	INFORME DE SUPERVISIÓN	Código: GAF-F-05-V5
	Proceso Gestión Administrativa y Financiera	Fecha de Vigencia: 15/10/2024

Villavicencio, 04 de julio de 2025


Doctor
LUIS CARLOS LONDOÑO VARGAS
 Director General
INSTITUTO DE TURISMO DEL META

OBJETIVO DEL INFORME: Evidenciar la vigilancia permanentemente a la correcta ejecución del objeto del contrato, informando al Instituto de Turismo del Meta acerca del desarrollo a través de evidencias de su calidad y cumplimiento, con base en los términos y obligaciones contractuales en atención a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y demás normativa aplicable.

1. INFORMACIÓN DEL CONTRATO

PERIODO DEL 28/06/2025 AL 02/07/2025			
DATOS BASICOS			
N° del contrato	418-2025 - 28/06/2025		
Numero proceso Secop II	CD-ITM-676-2025		
Nombre contratista	JEAN ANDRES LEMUS RINCON	NIT/C.C	86.064.522
Objeto	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN PARA GARANTIZAR LA REALIZACIÓN DE UN TALLER GASTRONÓMICO ENFOCADO EN EL RESCATE DE LAS COSTUMBRES GASTRONÓMICAS DEL DEPARTAMENTO A DESARROLLARSE EN EL MUNICIPIO DE LA MACARENA – META.		
Supervisor (agregar fila si hay cambio)	ESTEYMAN ZOTA ORJUELA	C.C	86.062.823
CONDICIONES INICIALES			
Valor del contrato (letras y números)	DIEZ MILLONES DE PESOS M/CTE (\$10.000.000)		
Plazo de ejecución:	CINCO (5) DÍAS		
Fecha de inicio:	28/06/2025		
Fecha de terminación:	02/07/2025		
MODIFICACIONES			
Cesión:	N/A	FECHA:	N/A
Valor de adición:	N/A	FECHA:	N/A
Nuevo valor del contrato: (inicial + adición)	N/A		
Prorrogas	N/A	FECHA:	N/A
Total plazo de ejecución (inicial + prorrogas)	N/A		
Suspensiones	N/A	FECHA:	N/A
Reinicios:	N/A	FECHA:	N/A
Nueva fecha de terminación del contrato:	N/A		

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

	INFORME DE SUPERVISIÓN	Código: GAF-F-05-V5
	Proceso Gestión Administrativa y Financiera	Fecha de Vigencia: 15/10/2024

Teniendo en cuenta que mediante Estudios Previos del 27/06/2025 y en Plataforma SECOP II, se me designó como supervisor del contrato objeto de este informe, así, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Manual de contratación del Instituto de Turismo del Meta, adoptado mediante Resolución No. 208 del 2022, me permito informar el desarrollo correspondiente al **PERIODO del 28/06/2025 AL 02/07/2025** Las siguientes son las obligaciones desarrolladas por el contratista, que corresponden a un porcentaje de avance acumulado de la ejecución del 100% del valor del contrato inicial

Obligación No. 1: Ejecutar el objeto del contrato en las condiciones de calidad, oportunidad obligaciones establecidas y todo lo técnico solicitado en los estudios previos y allegado en la propuesta garantizando el objeto contratado.

Descripción avance: El contratista cumplió con esta obligación, asegurándose que las condiciones técnicas del Taller fueran ejecutadas en el municipio de La Macarena – Meta con un mínimo de 30 participantes según lo establecido en el contrato y la propuesta presentada. Teniendo en cuenta que las condiciones técnicas son:

