PROCESO GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

San Juan de Pasto, 15 de diciembre de 2023

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5437907 CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA Y SERVINARIÑO EU

En mi calidad de supervisor del contrato No. **CO1.PCCNTR.5437907** Celebrado entre EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA y SERVINARIÑO EU, cuyo objeto es: Suministro de entredías y almuerzos destinados a los Aprendices del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del SENA Regional Nariño en observancia al Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz y de minimizar riesgos de deserción., de acuerdo con lo siguiente:

I. RESUMEN CONTRACTUAL

DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño.
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Tarik Alexander Luna Villarreal
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	Martha Lucía Sánchez Belalcázar
CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.5437907
TIPO DE CONTRATO	Suministro
OBJETO	Suministro de entredías y almuerzos destinados a los aprendices del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del SENA Regional Nariño en observancia al Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz y de minimizar riesgos de deserción.
CONTRATISTA	SERVINARIÑO EU

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL CONTRATISTA	DIANA MARTIZA ASCENCIO ORTEGA
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	52.006.841
VALOR INICIAL	CIENTO QUINCE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA MIL PESOS ($.115.980.000) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos
FORMA DE PAGO	Forma de pago: El Sena realizará pagos parciales de conformidad con los servicios prestados de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previo recibo a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en el respectivo Informe de Supervisión. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden lo términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. El pago se hará dentro de los 30 días siguientes al

	cumplimiento total de los requisitos y estará sujeto al cupo del Programa Anual de Caja (PAC) disponible. NOTA: Si el contratista es responsable de IVA, entregará la factura de venta discriminando en cada ITEM los porcentajes de IVA que aplica a cada uno de ellos, los cuales deben corresponder a la tarifa establecida en el Estatuto Tributario Vigente. En caso de que los porcentajes de IVA plasmados en la factura no estén acordes a la norma, deberá realizar las modificaciones a las que haya lugar.
PLAZO INICIAL	Plazo: Será de sesenta (60) días calendario contados a partir de la fecha de aprobación de la garantía única.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	3323 del veinte (20) de enero de dos mil veintitrés (2023)
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	147823 del cinco (5) de octubre de dos mil veintitrés (2023)
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	Cinco (5) de octubre de dos mil veintitrés (2023)
FECHA DE INICIO	Nueve (9) de octubre de dos mil veintitrés (2023)
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	Veintidós (22) de octubre del dos mil veintitrés (2023)
OTROSÍ No. 1 del 24 de noviembre de 2023	**ADICIÓN N°. Y PRORROGA N°. 01 AL CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5437907 DE 2023:** Adicionar al valor del contrato CO1.PCCNTR.5437907-2023, la suma de CINCUENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL PESOS ($ 56.392.000) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos. Prorrogar el plazo de ejecución en quince (15) días calendario, con lo cual la fecha de finalización

	será el día veintidós (22) de diciembre de dos mil veintitrés (2023).
CDP QUE RESPALDA EL OTROSÍ 2	3323 del veinte (20) de enero de dos mil veintitrés (2023)
RP QUE RESPALDA EL OTROSÍ 2	147823 del cinco (5) de octubre de dos mil veintitrés (2023)
VALOR FINAL DEL CONTRATO	CIENTO SETENTA Y DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL ($172.372.000) PESOS MDA/CTE.
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	Quince (15) de diciembre de dos mil veintitrés (2023)
VALOR TOTAL PAGADO	$54.109.040,00

II. ASPECTOS TÉCNICOS

1. OBLIGACIONES

En virtud de la celebración del contrato No. CO1.PCCNTR. 5144594 DE 2023, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

ITEM	OBLIGACIONES ESPECIFICAS	CUMPLIO SI/NO	SOPORTES
1	El contratista deberá presentar para el primer pago el certificado de afiliación de los trabajadores a la EPS, AFP y ARL.	SI	Presenta afiliación de los trabajadores a la EPS, AFP y ARL. Soportes presentados en el primer pago correspondiente a octubre de 2023
2	El contratista deberá presentar junto con el pago el soporte o recibo de cancelación de la planilla de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social del último mes (salud, pensión y riesgos laborales).	SI	Presenta junto con el pago el soporte o recibo de cancelación de la planilla No. 9459866883 Sistema de Seguridad Social del último mes (salud, pensión y riesgos laborales).

