ACTA DE RECIBO FINAL Y LIQUIDACIÓN

En Yondó Antioquia, el día 30 DIC 2024, se reunieron en la oficina de la secretaria de deportes, cultura y turismo **VIRGILIO ALBEIRO RAMOS ROMERO,** mayor de edad identificado con cédula **N° 91.449.794** expedida en Barrancabermeja., en calidad de contratista, de otra parte, en representación del Municipio de Yondó (Antioquia), **YERSON ANTONIO ARIZA RIVERA,** con cedula de ciudadanía Numero Ciudadanía **No. 8.828.944** de San Pablo, Alcalde Municipal de Yondó (Antioquia), y como tal Representante Legal de la Entidad Territorial, con el objeto de **LIQUIDAR DE MUTUO ACUERDO** el contrato de INTERES PUBLICO **CPS 179-2023**, teniendo como soporte el acta de terminación, informes de ejecución y sus anexos, informes de supervisión y certificaciones de recibido a satisfacción.

El Contratista deja constancia que el contrato de INTERES PUBLICO **CPS 179-2023** fue ejecutado con la calidad, cantidad y oportunidad contratada, hasta el momento de la suscripción del acta de terminación. De igual forma asume la responsabilidad por reclamos, demandas y acciones legales que se encuentren en trámite o se tramiten en contra del MUNICIPIO DE YONDÓ (ANTIOQUIA), por motivos que le sean imputados.

El Contratista manifiesta que cumplió con las cláusulas contractuales en lo relacionado con el pago de las obligaciones laborales del personal contratado durante el desarrollo del contrato en mención. En tal sentido, se deja constancia del cumplimiento de las obligaciones con el Sistema General de Seguridad Social y Aportes Parafiscales, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, por lo tanto, garantiza al MUNICIPIO DE YONDÓ (ANTIOQUIA) que no va a existir reclamación alguna por este concepto.

1. GENERALIDADES DEL CONTRATO:

TIPO DE CONTRATO:	Contrato de interés publico
NUMERO DEL CONTRATO:	CPS 179-2023
OBJETO:	ACCIONES PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES PARA CUMPLIMIENTO Y MEJORAMINETO DE LOS PROCESOS DE LA SECRETARIA DE DEPORTE, CULTURA Y TURISMO EN LA EJECUCIÓN Y DESARROLLO DEL PROYECTO: "DISEÑO, CAPACITACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO EN EL MUNICIPIO DE YONDÓ ANTIOQUIA
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE YONDÓ – ANTIOQUIA
CONTRATISTA:	FUNDACION COLOMBIA COLLEGE

SUPERVISOR:	VIRGILIO ALBEIRO RAMOS ROMERO secretaria de deportes, cultura y turismo
VALOR INICIAL:	400.000.000.00
PLAZO INICIAL:	Dos (02) meses, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio.
FECHA DE INICIO:	14/07/2023
FECHA DE TERMINACION INICIAL:	13/09/2023
ADICIÓN:	400.000.000.00
VALOR TOTAL TENIENDO EN CUENTA ADICIONES:	CUATROCIENTOS MILLONES DE PESOS MONEDA CORRIENTE ($400.000.000,00)
PRÓRROGA:	
FECHA DE TERMINACIÓN TENIENDO EN CUENTA SUSPENSIONES, REINICIOS Y PRÓRROGAS:	27/11/2023
VALOR FINAL EJECUTADO:	400.000.000.00
SALDO A FAVOR DEL MUNICIPIO:	0

2. MODIFICACIONES DEL CONTRATO

A. PRÓRROGA

PRÓRROGA No.	FECHA	PRÓRROGA
N.A.	N.A.	N.A.

B. SUSPENSIONES

ACTA No.	FECHA
N.A.	N.A.

C. REINICIOS

ACTA No.	FECHA
N.A.	N.A.

D. ADICIONES

ADICIONAL No.	FECHA	VALOR ($)

N.A	N.A	N.A

3. RESUMEN DE PAGOS

A) PAGO ANTICIPO O PAGO ANTICIPADO

DESCRIPCION	VALOR	VALOR PAGADO
Pago De anticipo 50%	$ 200.000.000,00	$ 200.000.000.00

B) PAGOS EFECTUADOS POR EL MUNICIPIO

DESCRIPCION	AMORTIZACION ANTICIPO	VALOR PAGADO	VALOR POR PAGAR
Primer pago	$ 200.000.000.00	$ 200.000.000.00	$ 200.000.000.00
Pago Final		$0,00	$0,00
TOTAL	**$ 200.000.000.00**	$ 200.000.000.00	**$200.000.000,00**

en el primer pago cumplio sería el

4. BALANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

VALOR INICIAL DEL CONTRATO.	$400.000.000,00	$ 0,00
VALOR ADICIONAL	0	
VALOR FINAL EJECUTADO DEL CONTRATO		$400.000.000,00
SALDO FAVOR MUNICIPIO	$ 0,00	$ 0,00
SUMAS IGUALES	$400.000.000,00	$400.000.000,00