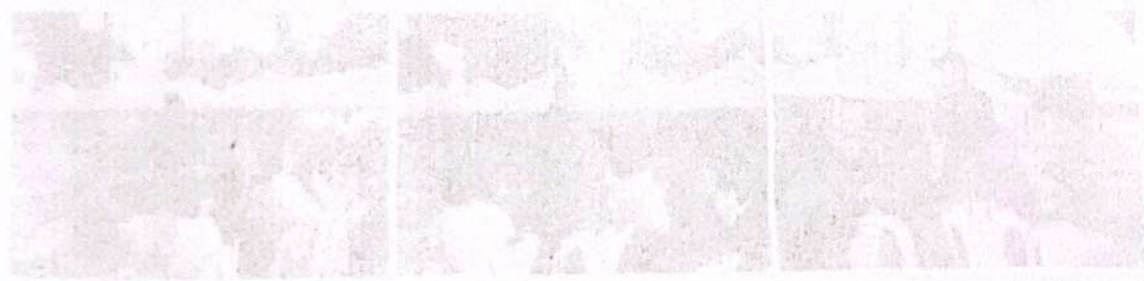
Anexos y Evidencias:

TALLER GASTRONÓMICO ENFOCADO EN EL RESCATE DE LAS COSTUMBRES GASTRONÓMICAS DEL DEPARTAMENTO			
TALLERISTA	LUGAR Y FECHA	TIEMPO DEL TALLER	CANTIDAD DE PARTICIPANTES
Jean Andrés Lemus Rincón	Municipio de La Macarena, domingo 29 de junio, 12:30 a 8:30 pm	Ocho (8) horas	30 personas

También se anexa en el presente informe la evidencia solicitada, de tal manera que garantiza la correcta ejecución de este.

Descripción avance: El contratista cumplió con todas las recomendaciones del supervisor y no hubo ningún cambio en la programación que impidiera en la correcta ejecución del taller propuesto por el contratista, por lo tanto todo se dio sin ningún contratiempo.

Anexos y Evidencias:





Obligación No. 2: Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta el supervisor del contrato, en especial algún cambio necesario en el itinerario y/o personal solicitado, de tal manera que contribuya a la correcta ejecución de este.

Descripción avance: El contratista cumplió con todas las recomendaciones del supervisor y no hubo ningún cambio en la programación que irrumpiera en la correcta ejecución del taller propuesto por el contratista, por tal motivo todo se dio sin ningún contratiempo.

Anexos y Evidencias:





Obligación No. 3.: Entregar registro fotográfico y de video en medio magnético CD, DVD o USB al supervisor designado con el fin de soportar el cumplimiento del objeto y especificaciones técnicas del proceso.

Descripción avance: El contratista entrega en USB al supervisor todo el material audiovisual generado en el taller como evidencia y cumplimiento de esta obligación.

Anexos y Evidencias:

Anexo Fotografías del plato diseñado



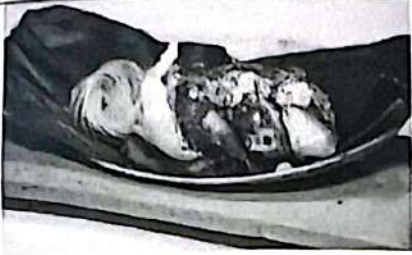
INFORME DE SUPERVISIÓN

Código: GAF-F-05-V6

Proceso Gestión Administrativa y Financiera

Fecha de Vigencia:

