	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS	PÁGINA:
	PROCESO: GESTIÓN FINANCIERA	CÓDIGO: GF-FO-04
	CERTIFICACIÓN DE AUTORIZACIÓN DE PAGO O DESEMBOLSO	VERSIÓN: 8

Clasificación de la Información: Publica ☒ Reservada ☐ Clasificada ☐ — Fecha de aprobación: 20/01/2022

1. INFORMACIÓN DEL CONTRATISTA O ASOCIADO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	LUIS ALEJANDRO ARIAS REYES
CÉDULA DE CIUDADANÍA O NIT	1.024.576.228
CIUDAD DONDE PRESTA EL SERVICIO	BOGOTA

2. INFORMACIÓN GENERAL

TIPO DE AUTORIZACIÓN	PAGO			TIPO DE VINCULACIÓN CONTRACTUAL			CONTRATO		NÚMERO		3895			
VIGENCIA	VIGENCIA ACTUAL					PROCESO CONTRACTUAL No.			SAMC-URT-5-2025					
VALOR TOTAL CONTRATO (*)	$185.878.242,00		RP	1202025	FECHA	25	AGO	2.025	CDP	15325	FECHA	17	ENE	2 025
PLAZO DE EJECUCIÓN	DESDE	27	AGO	2.025	HASTA	15	DIC	2.025	TIPO DE RECURSO		FUNCIONAMIENTO			
TIPO DE CONTRATO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS					FORMA DE PAGO			PAGOS POR SERVICIOS EFECTIVAMENTE PRESTADOS					

ADICIÓN Y PRÓRROGA	No.		DESDE				HASTA				VALOR	
ADICIÓN Y PRÓRROGA	No.		DESDE				HASTA				VALOR	
ADICIÓN Y PRÓRROGA	No.		DESDE				HASTA				VALOR	
ADICIÓN Y PRÓRROGA	No.		DESDE				HASTA				VALOR	
ADICIÓN Y PRÓRROGA	No.		DESDE				HASTA				VALOR	
LIBERACIÓN DE RECURSOS	No.		FECHA				VALOR TOTAL					
REDUCCIÓN	No.		FECHA				VALOR TOTAL					
TERMINACIÓN ANTICIPADA			FECHA									
¿CESIÓN?	No.	CEDENTE	FECHA				VALOR CESIÓN					
		CESIONARIO	DESDE									

NOTA: (*) Para el caso de transferencias en el marco de los contratos fiduciarios en el campo "VALOR TOTAL DEL CONTRATO" se debe registrar el valor de la Disponibilidad Presupuestal (CDP)

OBJETO CONTRACTUAL	PRESTAR LOS SERVICIOS PARA LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DE LOS EVENTOS Y ACTIVIDADES REQUERIDAS EN CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE BIENESTAR E INCENTIVOS PARA LA VIGENCIA 2025, LOS CUALES CONTRIBUYEN AL DESARROLLO INTEGRAL Y AL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA LABORAL DE LOS SERVIDORES Y SERVIDORES QUE LABORAN EN LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS Y SUS FAMILIAS

3. INFORMACIÓN PARA PAGO/DESEMBOLSO

TIPO DE GASTO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS	SI ES OTRO ¿CUÁL?	

Relacionar los documentos que se anexan a la certificación señalando con una "X", en caso de entrada al almacén o cert. a satisfacción colocar la fecha

X	FACTURA		INFO. SUPERVISIÓN		ENTRADA(S) ALMACÉN		FECHA				
	CUENTA DE COBRO		INFO. EJECUCIÓN		CERT. A SATISFACCIÓN (**)		31	OCT	2 025		
	ACTA(S)	X	CERT. SEG. SOCIAL Y PARAFISCALES		OTROS		¿CUÁL(ES)?				
	NOTA CREDITO / DEBITO	X	USOS PRESUPUESTALES								

NOTA. (**) Para el tipo de gasto "TRANSFERENCIA DE RECURSOS", no aplica (N/A) el formato de certificación de cumplimiento y recibido a satisfacción

DOCUMENTO(S) SOPORTE	FACTURA(S)		NÚMERO	FEV203	FECHA	4	DIC	2025			
VALOR AUTORIZADO	PORCENTAJE	VALOR EN LETRAS							VALOR EN NÚMERO		
		CATORCE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL QUINIENTOS DIECIOCHO PESOS CERO CENTAVOS							$ 14.943.518,00		
DATOS DE PERIODO	DESDE				HASTA				Nº PAGO	2	

NÚMERO DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	%	VALOR
	0,00%	
	0,00%	
	0,00%	
	0,00%	
	0,00%	
TOTALES	0,00%	$ 0,00

4. INFORMACIÓN BANCARIA

ENTIDAD BANCARIA	BANCO DAVIVIENDA	TIPO DE CUENTA	AHORRO	NÚMERO DE CUENTA	055048405772085
¿ENDOSO?		CÉDULA O NIT ENDOSADO		NOMBRE ENDOSADO	
ENTIDAD BANCARIA ENDOSADO		TIPO DE CUENTA ENDOSADO		NÚMERO DE CUENTA ENDOSADO	
BENEFICIARIO UNION TEMPORAL O CONSORCIO				CÉDULA O NIT DEL BENEFICIARIO	
ENTIDAD BANCARIA		TIPO DE CUENTA		NÚMERO DE CUENTA	

5. CERTIFICACIÓN DEL SUPERVISOR(ES)

Nº DE SUPERVISORES	NOMBRE	JAQUELINE CAMPOS RINCÓN	CARGO / ROL	SECRETARIA GENERAL	DEPENDENCIA	SECRETARÍA GENERAL-DESPACHO
1	NOMBRE		CARGO / ROL		DEPENDENCIA	
	NOMBRE		CARGO / ROL		DEPENDENCIA	
	NOMBRE		CARGO / ROL		DEPENDENCIA	

FECHA DE AUTORIZACIÓN DE PAGO	10	DIC	2.025

OBSERVACIONES:

SE RECIBE A SATISFACCIÓN EL SERVICIO PRESTADO POR PARTE DE LUIS ALEJANDRO ARIAS REYES

ELABORADO POR: TATIANA GONZALEZ MONTOYA

FIRMA DEL (OS) SUPERVISOR (ES):

FIRMA 1: JAQUELINE CAMPOS RINCÓN

FIRMA 2

FIRMA 3

FIRMA 4

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS	PÁGINA 1 DE 1
	PROCESOS: GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO: GC-FO-32
	CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y RECIBIDO A SATISFACCIÓN	VERSIÓN: 2

Clasificación de la Información: Pública ☒ Reservada ☐ Clasificada ☐ **Fecha de aprobación: 06/05/2015**

CONTRATO Y/O	**3895**	**CONTRATISTA/SOCIO/CONTRAPARTE:**	**LUIS ALEJANDRO ARIAS REYES**		
CDP No.	**15325**	**RP No.**	**1202025**	**NIT O C. C.**	**1024576228**
VALOR TOTAL	**$ 185.878.242,00**	**FECHA DE TERMINACIÓN:**	**15/12/2025**		

NOMBRE DEL SUPERVISOR:	**JAQUELINE CAMPOS RINCÓN**
DEPENDENCIA:	**SECRETARÍA GENERAL**
FECHA DE RECIBO A SATISFACCIÓN:	**31/10/2025**

En mi calidad de Supervisor certifico que el contratista cumplió a cabalidad con las obligaciones pactadas en el contrato y/o convenio y sus anexos, que la entrega de los bienes y/o servicios contratados se realizó en los tiempos señalados y que los mismos se recibieron a entera satisfacción por cuanto cumplieron con las especificaciones técnicas definidas por la Unidad.

