GOBERNACION DEL HUILA	MODELO INTEGRADO DE PLANIFICACION Y GESTION-MIPG	Código: DAC-C055-P1110-F08
Fecha Aprobación: 04 de Octubre de 2021	INFORME DE SUPERVISION DE CONTRATO O CONVENIO	Version: 6
		Pagina

TIPO DE INFORME:	Parcial: ____	Final: _X_	No.: ____		Fecha: (28/12/2023)	
CONTRATO__X_	DE: MÍNIMA CUANTÍA		Nº	1648	AÑO:	2023
CONVENIO____						
CONTRATANTE:	**EL DEPARTAMENTO - (SECRETARIA DE AGRICULTURA Y MINERIA)**					
CONTRATISTA:	NOMBRE O RAZON SOCIAL:	LUIS HERMIDES MORENO				
	NIT O CC:	12.127.237				
	DIRECCIÓN	Cra. 1 Par Club del Norte entrada Cándido		TEL:	3115850778	
	CIUDAD:	Neiva - Huila				
	REPRESENTANTE LEGAL:	LUIS HERMIDES MORENO				
	CC:	12.127.237				
OBJETO:	APOYO LOGÍSTICO EN LAS ACTIVIDADES DE IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE ORDENAMIENTO PRODUCTIVO Y SOCIAL DE LA PROPIEDAD RURAL EN EL DEPARTAMENTO DEL HUILA					
FECHA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO O CONVENIO: (dd/mm/aa)	11/12/2023					

1. BALANCE JURÍDICO ADMINISTRATIVO

VALOR INICIAL: (Contrato o Convenio)	En cifras: $16.524.200,oo		
	En Letras: DIECISEIS MILLONES QUINIENTOS VEINTICUATRO MIL DOSCIENTOS PESOS MCTE		
VALOR ADICIONAL:	Nº 1	Valor:	Fecha:
	Nº 2	Valor:	Fecha:
	Nº 3	Valor:	Fecha:
VALOR TOTAL (Acumulado)	$16.524.200,00		
PLAZO INICIAL:	DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO SI EXCEDER EL 29 DE DICIEMBRE DE 2023		
PLAZO ADICIONAL:	Nº 1	Tiempo:	Fecha:
	Nº 2	Tiempo:	Fecha:
	Nº 3	Tiempo:	Fecha:
PLAZO TOTAL (Acumulado)	DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO SI EXCEDER EL 29 DE DICIEMBRE DE 2023		
FECHA DE INICIO: (dd/mm/aa)	21/12/2023		

			Término	Fecha (dd/mm/aa)
FECHA DE SUSPENSIÓN Y REINICIACIÓN: (dd/mm/aa)	Nº 1	Suspensión:		
		Reiniciación:		
	Nº 2	Suspensión:		
		Reiniciación:		

GOBERNACION DEL HUILA	MODELO INTEGRADO DE PLANIFICACION Y GESTION-MIPG	Código: DAC-C055-P1110-F08
Fecha Aprobación: 04 de Octubre de 2021	INFORME DE SUPERVISION DE CONTRATO O CONVENIO	Version: 6
		Pagina

FECHA DE TERMINACIÓN: (dd/mm/aa)	29/12/2023

GARANTIAS:

Pólizas

N°	FECHA DE APROBACION	TIPO DE AMPARO	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA	
				INICIO	FINAL
61-54-101002206	21/12/2023	Responsabilidad civil extracontractual	$ 232.000.000	11/12/2023	10/01/2024
61-44-101052363	21/12/2023	Cumplimiento del contrato	$ 1.652.420	11/12/2023	10/01/2024
61-44-101052363	21/12/2023	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	$ 826.210	11/12/2023	10/01/2024
61-44-101052363	21/12/2023	Calidad del servicio	$ 3.304.840	11/12/2023	10/01/2024

SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL:

Que el contratista acreditó el cumplimiento del pago de aportes al sistema integral de segurida social, del mes de DICIEMBRE mediante comprobante de pago de Planilla Asistida PILA No. 28585024 de fecha diciembre 27 de 2023, asi:

PLANILLA Nº 28585024	Salud: Nueva EPS	$145.000
	Fondo de pensión: Colpensiones	$185.600
	ARL.: Positiva	$6.100

2. BALANCE FINANCIERO Y CONTABLE

DESCRIPCIÒN DE PAGOS	FECHA (dd/mm/aa)	VALOR	AMORTIZACIÓN	SALDO
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	21/12/2023	$ 16.524.200,00	$	$16.524.200,00
VALOR ADICIONAL No.1				
VALOR FINAL DEL CONTRATO	29/12/2023	$ 16.524.200,00		$16.524.200,00
VALOR ACTA PARCIAL N°1	27/12/2023	$ 14.657.200,00		$ 1.867.000,00
VALOR ACTA FINAL	28/12/2023	$ 1.867.000,00	$	$ -
VALOR FINAL EJECUTADO		$	$	$
SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA		$	$	$
SALDO A FAVOR DEL DEPARTAMENTO		$	$	$
RENDIMIENTOS FINANCIEROS		$	$	$
VALOR REINTEGRADO POR EL CONTRATISTA O CONVENIENTE		$	$	$

