San Juan de Pasto, 29 de DICIEMBRE de 2023

Informe de actividades: DICIEMBRE– 2023

Contrato interadministrativo:

GN 3306-2023 MONTO $60.000.000

GN 3306-2023 MODIFICATORIO 1: $30.000.000

OBJETO: La empresa de tecnología, imprenta y comunicaciones de Nariño-ETICNAR, se compromete con la Gobernación de Nariño a prestar el servicio de diseño, impresión y edición audiovisual del material formativo para la implementación del pilotaje estratégico formativo de la cátedra café de Nariño, con el propósito de incentivar e incrementar la apropiación del conocimiento del café Nariñense y su cultura cafetera, articulado con recursos Tic en el marco del programa de Innovación educativa de las políticas públicas de Innovación social en cuatro establecimientos educativos del Departamento de Nariño (San José de Alban, Arboleda, La Unión y Sandoná) del Departamento de Nariño.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VALOR UNITARIO IVA
1	DIAGRAMACIÓN PAGINA FULL COLOR + ARTES GRÁFICOS ILUSTRACIÓN Y DISEÑO DIGITAL DE LA CARTILLA "CATEDRA CAFÉ DE NARIÑO, 60 PAGINAS", TIPO FOLLETO PAGINA X PAGINA	DIAGRAMACIÓN PAGINA FULL COLOR	$ 72.000
2	IMPRESIÓN DE LA CARTILLA "CATEDRA DE CAFÉ" EN PROPALCOTE DE 300GRS BRILLANTE FULL COLOR, MEDIA CARTA, 60 PAGINAS	IMPRESIÓN CARTILLA	$ 9.800
3	EDICIÓN DE VIDEO PARA VIDEO CAPSULAS AUDIOVISUALES FORMATIVAS EN TEMÁTICAS DECAFÉ	EDICIÓN	$ 780.000
4	SESIONES DE FOTOGRAFÍA Y VIDEO PROFESIONAL PARA VIDEO CAPSULAS PARA PAGINA WEB	SESIÓN VIDEO Y FOTOGRAFÍA	$ 750.000
5	CERTIFICADOS TAMAÑO CARTA FULL COLOR	CERTIFICADOS	$ 4.200

Powered by CamScanner

Gobernación de Nariño
¡EN DEFENSA DE LO NUESTRO!

ETICNAR
Empresa de Tecnología, Imprenta y Comunicaciones de Nariño

Formato CPptoC03

Gobernación de Nariño

NIT:800103923-8

REGISTRO DE COMPROMISO

Número: 2023061301

Fecha:	28/06/2023
Tercero:	814000416 Sucursal: 001 Nombre: EMPRESA DE TECNOLOGIA, IMPRENTA Y
Concepto:	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. GN3306-2023. La empresa de tecnología, imprenta y comunicaciones de Nariño-Eticnar se compromete con la Gobernación de Nariño a prestar el servicio de diseño, impresión y edición audiovisual del material formativo para la implementación del pilotaje

CUENTA	NOMBRE	TIPO AFEC	TIPO AFEC	VALOR
2 3 2 02 02 009-23-2302-0400-2302041-2022003520120-97990-16-1 2 2 0 00	Servicios para la comunidad, sociales y personales/Tecnologías de la Información y las Comunicaciones/Fomento del desarrollo de aplicaciones, software y contenidos para impulsar la apropiación de las Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC)/Intersubsectorial Comunicaciones/Servicio de promoción de la participación ciudadana para el fomento del diálogo con el Estado/Fortalecimiento A la Innovación Social y Digital del Departamento de Nariño/Otros servicios diversos n c p /Administración Central/Ingresos Corrientes de destinación específica por Acto Administrativo	DIS	2023060240	60,000,000 00
			TOTAL:	60,000,000 00

CRISTHIAN AGUILAR RENDON
SUBSECRETARIO DE PRESUPUESTO

Elaboro: JÄDER ELICER ORTEGA RIASCOS

Formato CPptoC02

Gobernación de Nariño

NIT:800103923-8

DISPONIBILIDAD

Número: 2023110188

El suscrito SUBSECRETARIO DE PRESUPUESTO, certifica que en la fecha existe saldo presupuestal libre de afectación para respaldar el siguiente compromiso:

Fecha:	24/11/2023
Tercero:	9999999999999999 Sucursal: 999
Nombre:	VARIOS

CUENTA	NOMBRE	Valor
2 3 2 02 02 009-23-2302-0400-2302041-2022003520120-97990-16-1 2 2 0 00	Servicios para la comunidad, sociales y personales/Tecnologías de la Información y las Comunicaciones/Fomento del desarrollo de aplicaciones, software y contenidos para impulsar la apropiación de las Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC)/Intersubsectorial Comunicaciones/Servicio de promoción de la participación ciudadana para el fomento del diálogo con el Estado/Fortalecimiento A la Innovación Social y Digital del Departamento de Nariño/Otros servicios diversos n.c.p./Administración Central/Ingresos Corrientes de destinación específica por Acto Administrativo	30,000,000.00
	Total Disponibilidad:	30,000,000.00

Total Disponibilidad:TREINTA MILLONES de PESOS MC.