La presente certificación se expide con el objeto de tramitar el Pago/desembolso No. 2 que corresponde al periodo comprendido entre el _____ hasta el _____ por un valor total de $ 14,943,518.00

Observaciones Generales:

Se recibe a satisfacción el servicio prestado por parte de LUIS ALEJANDRO ARIAS REYES

EN MI CALIDAD DE SUPERVISOR DEL CONTRATO MENCIONADO, DOY CONSTANCIA QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA, CORRESPONDE A LA REAL EJECUCIÓN, Y POR TANTO, DOY FE DE LA VERACIDAD Y AUTENTICIDAD DE LA MISMA Y DE LOS DOCUMENTOS QUE SE ADJUNTAN PARA EL PAGO.

FIRMA DEL SUPERVISOR

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS	PÁGINA:
	PROCESO: GESTIÓN FINANCIERA	
	ANEXO USOS PRESUPUESTALES	

asificación de la Información: Publica ☒ Reservada ☐ Clasificada ☐ Fecha de aprobación: 20/01/20

1. INFORMACIÓN DEL CONTRATISTA O ASOCIADO			
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	LUIS ALEJANDRO ARIAS REYES		
CÉDULA DE CIUDADANÍA O NIT	1024576228		
CIUDAD DONDE PRESTA EL SERVICIO	BOGOTA		
TIPO DE GASTO	FUNCIONAMIENTO		
No. CONTRATO / ORDEN DE COMPRA	3895	No. PAGO	2

No.	NOMBRE USO	CÓDIGO USO	VALOR
1	OTROS SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO Y DIVERSIÓN	A-02-02-02-009-006-09	$14.943.518,00
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
VALOR TOTAL USOS PRESUPUESTALES			$14.943.518,00

* Cuando la supervisión es compartida este formato es válido con la firma de uno de los supervisores.

FIRMA SUPERVISOR

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

PROYECTA HOLDING

LUIS ALEJANDRO ARIAS REYES
NIT 1.024.576.228-2
CL 37 SUR 7 C 49
Tel: (3213974955) 3213974955
Soacha - Colombia
alejo_arias@hotmail.es

Factura electrÃ³nica de venta
No. FEV 203

Señores	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS		
NIT	900.498.879-9	**Teléfono**	(601) 4279299
Dirección	CR 13 A 29 24 P 5 A L 13	**Ciudad**	Bogotá - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	04/12/2025, 16:16
Expedición	04/12/2025, 16:16
Vencimiento	13/12/2025

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Valor Impto.Cargo	Impto. Cargo	Vr. Total
1	(ZONA 2) DIRECCIÓN TERRITORIAL CÓRDOBA SEDE MONTERÍA ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	15.00	401,350.42	1,143,848.70	19 %	7,164,105.00
2	(ZONA 2) DIRECCIÓN TERRITORIAL BOLÍVAR SEDE CARMEN DE BOLÍVAR ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	9.00	401,350.42	686,309.22	19 %	4,298,463.00
3	(ZONA 2) DIRECCIÓN TERRITORIAL MAGDALENA SEDE SANTA MARTA ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	10.00	292,516.81	555,781.93	19 %	3,480,950.00

Total items: 3

Valor en Letras:
Catorce millones novecientos cuarenta y tres mil quinientos dieciocho pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Clientes Nacionales - Cuota No. 001 vence el 2025-12-13 por $ 14,943,518.00

Total Bruto	12,557,578.15
IVA 19%	2,385,939.85
Total a Pagar	14,943,518.00

Observaciones:
#$17-16-00;CTO3895-2025;jaqueline.campos@urt.gov.co#$

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764095573576 aprobado en 20250714 prefijo FEV desde el número 124 al 500 Vigencia: 6 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 8230 Organización de convenciones y eventos comerciales Tarifa 9.66
CUFE: 9b2eb35d10a511af4cbe4afcba858248ab425352468bd43a392db60b6cb7bb3ae70bedab1c60d3c67dbaf1373cdc57d9

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

PROYECTA
HOLDING

+57 321 397 49 55
info.proyectaservices@gmail.com
Calle 37sur No. 7c - 49

CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES
(Persona Natural sin personal a cargo)

Bogotá, 28 de noviembre de 2025

Señores;
UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTION DE RESTITUCION DE TIERRAS DESPOJADAS

REFERENCIA CONTRATO No. **3895-2025**

Objeto: **"PRESTAR LOS SERVICIOS PARA LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DE LOS EVENTOS Y ACTIVIDADES REQUERIDAS EN CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE BIENESTAR E INCENTIVOS PARA LA VIGENCIA 2025, LOS CUALES CONTRIBUYEN AL DESARROLLO INTEGRAL Y AL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA LABORAL DE LOS SERVIDORES Y SERVIDORAS QUE LABORAN EN LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS Y SUS FAMILIAS."**

Por medio de este documento el suscrito **LUIS ALEJANDRO ARIAS REYES**, actuando en representación propia, identificado como aparece al pie de mi firma, manifiesto bajo la gravedad de juramento que: Me encuentro a paz y salvo por concepto del pago de las obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje.

Así mismo manifiesto que, no tengo ni he tenido dentro de los 6 meses anteriores a la fecha de cierre personal a cargo (PLANTA).

Lo anterior para cumplir lo establecido en el Artículo 50 de La Ley 789 de 2002 y La Ley 1150 de 2007.

Cordialmente;

Luis Alejandro Arias Reyes
Nit. 1024578228-2
Proyecta Holding.
Info.proyectaservices@gmail.com

PROYECTA
HOLDING

+57 321 397 49 55
info.proyectaservices@gmail.com
Calle 37sur No. 7c - 49



DIANA CAROLINA RAMIREZ LIZARAZO
Contadora Pública
Cédula de Ciudadanía No.1.049.372.666 Boavita – Boyacá
Tarjeta Profesional No.293117-T de la Junta Central de Contadores

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	1024576228	LUIS ALEJANDRO ARIAS REYES		cll 37 sur 7c 49	0000001	alejo_arias@hotmail.es	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-11	2025-11	I	01/12/2025	91675154	$441.800	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	178.000	0		0		0	0	0	0	178.000	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
25-14	Colpensiones	900336004-7	227.800	0	0	0	0	0	0		227.800	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	7.500				7.500	0	0	7.500			75	7.500	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF24	Compensar Caja	860066942-7	28.500	0	0	28.500	1

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	178.000	178.000
Pensión	1	227.800	227.800
Riesgos Laborales	1	7.500	7.500
CCF	1	28.500	28.500
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	4	441.800	441.800

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
CC	1024576228	LUIS ALEJANDRO ARIAS REYES		cll 37 sur 7c 49	0000001	alejo_arias@hotmail.es
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	I – Independiente			BOGOTÁ, D. C.	BOGOTÁ, D.C.	

EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				1	0
					TOTAL A PAGAR	
2025-11	2025-11	I	01/12/2025	91675154	$441.800	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES														PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Dependiente	Subtipo	Extranjero	Cotiz. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1024576228	ARIAS REYES LUIS ALEJANDRO	59	0			N																	25-14	1.423.500	227.800	0	0	0	0	EPS017	1.423.500	178.000	14-23	1.423.500	1	7.500	CCF24	1.423.500	28.500	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

PROYECTA
HOLDING

+57 321 397 49 55
info.proyectaservices@gmail.com
Calle 37sur No. 7c - 49

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° 3895 DE 2025
UNIDAD DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS - URT
SOLICITUD No 002

INFORME DE ACTIVIDADES

OBJETO DEL CONTRATO:

"PRESTAR LOS SERVICIOS PARA LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DE LOS EVENTOS Y ACTIVIDADES REQUERIDAS EN CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE BIENESTAR E INCENTIVOS PARA LA VIGENCIA 2025, LOS CUALES CONTRIBUYEN AL DESARROLLO INTEGRAL Y AL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA LABORAL DE LOS SERVIDORES Y SERVIDORAS QUE LABORAN EN LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS Y SUS FAMILIAS".

EVENTO:

ACTIVIDAD TALLER DE COCINA – ZONA 2 – MONTERIA

LUGAR:

MONTERIA

FECHA:

3 DE OCTUBRE DEL 2025

PLAZO DE EJECUCIÓN:

HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2025

ENLACE PROVEEDOR PARA LA ACTIVIDAD:

PRISCILA MOLINA GALLARDO

ENLACE CLIENTE PARA LA ACTIVIDAD:

ALEJANDRO VIDAL OZUNA HERAZO

Dando cumplimiento a la solicitud de la URT, Alejandro Arias – Proyecta Holding atendió el evento de la siguiente manera: se ejecutan los servicios solicitados.

ACTIVIDAD REALIZADA	FECHA Y LUGAR DE REALIZACIÓN	CANTIDAD DE PARTICIPANTES
En el taller de cocina se elaboró un menú completo compuesto por entrada, plato fuerte y postre. Para comenzar, los participantes prepararon una entrada fresca y creativa, combinando ingredientes naturales y técnicas básicas de cocina. Como plato fuerte, se trabajó en una receta balanceada que permitió practicar cortes, sazonado y cocción adecuada de los alimentos. Finalmente, se cerró la experiencia con un postre artesanal, donde se exploraron texturas, sabores dulces y técnicas de presentación. Cada preparación fue realizada paso a paso, promoviendo el aprendizaje práctico y el disfrute culinario.	3 DE OCTUBRE DEL 2025 – CALLE 62 B # 7-24 MONTERIA	15

N°	OBLIGACIÓN ESPECÍFICA	ACTIVIDAD DESARROLLADA	PRODUCTOS
1	Suministrar la totalidad de los bienes y servicios del objeto relacionados para cada actividad.	Se suministraron en su totalidad los bienes y servicios requeridos para el desarrollo de cada actividad, conforme al objeto contractual.	Anexo 1. El certificado de recibido a satisfacción
2	Garantizar que las actividades se realicen en los sitios que la URT seleccione para cada actividad, lugar y fecha.	Se presento una opción de ubicación a la URT, de la cual fue seleccionada la sede ubicada en la dirección: Calle 62 B No 7-24, La actividad se llevó a cabo en el lugar escogido, en la fecha y horario establecidos por la entidad, sin presentar contratiempos.	Anexo 2. Sede del lugar.

3	Garantizar que las instalaciones, alimentos, implementos y personal de apoyo ofrezcan estándares de calidad y cumplan con normatividad vigente.	Se garantizó que las instalaciones, alimentos, implementos y personal de apoyo cumplieran con los estándares de calidad y la normatividad vigente en materia de manipulación de alimentos y seguridad. El chef y su equipo contaban con experiencia certificada, los insumos fueron frescos y de proveedores autorizados, y el espacio cumplía con las condiciones de higiene y funcionamiento requeridas para el desarrollo del taller.	Anexo 2. Sede del lugar.

4	Contar con un Coordinador del contrato con experiencia mínima de 2 años.	Se contó con una Coordinadora del contrato que cumple con la experiencia mínima exigida por la Entidad. La profesional JENNY ALEJANDRA HOYOS PRADO con la experiencia requerida en el área y su hoja de vida fue previamente revisada y aprobada por la Entidad contratante.	Anexo 3. Hoja de Vida
5	Contar con un enlace para cada actividad con experiencia mínima de seis (6) meses.	Se contó con el enlace de la actividad con la experiencia mínima exigida. PRISCILA MOLINA GALLARDO	Anexo 4. Hoja de Vida
6	Garantizar personal de apoyo adecuado (promotores, socorristas, recreadores, etc.).	Se garantizó la presencia del personal de apoyo idóneo requerido para la jornada. Se adjunta hoja de vida del chef FABIAN GUERRERO, y en las actividades 5 y 11 se evidencian los soportes del resto del personal requerido para la actividad.	Anexo 5. Hoja de Vida – Chef

7	Incluir a los funcionarios delegados de la URT como participantes sin costo adicional.	Se incluyó a los funcionarios delegados de la URT sin generar costos adicionales.	Anexo 1. El certificado de recibido
8	Entregar informe posterior a cada actividad con soportes.	Con el presente documento se da cumplimiento a la entrega del informe posterior a la actividad, incluyendo los soportes correspondientes (registro fotográfico, video y lista de asistencia), con el fin de evidenciar el cumplimiento de la actividad realizada.	Anexo 6. Fotos, video del Taller y Anexo 7. Listado de Asistencia
9	Estar a paz y salvo con los proveedores.	Se mantuvo a paz y salvo con los proveedores durante la ejecución contractual.	Anexo 8. Paz y salvo con los proveedores.
10	Cumplir con máximas garantías de seguridad, higiene y funcionamiento de los espacios.	Durante la ejecución del taller se cumplió con las normas básicas de higiene y manipulación de alimentos. Todo el equipo (chef, asistentes y participantes) utilizó gorros, guantes y delantales. Se mantuvo el orden y limpieza en cada estación de trabajo, asegurando un ambiente seguro y funcional para todos los participantes.	Anexo 6. Fotos
11	Garantizar personal de salud con botiquín equipado.	Se dispuso personal de salud y botiquín completo durante las actividades. Apoyo primeros auxilios: ANYELIER BAZA BARRERA	Anexo 9. Hoja de Vida
12	Asumir el valor de ingreso a sitios de interés relacionados.	Se asumieron los costos de ingreso a los sitios necesarios para la ejecución de las actividades.	Anexo 10. Oficio 0611 de 2025 - (Ingreso)