15/10/2024



TALLER: RESCATE DE LAS COSTUMBRES GASTRONÓMICAS RURALES:
ENCUENTRO CON NUESTRA IDENTIDAD

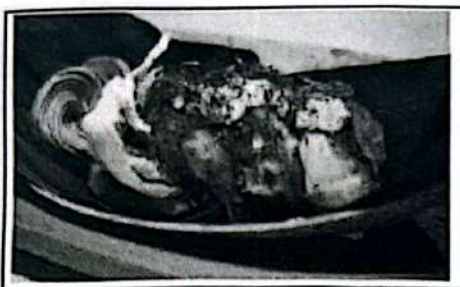


PRODUCTO GASTRONÓMICO
RECETA ESTÁNDAR DE PROCEDIMIENTO

LA MACARENA

TIEMPO **PLATO FUERTE**

SU NOMBRE ESTA SUJETO A CONCURSO QUE REALIZARA LA
ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE LA MACARENA



No PORCIONES: **1**
PESO PORCIÓN: **600 gr**

ITEM	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	Bagre pintadillo o ralizado	250	gr
2	Pasta de ajo	15	gr
3	Ahuyama	150	gr
4	Agua cate	70	gr
5	Platano pecton	100	gr
6	Cujada	50	gr
7	Semilla ahuyama tostada	10	gr
8	Cilantro cimarron	3	und
9	Acete de girasol	40	ml
10	Sal	6	gr
11	Tomate cherrito	10	gr
12	Cebolla larga	10	gr
13	Pimenton dulce	10	gr
14	Aji yuquitania en polvo	0,5	gr
15	Chicha	5	ml
16	Mañoco	15	gr
17	Arroz	62	gr
18	Agua	125	ml
19	Huevo	1	und
20	Astillas de yopo	2	gr
21	Semilla de achote	3	und
22	Carbon	1	und

Tiempo: 20 min
Grado de dificultad: **

PASO A PASO

IMPORTANTE: Toda la materia prima antes de ser transformada debe estar previamente lavada y desinfectada.

PASO	PREPARACION	PROCEDIMIENTO
1	ADOBO	Lavar y secar muy bien el pescado, procesar el ajo con 5 ml de aceite y barnizar las postas del pintadillo.
2	PURE DE AHUYAMA	Cortar en trozos grande la ahuyama, retirar la semilla, lavarla y secarla muy bien para llevar a una sartén a fuego bajo hasta que estén doradas y reservar para la salsa. Llevar la ahuyama a una olla con suficiente agua y sal cuando este hirviendo por 30 minutos. Retirar la piel y procesar en licuadora. (dar punto de sal).
3	SALSA	Procesar en la licuadora la cuajada, la semilla de ahuyama tostada, las 3 hojas de cilantro cimarron, 2 gramos de pasta de ajo, 35 ml de aceite y 2 gramos de sal.
5	PAPEL DE ARROZ	Hervir el agua con un poco de sal y adicionar el arroz por 15 minutos (el arroz debe quedar sopudo pero cocido), procesar en la licuadora y luego extenderlo muy bien (delgado) con una espátula sobre un tapete de silicona para llevarlo por 3 horas al horno a 100°C. Dejar enfriar para luego freír por unos segundos en suficiente aceite bien caliente.
6	SOFRITO	Cortar el tomate, cebolla, pimenton y ajo finamente. Calentar una sartén con una cucharada de aceite y sofír, bajar del fuego y adicionar el aji yuquitania y la chicha. Reservar para el relleno de los buñuelos de platano.
7	BUÑUELO DE PLATANO	Poner en una olla suficiente agua con un poco de sal hasta que hierva y llevar el platano sin piel por 15 minutos o hasta que este blandito. Retirar el platano del agua y pisar muy bien con ayuda de un molinillo (dar punto de sal). Armar los buñuelos (2) de 40 gramos poniendo relleno de sofrito en su interior para luego pasar por huevo batido y por ultimo por mañoco. Freír en abundante aceite no mas de 1 minuto para evitar que se abran.
8	COCCION Y AHUMADO DEL PESCADO	Sobre una plancha o sartén bien caliente con una cucharada de aceite asar las postas de pescado 10 minutos por cada lado (dar punto de sal). Prender el carbon sobre la estufa hasta estar bien encendido, poner el pescado en un bowl metalico y el carbon encendido con las astillas del yopo y las semillas de achote por 2 minutos (el bowl debe estar bien tapado con papel film, vinipel o papel aluminio).
9	FLOR DE AGUACATE	Pelar y cortar finamente el aguacate de forma transversal, estirar un poco con ayuda del cuchillo y enrollar en forma de espiral.
10	EMPLATAR	Emplatarse según la capacitación o la imagen de referencia.

Obligación No. 4 Registrar planilla de asistencia de los participantes al taller gastronómico teórico – práctico, enfocado en el rescate de las costumbres gastronómicas del municipio de la Macarena.