CONCEPTO: Adición al contrato interadministrativo 3306-2023

CRISTHIAN AGUILAR RENDON
SUBSECRETARIO DE PRESUPUESTO

Elaboro: FERNANDAERASO

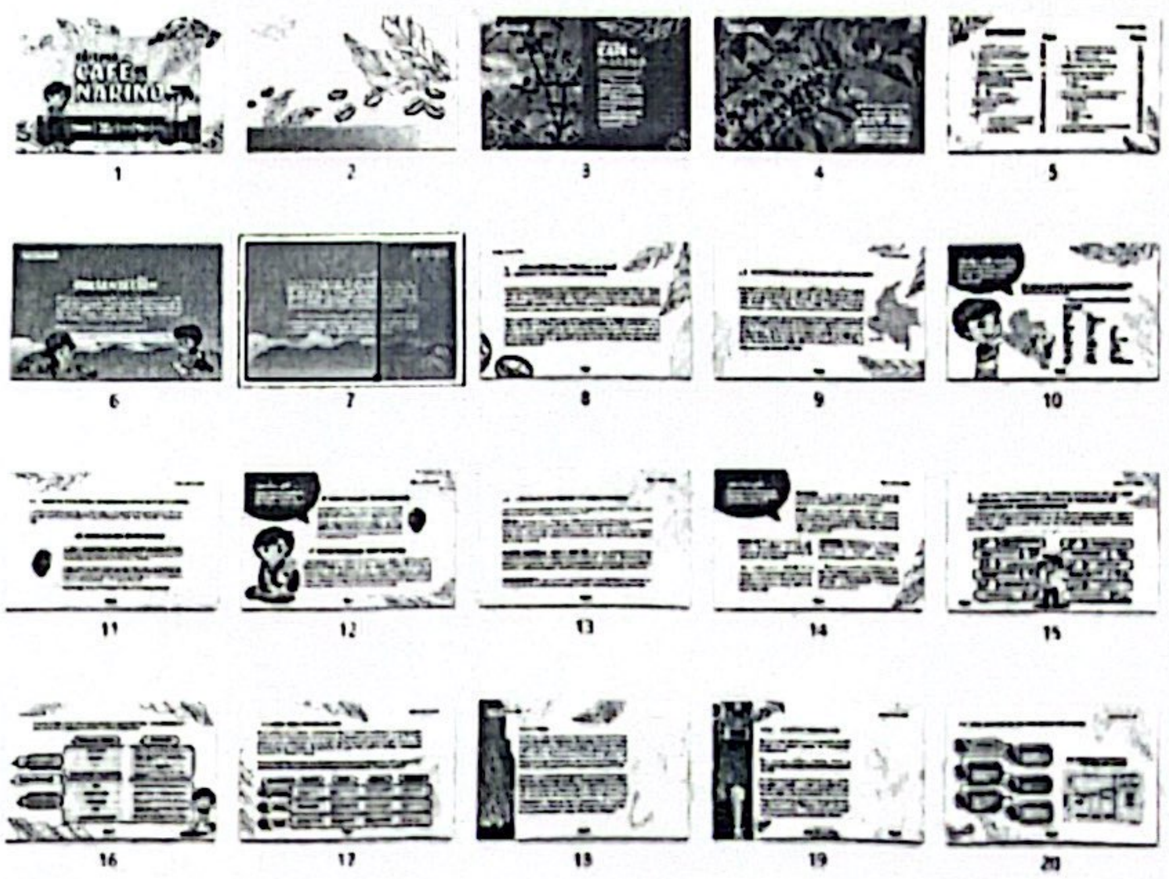
Powered by CamScanner

Obligaciones contractuales:

1. **Diagramación (1 página full color + artes gráficos, ilustración y diseño digital de la cartilla "Catedra Café de Nariño", 60 páginas), Tipo folleto página x página.**

   La diagramación de La cartilla se encuentra en el medio magnético (USB), la cual fue valorada y aceptada por el supervisor del contrato el subsecretario de innovación Geovanny Abaunza.





Powered by CamScanner

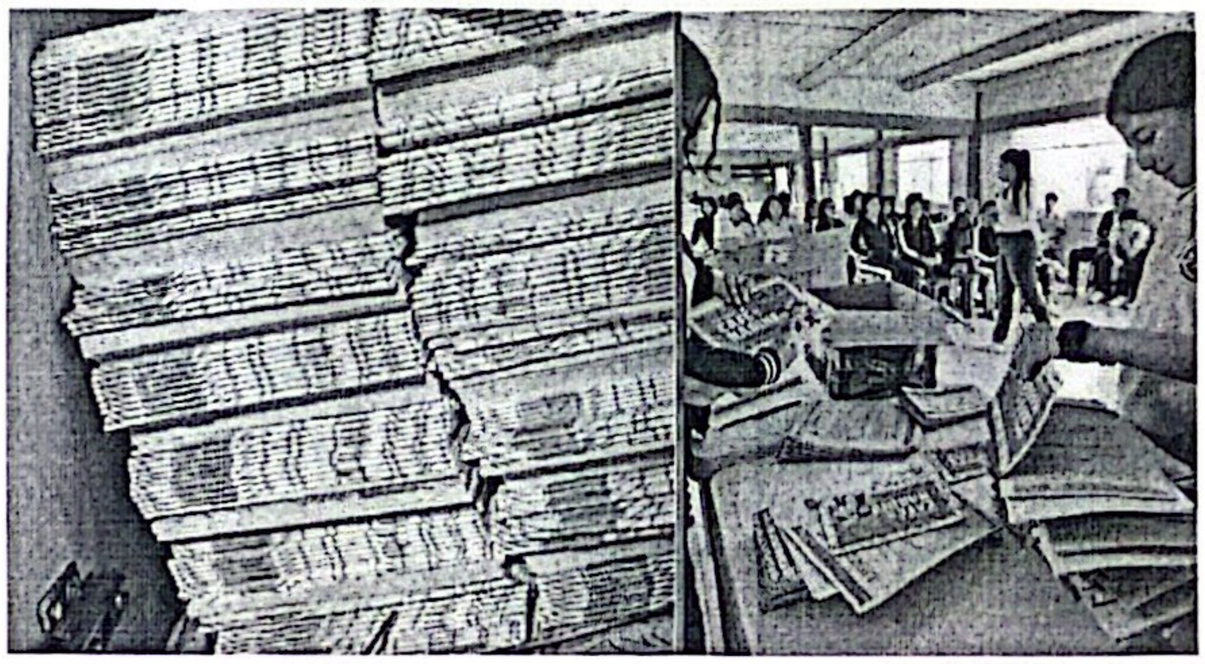


Powered by CamScanner

2. **Impresión de la cartilla "Catedra de Café" en propalcote full color,**

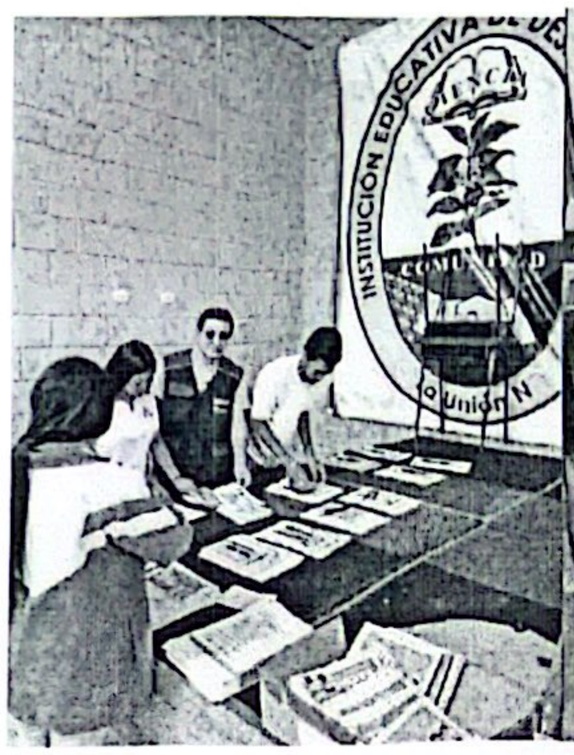
Se ordenaron 2789 ejemplares de la cátedra café de Nariño. Las cuales en el contrato inicial se entregaron 1000 ejemplares y 1789 en el modificatorio.