13	Asumir el valor de parqueaderos.	No fue requerido para asumir este item.	No Aplica Soporte
14	Verificar seguridad de los sitios y condiciones específicas de cada espacio.	Previo al desarrollo del taller se realizó la verificación del espacio designado, garantizando condiciones adecuadas de ventilación, limpieza, acceso a agua potable y energía eléctrica. Se revisó que las superficies y utensilios estuvieran en óptimo estado y se contara con los elementos de bioseguridad necesarios para el correcto desarrollo de la actividad.	Anexo 2. Sede del Lugar
15	Realizar planificación, organización logística y ejecución en coordinación con la URT.	Se realizó la planificación, organización logística y ejecución del taller en coordinación con la Unidad de Restitución de Tierras, (URT). Se definieron los requerimientos del espacio, se gestionaron los insumos y materiales necesarios, y se articuló con el equipo de la entidad para garantizar el adecuado desarrollo de la actividad en los tiempos establecidos.	Anexo 11. Correo de aprobación del lugar Anexo 12. menú y preparación
16	Garantizar logística y montaje completo.	Se garantizó la logística integral y el montaje requerido para cada actividad.	Anexo 1. El certificado de recibido
17	Mantener precios ofertados durante toda la vigencia del contrato.	Se mantuvieron los precios ofertados durante toda la vigencia contractual.	Anexo 13. Oficio 0611 de 2025 - (Precios)

18	Presentar reporte de autoevaluación SG-SST conforme a la Resolución 0312 de 2019.	De acuerdo al paragrafo 2 del **Decreto 1072 de 2015** y la **Resolución 0312 de 2019**, las personas naturales afiliadas voluntariamente a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) no se encuentran obligadas a implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG- SST). No obstante, se garantiza el cumplimiento de las condiciones básicas de seguridad y salud durante la ejecución de la actividad, velando por el bienestar de los participantes y del personal de apoyo.	N/A
19	Presentar soportes de seguridad social de trabajadores.	Se presentaron los soportes de afiliación y pagos de seguridad social.	Anexo 14. Pago de seguridad social
20	Presentar matriz de elementos de protección personal (EPP).	Durante el desarrollo del taller se garantizó el uso de los elementos de protección personal requeridos, tales como gorros, guantes y delantales, asegurando condiciones adecuadas de higiene y seguridad.	Anexo 15. MATRIZ EPP TALLER DE COCINA

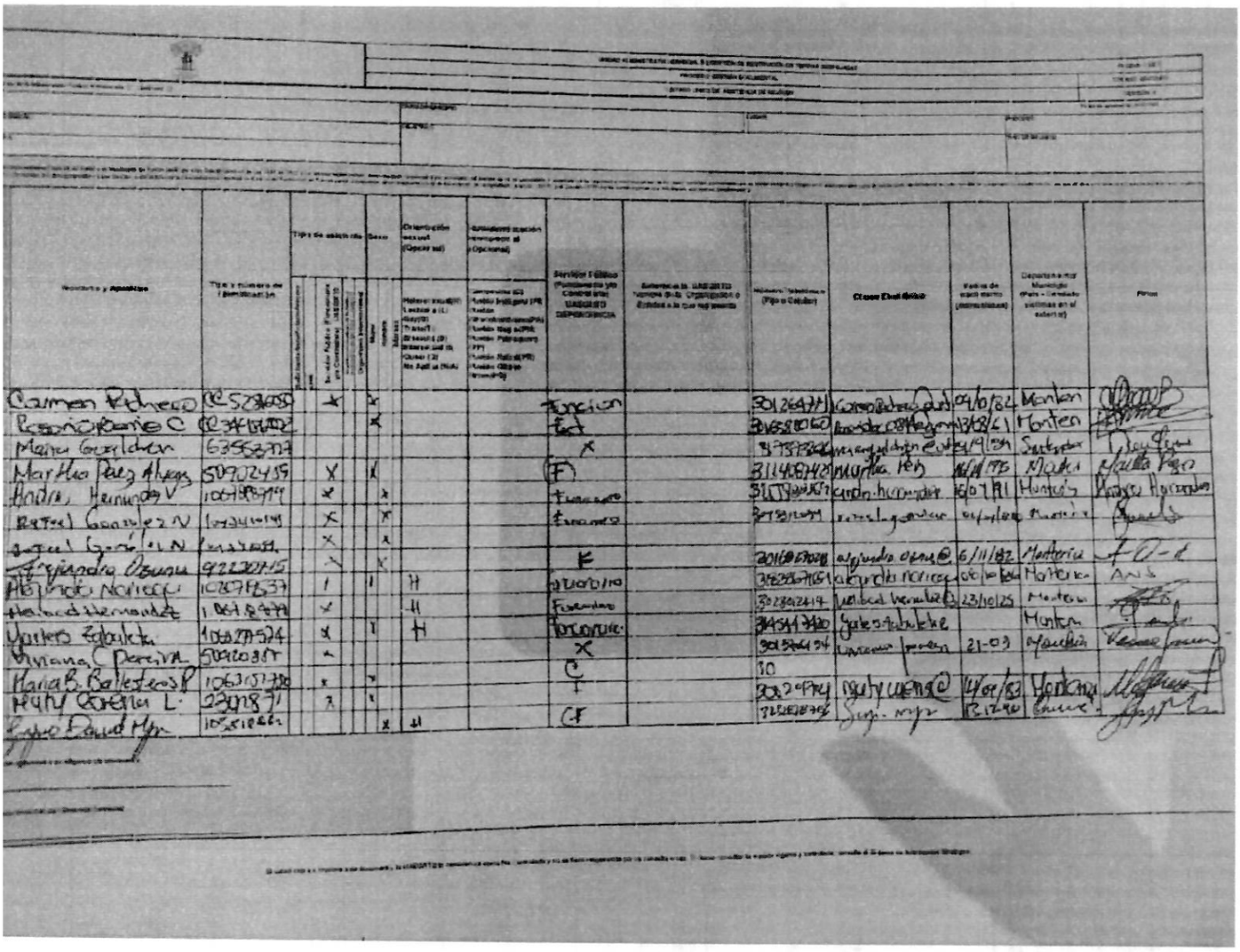
21	Presentar PESV en caso de requerirse transporte.	No se requirió este servicio.	No Aplica
22	Gestión adecuada de residuos sólidos.	Al finalizar el taller se realizó la separación de residuos en las canecas dispuestas para tal fin, clasificando entre orgánicos, reciclables y no reciclables. Los desechos de alimentos fueron manejados según las indicaciones de la entidad, promoviendo una disposición responsable y limpia del área utilizada.	No Aplica-
23	Promover medidas de ahorro y uso eficiente de recursos.	Durante el desarrollo se fomentó el uso racional de los recursos, evitando el desperdicio de alimentos, agua y energía. Se priorizó el aprovechamiento de los ingredientes y la utilización de materiales reutilizables o biodegradables, contribuyendo al cuidado ambiental y a las políticas de sostenibilidad de la entidad.	No Aplica
24	Cumplir con las demás obligaciones inherentes al objeto contractual.	Se cumplieron todas las obligaciones adicionales derivadas del objeto contractual.	Anexo 1. El certificado de recibido

