Información general

Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.9474756
Versión del contrato	1
Estado de contrato	Firmado
Fecha de generación del estado	5 horas de tiempo transcurrido *(24/04/2026 11:50:45 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	1074 DE 2026
Objeto del contrato	PRESTAR LOS SERVICIOS LOGISTICOS Y DE ORGANIZACIÓN PARA EL EVENTO CONMEMORATIVO DE RODRIGO LARA BONILLA (QEPD) Y DE CONDECORACIÓN CREADA MEDIANTE EL DECRETO DEPARTAMENTAL 1102 DE 1984.
Tipo de Contrato	Otro
¿Asociado a otro contrato?	☐Sí ☑No
Duración del contrato	2 Meses
Fecha de inicio de contrato	*
Fecha de terminación del contrato	23/06/2026 12:00 PM *
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de liquidación	23/06/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de liquidación	23/06/2026 11:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Obligaciones Ambientales	☐Sí ☑No *
Obligaciones pos consumo	☐Sí ☑No *
Reversión	☐Sí ☑No *

Información de la Entidad Estatal contratante

GOBERNACION DEL HUILA*

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

ACCIONES POSITIVAS POR EL HUILA

COLOMBIA, Neiva
Número de documento 900662379

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
CORPORACION ACCIONES POSITIVAS POR EL HUILA			

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *MAYRA ALEJANDRA ZAMBRANO FIERRO* *Fecha de aprobación:* *24/04/2026 4:58:32 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *ADRIANA MARCELA VALENCIA CARDONA* *Fecha de aprobación:* *24/04/2026 5:28:37 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado:
Contrato en ejecución:

Información del contrato

Tipo de proceso	Mínima cuantía
Unidad de contratación	SECRETARIA GENERAL
Proceso de Contratación	SGMCCS0017-26
Título de la oferta	RODRIGO LARA BONILLA 2026
Cuantía del contrato	34.053.888,9 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: Como acordado previamente

El contrato puede ser prorrogado ☐Sí ☑No

Configuración financiera - Configuraciones generales

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

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑Sí ☐No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐Sí ☑No

Seriedad de la oferta ☑Sí ☐No

☑% del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta	10,00		

Cumplimiento ☑Sí ☐No

☑ Cumplimiento del contrato			
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	2 días de tiempo transcurrido *(22/04/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	28/02/2027 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Calidad del servicio			
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	2 días de tiempo transcurrido *(22/04/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/06/2027 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Calidad y correcto funcionamiento de los bienes			
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	2 días de tiempo transcurrido *(22/04/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/06/2027 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual ☐Sí ☑No

Fecha límite para entrega de garantías: 31 minutos para terminar *(24/04/2026 6:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Fecha de entrega de garantías: -

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado	
CO1.WRT.19805319	Seriedad de la oferta	-	4.256.735,90 COP	-	30/07/2026 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada	Detalle

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura A definir

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.9474756
Proveedor CORPORACION ACCIONES POSITIVAS POR EL HUILA
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 4 CALLE 8 ESQUINA
Ubicación CO-HUI-41001 - Neiva
País COLOMBIA
Departamento Huila
Municipio Neiva
Dirección CARRERA 4 CALLE 8 ESQUINA

Código postal 41001

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

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	Carrera 4 con calle 8	COLOMBIA > Huila > Neiva