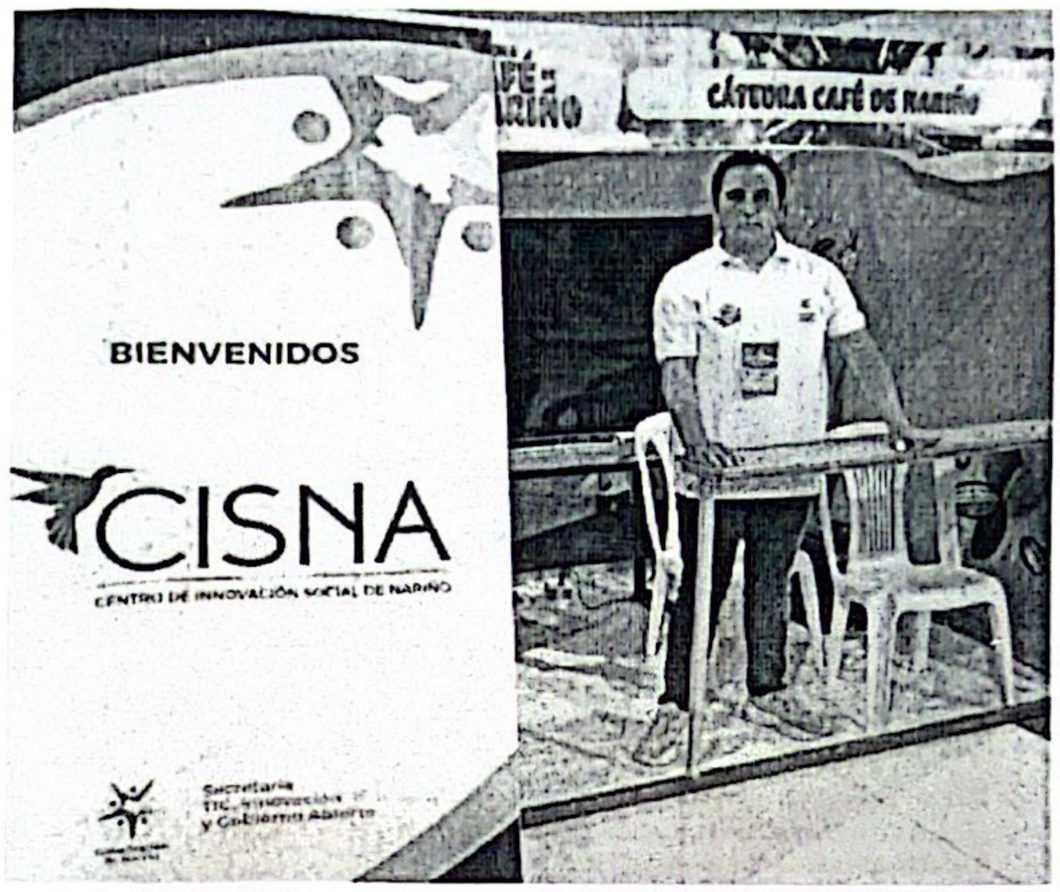
Powered by CamScanner





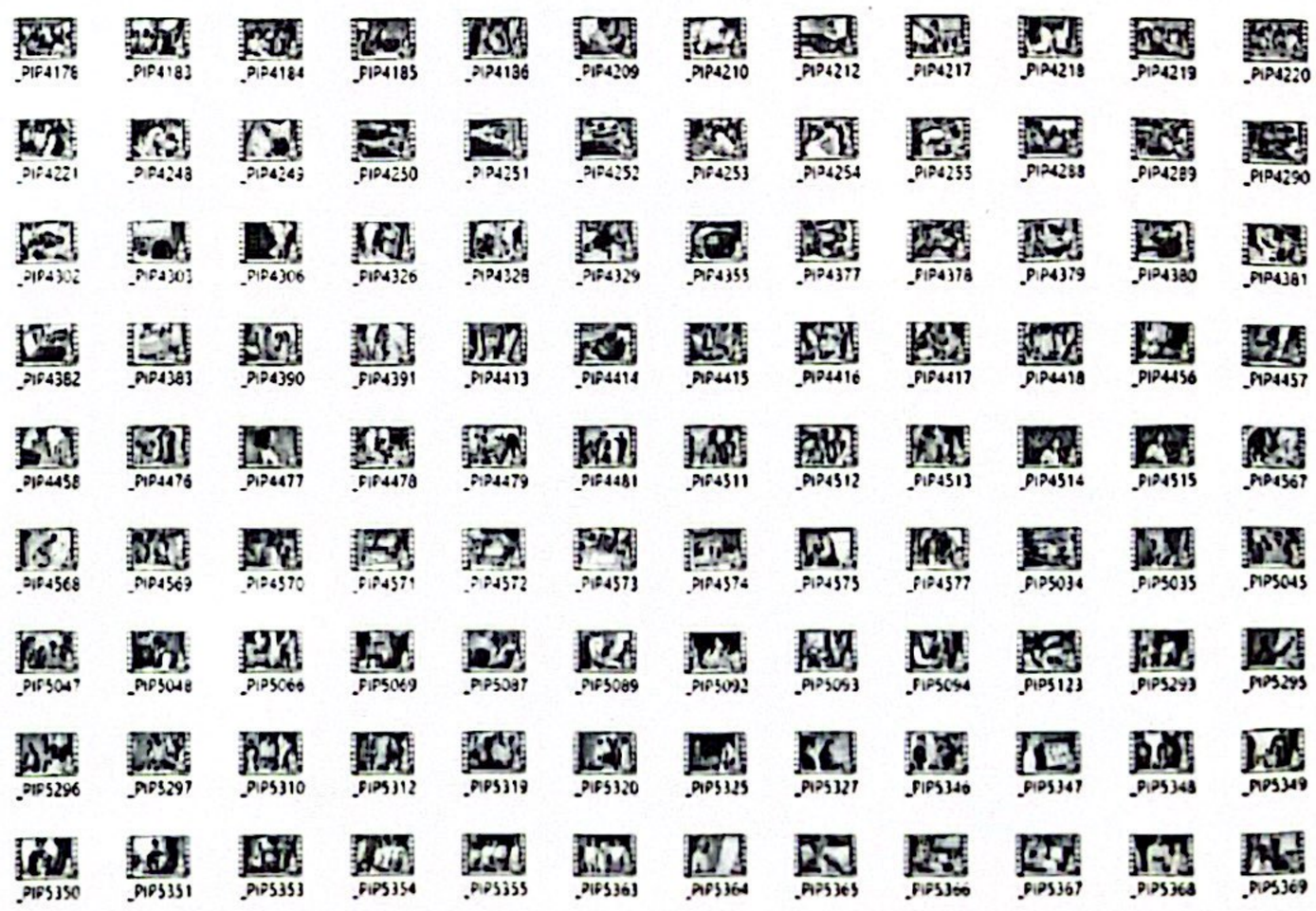


Powered by CamScanner



3. **Edición de video para video cápsulas audiovisuales formativas en temáticas de café.**

