita que el grupo cuente con una instrumentación completa que incluya guitarra, guacharaca, bajo eléctrico, requinto, batería. Para el grupo de música de género tropical se solicita; un sintetizador, congas, guacharaca, timbales, instrumentos de viento como saxofón o trompeta. Además, es necesario contar con un sistema de sonido profesional que consiste de un módulo de 2 cabinas por lado Line Array de 750 watts cada una, así como 2 subwoofers de 2000 watts RMS cada uno, todos ellos con sus respectivos amplificadores para garantizar una distribución uniforme del sonido y una base sólida de bajos.   | 1,00   | G  | 3.600.000,00 | 3.600.000,00 | 3.600.000,00 | 3.600.000,00 |
| 5.8 | 93141506 | PERSONAL DE MESEROS PARA EL SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO: durante la jornada se solicita 10 personas para logística y utilería que deberán estar permanente en el auditorio donde se desarrollarán las presentaciones y apoyo durante la celebración. El personal debe estar identificado, con buena presentación personal, debidamente capacitados y con experiencia en el servicio, de alimentos y bebidas, manteniendo los estándares de higiene y seguridad alimentaria. Se requiere que estén capacitados para la manipulación segura de equipos audiovisuales, decoraciones y cualquier otro elemento necesario para el desarrollo del evento.   | 10,00  | UN | 201.667,00   | 201.586,00   | 2.016.670,00 | 2.015.860,00 |

2 CO1.PONTR.8716918

2.1 Induya el precio como lo indique la Entidad Estatal

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Precio total estimado | Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal |
| 104.969.396,00        | 104.968.412,80                                       |

| Ref. Articulo | Código UNSPSC | Descripción   | Cantidad | Unidad | Precio unitario estimado | Precio unitario | Precio total estimado | Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal |
|---------------|---------------|---|----------|--------|--------------------------|-----------------|-----------------------|--|
| 1.1           | 93141506      | Bono o cupon canjeable Incentivo destinado a facilitar la participación de los beneficiarios en actividades lúdicas, recreativas, relajantes y de integración familiar. Su objetivo es promover el bienestar emocional, fortalecer la convivencia, afianzar los vínculos familiares y fomentar el adecuado aprovechamiento del tiempo libre en entornos seguros y saludables. Esta acción se desarrolla en cumplimiento del Plan Institucional de Bienestar e Incentivos de la Alcaldía de Paipa Vigencia 2025, en el marco del Eje de Equilibrio Psicosocial   | 110,00   | UN     | 100.000,00               | 100.000,00      | 11.000.000,00         | 11.000.000,00  |
| 2.1           | 93141506      | Reconocimiento Incentivo De Navidad. La Administración Municipal reconocera a los empleados publicos de la o Central con un bono de mercado por valor de \$450.000,00 como incentivo para el mes de diciembre. Este bono se incrementara anualmente de acuerdo con el indice de precios al consumidor IPC, brindando así un incentivo para el bienestar de sus familias a partir de la vigencia 2025. En cumplimiento del Artículo 12 Reconocimiento incentivo de navidad de la Resolución 523 del 30 de diciembre de 2024 por medio de la cual SE ADOPTA EL ACUERDO LABORAL COLECTIVO SUSCRITO ENTRE LA ADMINISTRACION CENTRAL DEL MUNICIPIO DE PAIPA Y EL SINDICATO UNITARIO NACIONAL DE TRABAJADORES DEL ESTADO SUNET SUBDIRECTIVA DEL MUNICIPIO DE PAIPA. | 110,00   | UN     | 450.000,00               | 450.000,00      | 49.500.000,00         | 49.500.000,00  |
| 3.1           | 93141506      | Servicio de transporte especial de pasajeros y turismo: Transporte para un grupo de 150 personas. 3 buses Vehículo tipo bus con toda la documentación vigente y en regla incluyendo licencias, permisos y certificados. Pólizas de seguro requeridas y actualizadas. Rutas: Paipa Tunja Paipa.  | 1,00     | G      | 3.000.000,00             | 3.000.000,00    | 3.000.000,00          | 3.000.000,00   |
| 3.2           | 93141506      | Póliza de seguro de viaje, con la prima mínima cubriendo todos los riesgos exigidos para el transporte de pasajeros   | 1,00     | G      | 121.667,00               | 121.600,00      | 121.667,00            | 121.600,00   |
| 3.3           | 93141506      | ACTIVIDADES LUDICO RECREATIVAS. El servicio incluirá la presencia de recreadores profesionales o animadores certificados, dotados con los implementos, materiales y sistema de sonido necesarios para el desarrollo de la jornada, en espacios adecuados, seguros y acordes con la edad de los participantes, garantizando condiciones de orden, higiene, seguridad y bienestar durante toda la actividad.  | 1,00     | G      | 2.000.000,00             | 2.000.000,00    | 2.000.000,00          | 2.000.000,00   |
| 3.4           | 93141506      | REFRIGERIO MÑANNA: Compuesto por: Pastel de carne o pollo 1 unidad 120 a 150 g Preparado con masa fresca y relleno sazonado de carne molida o pollo desmechado. Empacado en caja o bolsa biodegradable apta para alimentos. Bebida natural 250 ml Jugo natural de fruta de temporada o limonada suave, servido en vaso biodegradable con tapa. Fruta fresca manzana, pera, durazno o similar 1 unidad mediana, entregada en bolsa o envoltura biodegradable para su adecuada manipulación.  | 150,00   | UN     | 14.667,00                | 14.666,40       | 2.200.050,00          | 2.198.960,00   |
| 3.5           | 93141506      | ALMUERZO: Servicio de suministro y entrega de almuerzo servido en mesa, con atención tipo catering, garantizando calidad, higiene, presentación y cumplimiento de los estándares nutricionales establecidos. Proteína pollo gratinado o equivalente Porción mínima de 160 a 180 gramos, preparada al horno o a la plancha, garantizando humedad, sabor y adecuada presentación. Ensalada fresca mínimo 100 gramos Elaborada con vegetales lavados y desinfectados mix de lechuga, tomate, zanahoria, pepino u otros según disponibilidad, con aderezo suave servido aparte. Papa a la francesa, al vapor o asada mínimo 100 gramos. Arroz blanco o arroz con verduras mínimo 100 gramos Bebida natural  | 150,00   | UN     | 35.000,00                | 35.000,00       | 5.250.000,00          | 5.250.000,00   |

