CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA POSCONTRACTUAL
FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
(Borrar esta hoja una vez se diligencie el formato)

Generalidades:

1) Este formato tiene como objetivo relacionar toda la gestión técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del contrato.
2) Este formato está asociado al Manual GCCON-M-002 Manual Supervisión e Interventoría y el GCCON-M-001 Manual de Contratación Administrativa.
3) Este formato es diligenciado por el funcionario delegado para llevar a cabo la Supervisión.
4) Su diligenciamiento se realiza con el vencimiento del plazo de ejecución contractual, el supervisor y/o interventor deberán elaborar un informe final, en el que se evidencie el recibo o no a satisfacción del bien o servicio, así como el ingreso de estos al almacén (cuando aplique). Siendo este requisito indispensable para efectuar el último pago (cuando aplique).
5) El interventor o supervisor una vez finalizado el contrato verificará y dejará constancia del cumplimiento de las obligaciones del contratista y presentará el informe sobre el balance final de ejecución de este, y elaborará el acta de liquidación respectiva. Los documentos de ejecución deberán reposar en la plataforma de SECOP II.
6) **Este formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas transaccionales.
7) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo "/" son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
8) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
9) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.6855523 AÑO 2024

En mi calidad de supervisor del contrato de la referencia, me permito presentar el informe final del mismo, de acuerdo con la siguiente información:

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	**SENA REGIONAL CAQUETÁ**
TIPO DE CONTRATO	Arrendamiento de Inmuebles
CONTRATO NRO.	**CO1.PCCNTR.6855523 AÑO 2024**
OBJETO	Entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de cafetería ofreciendo venta de productos alimenticios a los aprendices, contratistas, funcionarios y demás usuarios de la entidad, ubicado en el Centro Tecnológico de la Amazonia Sena Regional Caquetá
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	3/10/2024
FECHA DE INICIO	9/10/2024
PLAZO INICIAL	3 meses
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	15 de diciembre de 2024
CONTRATISTA	FOOD CARE S.A.S
CC o NIT	900.826.330-6
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL CONTRATISTA	AMPARO SALAZAR BONELLO
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	55.060.310
LUGAR DE EJECUCIÓN	Cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia Sena Regional Caquetá
VALOR INICIAL	$ 4.500.000
FORMA DE PAGO	Mensual
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	**No aplica**
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	No aplica
VALOR FINAL DEL CONTRATO	$ 4.100.000
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	31 de diciembre de 2024
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	15 de diciembre de 2024
VALOR TOTAL PAGADO	$ 3.350.000
VALOR TOTAL EJECUTADO	$ 3.350.000

SUPERVISOR DEL CONTRATO	JOSE BORIS RAMÍREZ LÓPEZ
APOYO A LA SUPERVISIÓN	No lo asignaron
MODIFICACIÓN NRO.	**No aplica**
CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	No aplica
CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	No aplica
SUSPENSIÓN	**No se presentó suspensión**
CESIÓN DE CONTRATO	No se realizó cesión del contrato
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DE LA CESIÓN	No aplica
FECHA DE INICIO DE LA CESIÓN	No aplica

NOTA INTERNA. La parte de la tabla resaltada en color gris puede ser ajustada según la ejecución que haya tenido el contrato. En caso que se hayan suscrito varias modificaciones se deben relacionar cada una de ellas.

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción **CO1.PCCNTR.6855523**, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA
1.Suministrar alimentos de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
2. Asegurar que los precios propuestos incluyan todos los costos directos e indirectos en que incurra el contratista, para garantizar una excelente prestación del servicio así: alimentos, transporte de víveres, preparación y servicios de los	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

mismos, combustible, salarios, prestaciones sociales, dotaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipos, fumigación, control de roedores y excelente administración		
3. Garantizar que el personal a cargo de la manipulación de alimentos cuente con la debida certificación vigente	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
4. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos y bebidas, necesarios para la conservación y correcto cuidado de los mismos.	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
5. Garantizar el correcto envase, almacenamiento, procesamiento y distribución de los alimentos. El SENA se reserva el derecho de realizar pruebas aleatorias para este fin, el arrendatario se obliga a suministrar en cualquier momento y/o de cualquier alimento que el SENA señale, las muestras necesarias para los respectivos análisis.	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
6. 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	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria		
7. Vender únicamente lo definido en la lista de productos y mantener los precios ofrecidos a través de la oferta económica dentro del plazo de ejecución del respectivo contrato	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
8. Publicar en lugar visible la lista de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
9. Prestar el servicio a personal interno y externo que visite el Centro, sin distinción alguna	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
10. Tener soporte de registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
11. Mantener la infraestructura como piso y paredes en completo estado de limpieza que no generen focos de contaminación.	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
12. Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
13. Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

establecimientos de preparación de alimentos		
14. Allegar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos, para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la suscripción del contrato	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
15. Contar con el Plan de Capacitación para la manipulación de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013, copia del plan de capacitación (metodología, duración, docentes, cronograma y temas sanitarios).	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
16. Plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento, suministro de agua potable para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la firma del contrato, copia del plan de saneamiento (procedimiento, cronogramas, registros, lista de chequeo y responsables)	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
17. Cumplir con los lineamientos de la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías y/o versiones que lo sustituyan	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

ubicado en la plataforma compromiso.		
18. Cumplir con las políticas, objetivos y requisitos de SIGA, en cuanto los aspectos e impactos que generan sus actividades contractuales.	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
19. En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el contratista deberá garantizar un manejo ambiental adecuado de los mismos, entregando al supervisor copia del soporte de registro como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción y los manifiestos de entrega de los residuos a gestores autorizados, junto con los certificados de disposición de los residuos que se generen con ocasión a la prestación del servicio. (Decreto 1076 de 2015, Resolución 316 de 2018 y demás normas ambientales vigentes aplicables)	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
OBLIGACIONES AMBIENTALES		
OBLIGACIONES	**CUMPLIO**	**EVIDENCIA**
1.Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.		
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad. **Acta de entrega de elementos de protección personal**	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
Para el Transporte de los Alimentos Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.		
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en **educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.** **NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente,**	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.		
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
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.	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA		
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516 Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
Carne y productos cárnicos ➢ **Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia**	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. ➢ **Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.** ➢ **Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.** ➢ **Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente.**		
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos. **Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir**	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. **Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos**		
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de **alimentos:** **Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales.** **Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de** **medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.**	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