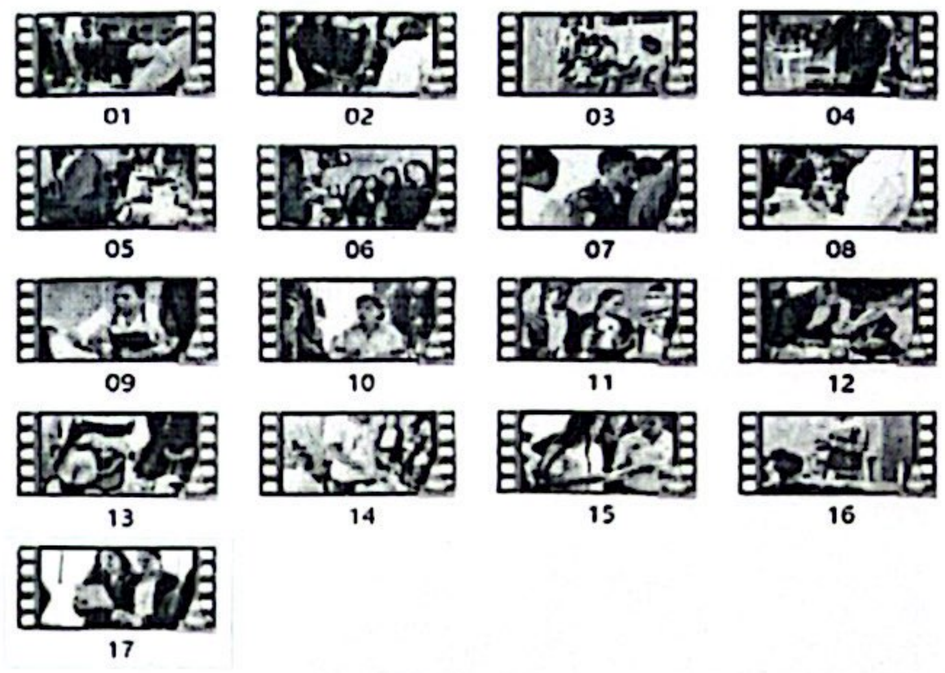
   Los archivos se encuentran en el medio magnético (USB), la cual fue valorada y aceptada por el supervisor del contrato el subsecretario de innovación Geovanny Abaunza.



4. **Sesiones de fotografía y video profesional para video cápsulas para página web.**

Powered by CamScanner

Los archivos se encuentran en el medio magnético (USB), la cual fue valorada y aceptada por el supervisor del contrato el subsecretario de innovación Geovanny Abaunza. Se aclara que quedaron faltando dos (2) videocapsulas las cuales, y se entregaron en el modificatorio 1.



GUIONES DESARROLLADOS

Microcápsula 01
"El Alma de Nariño"

Presentación
Voz narradora
Ruth Margarita Castillo
(Personaje Ñapanguita)

Guion:

En una mística montaña de Nariño, una planta de café contaba historias a sus pequeños frutos diciéndoles que cada grano tenía un destino especial.
Les hablaba del arte de absorber el conocimiento de la tierra, de crecer lento, pero con propósito. La planta se encontraba en una escuela rural, los niños de la escuela aprendieron de sus maestros a cuidarla y a entender el valor de la paciencia y la dedicación, al igual que los granos de café, ellos necesitaban cuidado y tiempo para cosechar el mejor fruto.

Prepárate para vivir este mágico viaje, Bienvenidos a cátedra café mi Nariño un proyecto de Cisna y la gobernación de Nariño.

Microcápsula 02
"El Grano en las Aulas del Conocimiento"

Voz narradora
Ruth Margarita Castillo
(Personaje Ñapanguita)

Powered by CamScanner

Guion:

En las aulas del conocimiento, la "Cátedra Café" era como un grano de sabiduría que se molía lentamente en la conciencia de los niños. Cada lección era una mezcla única de historia y aroma, donde las raíces familiares y las hojas verdes se convertían en tinta para escribir un futuro ligado al orgullo cafetero.

Entrevista:
Yenny Castillo

Microcápsula 03
"Barismo: Arte y Cultura en Cada Taza"

Voz narradora
Ruth Margarita Castillo
(Personaje Ñapanguita)
Guion:

Los niños aprendieron que el barismo no solo era el arte de preparar café, sino también una puerta a la riqueza cultural de su tierra, donde cada taza contaba la historia de sus montañas.

Entrevista:
Sandra Barista

Microcápsula 04
"El Barismo como Expresión del Alma"

Voz narradora
Ruth Margarita Castillo
(Personaje Ñapanguita)

Guion:

La maestra transmitió su saber cómo un cuento de sabores y enseñanzas. Los jóvenes, guiados por el aroma del café, descubrieron que el barismo no solo era una técnica, sino una forma de expresar el alma de su tierra, transformando las aulas en escenarios de magia y aprendizaje.

Entrevista:
Sandra Barista

Microcápsula 05
"Del Grano al Tostador: Transformación con Paciencia y Arte"

Voz narradora
Ruth Margarita Castillo

Powered by CamScanner

(Personaje Ñapanguita)

Guion:

Los granos de café contaban ansiosos sus historias al tostador. Con paciencia y arte, el maestro del fuego les enseñó a transformarse en fragantes tazas de sueños, llenas de la rica esencia de las montañas nariñenses.

Entrevista:
Juan Barista

Microcápsula 06
"El Ritual del Tostado: Poesía en Cada Grano"

Introducción:
Sra. Ruth

Guion:

Los granos, al enfrentarse al tostador, hallaban su destino sublime. Este proceso, más que una transformación, era un ritual de amor hacia la tierra. Cada grano tostado era un poema, y cada taza, una oda a la pasión cafetera de Nariño.

Entrevista:
Juan Barista

Microcápsula 07
"Mezclas Precisas: Éxito como el Mejor Café"

Voz narradora
Ruth Margarita Castillo
(Personaje Ñapanguita)

Guion:

Un audaz caficultor aprendió que el éxito es como el mejor café: requiere de mezclas precisas. Con sabiduría, combinó la tradición de su finca con técnicas innovadoras, logrando una taza que narraba la historia de Nariño con cada sorbo.