3	El Contratista deberá presentar para el primer pago certificado de afiliación de la ARL con el tipo de riesgo. (según la actividad objeto del contrato), acorde con el reglamento de higiene, con fecha de expedición no mayor a 30 días.	SI	Presenta certificado de afiliación de la ARL con el tipo de riesgo. Soportes presentados en el primer pago correspondiente a octubre de 2023
4	El Contratista deberá presentar para el primer pago Certificado de implementación del SGSST acorde a la evaluación de estándares mínimos: a) Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST. b) Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. c) Presentar Evaluación de estándares mínimos y si el puntaje obtenido en la evaluación se encuentra en 85% (Valoración Moderadamente Aceptable) se deberá hacer entrega del plan de mejoramiento de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec.	SI	El Contratista presenta para el primer pago Certificado de implementación del SGSST. b) Fotocopia de cédula, Certificado. c) Presentar Evaluación de estándares mínimos Soportes presentados en el primer pago correspondiente a octubre de 2023

	1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. Si el puntaje obtenido es mayor al 85% (Aceptable), se deberá hacer entrega de las mejoras que se establezcan de acuerdo con la Evaluación, las cuales tienen que estar incluidas en el Plan de Trabajo.		
5	Una vez formalizado el contrato, para realizar la prestación del servicio el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega y/o que ingresen a las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño, deberá: **a.** Asistir a inducción y/o reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo, a la cual deberá asistir desde el inicio hasta el final de esta, información que será verificada con el listado de asistencia que arroja la plataforma Teams (aplica para la inducción virtual), cuando el contratista asista de manera presencial igualmente deberá cumplir con el TIEMPO TOTAL establecido para dicha actividad (Por cada contrato con la Entidad y durante el tiempo que dure dicha actividad). b.	SI	Asistir a inducción y/o reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023

	Para el pago presentar el Acta que evidencie la asistencia a la inducción y/o reinducción generada por el área de Seguridad y Salud en el Trabajo (Por cada contrato con la Entidad, Acta que será generada cuando el contratista asista a la jornada completa sea virtual o presencial).		
6	De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.	SI	Presenta soportes de los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo.
7	El contratista deberá garantizar que los servicios prestados cumplen con la totalidad de características técnicas establecidas en el presente proceso.	SI	Presenta Registros fotográficos

8	El oferente deberá garantizar que los alimentos a utilizar para la preparación de los entredías y almuerzos serán frescos y de primera calidad, atendiendo las buenas prácticas en la manipulación de alimentos e higiene.	SI	Registros de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
9	El oferente debe garantizar la entrega de los entredías y almuerzos recién preparados y calientes al momento de servirle en elementos amigables con el medio ambiente en las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope, en coordinación con el supervisor del contrato, En los siguientes horarios: • Entredías de lunes a viernes: Jornada Mañana: Entre las 09:30 a.m. y 10:30 a.m. Jornada Tarde: 4:00 pm. • Almuerzos a manera de alimentación en situaciones especiales: 12:30 p.m.	SI	Registro fotográfico
10	El proponente deberá garantizar que el sitio de preparación de los alimentos cumple con las exigencias mínimas de higiene y seguridad en el trabajo.	SI	Registro Fotográfico
11	El oferente deberá garantizar que cuenta con los medios logísticos y operativos necesarios para el traslado de los	SI	Registros fotográficos del servicio logístico.

	bienes desde su lugar de elaboración hasta el lugar de recepción establecida en el presente proceso, es decir, que deberá garantizar que cuenta con personal y/o contratará, como mínimo dos (02) personas para entregar los entredías y almuerzos, así mismo los costos que implique serán responsabilidad única y exclusiva del contratista.		
12	En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los Aprendices se pueda ver afectada	SI	El contratista cumple con la entrega del servicio cumple con las exigencias mínimas de higiene y seguridad en el trabajo.
13	El proveedor utilizara utensilios, empaques, envolturas o envases de carácter recuperables, es decir, susceptibles de ser ingresados a un proceso de reciclaje una vez sean descartados; para transportar, contener o suministrar los alimentos (Entredías y Almuerzos) a proveer; sin que con ello afecte las calidades nutritivas, higiénicas o específicas solicitadas, para dichos alimentos.	SI	Registro de control de residuos solidos. Correspondiente a diciembre
14	El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el	SI	Inventario de menaje de cocina y equipos Registros fotográficos

	suministro oportuno de los entredías y almuerzos, en calidad y cantidad suficiente.		
15	Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos	SI	Presenta Análisis microbiológicos Soportes presentados en el mes de noviembre de 2023
16	Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús. Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio. Estas minutas deben estar firmados y avalados por el Nutricionista.	SI	Presenta minutas firmados por la Nutricionista Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023
17	Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato	SI	Cumple de acuerdo con la obligación.
18	Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran	SI	Registro de control de refrigeracion .
19	Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los	SI	Presenta Registros de Control