|   |          |       |    |              |              |              |              |  |
|---|----------|-------|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--|
| 3.6   | 93141506 | 75,00 | UN | 35.000,00    | 35.000,00    | 2.625.000,00 | 2.625.000,00 |  |
| <p>mínimo 7 onzas; 180 ml. Jugo preparado con fruta fresca de temporada, colado, con cantidad moderada de azúcar y servido frío. Los alimentos deberán servirse calientes y en óptimas condiciones de higiene, respetando la cadena de frío y calor según las normas sanitarias vigentes.</p> <p>REFRIGERIO TARDE CAJITA SORPRESA, DIRIGIDA A NIÑOS HASTA LOS 12 AÑOS: Deberá estar compuesto por un paquete de seis (6) nuggets de pollo, con un peso mínimo de 17 gramos cada uno, debidamente cocidos y en óptimas condiciones de calidad e inocuidad. Incluye además un helado de vaso sabor vainilla o chocolate de 50 gramos, garantizando adecuado almacenamiento en frío hasta el momento de su entrega. Como bebida, se debe suministrar jugo en caja de 200 ml., en cualquiera de los sabores: mango, mora o frutos tropicales, proveniente de marca reconocida y con registro sanitario vigente. El refrigerio incorpora también una porción de papas sabor natural de 105 gramos, empaquetadas y selladas de fábrica.</p> <p>Adicionalmente, deberá incluirse un elemento didáctico para niño o niña según género, que favorezca el juego o aprendizaje, nuevo y en empaque individual. Todo el contenido debe ser entregado en una caja de cartón con diseño infantil, resistente, limpia y de presentación atractiva, asegurando una entrega higiénica y adecuada para población infantil.</p> <p>REFRIGERIO TARDE: Compuesto por: Jugo natural de fruta natural 300 ml, servido en vaso biodegradable con tapa de seguridad. Sándwich especial entre 180 a 200 g, elaborado con pan fresco y relleno de lechuga, tomate, cebolla, carne mechada, jamón y queso, empaquetado en contenedor biodegradable apto para alimentos. Fruta fresca manzana, pera, durazno o similar 1 unidad mediana, entregada en bolsa o envoltura biodegradable para su adecuada manipulación.</p> |          |       |    |              |              |              |              |  |
| 3.7   | 93141506 | 75,00 | UN | 15.000,00    | 15.000,00    | 1.125.000,00 | 1.125.000,00 |  |
| <p>Taller para la Ocupación del Tiempo Libre, Prevención en Salud y Desarrollo de Alternativas Ocupacionales y de Inversión para Pensionados: 27 personas. Jornada: 8:00 a.m. 12:00 m. y 2:00 p.m.5:00 p.m. Este ítem corresponde a la ejecución de un taller formativo integral dirigido a un grupo de 27 personas en etapa de pre-pensión, orientado a fortalecer sus capacidades personales, sociales y económicas. El propósito central es facilitar su transición hacia la pensión, mediante la promoción de prácticas de autocuidado, el desarrollo de competencias para la gestión saludable del tiempo libre y la identificación de alternativas ocupacionales y financieras para su proyecto de vida.</p> <p>Temática: Jornada de la Mañana: Enfoque en prevención de la salud física y mental, fortalecimiento de hábitos de autocuidado, reconocimiento de factores protectores y riesgos, así como herramientas prácticas para la promoción del bienestar integral. Temática: Jornada de la Tarde: Profundización en gestión emocional y adaptación psicosocial frente al proceso de retiro laboral. Se abordarán alternativas ocupacionales, técnicas básicas de emprendimiento, conceptos esenciales de educación financiera, mecanismos de ahorro y opciones de inversión, orientados a potenciar la autonomía económica en la etapa pensional. El taller será dictado por un profesional con experiencia comprobada como formador y facilitador, con competencias en acompañamiento psicosocial, salud preventiva y desarrollo ocupacional.</p>   |          |       |    |              |              |              |              |  |
| 4.1   | 93141506 | 1,00  | G  | 2.500.000,00 | 2.500.000,00 | 2.500.000,00 | 2.500.000,00 |  |