Jenny Alejandra Hoyos Prado

Coordinadora Logística

Cel: 3166913553

Correo: eventos4.proyecta@gmail.com



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS

PROCESO: GESTIÓN DOCUMENTAL

LISTADO UNICO DE ASISTENCIA DE REUNIÓN

PÁGINA: 1 DE 1

CÓDIGO: GD-FO-23

VERSIÓN: 5

Fecha de aprobación: 30/01/2025

Clasificación de la información: Pública ☒ Reservada ☐ Clasificada ☐

FECHA: 3 de octubre 2025

HORA DE INICIO: 8:00 am

HORA FIN: 12:30 PM

CIUDAD/MUNICIPIO: Montería

LUGAR: Restaurante Alizar

OBJETIVO: Taller de cocina

PROCESO: Contrato Bienestar

TIPO DE REUNIÓN: Presencial

La Unidad Administrativa Especial de Gestión de Restitución de Tierras conforme a las disposiciones en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario, como custodio responsable y/o encargado del trámite de datos personales, propenderá por la seguridad y confidencialidad de los datos sensibles o personales que se hayan recopilado y tratado en operaciones tales como la recolección, almacenamiento, uso, circulación y supresión de aquella información que se reciba de terceros a través de los diferentes canales de recolección. El Registro de datos personales en este formato, autoriza a la Unidad Administrativa Especial de Gestión de Restitución de Tierras para la recolección, almacenamiento y uso de los mismos, en cumplimiento a la Ley 1581/12 y el Decreto 1377/13 y las demás normas que modifiquen, adicionen o complementen.

No.	Nombres y Apellidos	Tipo y número de identificación	Tipo de asistente					Sexo			Orientación sexual (Opcional)	Autoidentificación étnica-social (Opcional)	Servidor Público (Funcionario y/o Contratista) UAEGRTD DEPENDENCIA	Externo a la UAEGRTD Nombre de la Organización o Entidad a la que representa	Número Telefónico (Fijo o Celular)	Correo Electrónico	Fecha de nacimiento (dd/mm/aaaa)	Departamento/ Municipio (País - Condado víctimas en el exterior)	Firma
			Solicitante/beneficiario/tercero	Comunidad y/o organización	Servidor Público (Funcionario y/o Contratista) UAEGRTD	Institucionalidad Pública	Organismo Internacional	Mujer	Hombre	Intersex	Heterosexual(H) Lesbiana (L) Gay(G) Trans(T) Bisexual (B) Intersexual (I) Queer (Q) No Aplica (N/A)	Campesino (C) Pueblo Indígena (PI) Pueblo Afrocolombiano(PA) Pueblo Negro(PN) Pueblo Palenquero (PP) Pueblo Raizal(PR) Pueblo Gitano Rrom(PG)							
1	Yohana Lucia Martinez	CC 45154015			X						H	N/A	URT		301 5077315	Yohana.olaitan	15/04/82	Cordoba	
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			

Nombre del responsable de diligenciar la información:

Dependencia Nivel Central / Dirección Territorial:

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

PROYECTA
HOLDING

+57 321 397 49 55
info.proyectaservices@gmail.com
Calle 37sur No. 7c - 49

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° 3895 DE 2025
UNIDAD DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS - URT
SOLICITUD No 002

INFORME DE ACTIVIDADES

OBJETO DEL CONTRATO:

"PRESTAR LOS SERVICIOS PARA LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DE LOS EVENTOS Y ACTIVIDADES REQUERIDAS EN CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE BIENESTAR E INCENTIVOS PARA LA VIGENCIA 2025, LOS CUALES CONTRIBUYEN AL DESARROLLO INTEGRAL Y AL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA LABORAL DE LOS SERVIDORES Y SERVIDORAS QUE LABORAN EN LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS Y SUS FAMILIAS".

EVENTO:

ACTIVIDAD TALLER DE COCINA – ZONA 2 – CARMEN DE BOLIVAR

LUGAR:

CARMEN DE BOLIVAR

FECHA:

3 DE OCTUBRE DEL 2025

PLAZO DE EJECUCIÓN:

HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2025

ENLACE PROVEEDOR PARA LA ACTIVIDAD:

KAROLL LIZETH SANABRIA NADAFF

ENLACE CLIENTE PARA LA ACTIVIDAD:

YOLIMA MARGARITA ESCORCIA FALCON

Dando cumplimiento a la solicitud de la URT, Alejandro Arias – Proyecta Holding atendió el evento de la siguiente manera: se ejecutan los servicios solicitados.

ACTIVIDAD REALIZADA	FECHA Y LUGAR DE REALIZACIÓN	CANTIDAD DE PARTICIPANTES
En el taller de cocina se elaboró un menú completo compuesto por entrada, plato fuerte y postre. Para comenzar, los participantes prepararon una entrada fresca y creativa, combinando ingredientes naturales y técnicas básicas de cocina. Como plato fuerte, se trabajó en una receta balanceada que permitió practicar cortes, sazonado y cocción adecuada de los alimentos. Finalmente, se cerró la experiencia con un postre artesanal, donde se exploraron texturas, sabores dulces y técnicas de presentación. Cada preparación fue realizada paso a paso, promoviendo el aprendizaje práctico y el disfrute culinario.	3 DE OCTUBRE DEL 2025 – Calle 24 Cra 53 – 31 Santo Domingo Restaurante Carmen de Bolívar	9

N°	OBLIGACIÓN ESPECÍFICA	ACTIVIDAD DESARROLLADA	PRODUCTOS
1	Suministrar la totalidad de los bienes y servicios del objeto relacionados para cada actividad.	Se suministraron en su totalidad los bienes y servicios requeridos para el desarrollo de cada actividad, conforme al objeto contractual.	Anexo 1. El certificado de recibido a satisfacción
2	Garantizar que las actividades se realicen en los sitios que la URT seleccione para cada actividad, lugar y fecha.	Se presento una opción de ubicación a la URT, de la cual fue seleccionada la sede ubicada en la dirección: Calle 24 Cra 53 – 31 Santo Domingo Restaurante Carmen de Bolívar, La actividad se llevó a cabo en el lugar escogido, en la fecha y horario establecidos por la entidad, sin presentar contratiempos.	Anexo 2. Sede del lugar.
3	Garantizar que las instalaciones, alimentos, implementos y personal de apoyo ofrezcan estándares de calidad y cumplan con normatividad vigente.	Se garantizó que las instalaciones, alimentos, implementos y personal de apoyo cumplieran con los estándares de calidad y la normatividad vigente en materia de manipulación de alimentos y seguridad. El chef y su equipo contaban con experiencia certificada, los insumos fueron frescos y de proveedores autorizados, y el espacio cumplía con las condiciones de higiene y funcionamiento requeridas para el desarrollo del taller.	Anexo 2. Sede del lugar.