3. COMPONENTE TÉCNICO

Que para dar cumplimiento al contrato referido, se desarrollaron las actividades y obligaciones sin intervenir ninguna comunicación adicional, y sedio cumplimiento a safisfacción, conforme se describe y concluye en el siguiente cuadro:

1.Prestar de manera oportuna y eficiente el servicio requerido de acuerdo con la programación estable

2. Poner al servicio de la ejecución del contrato, toda la capacidad administrativa, organizativa, operativa, logística y financiera, par el cumplimiento del objeto contractual

3.Atender cualquier requerimiento de la entidad en el plazo establecido el cuál no será menor a UN (1) DÍA.

4. Suministrar refrigerios a veintidós (22) Actores Territoriales, aproximadamente, en la formalización de las Agend Estratégicas Productivas y talleres para la formulación de la UAF por UFH, entregados en el lugar y en las jornadas que se programe en los municipios del Departamento del Huila área urbana y/o rural (Neiva, Aipe, Algeciras, Baraya, Campoalegre, Colombia, Hobo, Iquira, Palermo, Rivera, Santa María, Tello, Teruel, Villavieja, Yaguará, La Plata, La Argentina, Nátaga, Paicól, Tesalia, Garzón, Agrado, Altamira, Gigante, Guadalupe, Pital, Suaza, Tarqui, Pitalito, Acevedo, Elías, Isnos, Oporapa, Palestina, Saladoblanco, San Agustín y Timaná), de conformidad con el menú convenido

5. Garantizar la frescura y el buen estado de los refrigerios acordados, ya sea sándwich cubano acompañado con jugo de fru natural x 10 onzas en recipiente personal, o en su defecto, sándwich de pollo acompañado con jugo de fruta natural x 10 onzas en recipiente personal, en el lugar donde se llevará a cabo el desarrollo de las actividades programadas

6. Suministrar Almuerzos a veintidós (22) Actores Territoriales, aproximadamente, en la formalización de las Agend Estratégicas Productivas y talleres para la formulación de la UAF por UFH, entregados en el lugar y en las jornadas que se programe en los municipios del Departamento del Huila área urbana y/o rural (Nieva, Aipe, Algeciras, Baraya, Campoalegre, Colombia, Hobo, Iquira, Palermo, Rivera, Santa María, Tello, Teruel, Villavieja, Yaguará, La Plata, La Argentina, Nátaga, Paicól, Tesalia, Garzón, Agrado, Altamira, Gigante, Guadalupe, Pital, Suaza, Tarqui, Pitalito, Acevedo, Elías, Isnos, Oporapa, Palestina, Saladoblanco, San Agustín y Timaná).

7. Garantizar la frescura y el buen estado del suministro de los almuerzos, de acuerdo con el menú estipulado, a saber, cerdo asado en salsa de ciruela x 150 gramos acompañado de arroz: ajonjolí, blanco o verde, guarnición: papa perejil o papa gratinada, ensalada: de frutas o de verduras con jugo de fruta natural x 10 onzas en recipiente personal, o, pollo burguiñon o pechuga asada x 150 gramos acompañado de arroz: ajonjolí, blanco o verde, guarnición: papa perejil o papa gratinada, ensalada: de frutas o de verduras con jugo de fruta natural x 10 onzas en recipiente personal, en el lugar donde se llevará a cabo el desarrollo de las actividades programadas

8. El contratista se compromete a efectuar la presentación del menú de acuerdo con lo estipulado por la Administración. Así mism deberá respetar las condiciones de calidad, cantidad, y sanitarias necesarias para el cumplimiento del objeto contractual, utilizando ingredientes frescos y aptos para el consumo humano, así como el menaje apropiado e implementos que garanticen la higiene durante el proceso de preparación y entrega de las comidas y bebidas. Además, los menús ofrecidos debe ser agradables en su presentación y cumplir además con características de variedad en lo relacionado con la textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de preparación.

9. Garantizar que las comidas y bebidas no contengan bromato de potasio, en su proceso de fabricación, ni mezclas como aditiv alimentario (Resolución No. 1528 de 2002, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social).

10. Cumplir estrictamente con todo lo dispuesto en el Capítulo VIII de la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud Protección Social, el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, y demás normas sanitarias vigentes, desde sus servicios, almacenamiento, conservación, transporte, etc., hasta la entrega final del producto.

11.Realizar la entrega de los servicios contratados en las fechas y lugares que el supervisor del c

12. Garantizar que el personal que intervenga en la ejecución del contrato se encuentre dotado de los elementos de seguridad e higien industrial requeridos para el desarrollo de las actividades a contratar.