Descripción avance: El contratista dio cumplimiento a esta obligación por medio de promoción de difusión un día antes del taller y registrando de forma física formatos de asistencia facilitados.



ALCALDÍA MUNICIPAL DE
LA MACARENA META

RESPONSABLE:

TEMA/ACTIVIDAD:

FECHA:

NOMBRES COMPLETOS	APELLIDOS COMPLETOS	DEPENDENCIA	CARGO	TELÉFONO/ CELULAR	GÉNERO			EDAD	Etnia				
					MASCULINO	FEMENINO	LGBTI		Indígena	Palestino	Afro	Racial	
Carlos Enrique Danilo	Ramírez Domínguez	La Macarena		314491491	X							X	
Andrés	Herreera	La Macarena		315397872	X		31						
Alexandra	Bayerno Duarte	La Macarena		3142606177		X	34						
Jonathan Estefan	Marín Matiz	La Macarena		3222482452	X		27						
Andrea	Correia	La Macarena		320400389		X	27						
Maria Eugenia	Carrión Suárez	La Macarena		313220232		X	37						
Jefferson	Capete Carcedo	La Macarena				X	29						
Jeysson	Parrado	La Macarena		3213769436	X		24						
Wilson	Rodríguez	La Macarena				X	28	X					
Hilari	Hernández	La Macarena				X	30						
Brandon	Ramírez	La Macarena				X							