4	Contar con un Coordinador del contrato con experiencia mínima de 2 años.	Se contó con una Coordinadora del contrato que cumple con la experiencia mínima exigida por la Entidad. La profesional Jenny Hoyos acreditó más de dos años de experiencia en el área y su hoja de vida fue previamente revisada y aprobada por la Entidad contratante.	Anexo 3. Hoja de Vida
5	Contar con un enlace para cada actividad con experiencia mínima de seis (6) meses.	Se contó con el enlace KAROLL LIZETH SANABRIA NADAFF para la actividad con la experiencia mínima exigida.	Anexo 4. Hoja de Vida
6	Garantizar personal de apoyo adecuado (promotores, socorristas, recreadores, etc.).	Se garantizó la presencia del personal de apoyo idóneo requerido para la jornada. Se adjunta hoja de vida de la chef: PAULA ANDREA LEGUIA NADAFF, y en las actividades 5 y 11 se evidencian los soportes del resto del personal requerido para la actividad.	Anexo 5. Hoja de Vida – Chef
7	Incluir a los funcionarios delegados de la URT como participantes sin costo adicional.	Se incluyó a los funcionarios delegados de la URT sin generar costos adicionales.	Anexo 1. El certificado de recibido
8	Entregar informe posterior a cada actividad con soportes.	Con el presente documento se da cumplimiento a la entrega del informe posterior a la actividad, incluyendo los soportes correspondientes (registro fotográfico, video y lista de asistencia), con el fin de evidenciar el cumplimiento de la actividad realizada.	Anexo 6. Fotos, video del Taller y Anexo 7. Listado de Asistencia
9	Estar a paz y salvo con los proveedores.	Se mantuvo a paz y salvo con los proveedores durante la ejecución contractual.	Anexo 8. Paz y salvo con los proveedores.

10	Cumplir con máximas garantías de seguridad, higiene y funcionamiento de los espacios.	Durante la ejecución del taller se cumplió con las normas básicas de higiene y manipulación de alimentos. Todo el equipo (chef, asistentes y participantes) utilizó gorros, guantes y delantales. Se mantuvo el orden y limpieza en cada estación de trabajo, asegurando un ambiente seguro y funcional para todos los participantes.	Anexo 6. Fotos
11	Garantizar personal de salud con botiquín equipado.	Se dispuso personal de salud y botiquín completo durante las actividades. Enfermera: MARÍA ANDREA CABEZA LEGUIA	Anexo 9. Hoja de Vida
12	Asumir el valor de ingreso a sitios de interés relacionados.	Se asumieron los costos de ingreso a los sitios necesarios para la ejecución de las actividades.	Anexo 10. Oficio 0611 de 2025 - (Ingreso)
13	Asumir el valor de parqueaderos.	No fue requerido para asumir este item.	No Aplica Soporte
14	Verificar seguridad de los sitios y condiciones específicas de cada espacio.	Previo al desarrollo del taller se realizó la verificación del espacio designado, garantizando condiciones adecuadas de ventilación, limpieza, acceso a agua potable y energía eléctrica. Se revisó que las superficies y utensilios estuvieran en óptimo estado y se contara con los elementos de bioseguridad necesarios para el correcto desarrollo de la actividad.	Anexo 2. Sede del Lugar
15	Realizar planificación, organización logística y ejecución en coordinación con la URT.	Se realizó la planificación, organización logística y ejecución del taller en coordinación con la Unidad de Restitución de Tierras, (URT). Se definieron los requerimientos del	Anexo 11. Correo de aprobación del lugar Anexo 12. menú y

		espacio, se gestionaron los insumos y materiales necesarios, y se articuló con el equipo de la entidad para garantizar el adecuado desarrollo de la actividad en los tiempos establecidos.	preparación

16	Garantizar logística y montaje completo.	Se garantizó la logística integral y el montaje requerido para cada actividad.	Anexo 1. El certificado de recibido
17	Mantener precios ofertados durante toda la vigencia del contrato.	Se mantuvieron los precios ofertados durante toda la vigencia contractual.	Anexo 13. Oficio 0611 de 2025 - (Precios)
18	Presentar reporte de autoevaluación SG-SST conforme a la Resolución 0312 de 2019.	De acuerdo al paragrafo 2 del **Decreto 1072 de 2015** y la **Resolución 0312 de 2019**, las personas naturales afiliadas voluntariamente a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) no se encuentran obligadas a implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). No obstante, se garantiza el cumplimiento de las condiciones básicas de seguridad y salud durante la ejecución de la actividad, velando por el bienestar de los participantes y del personal de apoyo.	N/A
19	Presentar soportes de seguridad social de trabajadores.	Se presentaron los soportes de afiliación y pagos de seguridad social.	Anexo 14. Pago de seguridad social
20	Presentar matriz de elementos de protección personal (EPP).	Durante el desarrollo del taller se garantizó el uso de los elementos de protección personal requeridos, tales como gorros, guantes y delantales, asegurando condiciones adecuadas de higiene y	Anexo 15. MATRIZ EPP TALLER DE COCINA

		seguridad.	

21	Presentar PESV en caso de requerirse transporte.	No se requirió este servicio.	No Aplica
22	Gestión adecuada de residuos sólidos.	Al finalizar el taller se realizó la separación de residuos en las canecas dispuestas para tal fin, clasificando entre orgánicos, reciclables y no reciclables. Los desechos de alimentos fueron manejados según las indicaciones de la entidad, promoviendo una disposición responsable y limpia del área utilizada.	No Aplica
23	Promover medidas de ahorro y uso eficiente de recursos.	Durante el desarrollo se fomentó el uso racional de los recursos, evitando el desperdicio de alimentos, agua y energía. Se priorizó el aprovechamiento de los ingredientes y la utilización de materiales reutilizables o biodegradables, contribuyendo al cuidado ambiental y a las políticas de sostenibilidad de la entidad.	No Aplica
24	Cumplir con las demás obligaciones inherentes al objeto contractual.	Se cumplieron todas las obligaciones adicionales derivadas del objeto contractual.	Anexo 1. El certificado de recibido

Jenny Alejandra Hoyos Prado
Coordinadora Logística
Cel: 3166913553
Correo: eventos4.proyecta@gmail.com