Bienes y servicios

1 CO1.PCCNTR.9474756

1.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

								Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
								42.567.359,00	34.053.888,90
	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		80141609	TIQUETES AÉREOS ida y vuelta BOGOTÁ NEIVA BOGOTÁ Ruta BOG NVA el 29 de abril 2026 Hora de Salida entre 1900 y 2100 NVA BOG el 30 de abril 2026 Hora de Salida entre 1900 y 2100 Tiquete electrónico nominal entregado al contratante mínimo 48 h antes del vuelo. Tarifa flexible o preferencial: Incluye 1 artículo personal,1 Equipaje de Mano 1 Pieza de 10KG, 1 Equipaje de bodega 1 Pieza de 23KG permite cambios antes del vuelo sin penalidad	11,00	UN	1.800.000,00	1.440.000,00	19.800.000,00	15.840.000,00
2		80141609	HOSPEDAJE UNA (1) NOCHE 29 AL 30 DE ABRIL DE 2026 Hotel con Registro Nacional de Turismo RNT vigente Habitación con cama Queen o King mín. 18 m² de Superficie , Aire acondicionado, baño privado con amenities, escritorio, wifi 50 Mbps, TV cable/streaming. Incluye: Desayuno buffet o americano el 30 de abril - 2026. Ubicación: en la Ciudad de Neiva (H) máximo 15 minutos del lugar del evento (Auditorio de la Asamblea Departamental del Huila). Check-in garantizado desde las 15:00 h; check-out flexible hasta las 14:00 h sin recargo.	11,00	UN	533.333,33	426.666,70	5.866.666,63	4.693.333,70
3		80141609	COMIDA ESPECIAL DE PROTOCOLO PARA FUNCIONARIOS DE ALTO NIVEL(Magistrados, Gobernador, jefes de gabinete, dignatarios y comitiva oficial 30 personas) Menú mínimo de CUATRO (4) TIEMPOS 1. Entrada fría o caliente de temporada (opción vegetariana disponible). Cuatro opciones:1.Coctel de camarón (100 gramos de camarón tigre) con pico e gallo, cilantro y limón2.Ceviche peruano (100 gramos de Tilapia) con cebolla, cilantro, maíz tierno, maíz tostado, limón y ají.3. Camarones Crunch (100 gramos de camarón tigre) apanados, cama de aguacate y salsa de cholupa.4, Ensalada de Frutas (250 gramos) Banano, papaya, fresa, manzana, piña) 2. Crema o sopa regional de autor.Tres opciones:1. Sopa de pescado (300 Ml) con pescado desmechado2. Crema de Pollo (300 Ml) con pollo desmechado 3. Caldo de Costilla (300 Ml) con carne desmechada 3. Plato Fuerte (principal) premium (res, pollo, cerdo o pescado) con guarniciones y salsa de reducción; presentación de alta cocina (emplatado individual).Cuatro opciones:1. Salmón a la marinera (300 gramos de salmón), con camarones al ajillo (100 gramos de camarón tigre), con 100 gramos de arroz blanco, con papas a la francesa, croquetas de yuca o cascos de papa común (150 gramos cualquiera a elección), con ensalada de tomate Cherry, zanahoria, cebolla, lechuga y pepino o ensalada dulce de mango, manzana, piña fresa y lechuga (120 gramos a elección)2. Steak pimienta (350 gramos lomo fino), con 100 gramos de arroz blanco, con papas a la francesa, croquetas de yuca o cascos de papa común(150 gramos cualquiera a elección), con ensalada de tomate Cherry, zanahoria, cebolla, lechuga y pepino o ensalada dulce de mango, manzana, piña fresa y lechuga (120 gramos a elección).3. Asado huilense (300 gramos lomo de cerdo), con 150 gramos de lechona, con arepa de arroz (80 gramos), insulso (80 gramos), con ensalada de tomate Cherry, zanahoria, cebolla, lechuga y pepino o ensalada dulce de mango, manzana, piña fresa y lechuga (120 gramos a elección).4. Pechuga de pollo a la plancha (350 gramos de Pollo campesino), con 100 gramos de arroz blanco, con papas a la francesa, croquetas de yuca o cascos de papa común(150 gramos cualquiera a elección), con ensalada de tomate Cherry, zanahoria, cebolla, lechuga y pepino o ensalada dulce de mango, manzana, piña fresa y lechuga 120 gramos a elección. 4. Postre artesanal bebida caliente café de especialidad. Tres opciones: 1. Postre de tiramisú decordado con crema chantilly (café) 300 gramos + Café de 7 onzas Bourbon Rosado.2. Postre de tres leches (crema de leche, leche condensada y de leche evaporada (o entera), decordado con crema chantilly o merengue) 300 gramos + Café de 7 onzas Bourbon Rosado.3. Porción torta Redvelvet 300 gramos + Café de 7 onzas Bourbon Rosado.5. Bebidas frías1. Copa agua 300 Ml con Hielo servida al principio de la comida2. Jugo Natural 300 Ml (Cholúpa, maracuyá, lulo o limonada natural) como acompañante del almuerzo o gaseosa 400ml servida a la mesa con Hielo.3. Copa agua 300 Ml con Hielo servida al finalizar la comidaNota: La comida deberá ser servida en un salón privado (dispuesto exclusivamente para los invitados) con aire acondicionado con capacidad para 30 personas y al menos tres (3) meseros disponibles para la atención.	30,00	UN	133.333,33	106.666,70	3.999.999,90	3.200.001,00
1		80141609	OFRENDA FLORAL OFICIAL (corona para busto) 1 corona con flores naturales frescas de corte premium rosas, lirios, crisantemos y follaje. Cinta dorada con leyenda institucional impresa (texto suministrado por la Gobernación). Entrega e instalación en sitio con mínimo 1 h de anticipación.	1,00	UN	333.333,33	266.666,70	333.333,33	266.666,70
2		80141609	ARREGLOS FLORALES DECORATIVOS PARA LA DECORACION DE AUDITORIO 6 arreglos con variedad de florez como: hortencias, rosas, lirios y follajes, con su respectiva base. Tamañano mínimo del arreglo floral de 80 cm Uniformidad en diseño y altura. Entrega e instalación mínimo 2 horas antes del evento. MOBILIARIO: MESAS TIPO CUBO Y SILLAS 4 mesas blancas tipo cubo superficie. mín.	6,00	UN	313.408,00	250.726,40	1.880.448,00	1.504.358,40