lamacarena-meta.gov.co

alcaldia@lamacarena-meta.gov.co - Cod. Postal: 505021

No. 10-21 Barrio Los Cristales

lamacarena-meta.gov.co - Cod. Postal: 505021

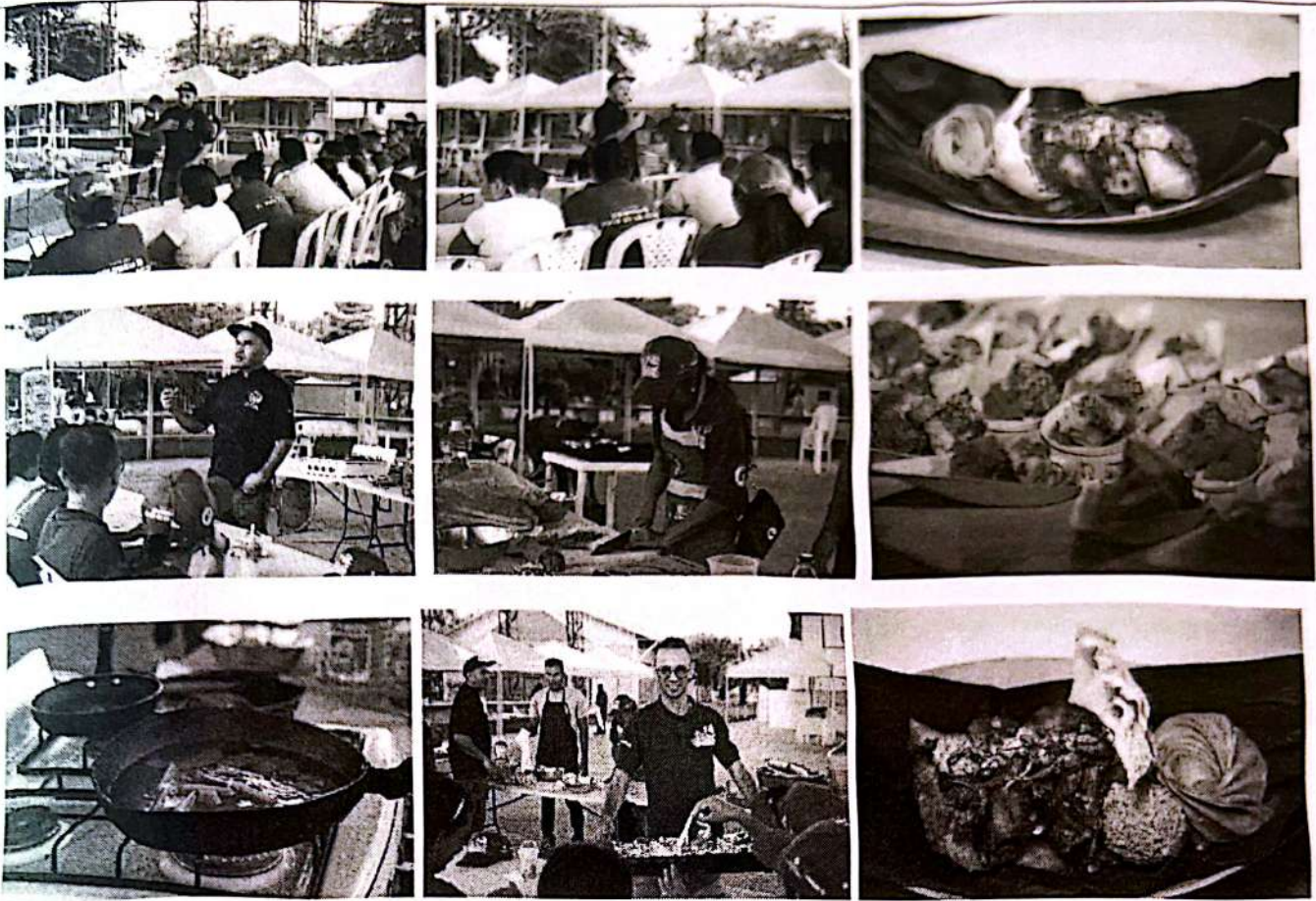
No. 10-21 Barrio Los Cristales



Obligación No. 6 Asumir todos los gastos correspondientes a vestuario, alimentación, transporte, hospedaje y requerimientos técnicos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual, los cuales no causaran erogación adicional por parte del INSTITUTO DE TURISMO DEL META contar con el personal necesario para la ejecución del contrato, sin que esto implique una relación laboral con el instituto.

Descripción avance: El contratista y su auxiliar contaron con la indumentaria correspondiente y equipos necesarios como mesas de trabajo, estufas, procesador, ahumador, menaje y utensilios, al igual que la materia prima necesaria para la elaboración del plato diseñado y las degustaciones correspondientes. Se cumplió con los refrigerios descritos en la propuesta del contratista corriendo también con los gastos de hospedaje, transporte aéreo y alimentación.

Anexos y Evidencias:



Obligación No. 7 Asumir los descuentos de Ley.

Descripción avance: El contratista asume todo descuento de ley


Textos y Evidencias: N/A

3. EVALUACION Y REEVALUACIÓN DEL CONTRATISTA

RANGO DE CALIFICACIÓN

EXCELENTE

El contratista superó las especificaciones técnicas establecidas de los productos y/o servicios.

	INFORME DE SUPERVISIÓN	Código: GAF-F-05-V5
	Proceso Gestión Administrativa y Financiera	Fecha de Vigencia: 15/10/2024

NO CUMPLE	El contratista en el desarrollo del contrato presentó inconformidades graves y se considera que incumplió el mismo.	
EVALUACIÓN Y REEVALUACIÓN DEL CONTRATISTA		CALIFICACIÓN
CUMPLIMIENTO (Oportunidad en la entrega de los productos y/o servicios; Atención a compromisos adquiridos)		BUENA
CALIDAD (Grado en el que el producto y/o servicio cumple las necesidades y expectativas contractuales)		BUENA
COMUNICACIÓN (Comunicación asertiva durante la ejecución del contrato)		BUENA
EVALUACIÓN GENERAL (Percepción general sobre el producto y/o servicio suministrado)		BUENA

4. CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL

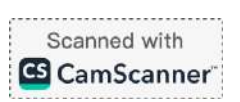
Certificó que realicé la verificación del cumplimiento de los aportes de seguridad social integral (salud, pensión y ARL) del contratista realizado sobre un ingreso base de cotización del 40% del valor de los honorarios pactados en el contrato, para personas jurídicas mediante certificación conforme al Art 50 de la Ley 789 de 2002.