AVANCE FISICO FINAL DEL CONTRATO		
% PROGRAMADO	% EJECUTADO DEL CONTRATO	DIFERENCIA %
100%	100%	0.0%

AVANCE FISICO FINAL DEL CONTRATO		
$ PROGRAMADO	$ EJECUTADO DEL CONTRATO	DIFERENCIA $
$400.000.000,00	$400.000.000,00	$ 0

5. CONDICIONES FINALES DEL CONTRATO

FECHA INICIO DEL CONTRATO:	14/07/2023
PLAZO FINAL DEL CONTRATO:	Dos (02) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio.
FECHA FINAL DEL CONTRATO:	13/09/2023

N.A	N.A	N.A

3. RESUMEN DE PAGOS

A) PAGO ANTICIPO O PAGO ANTICIPADO

DESCRIPCION	VALOR	VALOR PAGADO
Pago De anticipo 50%	$ 200.000.000,00	$ 200.000.000.00

B) PAGOS EFECTUADOS POR EL MUNICIPIO

DESCRIPCION	AMORTIZACION ANTICIPO	VALOR PAGADO	VALOR POR PAGAR
Primer pago	$ 200.000.000.00	$ 200.000.000.00	
Pago Final		$0,00	$ 200.000.000.00
TOTAL	**$ 200.000.000.00**	$ 200.000.000.00	**$200.000.000,00**

4. BALANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

VALOR INICIAL DEL CONTRATO.	$400.000.000,00	$ 0,00
VALOR ADICIONAL	0	
VALOR FINAL EJECUTADO DEL CONTRATO		$400.000.000,00
SALDO FAVOR MUNICIPIO	$ 0,00	$ 0,00
SUMAS IGUALES	$400.000.000,00	$400.000.000,00

AVANCE FISICO FINAL DEL CONTRATO		
% PROGRAMADO	% EJECUTADO DEL CONTRATO	DIFERENCIA %
100%	100%	0.0%

AVANCE FISICO FINAL DEL CONTRATO		
$ PROGRAMADO	$ EJECUTADO DEL CONTRATO	DIFERENCIA $
$400.000.000,00	$400.000.000,00	$ 0

5. CONDICIONES FINALES DEL CONTRATO

FECHA INICIO DEL CONTRATO:	14/07/2023
PLAZO FINAL DEL CONTRATO:	Dos (02) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio.
FECHA FINAL DEL CONTRATO:	13/09/2023

VALOR FINAL EJECUTADO DEL CONTRATO	$400.000.000,00
SALDO A FAVOR DEL MUNICIPIO:	$0.00

6. GARANTIAS

A. GARANTIAS INICIALES:

NUMERO DE ACTA	136-2023
FECHA DE APROBACION	14-07-2023

AMPARO	VIGENCIA		MONTO ACTUAL ASEGURADO
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento del contrato	11/07/2023	28/11/2023	$40.000.000.00
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	11/07/2023	11/01/2024	$200.000.000.00
Calidad del servicio	11/07/2023	11/01/2024	$80.000.000.00
Pago del salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	11/07/2023	11/09/2026	$20.000.000.00

A. GARANTIAS FINALES:

NUMERO DE ACTA	278-2023
FECHA DE APROBACION	29/11/2023

AMPARO	VIGENCIA		MONTO ACTUAL ASEGURADO
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento del contrato	14/07/2023	14/01/2023	$40.000.000.00
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	14/07/2023	14/01/2024	$200.000.000.00
Calidad del servicio	14//07/2023	14/03/2024	$80.000.000.00
Pago del salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	14/07/2023	14/09/2026	$20.000.000.00

ADICIONAL

NUMERO DE ACTA	N.A.
FECHA DE APROBACION	N.A.

AMPARO	NOMBRE ASEGURADORA	NUMERO POLIZA	FECHA DE INICIO	FECHA DE VENCIMIENTO
N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.

B. MODIFICACIONES DE CUBRIMIENTO DE GARANTIAS DEL CONTRATO:

NUMERO DE ACTA	FECHA DE APROBACION	MOTIVO MODIFICACION
N.A.	N.A.	N.A.

C. GARANTIAS FINALES:

NUMERO DE ACTA	278-2023
FECHA DE APROBACION	29/11/2023

AMPARO	NOMBRE ASEGURADORA	NUMERO POLIZA	FECHA DE INICIO	FECHA DE VENCIMIENTO
N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.