3	80141609	60×60 cm, alt. 75 cm), color blanco 8 sillas (dos sillas por mesa): diseño moderno, color blanco o marfil, sin deterioro. Cubre piso blanco y estructura para la pared (ver imagen ilustrativa) Montaje y desmontaje a cargo del oferente; entrega mínimo 3 h antes del evento.	4,00	UN	750.000,00	600.000,00	3.000.000,00	2.400.000,00
4	80141609	ESTACIONES DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD Una (1) estaciones completamente dotadas para mínimo 150 personas. Café 7 onzas Bourbón Rosado. Insumos por estación: vasos biodegradables (mín. 200 ml), azúcar blanca/morena, panela, pitillos, servilletas. Aromáticas: mínimo 5 sabores distintos. Agua caliente permanente Personal para el servcio	1,00	UN	2.500.000,00	2.000.000,00	2.500.000,00	2.000.000,00
5	80141609	SUMINISTRO DE AGUA POTABLE EMBOTELLADA 60 botellas de agua purificada, presentación 600 ml, marca de reconocimiento nacional. Envase PET sellado de fábrica; vencimiento no menor a 6 meses desde la fecha del evento. Entrega refrigerada o en nevera portátil (temperatura máx. 4°C al momento del servicio).	60,00	UN	7.500,00	6.000,00	450.000,00	360.000,00
6	80141609	PERSONAL DE PROTOCOLO Y SERVICIO 2 meseros/auxiliares de protocolo con experiencia en eventos de alto nivel. Uniforme formal obligatorio camisa blanca manga larga, pantalón negro de paño, zapatos negros de cuero, guantes blancos y pajarita/corbatín negro. Capacitación acreditable en protocolo y etiqueta (carta de competencia o certificado de formación). Servicio mínimo de 4 horas continuas; cero uso de dispositivos móviles personales durante el servicio. Discreción, fluidez verbal y actitud de servicio ante funcionarios del más alto nivel del Estado.	2,00	UN	188.036,00	150.428,80	376.072,00	300.857,60
7	80141609	REFRIGERIOS EMPACADOS PARA ASISTENTES 50 combos individuales compuestos por: 1 tostado español mediano O 1 sándwich de queso madurado (pan artesanal o baguette). 1 jugo natural de cholupa o maracuyá, 250-330 ml, empacado en caja o botella sellada. Empaque individual en bolsa kraft o caja biodegradable con servilleta. Sin conservantes artificiales. Elaboración el mismo día del evento; entrega en sitio mínimo 30 min antes de la distribución.	50,00	UN	29.233,33	23.386,67	1.461.666,50	1.169.333,50
8	80141609	IMPUESTO AL CONSUMO (8%)Rest. Catering Art. 512 1 ET (ítems 3, 4.4, 5)	1,00	UN	636.933,30	509.547,00	636.933,30	509.547,00
9	80141609	IVA (19% Hospedaje, decoración, mobiliario, agua, personal Art. 468 ET(Tiquetes aéreos nacionales: EXENTOS Art. 476 num. 22 ET)	1,00	UN	2.262.239,34	1.809.791,00	2.262.239,34	1.809.791,00