Entrevista:
José Solarte - Café La María

Microcápsula 08
"Joven Cafetero: Fusionando Innovación con Tradición"

Powered by CamScanner

Voz narradora
Ruth Margarita Castillo
(Personaje Ñapanguita)

Guion:

Con ojos curiosos un joven anhelaba convertirse en un maestro del café capturando la esencia de Nariño en cada paso de su formación, trayendo consigo innovación para fusionarse con la tierra, descubrir los secretos del café nariñense y así cultivar un futuro prometedor a los próximos herederos del café.

Entrevista:
JOSE MIGUEL JOJOA

Microcápsula 09
"Emprendedor en las Tierras Altas: Fusión de Tradición y Tecnología"

Voz narradora
Ruth Margarita Castillo
(Personaje Ñapanguita)

Guion:

En las tierras altas donde el sol acaricia los cafetales, un joven emprendedor descubrió su razón de ser al fusionar tradición y tecnología, tejiendo historias de aroma y sabor que encantaron al mundo desde su finca cafetalera.

Entrevista:
JOSE MIGUEL JOJOA 2

Microcápsula 10
"Legado Empresarial: Sembrando Compromiso y Responsabilidad"

Voz narradora
Ruth Margarita Castillo
(Personaje Ñapanguita)

En la Cátedra Café de Nariño, las grandes empresas cafeteras descubrieron que su verdadero legado no solo estaba en los granos excepcionales, sino en sembrar en las nuevas generaciones el compromiso y la responsabilidad de preservar la tradición cafetera, guiándolas hacia un emprendimiento consciente.

Entrevista:
CAFÉ MORASURCO

Powered by CamScanner

Administrador
Flavio

Microcápsula 11
"Café Doña Amelia: Dulces Oportunidades de la Tradición"

Voz narradora
Ruth Margarita Castillo
(Personaje Ñapanguita)

Guion:

Una familia descubrió que el café no solo era una bebida, sino una fuente de propósito. Apasionados por cada etapa, desde la cosecha hasta la taza, hallaron en el amor por el café la llave para abrir oportunidades comerciales que endulzaron no solo sus vidas, sino también las de quienes compartían su néctar.

Entrevista
Café doña Amelia

Microcápsula 12
"Lecciones del Café: Crecimiento y Cuidado"

Voz narradora
Ruth Margarita Castillo
(Personaje Ñapanguita)

Guion:

Hace mucho tiempo un grano de café decidido a aprender, viajó de finca en finca buscando la sabiduría que solo un maestro experto podría brindarle. Encontró a un cafetalero paciente que le enseñó la importancia del tiempo y el cuidado en su crecimiento, la primera lección del camino hacia la perfección.

Entrevistas Colegio Alban

Microcápsula 13
"Taller de Tostado: Paciencia y Atención Meticulosa"

Voz narradora
Ruth Margarita Castillo
(Personaje Ñapanguita)

Guion:

Powered by CamScanner

Convertido en grano maduro, nuestro héroe llegó a un taller de tostado, donde una vieja taza de cerámica le contó sobre la paciencia que debe tener un maestro del café para resaltar los sabores únicos. "La prisa solo quema las esencias", susurró la taza, guiando al grano hacia la quietud y la atención meticulosa.

Entrevistas
Colegio La Unión

Microcápsula 14
"Aroma y Sabiduría: El Maestro Barista"

Voz narradora
Ruth Margarita Castillo
(Personaje Ñapanguita)

Guion:

El grano, ahora transformado en un exquisito café, viajó a las tierras cafetaleras Nariño, donde un barista maestro le enseñó sobre la importancia del aroma en la experiencia del café. "La enseñanza es como el aroma: sutil pero perdurable", le dijo el maestro, concluyendo la travesía del grano con la sabiduría de compartir conocimiento con gracia y delicadeza.

Entrevistas
Colegio Rosaflorida

Microcápsula 15
"Créditos y agradecimiento"

Voz narradora
Ruth Margarita Castillo
(Personaje Ñapanguita)

Guion:

Esta es una iniciativa de la Gobernación de Nariño y el Centro de Innovación CISNA, quienes lideran la Cátedra Café de Nariño la cual no solo promueve el café, sino que también cultiva la pedagogía del mismo, inspirando a jóvenes a emprender en este noble arte. Esta labor fortalece la conexión entre generaciones, transmitiendo el conocimiento cafetero como una herencia invaluable. Cada charla y taller son puentes hacia la tradición, celebrando la riqueza de nuestra tierra. Que esta semilla que se está sembrando crezca con prosperidad, llevando la esencia de Nariño a nuevas alturas.

Un saludo afectuoso de agradecimiento a todos los funcionarios, educadores, pero sobre todo a estos prometedores jóvenes que han acogido estos conocimientos con amor y gratitud para un mejor futuro en los campos Nariñenses.

5. **Certificados tamaño carta full color.**

Powered by CamScanner

Se entregaron 340 certificados, se adjunta modelo y entrega:





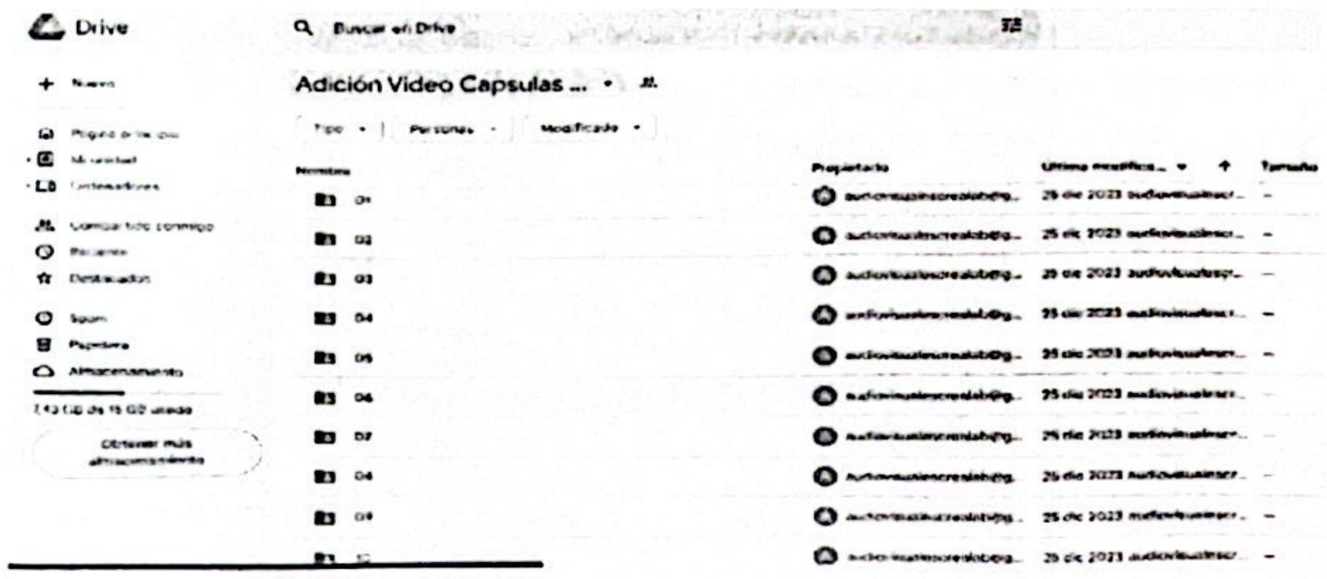


Powered by CamScanner



6. **Entrega de la edición 22 video para Video capsulas Formativas en temas de Café.**