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS | PÁGINA: 1 DE 1

PROCESO: GESTIÓN DOCUMENTAL | CÓDIGO: GD-PO-03

LISTADO UNICO DE ASISTENCIA DE REUNION | VERSION: 9

Clasificación de la Información: Pública X Reservada Clasificada

Fecha de aprobación: 18/07/2024

FECHA: OCTUBRE 03-2025

HORA DE INICIO: 08:00AM

HORA FIN: 1:00PM

CIUDAD/MUNICIPIO: EL CARMEN DE BOLIVAR

LUGAR: RESTAURANTE SANTO DOMINGO

PROCESO: GESTION DEL TALENTO HUMANO

OBJETIVO: TALLER DE COCINA

TIPO DE REUNIÓN: PRESENCIAL

La Unidad Administrativa Especial de Gestión de Restitución de Tierras cumplirá a las disposiciones en la Ley 1581 de 2012 y el decreto reglamentario 1377 de 2013, en el manejo de datos personales que se recojan, almacenen, usen, circulen y suprimen de acuerdo a la finalidad establecida en la autorización que se realice al titular en los diferentes canales de recepción. El registro de datos personales en este formato autoriza a la Unidad Administrativa Especial de Gestión de Restitución de Tierras para la recolección, almacenamiento y uso de los mismos, en cumplimiento de la Ley 1448/12 y el Decreto 1377/13 y los demás normas que modifiquen, adicionen o complementen.

No	Nombres y Apellidos	Tipo y número de identificación	Tipo de asistente: Solicitante/beneficiario/tenedor	Tipo de asistente: civil	Tipo de asistente: Servidor Público (Funcionario y/o Contratista) UAEGRTD	Tipo de asistente: Institucionalidad Pública	Tipo de asistente: Organismo Internacional	Sexo: Mujer	Sexo: Hombre	Sexo: Intersex	Orientación sexual (Opcional): Heterosexual(H) Lesbiana (L) Gay(G) Trans(T) Bisexual (B) Intersexual (I) Queer (Q) No Aplica (N/A)	Autoidentificación étnica-racial (Opcional): Campesino (C) Pueblo Indígena (PI) Pueblo Afrocolombiano(PA) Pueblo Negro(PN) Pueblo Palenquero (PP) Pueblo Raizal(PR) Pueblo Gitano Rrom(PG)	Servidor Público (Funcionario y/o Contratista) UAEGRTD DEPENDENCIA	Externo a la UAEGRTD Nombre de la Organización o Entidad a la que representa	Número Telefónico (Fijo o Celular)	Correo Electrónico	Fecha de nacimiento (dd/mm/aaaa)	Departamento/ Municipio (País - Ciudad- víctimas en el exterior)	Firma
1	YOLIMA ESCORCIA FALCON	23243398						X			H	N/A	Funcionario	N/A	3770300	yolima.escorcia	1971	El Carmen de Bolivar	
2	GABRIEL E. MARTINEZ HERAZO	73433285							X		H	N/A	Funcionario	N/A	3770300	gabriel.martinez	1982	El Carmen de Bolivar	
3	DAVID JOSE SILVA VARGAS	73432113							X		H	N/A	Funcionario	N/A	3770300	david.silva	1981	El Carmen de Bolivar	
4	RUBY T. HERNANDEZ JARAMILLO	39031603						X			H	N/A	Funcionario	N/A	3770300	ruby.hernandez	1959	El Carmen de Bolivar	
5	DIANA P. JIMENEZ ANGULO	45645506						X			H	N/A	Funcionario	N/A	3770300	diana.jimenez	1982	El Carmen de Bolivar	
6	STEVE JOSE FERNANDEZ OSPINO	1052071548							X		H	N/A	Funcionario	N/A	3770300	steve.ospino	1987	El Carmen de Bolivar	
7	Alejandra Torres #	1007977[illegible]									H	NA	Hijo	familia funcionario		ruby.hernandez	2004	" "	
8	Diego Fernandez A.	1050289716							X		H	NA	hijo	familia funcionario		Stive.fernandez	2020	" "	
9	Mariana Isa Jimenez	1002284089						X			H	NA	hija	familia funciona		diana.jimenez	2016	Carmen Bol	
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			

Nombre del responsable de diligenciar la información:

Dependencia/ Nivel Central/Dirección Territorial:

Se prohíbe copiar o imprimir este documento. La UAEGRTD no controlará copias No Controladas y no se hace responsable por el uso de las mismas. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

PROYECTA
HOLDING

+57 321 397 49 55
info.proyectaservices@gmail.com
Calle 37sur No. 7c - 49

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° 3895 DE 2025
UNIDAD DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS - URT
SOLICITUD No 002

INFORME DE ACTIVIDADES

OBJETO DEL CONTRATO:

"PRESTAR LOS SERVICIOS PARA LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DE LOS EVENTOS Y ACTIVIDADES REQUERIDAS EN CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE BIENESTAR E INCENTIVOS PARA LA VIGENCIA 2025, LOS CUALES CONTRIBUYEN AL DESARROLLO INTEGRAL Y AL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA LABORAL DE LOS SERVIDORES Y SERVIDORAS QUE LABORAN EN LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS Y SUS FAMILIAS".

EVENTO:

ACTIVIDAD TALLER DE COCINA – ZONA 2 – SANTA MARTA

LUGAR:

SANTA MARTA

FECHA:

3 DE OCTUBRE DEL 2025

PLAZO DE EJECUCIÓN:

HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2025

ENLACE PROVEEDOR PARA LA ACTIVIDAD:

PILAR ESPINA MONTOYA

ENLACE CLIENTE PARA LA ACTIVIDAD:

GREYSI DEL SOCORRO AVILA CAMPO

Dando cumplimiento a la solicitud de la URT, Alejandro Arias – Proyecta Holding atendió el evento de la siguiente manera: se ejecutan los servicios solicitados.

ACTIVIDAD REALIZADA	FECHA Y LUGAR DE REALIZACIÓN	CANTIDAD DE PARTICIPANTES
En el taller de cocina se elaboró un menú completo compuesto por entrada, plato fuerte y postre. Para comenzar, los participantes prepararon una entrada fresca y creativa, combinando ingredientes naturales y técnicas básicas de cocina. Como plato fuerte, se trabajó en una receta balanceada que permitió practicar cortes, sazonado y cocción adecuada de los alimentos. Finalmente, se cerró la experiencia con un postre artesanal, donde se exploraron texturas, sabores dulces y técnicas de presentación. Cada preparación fue realizada paso a paso, promoviendo el aprendizaje práctico y el disfrute culinario.	3 DE OCTUBRE DEL 2025 – CASA MIA - CENTRO COMERCIAL PRADO PLAZA – SANTA MARTA	10