2 CO1.PCCNTR.9474756

2.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
42.567.359,00	34.053.888,90

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	80141609	TIQUETES AÉREOS ida y vuelta BOGOTÁ NEIVA BOGOTÁ Ruta BOG NVA el 29 de abril 2026 Hora de Salida entre 1900 y 2100 NVA BOG el 30 de abril 2026 Hora de Salida entre 1900 y 2100 Tiquete electrónico nominal entregado al contratante mínimo 48 h antes del vuelo. Tarifa flexible o preferencial: Incluye 1 artículo personal,1 Equipaje de Mano 1 Pieza de 10KG, 1 Equipaje de bodega 1 Pieza de 23KG permite cambios antes del vuelo sin penalidad	11,00	UN	1.800.000,00	1.440.000,00	19.800.000,00	15.840.000,00
2	80141609	HOSPEDAJE UNA (1) NOCHE 29 AL 30 DE ABRIL DE 2026 Hotel con Registro Nacional de Turismo RNT vigente Habitación con cama Queen o King mín. 18 m² de Superficie , Aire acondicionado, baño privado con amenities, escritorio, wifi 50 Mbps, TV cable/streaming. Incluye: Desayuno bufet o americano el 30 de abril - 2026. Ubicación: en la Ciudad de Neiva (Hl) máximo 15 minutos del lugar del evento (Auditorio de la Asamblea Departamental del Huila). Check-in garantizado desde las 15:00 h; check-out flexible hasta las 14:00 h sin recargo.	11,00	UN	533.333,33	426.666,70	5.866.666,63	4.693.333,70
3	80141609	COMIDA ESPECIAL DE PROTOCOLO PARA FUNCIONARIOS DE ALTO NIVEL(Magistrados, Gobernador, jefes de gabinete, dignatarios y comitiva oficial 30 personas) Menú mínimo de CUATRO (4) TIEMPOS 1. Entrada fría o caliente de temporada (opción vegetariana disponible). Cuatro opciones:1.Coctel de camarón (100 gramos de camarón tigre) con pico e gallo, cilantro y limón2.Ceviche peruano (100 gramos de Tilapia) con cebolla, cilantro, maíz tierno, maiz tostado, limón y ají.3. Camarones Crunch (100 gramos de camarón tigre) apanados, cama de aguacate y salsa de cholupa.4, Ensalada de Frutas (250 gramos) Banano, papaya, fresa, manzana, piña) 2. Crema o sopa regional de autor.Tres opciones:1. Sopa de pescado (300 Ml) con pescado desmechado2. Crema de Pollo (300 Ml) con pollo desmechado 3. Caldo de Costilla (300 Ml) con carne desmechada 3. Plato Fuerte (principal) premium (res, pollo, cerdo o pescado) con guarniciones y salsa de reducción; presentación de alta cocina (emplatado individual).Cuatro opciones:1. Salmón a la marinera (300 gramos de salmón), con camarones al ajillo (100 gramos de camarón tigre), con 100 gramos de arroz blanco, con papas a la francesa, croquetas de yuca o cascos de papa común (150 gramos cualquiera a elección), con ensalada de tomate Cherry, zanahoria, cebolla, lechuga y pepino o ensalada dulce de mango, manzana, piña fresa y lechuga (120 gramos a elección)2. Steak pimienta (350 gramos lomo fino), con 100 gramos de arroz blanco, con papas a la francesa, croquetas de yuca o cascos de papa común(150 gramos cualquiera a elección), con ensalada de tomate Cherry, zanahoria, cebolla, lechuga y pepino o ensalada dulce de mango, manzana, piña fresa y lechuga (120 gramos a elección).3. Asado huilense (300 gramos lomo de cerdo), con 150 gramos de lechona, con arepa de arroz (80 gramos), insulso (80 gramos), con ensalada de tomate Cherry, zanahoria, cebolla, lechuga y pepino o ensalada dulce de mango, manzana, piña fresa y lechuga (120 gramos a elección).4. Pechuga de pollo a la plancha (350 gramos de Pollo campesino), con 100 gramos de arroz blanco, con papas a la francesa, croquetas de yuca o cascos de papa común(150 gramos cualquiera a elección), con ensalada de tomate Cherry, zanahoria, cebolla, lechuga y pepino o ensalada dulce de mango, manzana, piña fresa y lechuga 120 gramos a elección. 4. Postre artesanal bebida caliente café de especialidad. Tres opciones: 1. Postre de tiramisú decordado con crema chantilly (café) 300 gramos + Café de 7 onzas Bourbon Rosado.2. Postre de tres leches (crema de leche, leche condensada y de leche evaporada (o entera), decordado con crema chantilly o merengue) 300 gramos + Café de 7 onzas Bourbon Rosado.3. Porción torta Redvelvet 300 gramos + Café de 7 onzas Bourbon Rosado.5. Bebidas frías1. Copa agua 300 Ml con Hielo servida al principio de la comida2. Jugo Natural 300 Ml (Cholúpa,	30,00	UN	133.333,33	106.666,70	3.999.999,90	3.200.001,00