| <p>REFRIGERIO MAÑANA: Compuesto por: Pastel de carne o pollo 1 unidad; 120 a 150 g. Preparado con masa fresca y relleno sazonado de carne molida o pollo desmechado. Empacado en caja o bolsa biodegradable apta para alimentos. Bebida natural 250 ml. Jugo natural de fruta de temporada o limonada suave, servido en vaso biodegradable con tapa. Fruta fresca manzana, pera, durazno o similar 1 unidad mediana, entregada en bolsa o envoltura biodegradable para su adecuada manipulación.</p> <p>REFRIGERIO TARDE: Compuesto por: Jugo natural de fruta natural 300 ml, servido en vaso biodegradable con tapa de seguridad. Sándwich especial entre 180 a 200 g, elaborado con pan fresco y relleno de lechuga, tomate, cebolla, carne mechada, jamón y queso, empaquetado en contenedor biodegradable apto para alimentos. Fruta fresca manzana, pera, durazno o similar 1 unidad mediana, entregada en bolsa o envoltura biodegradable para su adecuada manipulación.</p>   |          |       |    |              |              |              |              |  |
| 4.2   | 93141506 | 27,00 | UN | 14.667,00    | 14.666,40    | 396.009,00   | 395.992,80   |  |
| <p>SERVICIO DE LOGÍSTICA DEL EVENTO DE INTEGRACIÓN Y RECONOCIMIENTO A LOS MEJORES FUNCIONARIOS DE CARRERA ADMINISTRATIVA Y A LOS PENSIONADOS VIGENCIA 2025. Este ítem corresponde a la organización y realización de un evento institucional de integración y reconocimiento dirigido a los funcionarios de carrera administrativa destacados durante la vigencia 2025, así como a los servidores que culminan su ciclo laboral y acceden a la pensión. La actividad tiene como finalidad promover el sentido de pertenencia, fortalecer el clima organizacional y exaltar la trayectoria, desempeño, compromiso y aporte de estos servidores al cumplimiento de los objetivos institucionales. El evento contará con un espacio protocolario en el que se llevará a cabo el acto de reconocimiento a los funcionarios homenajeados, como muestra de agradecimiento por su dedicación y servicio. Asimismo, se ofrecerá un brindis institucional acompañado de pasabocas, propiciando un ambiente de integración, esparcimiento y socialización entre los asistentes. Las actividades contempladas dentro de este ítem comprenden, entre otras: Organización logística del evento, montaje básico y acompañamiento durante la actividad. Servicio de pasabocas, bebidas y brindis institucional. Coordinación protocolaria para la realización del acto de reconocimiento. Ambientación básica que permita el adecuado desarrollo del encuentro institucional. El evento busca promover la motivación laboral, fortalecer los lazos de trabajo colaborativo y reconocer la importancia del recurso humano en el logro de los fines misionales de la entidad.</p>  |          |       |    |              |              |              |              |  |
| 4.3   | 93141506 | 27,00 | UN | 15.000,00    | 15.000,00    | 405.000,00   | 405.000,00   |  |
| <p>RECONOCIMIENTOS: Elaborados en madera de alta calidad, con una base de 15 x 11 cm, acompañados de apliques finamente grabados y pintados a mano. Cada pieza incorpora el logo de la Alcaldía de Paja y la frase: RECONOCIMIENTO AL SERVIDOR PÚBLICO, destacando el compromiso, la dedicación y el aporte significativo de quienes contribuyen al fortalecimiento del servicio público municipal. Su diseño artesanal y simbólico busca resaltar el valor humano, la excelencia en la gestión y el sentido de pertenencia hacia la administración.</p>  |          |       |    |              |              |              |              |  |
| 5.1   | 93141506 | 1,00  | UN | 6.000.000,00 | 6.000.000,00 | 6.000.000,00 | 6.000.000,00 |  |
| <p>ALQUILER DE TARIMA, SONIDO Y SISTEMA DE ILUMINACIÓN (INCLUYE INSTALACIÓN Y DESMONTAJE) TARIMA: Estructura de aluminio o aligerada con capacidad de mínimo</p>  |          |       |    |              |              |              |              |  |
| 5.2   | 93141506 | 10,00 | UN | 68.000,00    | 68.000,00    | 680.000,00   | 680.000,00   |  |