Para el Caso del Conductor se deberá entregar: **Certificación de manipulación de alimentos** **Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos.** **Licencia de Conducción** **Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo,** **gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal**	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.
Alimentos Refrigerados y/o Congelados. **Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas** **requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.** **Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento**	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.		
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: ➢ **Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los**	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. ➢ **En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.**		
Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

Certificación en la cual se compromete que si llega a ser adjudicado tendrá en la **cafetería los siguientes equipos y elementos de emergencia:** **• Botiquín de primeros auxilios** **El contratista debe adquirir un botiquín dotado con al menos los elementos** **relacionados en la tabla 1.** **Tabla 1. Botiquín** **ELEMENTO UNIDAD CANTIDAD** **paquete de gasas limpias Paquete x 20 1** **Baja lenguas x 20 Paquete x 20 1** **Venda de algodón 5x5 yardas Unidad 1** **Apósitos para ojos Unidad 1** **Tijera de trauma Unidad 1** **Linterna con baterías Unidad 1** **Esparadrapo de tela rollo de 4" Unidad 1** **Guantes para examinar (no** **látex)** **Caja x 100 1** **Venda elástica 2x5 yardas Unidad 1** **Venda de algodón 3x5 yardas Unidad 1**	SÍ	Los soportes de cumplimiento se encuentran cargados en el aplicativo secop.

Solución salina Unidad de 500 cc **El botiquín debe ubicarse en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que este sitio no sea la cocina o el baño, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín.** **Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del** Sí **restaurante y/o cafetería.** **El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rotulo contenga:** **- Nombre del elemento** **- Cantidad** **- Fecha de adquisición** **- Fecha de vencimiento** **• Camilla rígida con sujetadores e inmovilizadores.** **• Extintores ABC de 20 libras (1)** **• Extintor tipo K de 20 libras (1)** **• Equipo contraincendios:** **El contratista debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de** **extinción de incendios (extintores) de clase K para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en**		

donde se manejen productos como SÍ **grasas y aceites a animales o vegetales.** **El contratista debe dotar y ubicar equipos portátiles de extinción de incendios (extintores) de clase A, B y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico.** **El número de extintores será de (1) extintor por cada 200 mts cuadrados de superficie en el restaurante o cafetería.**		

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGURADORA MUNDIAL DE SEGUROS		
NRO. DE PÓLIZA	100000588		
CERTIFICADO O ANEXO	533057063		
FECHA EXPEDICIÓN	08/10/2024		
FECHA APROBACIÓN	9/10/2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	04/10/2024	31/12/2024	$ 1.125.000
Devolución del pago anticipado	No aplica	No aplica	No aplica
Salarios y prestaciones sociales	04/10/2024	31/12/2024	$ 225.000
Calidad del servicio	No aplica	No aplica	

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	100005756		
CERTIFICADO O DE ANEXO	533057080		
FECHA EXPEDICIÓN	08/10/2024		
FECHA APROBACIÓN	9/10/2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	4/10/2024	**31/12/2024**	$ 260.000.000

3.2 Cumplimiento del objeto

*El contratista dio cumplimiento a cada una de las obligaciones señaladas en el contrato conforme lo relacionado en los informes de supervisión presentados en el transcurso del contrato.

*El contratista hace entrega de los siguientes bienes (mobiliario), que corresponden al préstamo inicial realizado por el Centro de Formación al contratista para la prestación del servicio.

3.3 Cumplimiento de los aspectos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

las obligaciones referentes al cumplimiento de las políticas de la entidad: ambientales, seguridad y salud en el trabajo, energéticas y demás se encuentran registradas dentro de las obligaciones del contratista relacionadas y los soportes de cumplimiento se encuentran cargaos en el aplicativo SECOP 2.

3.4 Multas y sanciones

De acuerdo con el informe final de supervisión el suscrito por José Boris Ramírez López durante la ejecución del contrato **NO** se presentaron multa/o sanciones.

3.5 Certificado de pagos de seguridad social

El contratista cumplió a cabalidad con el objeto y las obligaciones contractuales.

3.6 Supervisión de la ejecución contractual

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión el 04 de octubre de 2024

3.7 Liquidación del contrato

Que respecto de la liquidación del contrato se estableció que mediante comité de cafetería se acordó a que el arriendo va hasta 15 de diciembre de 2024 debido a que los aprendices y los instructores salían a vacaciones

4. ASPECTOS FINANCIEROS

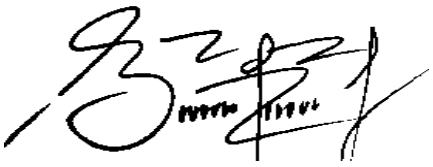
4.1 Pagos realizados

No aplica

4.2 Estado financiero

No aplica

Para constancia se firma, diciembre 31 de 2024



JOSÉ BORIS RAMÍREZ LÓPEZ
Supervisor del contrato

5. CONTROL DE CAMBIOS

No aplica