		maracuyá, lulo o limonada natural) como acompañante del almuerzo o gaseosa 400ml servida a la mesa con Hielo.3. Copa agua 300 Ml con Hielo servida al finalizar la comidaNota: La comida deberá ser servida en un salón privado (dispuesto exclusivamente para los invitados) con aire acondicionado con capacidad para 30 personas y al menos tres (3) meseros disponibles para la atención.						
1	80141609	OFRENDA FLORAL OFICIAL (corona para busto) 1 corona con flores naturales frescas de corte premium rosas, lirios, crisantemos y follaje. Cinta dorada con leyenda institucional impresa (texto suministrado por la Gobernación). Entrega e instalación en sitio con mínimo 1 h de anticipación.	1,00	UN	333.333,33	266.666,70	333.333,33	266.666,70
2	80141609	ARREGLOS FLORALES DECORATIVOS PARA LA DECORACION DE AUDITORIO 6 arreglos con variedad de florez como: hortencias, rosas, lirios y follajes, con su respectiva base. Tamañano mínimo del arreglo floral de 80 cm Uniformidad en diseño y altura. Entrega e instalación mínimo 2 horas antes del evento.	6,00	UN	313.408,00	250.726,40	1.880.448,00	1.504.358,40
3	80141609	MOBILIARIO: MESAS TIPO CUBO Y SILLAS 4 mesas blancas tipo cubo superficie. mín. 60×60 cm, alt. 75 cm), color blanco 8 sillas (dos sillas por mesa): diseño moderno, color blanco o marfil, sin deterioro. Cubre piso blanco y estructura para la pared (ver imagen ilustrativa) Montaje y desmontaje a cargo del oferente; entrega mínimo 3 h antes del evento.	4,00	UN	750.000,00	600.000,00	3.000.000,00	2.400.000,00
4	80141609	ESTACIONES DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD Una (1) estaciones completamente dotadas para mínimo 150 personas. Café 7 onzas Bourbón Rosado. Insumos por estación: vasos biodegradables (mín. 200 ml), azúcar blanca/morena, panela, pitillos, servilletas. Aromáticas: mínimo 5 sabores distintos. Agua caliente permanente Personal para el servcio	1,00	UN	2.500.000,00	2.000.000,00	2.500.000,00	2.000.000,00
5	80141609	SUMNISTRO DE AGUA POTABLE EMBOTELLADA 60 botellas de agua purificada, presentación 600 ml, marca de reconocimiento nacional. Envase PET sellado de fábrica; vencimiento no menor a 6 meses desde la fecha del evento. Entrega refrigerada o en nevera portátil (temperatura máx. 4°C al momento del servicio).	60,00	UN	7.500,00	6.000,00	450.000,00	360.000,00
6	80141609	PERSONAL DE PROTOCOLO Y SERVICIO 2 meseros/auxiliares de protocolo con experiencia en eventos de alto nivel. Uniforme formal obligatorio camisa blanca manga larga, pantalón negro de paño, zapatos negros de cuero, guantes blancos y pajarita/corbatín negro. Capacitación acreditable en protocolo y etiqueta (carta de competencia o certificado de formación). Servicio mínimo de 4 horas continuas; cero uso de dispositivos móviles personales durante el servicio. Discreción, fluidez verbal y actitud de servicio ante funcionarios del más alto nivel del Estado.	2,00	UN	188.036,00	150.428,80	376.072,00	300.857,60
7	80141609	REFRIGERIOS EMPACADOS PARA ASISTENTES 50 combos individuales compuestos por: 1 tostado español mediano O 1 sándwich de queso madurado (pan artesanal o baguette). 1 jugo natural de cholupa o maracuyá, 250-330 ml, empacado en caja o botella sellada. Empaque individual en bolsa kraft o caja biodegradable con servilleta. Sin conservantes artificiales. Elaboración el mismo día del evento; entrega en sitio mínimo 30 min antes de la distribución.	50,00	UN	29.233,33	23.386,67	1.461.666,50	1.169.333,50
8	80141609	IMPUESTO AL CONSUMO (8%)Rest. Catering Art. 512 1 ET (ítems 3, 4.4, 5)	1,00	UN	636.933,30	509.547,00	636.933,30	509.547,00
9	80141609	IVA (19% Hospedaje, decoración, mobiliario, agua, personal Art. 468 ET(Tiquetes aéreos nacionales: EXENTOS Art. 476 num. 22 ET)	1,00	UN	2.262.239,34	1.809.791,00	2.262.239,34	1.809.791,00

