Villavicencio, 30 Octubre de 2026

Doctora
MARILUZ BERNAL VARGAS
Directora 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 1 DEL 25/09/2026 AL 29/09/2026			
DATOS BASICOS			
N° del contrato	422-2026		
Numero proceso secop II	CD-ITM-761-2026		
Nombre contratista	JEAN ANDRES LEMUS RINCON	NIT/C.C	CC 86.064.522 DE VILLAVICENCIO
Objeto	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN PARA GARANTIZAR LA REALIZACIÓN DE UN TALLER GASTRONOMICO EN EL MARCO DE LA III EDICIÓN DE LA SEMANA DEL TURISMO GASTRONÓMICO A DESARROLLARSE EN EL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO - META.		
Supervisor (agregar fila si hay cambio)	MAYERLY MARRERO ARANGO	C.C	1.121.869.901 DE VILLAVICENCIO
CONDICIONES INICIALES			
Valor del contrato (letras y números)	SIETE MILLONES DE PESOS M/CTE ($7.000.000)		
Plazo de ejecución:	CINCO (05) DIAS		
Fecha de inicio:	25/09/2026		
Fecha de terminación:	29/09/2026		
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

Teniendo en cuenta que mediante Estudios Previos del 25/09/2026 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 1 del 25/09/2026 al 29/09/2026**. Las siguientes son las obligaciones desarrolladas por el contratista, que corresponden a un porcentaje de avance acumulado de la ejecución del 100%:

Obligación No. 1

Ejecutar el objeto del contrato en las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones establecidas y todo lo técnico solicitado en los estudios previos y allegado en la propuesta, garantizando el objeto contratado

Descripción avance: En el marco de la ejecución contractual, el contratista dio cumplimiento al objeto del contrato bajo condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones establecidas.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	Realizar un taller gastronómico teórico, enfocado en el rescate de las costumbres gastronómicas del Departamento del Meta dirigido mínimo a 24 personas, con el cual se promuevan técnicas tradicionales del Meta. El taller adicionalmente debe garantizar: La participación de cocineros y conocedores de la región que compartan sus conocimientos. El valor total de la propuesta presentada debe ser a todo costo, incluyendo los elementos necesarios para la ejecución teórico como lo son espacios necesarios, insumos, material didáctico y demás gastos necesarios para llevar a cabo la correcta ejecución. Duración de taller: tres (3) horas teórico-practicas Fecha realización del taller. 26 de septiembre de 2026.	1

El contratista desarrolló satisfactoriamente la actividad denominada "Rescate de las Costumbres Gastronómicas Rurales: Un Encuentro con Nuestra Identidad", en el marco de la III Semana del Turismo Gastronómico del Meta, realizada en la Central de Abastos del municipio de Villavicencio. El taller teórico-práctico se llevó a cabo el día 27 de septiembre de 2026, aunque en la ficha técnica se había previsto inicialmente para el 26 de septiembre de 2026. La modificación de la fecha obedeció a ajustes en la programación y agenda de actividades en el marco de la III Edición de la Semana del Turismo Gastronómico del Meta, con el propósito de garantizar una adecuada articulación logística y operativa del evento. La jornada se desarrolló de manera satisfactoria, contando con una duración de tres (3) horas, en el horario comprendido entre las 9:00 a.m. y las 12:00 m.

La actividad fue ejecutada conforme a la metodología propuesta, mediante un espacio de formación, participación e intercambio de conocimientos orientado al reconocimiento, rescate y valorización de las tradiciones gastronómicas rurales del departamento del Meta, contribuyendo al fortalecimiento de la identidad cultural y al aprovechamiento de la gastronomía como elemento diferenciador de la oferta turística regional.

Durante la jornada se abordaron aspectos relacionados con el reconocimiento de las costumbres gastronómicas rurales del Meta, las preparaciones tradicionales y técnicas culinarias ancestrales, el aprovechamiento de productos locales, la transmisión de saberes tradicionales, la gastronomía como factor de identidad y desarrollo turístico, así como espacios de participación e interacción con los asistentes.

El contenido expuesto permitió visibilizar la importancia de las prácticas culinarias tradicionales como patrimonio cultural del territorio, resaltando el papel de las comunidades rurales, los cocineros tradicionales y los productores locales en la preservación de conocimientos, técnicas y costumbres que fortalecen la identidad gastronómica del departamento.

Asimismo, se promovió el reconocimiento de productos representativos de la región y su potencial como elementos de valor dentro de la cadena turística, destacando la articulación existente entre la gastronomía, la cultura, la producción rural y el turismo, en concordancia con los objetivos de fortalecimiento y competitividad del sector turístico del Meta. Igualmente, se generaron espacios de diálogo e intercambio de experiencias entre los participantes, facilitando la apropiación de conocimientos relacionados con la conservación de los saberes gastronómicos tradicionales y su incorporación en el diseño de experiencias turísticas auténticas y sostenibles.

Como resultado de la actividad, se evidenció el cumplimiento de las acciones programadas y de los componentes técnicos establecidos en la propuesta presentada por el contratista, contribuyendo al fortalecimiento de las capacidades y conocimientos de los actores vinculados a la cadena de valor del turismo gastronómico.