|     |          |   |        |    |              |              |              |              |
|-----|----------|---|--------|----|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 5.3 | 93141506 | nueve (9) personas. SONIDO PROFESIONAL: Mínimo ocho (8) cajas line array line array, incluye soporte para su instalación. Mínimo 8 bajos, consola digital de hasta 48 canales, micrófonos y accesorios suficientes para su correcto funcionamiento. SISTEMA DE ILUMINACIÓN: Mínimo dos (2) cabezas robotizadas, máquina de humo, pantalla led de 4x2 mínimo pitch 4 y accesorios suficientes para su correcto funcionamiento.<br>SALÓN DE EVENTOS: Un salón en el municipio de Paipa y que cuente con un plan de evacuación en caso de emergencia. Se deberá garantizar el aseo permanente y seguridad durante la realización del evento. El salón debe contar con una buena acústica para el desarrollo de todas las presentaciones culturales. Piso nivelado con buena ventilación Disponibilidad de mínimo de 110 sillas cómodas, trece (13) mesas 80 cm ancho x 2,40 largo en buen estado y seguras, cada mesa con capacidad de 8 personas por mesa. Ciento Diez (110) sillas 43 cm de ancho x 41 cm de fondo x 92 cm de alto El salón debe contar con acceso a cocina. Se debe contar con una disponibilidad del lugar de 8:00 a.m. a 8:00 p.m. Baterías sanitarias para el público mínimo seis (3) para damas y 3 para caballeros dotado de papel higiénico, toallas para manos desechables, jabón de manos y aseo permanente. Zona de parqueo con vigilancia permanente.   | 1,00   | G  | 1.500.000,00 | 1.500.000,00 | 1.500.000,00 | 1.500.000,00 |
| 5.4 | 93141506 | ALMUERZO: Servicio de suministro y entrega de almuerzo servido en mesa, con atención tipo catering, garantizando calidad, higiene, presentación y cumplimiento de los estándares nutricionales establecidos. Porción de pollo gratinado o equivalente, con un peso mínimo de 90 gramos. Porción de cerdo en salsa de ciruela o equivalente, con un peso mínimo de 120 gramos. Porción de ensalada fresca, mínimo 90 gramos, elaborada con un mix de vegetales y aderezada ligeramente con una vinagreta suave que realice su sabor. Porción de papa al vapor, a la francesa o asada, mínimo 120 gramos. Porción Arroz especial con verduras, coco, etc., mínimo 100 g. Un vaso de jugo natural, mínimo 7 onzas, preparado con fruta fresca no concentrado, debidamente colado y con cantidad moderada de azúcar. Los alimentos deberán servirse calientes y en óptimas condiciones de higiene, respetando la cadena de frío y calor según normas sanitarias.<br>BEBIDA HIDRATANTE: En envase individual mínimo 330 ml, garantizando tres (3) unidades por persona, en presentaciones listas para consumo. Estas bebidas contribuyen a mantener un adecuado nivel de hidratación durante la actividad, asegurando el bienestar y confort de los asistentes.<br>PRESENTACIÓN ARTÍSTICA Grupo Musical Crossover, Grupo Musical Tropical mínimo 5 personas por grupo. Duración de la presentación mínimo 3 horas. Se solicita que el grupo cuente con una instrumentación completa que incluya guitarra, guacharaca, bajo eléctrico, requinto, batería. Para el grupo de música de género tropical se solicita; un sintetizador, congas, guacharaca, timbales, instrumentos de viento como saxofón o trompeta. Además, es necesario contar con un sistema de sonido profesional que consiste de un módulo de 2 canales por lado Line Array de 750 watts cada una, así como 2 subwoofers de 2000 watts RMS cada uno, todos ellos con sus respectivos amplificadores para garantizar una distribución uniforme del sonido y una base sólida de bajos. | 1,00   | G  | 3.000.000,00 | 3.000.000,00 | 3.000.000,00 | 3.000.000,00 |