	controles de calidad apropiados.		
20	Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.	SI	El contratista presenta Certificaciones de Personal de buenas prácticas Plan de las buenas prácticas de manipulación de Alimentos y practicas higiénicas en manipulación de alimentos como se van a implementar en el Sena. Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023
21	El contratista deberá presentar junto con el informe y factura, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados).	SI	Evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados).
22	El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.	SI	Registro de control de refrigeracion
23	El personal debe contar con el certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.	SI	Presenta certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos. Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023

24	El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos	SI	Evidencias de la Buenas prácticas de manipulación de alimentos
25	El Contratista deberá presentar el Plan de saneamiento y capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, el cual deberá ser aprobado, verificado y controlado por la autoridad sanitaria correspondiente. El plan de saneamiento deberá contener los siguientes documentos: Programa de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento de agua potable, Entregar copia en medio digital o impreso del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). - El plan de capacitación debe contener las temáticas correspondientes a los programas: Prácticas de higiene y medidas de protección personal,	SI	El Contratista presenta plan de saneamiento -Plan de saneamiento y capacitación Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023

	programa de limpieza y desinfección, programa de control integral de plagas y el programa de abastecimiento de agua potable; con la determinada frecuencia - El contratista deberá entregar al SENA cada 45 días pruebas de laboratorios, de los alimentos entregados, que demuestren su calidad higiénica. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.		
26	El contratista debe presentar un plan vigente de capacitación en higiene y seguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental o de alimentos competente. El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales (cronograma, planillas de	SI	El contratista presenta certificaciones y relaciona los temas de capacitación.

	asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013. - Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.		
27	El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.	SI	Registro controles de calidad e inocuidad para las materias primas
28	Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos	SI	Registro de control de residuos solidos
29	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos,	SI	Presenta copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente

	el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.		Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023
30	El contratista deberá presentar junto con la oferta el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.	SI	Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013. Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023
31	El Contratista y/o las personas a cargo de la entrega deberán cumplir igualmente con los protocolos de bioseguridad que implemente la Entidad, en aras de salvaguardar la salud de todo aquel que intervenga en este proceso.	SI	El contratista presenta registro fotográfico de cumplimiento al protocolo de bioseguridad de acuerdo con la Resolución 555 de 2023
32	El Contratista deberá presentar ante el SENA al iniciar el contrato y cuando sean requeridos por parte de la Entidad, los siguientes exámenes de laboratorio (con vigencia máxima de un (01) mes del personal manipulador de alimentos: • Análisis coprológico para enterobacterias. • KOH para uñas • Frotis faríngeo • Certificado médico	SI	Se presenta certificados médicos del personal. Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023
33	En caso de requerirse por parte de la Entidad se solicitará las siguientes	SI	

	pruebas que deberán ser realizadas por la Autoridad competente: **PRUEBAS DE LABORATORIO PARA CALIDAD DE ALIMENTOS** 8 GCCON-F-0XX V.02 Las siguientes pruebas de laboratorio con vigencia máxima de un (01) mes: • Coliformes totales. • Coliformes fecales. • Mesófilos. • Mohos y levaduras. **PRUEBAS DE LABORATORIO PARA INOCUIDAD DE ALIMENTOS** Las siguientes pruebas de laboratorio con vigencia máxima de un (01) mes: • Salmonella. • Listeria. • E – coli. • Bacilius cereous. • Shigella. • Vibrio cholerae •Staphylococcaceae aureus		Se presenta Certificados de Laboratorio. Soporte presentado en el primer pago correspondiente a octubre de 2023

III. ASPECTOS LEGALES

1. GARANTÍAS CONTRACTUALES

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

ASEGURADORA	Seguros del Estado S.A.
No. PÓLIZA	41-44-101275797

FECHA EXPEDICIÓN	07/10/2023		
FECHA APROBACIÓN	09/10/2023		
AMPARO	**VIGEN IA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento del contrato	09/10/2023	09/06/2024	$ 11.598.000,00
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	09/10/2023	06/04/2024	$ 5.799.000,00
Calidad del servicio	09/10/2023	09/06/2024	$ 23.196.000,00

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

ASEGURADORA	Seguros del Estado S.A.
No. PÓLIZA	41-40-101050479
FECHA EXPEDICIÓN	09/10/2023
FECHA APROBACIÓN	09/10/2023