Pagos de Seguridad Social – Persona Natural								
Valor del periodo facturado	Valor IBC 40%	No de planilla	Mes o periodo pagado	Aporte Salud	Aporte Pensión	Pago ARL	Total, Pagado	Fecha de pago
\$10.000.000	\$933.334	78731276	junio	\$116.700	\$149.400	\$22.800	\$288.900	03/07/2025
\$10.000.000	\$278.400	79142136	julio	\$34.800	\$44.600	6.800	\$86.200	11/07/2025

Nota: a) Relacione las planillas presentadas para cada uno de los periodos facturados b) Si es persona jurídica se diligencia N/A c) Inserte o Elimine filas si requiere d) Los valores de los aportes sin intereses

Pagos de Seguridad Social – Persona Jurídica		
CONCEPTO	Aplica	No aplica
Certificado de cumplimiento de pago de seguridad social y aportes legales según art. 50 Ley 789 de 2002 suscrito por el representante legal firma original		X
Certificado de cumplimiento de pago de seguridad social y aportes legales según art. 50 Ley 789 de 2002 suscrito por el revisor fiscal firma original (Tarjeta profesional y antecedentes vigentes)		X
Copie de los pagos de seguridad social (planillas de pago de seguridad social)		X

Nota: Los contratos que requieren un personal mínimo para la ejecución del



	INFORME DE SUPERVISIÓN	Código: GAF-F-05-V5
	Proceso Gestión Administrativa y Financiera	Fecha de Vigencia: 15/10/2024

15

Nota: Si es persona natural se diligencia N/A

5. CUMPLIMIENTO DE LA ENTREGA DE LA INFORMACIÓN GENERADA Y/O TRAMITADA POR EL CONTRATISTA

Certifico que el contratista hizo entrega de los archivos, documentos y demás información generada durante el periodo de ejecución, conforme a los procedimientos y formatos vigentes en el Sistema Integrado de Gestión, pertinentes en el desarrollo de las obligaciones contractuales, aplicando los lineamientos normativos en materia archivística y dando cumplimiento a la Política de Gestión Documental de la entidad.

6. BALANCE FINANCIERO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO A LA FECHA

Balance Financiero de Ejecución del Contrato Inicial				
Concepto	Valor	Periodo (28/06/2025) AL 02/07/2025)		% Ejecución financiera
		Del	Al	
Anticipo	NA	NA	NA	NA
Pago autorizado en el presente informe	\$10.000.000	28/06/2025	02/07/2025	100%
Saldo del contrato pendiente por ejecutar	\$0.00	NA	NA	0%
Valor total del contrato inicial	\$10.000.000	28/06/2025	02/07/2025	100%

Balance Financiero de Ejecución de la Adición				
Concepto	Valor	Periodo (DD/MM/AAAA AL DD/MM/AAAA)		% Ejecución financiera
		Del	Al	
Anticipo	NA	NA	NA	NA
Pago autorizado en el presente informe	NA	NA	NA	NA
Saldo de la Adición Pendiente por Ejecutar	NA	NA	NA	NA
Valor total de la Adición	NA	NA	NA	NA

7. CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO



INFORME DE SUPERVISIÓN

Código: GAF-F-05-V5

Proceso Gestión Administrativa y Financiera

Fecha de Vigencia:

15/10/2024

7. CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

De acuerdo con la información anteriormente suministrada, como Supervisor, certifico que durante **UNICO PERIODO** comprendido del **28/06/2025** al **02/07/2025** el contratista, cumplió a satisfacción con las actividades objeto del contrato, además de todas las obligaciones pactadas y sortó el pago al sistema de seguridad social integral correspondiente.

Por lo anterior se autoriza el pago por valor de **DIEZ MILLONES DE PESOS M/CTE. (10.000.000.00)**

Nombre: ESTEYMAN ZOTA ORJUELA
Cargo: TÉCNICO SUBDIRECCIÓN DE FOMENTO Y DESARROLLO TURÍSTICO
Supervisor