Se realizo la actividad en campo para la recopilación de material audiovisual en el municipio de Rosaflorida (Nariño), se hicieron tomas de apoyo y tomas con drones de espacios y escenas para las videocapsulas formativas. El material fue revisado por el subsecretario de innovación Geovanny Abaunza y reposa en el medio magnético.



CAPSULAS CÁTEDRA CAFÉ DE NARIÑO – FORMATIVAS

1. PRESENTACIÓN CATEDRA.

Somos Sara la chapolera y Alejo, recolectores de café, hijos de padres y abuelos caficultores, pequeños productores de un café de gran calidad; con alegría te saludamos como estudiantes de Nariño y te invitamos a conocer y aprender un poco más sobre el bello mundo del café a través de esta cátedra.

A continuación, te presentamos los temas que vamos a aprender:

2. INTRODUCCIÓN AL CULTIVO DEL CAFÉ.

¿Sabías que el origen del café se remonta probablemente a la provincia de Kaffa en Etiopía y que existen diversas teorías de como llego el café a Colombia, una hipótesis sugiere que las primeras semillas de café ingresaron al país por el este, específicamente a las regiones de Norte de Santander y Santander, provenientes de Venezuela?

¿Que la región más extensa para el cultivo de café es la Cordillera Central, abarcando departamentos como Nariño, Cauca, Valle, Huila, Tolima, Caldas y Antioquia, por sus suelos

Powered by CamScanner

ideales para producir café de alta calidad, qué Nariño, con sus 41 municipios, se destaca como una joya en la producción de café en diversas zonas geográficas?

3. ESPECIES DE CAFÉ MÁS COMUNES EN COLOMBIA Y EN EL MUNDO.

Sabías que Las tres principales especies de café, Coea arábica, Coea canephora y Coea Liberica, qué la especie más prominente en el departamento de Nariño es la Coffea arábica y que es apreciado por su sabor suave, dulce, con una acidez bien equilibrada y notas que varían desde frutas hasta flores, siendo esta especia la base del café de especialidad.

Las principales variedades de café en Colombia que se destacan por su singularidad como por la calidad que ofrecen en taza se consideran las siguientes: Geisha, Borbón Amarillo, Rojo y Rosado, Maragogipe, Caturra, Tabí, Colombia y Castillo.

4. PRÁCTICAS AGRONÓMICAS Y TÉCNICAS DE TRANSFORMACIÓN ASOCIADAS A LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ.

Sabías que el potencial de producción de materia seca del café viene determinado por la genética de la planta, su variedad o la interacción que tiene con el medio ambiente en cuanto a factores como el suelo y que el potencial de producción de materia seca del café viene determinado por la genética de la planta, su variedad o la interacción que tiene con el medio ambiente en cuanto a factores como el suelo, además existen otras actividades técnicas y agroindustriales recomendadas para garantizar una óptima productividad y calidad como:

- Selección y Siembra
- Manejo del Cultivo
- Cosecha
- Procesamiento Post-Cosecha (Beneficio Húmedo y Seco)
- Trillado
- Clasificación y Selección
- Torrefacción o tostión
- Molienda
- Empaque, distribución y comercialización

5. PROCESAMIENTO DE CAFÉ POST-COSECHA.

¿Sabías que el beneficio y secado del café es un proceso muy importante para determinar la calidad del café, por eso queremos que conozcas los siguientes tipos procesos de beneficio del café:

LAVADO, es un proceso húmedo donde utilizamos agua para remover el mucilago del grano de café y posteriormente secarlo al sol para obtener el café pergamino seco.

SECO, es un proceso natural, donde las cerezas completas con su piel y pulpa intacta del café son secadas al sol.

HONEY, Después del despulpado el café se deja parte del mucilago en los granos y posteriormente se secan al sol.

6. TRANSFORMACIÓN INDUSTRIAL

Powered by CamScanner

Después de conocer el maravilloso mundo de la historia, cultivo y procesamiento de café, comenzaremos nuestro viaje al emociónate mundo de transformación del café hasta llegar a la taza de café que tomamos cada día.

7. EL ARTE DE TOSTAR CAFÉ

Es un proceso esencial en la transformación de café donde los granos verdes se transforman mediante calor. Este proceso conlleva cambios físicos y reacciones químicas que liberan el aroma y sabor del café.

Para ello el café verde requiere pasar por diferentes etapas como son:

1. Fase de secado. Donde se realiza la evaporización del agua, el grano cambia de color de verde amarillo.
2. Fase de caramelización. Es la etapa donde se funde los azucares y el grano se torna de café claro.
3. Fase de transición Térmica o también llamada el primer CRACK, es donde se produce la tostión del grano y se manifiesta por su sonido.
4. Fase del desarrollo del grano. El color cambia a café medio, pierde aproximadamente el 13% de su peso.
5. Fase de enfriamiento. Las células del grano se cristalizan o petrifican sellando los poros del grano y dejando atrapado dentro de los aromas y sabores del grano y nuestro grano de café está listo.

8. PARAMETROS DE CALIDAD DEL CAFÉ.

¿Sabías que La evaluación de la calidad del café colombiano implica dos aspectos clave: el análisis físico y sensorial?

El análisis físico se concentra en la calidad visible y tangible de los granos, como su tamaño, forma y uniformidad, clasificando a los granos de alta calidad como "excelsos"19.

CATACIÓN. Por otro lado, el análisis sensorial o "prueba de taza" evalúa las características como el aroma, el cuerpo y la acidez del café. Estas cualidades sensoriales no solo determinan la calidad y la clasificación comercial del café, sino que también sirven como indicadores de las buenas prácticas seguidas durante su cultivo y procesamiento

Entonces, ¿cómo podemos establecer la Calidad de café?