| 5.5 | 93141506 | PERSONAL DE MESEROS PARA EL SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO: durante la jornada se solicita 10 personas para logística y utilería que deberán estar permanente en el auditorio donde se desarrollarán las presentaciones y apoyo durante la celebración. El personal debe estar identificado, con buena presentación personal, debidamente capacitados y con experiencia en el servicio, de alimentos y bebidas, manteniendo los estándares de higiene y seguridad alimentaria. Se requiere que estén capacitados para la manipulación segura de equipos audiovisuales, decoraciones y cualquier otro elemento necesario para el desarrollo del evento.   | 115,00 | UN | 55.000,00    | 55.000,00    | 6.325.000,00 | 6.325.000,00 |
| 5.6 | 93141506 | PERSONAL DE MESEROS PARA EL SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO: durante la jornada se solicita 10 personas para logística y utilería que deberán estar permanente en el auditorio donde se desarrollarán las presentaciones y apoyo durante la celebración. El personal debe estar identificado, con buena presentación personal, debidamente capacitados y con experiencia en el servicio, de alimentos y bebidas, manteniendo los estándares de higiene y seguridad alimentaria. Se requiere que estén capacitados para la manipulación segura de equipos audiovisuales, decoraciones y cualquier otro elemento necesario para el desarrollo del evento.   | 345,00 | UN | 5.000,00     | 5.000,00     | 1.725.000,00 | 1.725.000,00 |
| 5.7 | 93141506 | PERSONAL DE MESEROS PARA EL SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO: durante la jornada se solicita 10 personas para logística y utilería que deberán estar permanente en el auditorio donde se desarrollarán las presentaciones y apoyo durante la celebración. El personal debe estar identificado, con buena presentación personal, debidamente capacitados y con experiencia en el servicio, de alimentos y bebidas, manteniendo los estándares de higiene y seguridad alimentaria. Se requiere que estén capacitados para la manipulación segura de equipos audiovisuales, decoraciones y cualquier otro elemento necesario para el desarrollo del evento.   | 1,00   | G  | 3.600.000,00 | 3.600.000,00 | 3.600.000,00 | 3.600.000,00 |
| 5.8 | 93141506 | PERSONAL DE MESEROS PARA EL SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO: durante la jornada se solicita 10 personas para logística y utilería que deberán estar permanente en el auditorio donde se desarrollarán las presentaciones y apoyo durante la celebración. El personal debe estar identificado, con buena presentación personal, debidamente capacitados y con experiencia en el servicio, de alimentos y bebidas, manteniendo los estándares de higiene y seguridad alimentaria. Se requiere que estén capacitados para la manipulación segura de equipos audiovisuales, decoraciones y cualquier otro elemento necesario para el desarrollo del evento.   | 10,00  | UN | 201.667,00   | 201.666,00   | 2.016.670,00 | 2.015.860,00 |