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 Seleccione

Documento	Fase de Contrato	Fase de Habilitación
Formato de Experiencia	☐	☐
Certificaciones	☐	☐
Documentos que acreditan la identificación de los representantes legales y miembros de juntas directivas.	☐	☐
RUP	☐	☐
RUT	☐	☐
Limitaciones del representante legal (sólo para personas jurídicas)	☐	☐
Actividades por el objeto social (sólo para personas jurídicas)	☐	☐
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.	☐	☐
Un certificado que acredite los indicadores de capacidad financiera y organizacional.	☐	☐
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.	☐	☐
Actas de Asamblea	☐	☐
Anexo de Acreditación de experiencia	☐	☐
Anexo de Acreditación de capacidad financiera	☐	☐
Anexo de Acreditación de capacidad organizacional	☐	☐
Certificado de constitución de proponente plural	☐	☐
Certificación de tamaño empresarial (MiPyme)	☐	☐
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.	☐	☐
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.	☐	☐
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
☐	1074-2026_1.PDF	1074-2026_1.PDF	(detalle)

Información presupuestal

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	ADRIANA MARCELA VA	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	52.967.686	Guardar y notificar
Supervisor		Tipo de documento		Número de documento		Guardar y notificar

Asignaciones Ordenador del pago

Ordenador del pago		Tipo de documento	Número de documento	Guardar y notificar

Agregar usuario

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Ordenador del Gasto	ADRIANA MARCELA VALENCIA CARDONA	24/04/2026 5:28:37 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	ADRIANA MARCELA VALENCIA CARDONA

Información presupuestal

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

Destinación del gasto Funcionamiento

Fuente de los recursos:		**Valor**
Presupuesto General de la Nación - PGN	☐Sí ☑No *	
Sistema General de Participaciones - SGP	☐Sí ☑No *	
Sistema General de Regalias - SGR	☐Sí ☑No *	
Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)	☑Sí ☐No *	34.053.888,9
Recursos de Crédito	☐Sí ☑No *	
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)	☐Sí ☑No *	
	Total	34.053.888,9

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)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Valor a utilizar	Código unidad/subunidad ejecutora	Estado	
☐	2513	CDP	No se ha iniciado		42.567.359 COP	02-01-02-02-02-009	-	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 Posición de Gasto	Consulta Ejecución	
☐	2946	Presupuestal (CDP)	-	No se ha iniciado	34.053.888,9 COP	34.053.888,9 COP	-	-	SIIF	Detalle Editar

Saldo de compromisos CDP 34.053.888,9 COP
Saldo de compromisos AVF 0 COP
Saldo total comprometido 34.053.888,9 COP
Última consulta a SIIF
Fecha de consulta SIIF -