13. De acuerdo con la protección de los alimentos, el proponente se compromete, en caso de ser seleccionado, a tomar la medidas pertinentes para la protección, almacenamiento y conservación técnica de los alimentos y demás productos, así como el transporte de los alimentos al lugar donde se llevará a cabo las actividades con actores territoriales municipales en áreas urbanas y/o rurales, informándosele con anterioridad, lo cual no causará costos adicionales para el Departamento.

14. El contratista proporcionará los elementos de limpieza y desinfección, en calidad y cantidad suficiente que garanticen óptima condiciones de higiene en los procesos de almacenamiento, preparación y suministro de alimentos, así como de las áreas de trabajo y de los utensilios y equipos. Los artículos de aseo deben cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente. Asimismo, el transporte y el almacenamiento de los alimentos deberán responder a las normas que regulan este

15. El contratista se compromete en que el personal a su cargo deberá cumplir las normas de aseo e higiene del personal en manipulación de alimentos, conforme la Resolución 2674 del 22 de Julio del 2013 proferida por Ministerio de salud y Protección Social, Titulo II Capítulo III (personal manipulador de alimentos, su estado de salud, educación y capacitación, prácticas higiénicas y medidas de protección) y el capítulo IV (Requisitos higiénicos de fabricación; condiciones generales, materias primas e insumos, envases, operaciones de fabricación, prevención de contaminación cruzada), Capítulo V (aseguramiento y control de calidad), Capítulo VI (Saneamiento, en los que debe implementar y documentar los programas de limpieza y desinfección, tratamiento de residuos sólidos como líquidos y control de plagas) Capitulo VII sobre almacenamiento, distribución y transporte y expendio de los alimentos y debe tenerse en cuenta lo relacionado en el capítulo VII sobre restaurantes y establecimientos de consumo

16. El contratista se compromete en suministrar al personal a su cargo los siguientes elementos de Seguridad y Salud en el Trabajo, a saber; (Cofia o gorro permanente, tapa bocas, zapato antideslizante e impermeable, uniforme completo o bata y delantal en plástico).

GOBERNACION DEL HUILA	MODELO INTEGRADO DE PLANIFICACION Y GESTION-MIPG	Código: DAC-C055-P1110-F08
Fecha Aprobación: 04 de Octubre de 2021	INFORME DE SUPERVISION DE CONTRATO O CONVENIO	Version: 6
		Pagina

Que para mayor detalle, se describen los resultados entregables así:

CONCLUSIONES CUMPLIMIENTO DE ENTREGADOS

ACTIVIDAD	ENTREGABLE y/o RESULTADO LOGRADO	% DE CUMPLIMIENTO ACUMULADO PACTADO	ACTIVIDADES EJECUTADAS (Frente al Resultado logrado)	% DE CUMPLIMIENTO PARCIAL (PERIODO)	DIFICULTADES U OBSERVACIONES
Suministro de Refrigerios según menú convenido, en el sitio de la reunión programada y en cumplimiento con las demás obligaciones especificas para su entrega	814 DE 814 Refrigerios	100	El contratista entregó refrigerios así: 1. TALLER DE CONSTRUCCIÓN CANASTA DE COSTOS UAF PRAGA AIPE. 50 REFRIGERIOS	6,14	NINGUNO
Suministro de Almuerzos según menú convenido, en el sitio de la reunión programada y en cumplimiento con las demás obligaciones especificas para su entrega	814 de 814 Almuerzos	100	El contratista entregó almuerzos así: 1. TALLER CONSTRUCCIÓN CANASTAS DE COSTOS UAF PRAGA AIPE. 50 ALMUERZOS 2. TALLER PARA LA VALIDACIÓN DE LA AGENDA APÍCOLA EN EL HUILA. CÁMARA DE COMERCIO NEIVA. 60 ALMUERZOS	13,51	NINGUNO

Que las actividades relacionadas se vienen cumpliendo y reciben a satisfacción.

Conforme a la información relacionada, el Supervisor designado, certifica que el Contratista, ejecutó el objeto contractual y las obligaciones comprometidas en el contrato, durante el periodo comprendido entre el 24 de diciembre al 27 de diciembre de 2023, con sujeción a su correspondiente reporte e informe final de fecha 27 de diciembre de 2023 en donde se detallan las diferentes actividades, acciones y resultados obtenidos en el periodo referido, razón por la cual se autoriza el pago parcial correspondiente.

OBSERVACIONES: El contrato presenta una ejecucion presupuestal del orden del 100% respecto del valor total.

Para constancia se firma en la ciudad de Neiva, hoy 28 de diciembre de 2023.

Firma: _____

Nombre: JHON GARAY SUAZA

Supervisor Designado

(Firmas de control de calidad del Documento)	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE Y FIRMA		
CARGO		