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: (30/12/2024)	
CONTRATO__X_	DE:		Nº	1670	AÑO:	2024
CONVENIO____	SUMINISTRO DE SERVICIOS					
CONTRATANTE:	**EL DEPARTAMENTO - (SECRETARIA DE AGRICULTURA Y MINERIA)**					
CONTRATISTA:	NOMBRE O RAZON SOCIAL:	EDNA LORENA GOMEZ CALDERON				
	NIT O CC:	1.003.904.356 de Neiva(H)				
	DIRECCIÓN	Carrera 9 No. 16-06-Chapinero		TEL:	3027460416	
	CIUDAD:	Neiva - Huila				
	REPRESENTANTE LEGAL:	EDNA LORENA GOMEZ CALDERON				
	CC:	1.003.904.356 de Neiva(H)				
OBJETO:	APOYO LOGISTICO EN LOS ESPACIOS DE PARTICIPACION PARA LA EJECUCION DE LOS DIFERENTES ENCUENTROS Y TALLERES CON ACTORES TERRITORIALES PARA LA CONSOLIDACION DEL ORDENAMIENTO PRODUCTIVO Y SOCIAL DE LA PROPIEDAD RURAL EN EL DEPARTAMENTO DEL HULA.					
FECHA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO O CONVENIO: (dd/mm/aa)	12/11/2024					

1. BALANCE JURÍDICO ADMINISTRATIVO

VALOR INICIAL: (Contrato o Convenio)	En cifras: $59.126.000,oo		
	En Letras: CINCUENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO VENTISEIS MIL PESOS MCTE		
VALOR ADICIONAL:	Nº 1	Valor:	Fecha:
	Nº 2	Valor:	Fecha:
	Nº 3	Valor:	Fecha:
VALOR TOTAL (Acumulado)	$59.126.000,oo		
PLAZO INICIAL:	A PARTIR DE LA FECHA DE INICIO SI EXCEDER EL 30 DE DICIEMBRE DE 2024		
PLAZO ADICIONAL:	Nº 1	Tiempo:	Fecha:
	Nº 2	Tiempo:	Fecha:
	Nº 3	Tiempo:	Fecha:
PLAZO TOTAL (Acumulado)	A PARTIR DE LA FECHA DE INICIO SI EXCEDER EL 30 DE DICIEMBRE DE 2024		
FECHA DE INICIO: (dd/mm/aa)	20/11/2024		

		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)	30/12/2024

GARANTIAS:

Pólizas

Nº	FECHA DE APROBACION	TIPO DE AMPARO	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA	
				INICIO	FINAL
61-40-101020546	Noviembre 20 de 2024	PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	$ 260.000.000	12/11/2024	10/01/2025
61-44-101056351	Noviembre 20 de 2024	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	$ 5.912.600	12/11/2024	10/01/2025
61-44-101056351	Noviembre 20 de 2024	PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E IMDEMNIZACIONES LABORALES	$ 5.912.600	12/11/2024	10/01/2028
61-44-101056351	Noviembre 20 de 2024	CALIDAD DEL SERVICIO	$ 11.825.200	12/11/2024	10/01/2026

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. 31928602 de fecha diciembre 13 de 2024, asi:

PLANILLA Nº 31928602	Salud: Nueva EPS	$162.500
	Fondo de pensión: Colpensiones	$208.000
	ARL.: Positiva	$6.800

2. BALANCE FINANCIERO Y CONTABLE

DESCRIPCIÒN DE PAGOS	FECHA (dd/mm/aa)	VALOR	AMORTIZACIÓN	SALDO
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	20/11/2024	$ 59.126.000,00	$	$59.126.000,00
VALOR ADICIONAL No.1				
VALOR FINAL DEL CONTRATO	30/12/2024	$ 59.126.000,00		$59.126.000,00
VALOR ACTA PARCIAL N°1	18/12/2024	$ 20.260.000,00		$ 38.866.000,00
VALOR ACTA PARCIAL No.2	23/12/2024	$ 31.560.000,00		$ 7.306.000,00
VALOR ACTA FINAL	30/12/2024	$ 7.306.000,00	$	$ 0,00
VALOR FINAL EJECUTADO	30/12/2024	$59.126.000,00	$	$ 0,00
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 establecida por la entidad y que notificara al contratista

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

3.Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta la secretaria de Agricultura y Minería a través del Supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones, especificaciones y condiciones de entrega, en el plazo establecido el cuál no será menor a UN (1) DÍA.