## Documentos del Proveedor

### Lista de documentos

La siguiente es una lista de los documentos que puede solicitar a los Proveedores para la acreditación de los requisitos habilitantes. Para solicitar un documento marque el cuadro que aparece a la derecha.

#### Filtrar por familia

| Documento  | Fase de Contrato         | Fase de Habilitación     |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Formato de Experiencia   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Certificaciones  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Documentos que acreditan la identificación de los representantes legales y miembros de juntas directivas.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| RUP  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| RUT  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Limitaciones del representante legal (sólo para personas jurídicas)  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Actividades por el objeto social (sólo para personas jurídicas)  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Estados financieros auditados con corte a 31 de diciembre del año inmediatamente anterior suscritos por el representante legal con sus notas. Si la antigüedad del interesado es insuficiente, adjuntar estados financieros trimestrales o de apertura; o documento equivalente para las personas naturales. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Un certificado que acredite los indicadores de capacidad financiera y organizacional.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| La lista de los contratos que acreditan su experiencia identificando: el código del Clasificador de Bienes y Servicios; plazo; valor; ejecutor del contrato (singular o plural); e información de contacto del cliente del Proveedor.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Actas de Asamblea  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Anexo de Acreditación de experiencia   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Anexo de Acreditación de capacidad financiera  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Anexo de Acreditación de capacidad organizacional  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Certificado de constitución de proponente plural   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Certificación de tamaño empresarial (MiPyme)   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Último acto de estructura y organización de la Entidad Estatal. Este puede ser Ley, Decreto, Ordenanza, Acuerdo o documento equivalente que permita conocer la naturaleza jurídica, funciones, órganos de dirección, régimen jurídico de contratación de la Entidad Estatal.                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Acta de posesión del Ordenador del Gasto, en caso de delegación se debe adjuntar el acto de delegación emitido por el representante legal y acto de posesión del delegado.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Documento de autorización del usuario administrador de la Entidad Estatal o de la entidad privada que contrata con cargo a recursos públicos en SECOP II.

Plan de amortización



Documentos administrativos

Fase de Contrato

Fase de Habilitación

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

## Documentos del contrato

Documentos del contrato

| Descripción   | Nombre del documento  | Detalle   |
|---|---|-----------|
| COMPLEMENTO CONTRATO ELECTRÓNICO SAMC 010 2025 REVISADO.pdf | COMPLEMENTO CONTRATO ELECTRÓNICO SAMC 010 2025 REVISADO.pdf | (detalle) |

## Información presupuestal

Asignaciones para el seguimiento

|                     |                      |                   |                     |                     |
|---------------------|----------------------|-------------------|---------------------|---------------------|
| Ordenador del Gasto | <input type="text"/> | Tipo de documento | Número de documento | Guardar y notificar |
| Supervisor          | <input type="text"/> | Tipo de documento | Número de documento | Guardar y notificar |

Asignaciones Ordenador del pago

|                    |                      |                   |                     |                     |
|--------------------|----------------------|-------------------|---------------------|---------------------|
| Ordenador del pago | <input type="text"/> | Tipo de documento | Número de documento | Guardar y notificar |
|--------------------|----------------------|-------------------|---------------------|---------------------|

[Agregar usuario](#)

Histórico de asignaciones

| Posición  | Nombre | Fecha de seguimiento | Cambiado por |
|---|--------|----------------------|--------------|
| No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados |        |                      |              |

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de

Sí  No \*

Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

Paz

Destinación del gasto Funcionamiento

Fuente de los recursos:

Valor

|  |  |               |
|--|--|---------------|
| Presupuesto General de la Nación - PGN                                       | <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No * |               |
| Sistema General de Participaciones - SGP                                     | <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No * |               |
| Sistema General de Regalías - SGR  | <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No * |               |
| Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)                                 | <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No * | 104.968.412,8 |
| Recursos de Crédito  | <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No * |               |
| Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas) | <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No * |               |

Total 104.968.412,8

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

| Código CDP | 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

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

|                          |            |     |                   |                 |   |   |        |
|--------------------------|------------|-----|-------------------|-----------------|---|---|--------|
| <input type="checkbox"/> | 2025001276 | CDP | No se ha iniciado | 104.969.396 COP | - | - | Editar |
|--------------------------|------------|-----|-------------------|-----------------|---|---|--------|

Saldo de CDP 0 COP

Saldo de vigencias futuras 0 COP

Saldo total a comprometer 0 COP

Última consulta a SIIF

Fecha de consulta SIIF -

Compromiso presupuestal de gastos

| Código compromiso        | Tipo       | Fecha compromiso   | Estado compromiso | Valor compromiso AVF/CDP | Monto por consumir | Monto presupuestal a liberar | Código Pbsición de Gasto | Consulta Ejecución                             |
|--------------------------|------------|--------------------|-------------------|--------------------------|--------------------|------------------------------|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 2025001482 | Presupuestal (CDP) | -                 | No se ha iniciado        | 104.968.412,8 COP  | 104.968.412,8 COP            | - -                      | <a href="#">Detalle</a> <a href="#">Editar</a> |

Saldo de compromisos CDP 104.968.412,8 COP

Saldo de compromisos AVF 0 COP

Saldo total comprometido 104.968.412,8 COP

Última consulta a SIIF

Fecha de consulta SIIF -