Calidad de café = calidad física (apariencia visual) + calidad sensorial (prueba de taza)

9. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL CAFÉ

Te presentamos las características sensoriales del café:

1. Fragancia / Aroma. Los aspectos aromáticos incluyen la fragancia (definida como el olor del café molido cuando aún se encuentra seco) y el aroma (el olor del café cuando se vierte el agua caliente mediante la infusión). Se puede evaluar esto en tres pasos distintos en el proceso de cata de café.
2. Sabor. El sabor representa la característica principal del café, las notas "medidas", entre las primeras impresiones dadas por el aroma y la acidez del café, además de

Powered by CamScanner

su sabor residual final. Es una impresión combinada de todas las sensaciones gustativas (de la papila) y los aromas retronasales que van de la boca a la nariz.

3. Sabor Residual. Se define por la duración de los atributos positivos del sabor (sabor y aroma) que emanan de la parte posterior del paladar, después de que el café se expectora o se traga.
4. Acidez. La acidez se describe a menudo como "brillo" cuando es favorable, o "agrio" cuando es desfavorable. En su mejor forma, la acidez contribuye a la vivacidad de un café, a la dulzura, al carácter de fruta fresca; y es casi inmediatamente percibido cuando el café se ha sorbido en la boca
5. Cuerpo. La calidad del cuerpo se basa sobre la sensación táctil del líquido en la boca, principalmente percibido entre la lengua y el paladar.
6. Balance. Indica cómo interactúan los diferentes atributos del sabor, del sabor residual, de la acidez y del cuerpo
7. Dulzura. Se refiere a una agradable y rica sensación del sabor, así como a cualquier dulzura obvia; se percibe como resultado de la presencia de ciertos carbohidratos.
8. Taza Limpia. se refiere a la ausencia de impresiones negativas, que interfieran a lo largo de la cata, desde la primera ingestión hasta el sabor residual final, es una "transparencia" de la taza.
9. Uniformidad. Se refiere a la constancia del sabor de las diversas tazas de la muestra probada.
10. Impresión Global. Se entiende que el puntaje "global" refleja el grado de integración holística de la muestra tal como la percibe el panelista individual.
11. Defectos. Los defectos son los sabores negativos o pobres que restan mérito a la calidad del café.

10. METODOS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ.

(BREWING)

Les presentamos algunas formas en las que se puede preparar y extraer el café, lo cual permite que haya diferentes sabores y aromas para un mismo café con diferentes métodos de preparación.

-Métodos de infusión – Prensa Francesa. Es el proceso mediante el cual se infusiona agua caliente al café que esta sobre un filtro de papel o tela, esto da como resultado una taza clara, limpia y de cuerpo ligero

-Métodos de infusión presurizada – Maquina de espressso y Aeropress: Se basa en extraer el café mediante presión de aire, lo cual da como resultado una bebida intensa a través de un proceso rápido

-Método de filtrado al vacío – Sifón Japones: El café se mezcla con el agua en infusión para luego ser extraído por el vacío que se genera, esto resulta en un café limpio y lleno de sabor.

Powered by CamScanner









Powered by CamScanner

INFORME EJECUCION ADICION

1	IMPRESIÓN DE LA CARTILLA "CATEDRA DE CAFÉ" EN PROPALCOTE DE 300GRS BRILLANTE FULL COLOR, MEDIA CARTA, 60 PAGINAS	1789	IMPRESIÓN CARTILLA	$ 9.800	$ 17.532.200
2	EDICIÓN DE VIDEO PARA VIDEO CAPSULAS AUDIOVISUALES FORMATIVAS EN TEMÁTICAS DE CAFÉ	15	EDICION	$ 780.000	$ 11.700.000
3	DIAGRAMACIÓN (1) PAGINA FULL COLOR + ARTES GRÁFICOS ILUSTRACIÓN Y DISEÑO DIGITAL DE LA CARTILLA "CATEDRA CAFÉ DE NARIÑO, 60 PAGINAS" , TIPO FOLLETO PAGINA X PAGINA	146	DIAGRAMACION PAGINA FULL COLOR	$ 72.000	$ 10.512.000
	TOTAL				$ 39.744.200

CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES

Obligaciones Especificas del Contrato	Cumplimiento (SI - NO - N/A)	Observaciones
1. Prestar el servicio integral de impresión de los documentos descritos en las especificaciones técnicas del presente documento.	SI	
2. Prestar el servicio de realización del material audiovisual (edición de videos y toma y edición de fotografías, elaboración de los videos capsulas que alimentaran la página web "Catedra café" alojada en el centro de innovación social de Nariño- Cisna).	SI	
3. El contratista deberá entregar el banco de fotografías al supervisor del contrato para la respectiva alimentación de la página web "Catedra café" alojada en el centro de innovación social de Nariño- Cisna y material asociado.	SI	
4. Cumplir con todas las condiciones y especificaciones técnicas exigidas y señaladas en el presente estudio previo, con sus respectivos anexos y la oferta presentada, los cuales hacen parte integral del contrato. 5. Dentro de los diez (10) días calendario siguientes a la suscripción del presente contrato, el CONTRATISTA deberá realizar un pago de contado por un monto correspondiente al 2% del valor total de este contrato por concepto de la Tasa Pro Deporte y Recreación. Lo anterior según lo establecido en la Ley 2023 de 2020 y en las Ordenanzas Nos. 011 de 2022 y 023 de 2022 proferidas por la Asamblea Departamental de Nariño, así como lo reglamentado a través del Decreto No. 807 de 2022 expedido por el Gobernador de Nariño.	SI	
6. El contratista deberá presentar al supervisor informes mensuales de ejecución en los cuales se evidencie el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas.	SI	
7. Realizar la entrega de los elementos solicitados en el plazo y sitio convenido, con las características técnicas específicas descritas en el presente estudio previo.	SI	
8. Entregar los elementos solicitados por sus propios medios de transporte y bajo las órdenes previstas por el contratante y en los sitios designados por el mismo.	SI	
9. El Contratista reemplazará a sus expensas y a entera satisfacción, sin costo alguno todos los elementos que resulten de mala calidad o con defecto de fabricación o no cumplan con las condiciones exigidas por el Departamento, en un tiempo no mayor a cinco (05) días calendario, contados a partir de la comunicación de inconformidad.	SI	
10. Brindar la garantía de fabricación por los bienes entregados.	SI	