4. Suministrar refrigerios a cuarenta y siete (47) Actores Territoriales, aproximadamente, para la consolidación del ordenamiento productivo y social de la propiedad rural en el departamento del Huila, los cuales deberán ser entregados en el lugar, hora 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. Previa notificación por parte del supervisor

5. Garantizar la frescura y el buen estado de los refrigerios acordados conforme al menú presentado en la oferta a proveer, mediante almacenamiento a temperaturas adecuadas, de primera calidad, libres de defectos, vencimientos e imperfecciones.

6. Suministrar Almuerzos a cuarenta y siete (47) Actores Territoriales, para la consolidación del ordenamiento productivo y social de la propiedad rural en el departamento del Huila, los cuales deberán ser entregados en el lugar, hora 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), garantizando la frescura y buen estado de los alimentos mediante almacenamiento a temperaturas adecuadas, de conformidad con el menú convenido, ya sea: Proteína: cerdo asado o en salsa de ciruela x 150 gramos arroz: ajonjolí, blanco o verde, guarnición: papa en cascos y croqueta de yuca. ensalada: ensalada de frutas jugo: fruta natural x 10 onzas en recipiente personal, o, proteína: pollo burguiñon o pechuga asada x 150 gramos arroz: ajonjolí, blanco o verde, guarnición: papa en cascos y croqueta de yuca. ensalada: ensalada de frutas jugo: fruta natural x 10 onzas en recipiente personal, en el lugar y hora donde se llevará a cabo el desarrollo de las actividades programadas.

7. El contratista se compromete a efectuar la presentación del menú de acuerdo con lo estipulado por la Administración. Así mismo, 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.

8.Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en el literal c del artículo 7 de la ley 2046 de 2020. Estos espacios en el ámbito regional están orientados por el Departamento del Huila a través de la Secretaría de Agricultura y Minería y por la Unidad Técnica Territorial de la Agencia de Desarrollo Rural – ADR en el Departamento del Huila.

9. Garantizar que las comidas y bebidas no contengan bromato de potasio, en su proceso de fabricación, ni mezclas como aditivo 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 y 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 contrato le indique su realización.

12. Garantizar que el personal que intervenga en la ejecución del contrato se encuentre dotado de los elementos de seguridad e higiene 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 las 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, informándose 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 óptimas 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 tipo de servicios.

15.El contratista se compromete en que el personal a su cargo deberá cumplir las normas de aseo e higiene del personal en la 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)Capítulo 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 de alimentos.

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, tapabocas, zapato antideslizante e impermeable, uniforme completo o bata y delantal en plástico).

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 específicas para su entrega	3.478 DE 3.478 Refrigerios	100	El contratista entregó refrigerios así: Entrega de refrigerios así: . TALLER AGENDAS ESTRATEGICAS - ZONA NEIVA (CAMPOALEGRE) - 113 REFRIGERIOS 2. TALLER AGENDAS ESTRATEGICAS - ZONA PITALITO - 145 REFRIGERIOS 3. TALLER AGENDAS ESTRTATEGICAS Y FORMALIZACIÓN DE LA PROPIEDAD RURAL - ZONA GARZON - 140 REFRIGERIOS	11,44	NINGUNO

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

Suministro de Almuerzos según menú convenido, en el sitio de la reunión programada y en cumplimiento con las demás obligaciones específicas para su entrega	1.739 de 1.739 Almuerzos	100	El contratista entregó almuerzos así: 1. TALLER AGENDAS ESTRATEGICAS - ZONA NEIVA (CAMPOALEGRE) - 64 ALMUERZOS 2. TALLER AGENDAS ESTRATEGICAS - ZONA PITALITO - 85 ALMUERZOS 3. TALLER AGENDAS ESTRTATEGICAS Y FORMALIZACIÓN DE LA PROPIEDAD RURAL - ZONA GARZON - 80 ALMUERZOS	13,17	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 21 de diciembre al 30 de diciembre de 2024, con sujeción a su correspondiente reporte e informe final de fecha 30 de diciembre de 2024 en donde se detallan las diferentes actividades, acciones y resultados obtenidos en el periodo referido, razón por la cual se autoriza el pago final correspondiente.

OBSERVACIONES: El contrato presenta una ejecucion presupuestal del orden del 100,00% respecto del valor total.

Para constancia se firma en la ciudad de Neiva, hoy 30 de diciembre de 2024.

Firma: _____

Nombre: JHON GARAY SUAZA

Supervisor Designado

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