Evidencia:




Meta
Somos la ruta na
Cocina Llanera


Meta
Somos la r atural


Meta
mos la ru atural
Cocina Llanera


La gastronomía
como elemento de identidad
y desarrollo turístico
Sabores que cuentan
nuestra historia y
conectan al Meta
con el mundo


Meta
Somos la ruta


La gastronomía



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 que contribuya a la correcta ejecución de este.
Descripción avance: En cumplimiento de la obligación contractual, el contratista mantuvo una articulación permanente durante la ejecución de la actividad "Rescate de las Costumbres Gastronómicas Rurales: Un Encuentro con Nuestra Identidad", desarrollada en el marco de la III Semana del Turismo Gastronómico del Meta. Durante el desarrollo de las actividades contractuales, fueron atendidas las orientaciones técnicas, encaminadas a garantizar la adecuada ejecución del objeto contractual. De igual manera, el contratista acogió las recomendaciones, orientados a fortalecer la calidad de la actividad, la pertinencia de los contenidos y el cumplimiento de los objetivos de promoción, valoración y fortalecimiento de la gastronomía tradicional del departamento del Meta.
Evidencia: N/A

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 realizó la entrega del registro fotográfico en medio magnético CD, en el cual se soporta la ejecución contractual.
Evidencia: Se anexa al expediente contractual.

Obligación No. 4
Entregar listado de los asistentes de acuerdo a los formatos que para el caso utilice el ITM. Y la divulgación de la marca Meta y los productos comerciales del Departamento del Meta.
Descripción avance: El contratista realizó la entregada registro de los participantes del taller gastronómico, de acuerdo con los formatos establecidos por el Instituto de Turismo del Meta, con el propósito de documentar la asistencia de los actores vinculados a la cadena de valor del turismo. Del mismo modo, durante el taller se garantizó la divulgación y visibilización permanente de la marca Meta, "Somos la ruta natural", mediante su proyección en las pantallas dispuestas en el escenario durante el desarrollo de la actividad, contribuyendo al reconocimiento de la identidad

institucional y al posicionamiento del departamento como destino turístico.
Evidencia: Se anexa al expediente contractual.

Obligación No. 5
El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos, todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el INSTITUTO adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
Descripción avance: El contratista desarrolló directamente las actividades necesarias para garantizar la realización del taller gastronómico en el marco de la III Edición de la Semana del Turismo Gastronómico del Meta, sin requerir la vinculación de personal adicional ni la celebración de subcontratos.
Evidencia: N/A

Obligación No. 6
El INSTITUTO adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
Descripción avance: Durante la ejecución de la actividad denominada "Rescate de las Costumbres Gastronómicas Rurales: Un Encuentro con Nuestra Identidad", el contratista desarrolló las acciones y actividades objeto del contrato bajo su exclusiva responsabilidad asumiendo directamente la coordinación, organización y ejecución de las mismas. Asimismo, garantizó que todas las actuaciones realizadas en el marco de la actividad se desarrollaran de conformidad con las disposiciones legales y contractuales vigentes, asumiendo las responsabilidades derivadas de su ejecución y manteniendo indemne al Instituto de Turismo del Meta frente a cualquier actuación, reclamación o situación.
Evidencia: N/A

Obligación No. 7
Asumir todos los gastos correspondientes a vestuario, alimentación, transporte, hospedaje y requerimientos técnicos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual, los cuales no causarán 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 asumió los requerimientos logísticos, técnicos y operativos necesarios para el desarrollo del taller gastronómico "Sabores y Saberes del Llano: Rescate de la Cocina Tradicional del Meta y su Aplicación en el Turismo Gastronómico", realizado en el marco de la III Edición de la Semana del Turismo Gastronómico del Meta.
Evidencia: N/A

Obligación No. 8
Asumir los descuentos de Ley
Descripción avance: El contratista asumió los descuentos de ley necesarios.
Evidencia: N/A

3. EVALUACIÓN Y REEVALAUACIÓN DEL CONTRATISTA

RANGO DE CALIFICACIÓN

EXCELENTE	El contratista superó las especificaciones técnicas establecidas de los productos y/o servicios.
BUENA	El contratista cumplió las especificaciones técnicas establecidas de los productos y/o servicios.
REGULAR	El contratista en el desarrollo del contrato presentó inconformidades que no son graves, ni se considera que incumplió el mismo.
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**
$7.000.000	$2.010.000	95894505	Septiembre	$251.300	$321.600	$49.000	$622.500	08/10/2026

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
Soporte de los pagos de seguridad social (planillas de pago de seguridad social) **Nota**: Los contratos que requieren un personal mínimo para la ejecución del contrato anexar GJC-F-50 Certificación Aportes Sistema Seguridad Social Integral.		X

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 de Pago**		**% Ejecución Financiera**
		Del	**Del**	
Anticipo	N/A	N/A	N/A	N/A
Pago Autorizado en el Presente Informe	$7.000.000	25/09/2026	29/09/2026	100%
Saldo del Contrato Pendiente por Ejecutar	$0	N/A	N/A	0%
Valor Total del Contrato Inicial	$7.000.000	25/09/2026	29/09/2026	100%

Balance Financiero de Ejecución de la Adición				
Concepto	**Valor**	**Periodo (DD/MM/AAAA AL DD/MM/AAAA)**		**% Ejecución financiera**
		Del	Al	
*Cuarto Pago realizado	NA	NA	NA	NA
*Quinto Pago realizado	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

De acuerdo con la información anteriormente suministrada, como Supervisor, certifico que durante el **PERIODO No. 1** comprendido del **25/09/2026 al 29/09/2026**, el contratista, cumplió a satisfacción con las actividades objeto del contrato, además de todas las obligaciones pactadas y aportó el pago al sistema de seguridad social integral correspondiente.

Por lo anterior se autoriza el pago por valor de **SIETE MILLONES DE PESOS M/CTE ($7.000.000)**

Mayerly Marrero Arango

MAYERLY MARRERO ARANGO
Auxiliar Administrativo
Supervisora