AMPARO	**VIGENCIA DESDE (dd/mm/aaaa)**	**VIGENCIA HASTA (dd/mm/aaaa)**	**VALOR**
Predios labores y operaciones	09/10/2023	09/12/2023	$ 232.000.000,00

En atención a lo señalado en el otrosí No.1, se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

ASEGURADORA	Seguros del Estado S.A.		
No. PÓLIZA	41-44-101275797		
FECHA EXPEDICIÓN	01/12/2023		
FECHA APROBACIÓN	07/12/2023		
AMPARO	**VIGEN IA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento del contrato	09/10/2023	24/06/2024	$ 17.237.200,00
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	09/10/2023	24/12/2024	$ 8.618.600,00
Calidad del servicio	09/10/2023	24/12/2024	$ 34.474.400,00

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

ASEGURADORA	Seguros del Estado S.A.
No. PÓLIZA	41-40-101050479
FECHA EXPEDICIÓN	1/12/2023
FECHA APROBACIÓN	7/12/2023

AMPARO	**VIGENCIA DESDE (dd/mm/aaaa)**	**VIGENCIA HASTA (dd/mm/aaaa)**	**VALOR**
Predios labores y operaciones	09/10/2023	24/12/2023	$ 232.000.000,00

2. MULTAS Y SANCIONES

De acuerdo con el informe final de supervisión, suscrito por **Tarik Alexander Luna Villarreal**, durante la ejecución del contrato no se presentaron multas ni sanciones, y se cumplieron a cabalidad con las obligaciones contractuales.

3. CERTIFICADO DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Mediante certificación emitida del día 15 de diciembre de 2023, El Revisor Revisora Fiscal, Miguel Ángel Acosta Huertas identificado con C.C. 12.978.684 con tarjeta profesional T.P 12308, certifica que SERVINARIÑO, con Nit. 900.221.500-4, se encuentra al día en pagos de Seguridad Social, aportes a Fondos de Pensión y Aportes a la ARL, así como a paz y salvo por conceptos de pagos laborales y fiscales.

4. CUMPLIMIENTO DEL OBJETO

Se cumplió a cabalidad el objeto del contrato cuyo objeto es “Suministro de entredías y almuerzos destinados a los aprendices del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del SENA Regional Nariño en observancia al Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz y de minimizar riesgos de deserción.”

5. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Que el ordenador del gasto realizó designación de supervisión a Tarik Alexander Luna Villarreal, el cinco (5) de octubre de dos mil veintitrés (2023), desde la fecha de inicio del contrato hasta el (15) de diciembre del dos mil veintitrés (2023).

6. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

Que respecto de la liquidación del contrato se estableció lo siguiente:

La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término de cuatro (4) meses contados a partir de la terminación del mismo. En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes y se adopta mediante acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007.

IV. ASPECTOS FINANCIEROS

1. PAGOS REALIZADOS

El día de 1 de junio de 2023, Lina María Diaz Diaz expidió la Relación de SIIF Nación del contrato No. **CO1.PCCNTR.4802191 de 2023**, que a continuación se relaciona:

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO
405253323	2023-11-23 03:31:15	54,109,040.00

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
31/10/2023	FES 486	$ 54.109.040,00	$ 54.109.040	$ 118.262.960	31,40%
30/11/2023	FES 507	$ 61.870.900,00	$ 115.979.940	$ 56.392.060	67,30%
15/12/2023	FES 520	$ 56.390.720	$ 172.370.660	$ 1.340	100,0%

VALOR CONTRATO	$ 115.980.000
VALOR ADICION	$ 56.392.000
TOTAL	$ 172.372.000

2. ESTADO FINANCIERO

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$172.372.000
VALOR TOTAL PAGADO	$ 54.109.040,00
VALOR EJECUTADO	$172.370.660
SALDO A PAGAR AL CONTRATISTA	$118.261.620

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

a) Liberar a favor del SENA la suma de Ciento Diez pesos Mda. Cte. ($1.340)

Cordialmente,

Tarik Alexander Luna Villarreal
Coordinador del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
Supervisor del Contrato

Reviso: Martha Lucía Sánchez Belalcázar
Apoyo a la Supervisión

Reviso: Angee Vanessa Moreno Ortiz
SST Regional Nariño

Reviso: Sara María Luna Hernández
Dinamizador Regional del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA)
Despacho Regional Nariño

Anexos:

a. Comprobante de pago de salud y pensión (Último).
b. Certificado de recibo a satisfacción