Powered by CamScanner

11. Para el manejo de los recursos girados por el Departamento en calidad de anticipo, el contratista deberá apertura una cuenta bancaria independiente exenta de gravámenes.	SI	
12. Guardar la debida reserva y confidencialidad sobre la información y documentos que por razón de esta orden de servicios llegare a conocer.	SI	
13. Entregar a la GOBERNACIÓN DE NARIÑO, una vez perfeccionado el contrato, la garantía única y demás documentos requeridos para la legalización del contrato y su ejecución.	SI	
14. Asumir por su cuenta y riesgo todos los salarios y prestaciones sociales, legales y aportes parafiscales y demás conceptos a todo el personal destinado para la ejecución del contrato, de acuerdo con las disposiciones del Régimen Laboral Colombiano	SI	
15. Entregar los respectivos soportes de la ejecución del contrato.	SI	
16. Velar por la adecuada y correcta ejecución del contrato.	SI	
17. El contratista debe contar con la totalidad de los ítems relacionados en las especificaciones técnicas del contrato.	SI	
18. Una vez terminado el contrato, el contratista deberá realizar la entrega al Departamento, de la documentación relacionada con el contratado (informe final en medio magnético y en físico).	SI	
19. El contratista deberá asumir todos los costos directos e indirectos para garantizar la correcta ejecución contractual.	SI	
20. Las demás que estén relacionadas con el objeto y que disponga el Departamento	SI	

ACTIVIDADES GENERALES

Obligaciones generales del Contrato	Cumplimiento (SI - NO - N/A)	Observaciones
1. Ejecutar el objeto del contrato de acuerdo con el alcance previsto en los documentos del proceso.	SI	
2. Cumplir con todo lo ofrecido en la propuesta;	SI	
3. Adelantar oportunamente los tramites y cumplir los requisitos para la ejecución y legalización del contrato.	SI	
4. Asumir todos los impuestos y retenciones que impliquen la prestación del servicio.	SI	
5. Informar oportunamente cualquier anomalía o dificultad que advierta en el desarrollo del contrato y proponer alternativas de solución a las mismas.	SI	
6. Atender las recomendaciones y sugerencias que haga el supervisor del contrato, cumpliendo sus indicaciones, recomendaciones y las demás que sean inherente al objeto de contratación.	SI	
7. Cumplir oportunamente con las obligaciones de carácter laboral frente a su personal administrativo, operativo y personal que contrate para la prestación de los servicios objeto de este contrato, por lo tanto, deberá cumplir con los pagos correspondientes al sistema de seguridad social integral (Salud, pensión y ARL), según corresponda, de conformidad por lo establecido por la normatividad vigente, de manera oportuna; sin perjuicio del trámite de cuentas de la Gobernación de Nariño. En todo caso del Departamento no adquiere frente al personal asignado vínculo laboral alguno.	SI	
8. Defender en todas sus actuaciones los intereses del DEPARTAMENTO según corresponda y obrar con lealtad y buena fe durante la ejecución.	SI	
9. Informar oportunamente de cualquier petición, amenaza de quien actuando por fuera de la Ley pretenda obligarlo a hacer u omitir algún acto u ocultar hechos que afecten al DEPARTAMENTO.	SI	
10. No podrá revelar durante la vigencia de este contrato, ni dentro de los dos (2) años siguientes a su expiración, la información confidencial de propiedad del DEPARTAMENTO, de la que ETICNAR haya tenido o tenga conocimiento con ocasión o para la ejecución de este contrato y que esté relacionada con el objeto contractual o con las funciones a cargo del DEPARTAMENTO, sin el previo consentimiento por escrito del	SI	

Powered by CamScanner

DEPARTAMENTO, so pena de hacerse acreedor a las sanciones de Ley;		
11. Desempeñar las demás obligaciones que le sean asignadas por el supervisor.	SI	
12. Adelantar oportunamente los tramites y cumplir los requisitos para la ejecución y legalización del contrato. La legalización del contrato debe realizarse dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a la legalización del contrato.	SI	
13. Todas las demás inherentes o necesarias para la correcta ejecución del objeto del presente contrato.	SI	
14. Cargar los informes que evidencien el cumplimiento de las obligaciones contractuales en la plataforma transaccional de Colombia compra eficiente Secop II.	SI	
15. Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones de los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST.	SI	
16. Todas las demás inherentes o necesarias para la correcta ejecución del contrato.	SI	
17. Pensiones y ARL), según corresponda, de conformidad por lo establecido por la normatividad vigente, y presentar los respectivos comprobantes de pago originales.	SI	
18. Defender en todas sus actuaciones los intereses del Departamento según corresponda y obrar con lealtad y buena fe durante la ejecución.	SI	
19. Informar oportunamente de cualquier petición, amenaza de quien actuando por fuera de la ley pretenda obligarlo a hacer u omitir algún acto u ocultar hechos que afecten los intereses del Departamento.	SI	
20. Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más y presentarse al Departamento en el momento en que sea requerido por el mismo.	SI	
21. Organizar conforme a la normatividad archivística, la documentación (física y magnética) producida en ejecución de su objeto contractual, la cual debe ser entregada al finalizar el contrato al Supervisor o jefe de Dependencia.	SI	
22. El Contratista acepta acatar y cumplir con los plazos, procedimientos y requisitos que se establezcan por parte de la secretaria de Hacienda para el trámite de pago de cuentas, tanto de manera manual como a través del aplicativo que se implemente para tal efecto.	SI	
23. Cargar los informes que evidencien el cumplimiento de las obligaciones contractuales en la plataforma transaccional de Colombia compra eficiente SECOP II	SI	
24. El Contratista no cumplirá horario alguno, pero se someterá a las condiciones contractuales del contrato firmado.	SI	
25. El Contratista suministrará los elementos de trabajo para el cumplimiento del objeto y obligaciones contractuales.	SI	
26. Desempeñar las demás actividades que le sean asignadas por el supervisor.	SI	
27. Todas las demás inherentes o necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual	SI	

Powered by CamScanner

INFORME FINANCIERO CONTRATO PRINCIPAL	
DESCRIPCIÓN	**VALOR TOTAL**
Valor Total contrato	$ 60.000.000
Valor cobrado	$ 0
Valor ejecutado	$ 50.198.000
Pendiente por Ejecutar	$ 9.802.000
Valor a cobrar en este informe	$ 50.198.000
porcentaje de ejecución	83,66%

INFORME FINANCIERO CONTRATO PRINCIPAL + ADICION	
DESCRIPCIÓN	**VALOR TOTAL**
Valor Total contrato	$ 60.000.000
Adición	$ 30.000.000
Valor ejecutado y cobrado	$ 50.198.000
Ejecutado II cobro principal + adición	$ 39.744.200
Pendiente de cobro	$ 39.744.200
Total Ejecutado	$ 89.942.200
Saldo a favor entidad	$ 57.800
Porcentaje de ejecución	99.93%

NOVEDADES O SITUACIONES ANORMALES PRESENTADAS DURANTE EL DESARROLLO DEL CONTRATO

No se han presentado novedades en la ejecución.

Atentamente,

MARTHA LUCIA QUITIAQUEZ PASTAS
Gerente ETICNAR

GEOVANNY ABAUNZA
Supervisor
Subsecretario de Innovación – CISNA
GOBERNACIÓN DE NARIÑO

Powered by CamScanner