N°	OBLIGACIÓN ESPECÍFICA	ACTIVIDAD DESARROLLADA	PRODUCTOS
1	Suministrar la totalidad de los bienes y servicios del objeto relacionados para cada actividad.	Se suministraron en su totalidad los bienes y servicios requeridos para el desarrollo de cada actividad, conforme al objeto contractual.	Anexo 1. El certificado de recibido a satisfacción
2	Garantizar que las actividades se realicen en los sitios que la URT seleccione para cada actividad, lugar y fecha.	Se presento una opción de ubicación a la URT, de la cual fue seleccionada la sede ubicada en la dirección: Centro Comercial Prado Plaza – Casa Mia, La actividad se llevó a cabo en el lugar escogido, en la fecha y horario establecidos por la entidad, sin presentar contratiempos.	Anexo 2. Sede de un lugar.
3	Garantizar que las instalaciones, alimentos, implementos y personal de apoyo ofrezcan estándares de calidad y cumplan con normatividad vigente.	Se garantizó que las instalaciones, alimentos, implementos y personal de apoyo cumplieran con los estándares de calidad y la normatividad vigente en materia de manipulación de alimentos y seguridad. El chef y su equipo contaban con experiencia certificada, los insumos fueron frescos y de proveedores autorizados, y el espacio cumplía con las condiciones de higiene y funcionamiento requeridas para el desarrollo del taller.	Anexo 3. Instalaciones del Taller

4	Contar con un Coordinador del contrato con experiencia mínima de 2 años.	Se contó con una Coordinadora del contrato que cumple con la experiencia mínima exigida por la Entidad. La profesional Jenny Hoyos acreditó más de dos años de experiencia en el área y su hoja de vida fue previamente revisada y aprobada por la Entidad contratante.	Anexo 4. Hoja de Vida
5	Contar con un enlace para cada actividad con experiencia mínima de seis (6) meses.	Se contó con el enlace de la actividad PILAR ESPINA MONTOYA con la experiencia mínima exigida.	Anexo 5. Hoja de Vida
6	Garantizar personal de apoyo adecuado (promotores, socorristas, recreadores, etc.).	Se garantizó la presencia del personal de apoyo idóneo requerido para la jornada. Se adjunta hoja de vida del chef CESAR FLORES MUJICA, y en las actividades 5 y 11 se evidencian los soportes del resto del personal requerido para la actividad.	Anexo 6. Hoja de Vida – Chef
7	Incluir a los funcionarios delegados de la URT como participantes sin costo adicional.	Se cumple con lo requerido	Anexo 1. El certificado de recibido
8	Entregar informe posterior a cada actividad con soportes.	Con el presente documento se da cumplimiento a la entrega del informe posterior a la actividad, incluyendo los soportes correspondientes (registro fotográfico, video y lista de asistencia), con el fin de evidenciar el cumplimiento de la actividad realizada.	Anexo 7. Fotos, video del Taller y Anexo 8. Listado de Asistencia
9	Estar a paz y salvo con los proveedores.	Se mantuvo a paz y salvo con los proveedores durante la ejecución contractual.	Anexo 8. Paz y salvo con los proveedores.

10	Cumplir con máximas garantías de seguridad, higiene y funcionamiento de los espacios.	Durante la ejecución del taller se cumplió con las normas básicas de higiene y manipulación de alimentos. Todo el equipo (chef, asistentes y participantes) utilizó gorros, guantes y delantales. Se mantuvo el orden y limpieza en cada estación de trabajo, asegurando un ambiente seguro y funcional para todos los participantes.	Anexo 7. Fotos
11	Garantizar personal de salud con botiquín equipado.	Se dispuso personal de salud y botiquín completo durante las actividades. Auxiliar de enfermería: CAROL JULLIETH ZABALETA ROMERO	Anexo 9. Hoja de Vida
12	Asumir el valor de ingreso a sitios de interés relacionados.	Se asumieron los costos de ingreso a los sitios necesarios para la ejecución de las actividades.	Anexo 10. Oficio 0611 de 2025 - (Ingreso)
13	Asumir el valor de parqueaderos.	No fue requerido para asumir este item.	No Aplica Soporte
14	Verificar seguridad de los sitios y condiciones específicas de cada espacio.	Previo al desarrollo del taller se realizó la verificación del espacio designado, garantizando condiciones adecuadas de ventilación, limpieza, acceso a agua potable y energía eléctrica. Se revisó que las superficies y utensilios estuvieran en óptimo estado y se contara con los elementos de bioseguridad necesarios para el correcto desarrollo de la actividad.	Anexo 2. Sede del Lugar
15	Realizar planificación, organización logística y ejecución en coordinación con la URT.	Se realizó la planificación, organización logística y ejecución del taller en coordinación con la Unidad de Restitución de Tierras, (URT). Se definieron los requerimientos del espacio, se gestionaron los insumos y materiales necesarios, y se articuló con el equipo de la entidad para garantizar el adecuado desarrollo de la actividad en los tiempos establecidos.	Anexo 10. Correo de aprobación del lugar Anexo 11. menú y preparación

16	Garantizar logística y montaje completo.	Se garantizó la logística integral y el montaje requerido para cada actividad.	Anexo 1. El certificado de recibido
17	Mantener precios ofertados durante toda la vigencia del contrato.	Se mantuvieron los precios ofertados durante toda la vigencia contractual.	Anexo 13. Oficio 0611 de 2025 - (Precios)
18	Presentar reporte de autoevaluación SG-SST conforme a la Resolución 0312 de 2019.	De acuerdo al paragrafo 2 del **Decreto 1072 de 2015** y la **Resolución 0312 de 2019**, las personas naturales afiliadas voluntariamente a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) no se encuentran obligadas a implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). No obstante, se garantiza el cumplimiento de las condiciones básicas de seguridad y salud durante la ejecución de la actividad, velando por el bienestar de los participantes y del personal de apoyo.	N/A
19	Presentar soportes de seguridad social de trabajadores.	Se presentaron los soportes de afiliación y pagos de seguridad social.	Anexo 14. Pago de seguridad social.
20	Presentar matriz de elementos de protección personal (EPP).	Durante el desarrollo del taller se garantizó el uso de los elementos de protección personal requeridos, tales como gorros, guantes y delantales, asegurando condiciones adecuadas de higiene y seguridad.	Anexo 15. MATRIZ EPP TALLER DE COCINA

21	Presentar PESV en caso de requerirse transporte.	No se requirió este servicio.	No Aplica
22	Gestión adecuada de residuos sólidos.	Al finalizar el taller se realizó la separación de residuos en las canecas dispuestas para tal fin, clasificando entre orgánicos, reciclables y no reciclables. Los desechos de alimentos fueron manejados según las indicaciones de la entidad, promoviendo una disposición responsable y limpia del área utilizada.	No Aplica
23	Promover medidas de ahorro y uso eficiente de recursos.	Durante el desarrollo se fomentó el uso racional de los recursos, evitando el desperdicio de alimentos, agua y energía. Se priorizó el aprovechamiento de los ingredientes y la utilización de materiales reutilizables o biodegradables, contribuyendo al cuidado ambiental y a las políticas de sostenibilidad de la entidad.	No Aplica
24	Cumplir con las demás obligaciones inherentes al objeto contractual.	Se cumplieron todas las obligaciones adicionales derivadas del objeto contractual.	Anexo 1. El certificado de recibido

Jenny Alejandra Hoyos Prado

Coordinadora Logística

Cel: 3166913553

Correo: eventos4.proyecta@gmail.com