7. CANTIDADES O ACTIVIDADES FINALES EJECUTADAS

En desarrollo del contrato de prestación de servicios profesionales ACCIONES PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES PARA CUMPLIMIENTO Y MEJORAMINETO DE LOS PROCESOS DE LA SECRETARIA DE DEPORTE, CULTURA Y TURISMO EN LA EJECUCIÓN Y DESARROLLO DEL PROYECTO: "DISEÑO, CAPACITACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO EN EL MUNICIPIO DE YONDÓ ANTIOQUIA.

Durante el Período informado de ejecución del contrato, el suscrito (a) realizó las siguientes actividades en cumplimiento del objeto contractual:

COMPONENTE 1-PERSONAL		
ITEM	UNIDAD	ACTIVIDADES DESARROLLADAS
1.01	Profesional coordinador del contrato	El día 14 de julio se procede a realizar la contratación de la mano de obra calificada que garantizara la correcta ejecución del contrato dando cumplimiento al presupuesto previamente actualizado. Se anexa: 1. Hoja de vida, contrato y pago de la seguridad social del profesional coordinador del contrato. 2. Hoja de vida, contrato y pago de la seguridad social de los 6 auxiliares de apoyo. 3. Hoja de vida, contrato y pago de la seguridad social del profesional del apoyo.
1.02	Auxiliar de apoyo	

1.03	Profesional de apoyo	4. Hoja de vida, contrato y pago de la seguridad social del auxiliar de logística.
1.04	Auxiliar de Logística	Los seis auxiliares de apoyo realizaron convocatoria puerta a puerta y entrega de volantes incluyendo restaurantes, cafeterías, panaderías tiendas, sector comercial. Y comunidad en general del municipio de Yondó para hacer las inscripciones de los diferentes cursos y participación de los eventos. De la convocatoria de formación se obtuvieron los siguientes resultados de los interesados, gestión realizada por el equipo de trabajo.

ITEM	CURSO	TOTAL, INSCRITOS	TOTAL, CAPACITOR
2.01	TURISMO GASTRONOMICO	85	70
2.02	ATENCION Y SERVICIO AL CLIENTE	128	60
2.03	MARKETING DIGITAL Y REDES SOCIALES	151	70
2.04	METODOS DE COCCION	145	70
2.05	EMPRENDIMIENTO	90	46
2.06	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	145	70
	TOTAL	**744**	**386**

TOTAL DE COMPONENTE 1		
COMPONENTE 2-MANO DE OBRA NO CALIFICADA		
ITEM	UNIDAD	ACTIVIDADES DESARROLLADAS
2.01	Curso en turismo Gastronómico	Se desarrolló sin ninguna novedad el 100%del curso. Clase N1. Ejecutada el martes 25 de Julio con la participación de 75 personas. Clase N2.se llevo a cabo el jueves 27 de Julio con la participación de 54 personas. Clase N3.se llevo a cabo el martes 1 de agosto con la participación de 48 personas.

		Clase N4.se llevo a cabo el jueves 3 de agosto con la participación de 73 personas.
2.02	Curso en atención y servicio al cliente	Se desarrolló sin ninguna novedad el 100%del curso. Clase N1. Ejecutada el martes 01 de agosto con la con la participación de 68 personas. Clase N2.se llevo a cabo el miércoles 02 de agosto con la participación de 34 personas. Clase N3.se llevo a cabo el día Viernes 04 de agosto con la participación de 35 personas. Clase N4.se llevo a cabo el día Miércoles 09 de agosto con la participación de 55 personas.
2.03	Curso en Marketing digital y redes sociales.	Se desarrolló sin ninguna novedad el 100%del curso. Clase N1. Ejecutada el martes 08 de agosto con la participación de 72 personas. Clase N2.se llevo a cabo el miércoles 09 de agosto con la participación de 51 personas. Clase N3.se llevo a cabo el lunes 14 de agosto con la participación de 33 personas. Clase N4.se llevo a cabo el día Martes 15 de agosto con la participación de 49 personas.
2.04	Curso práctico de medio de cocción	Se desarrolló sin ninguna novedad el 100%del curso. Clase N1. ejecutada el día Martes 01 de agosto con la participación de 79 personas. Clase N2.se llevo a cabo el miércoles 02 de agosto con la participación de 78 personas. Clase N3.se llevo a cabo el viernes 04 de agosto con la participación de 59 personas. Clase N4.se llevo a cabo el miércoles 09 de agosto con la participación de 73 personas.
2.05	Concurso de emprendimiento	Se desarrolló sin ninguna novedad el avance del 100% del curso. Clase No. 1 Ejecutada el día jueves 03 de agosto con la participación de 55 personas. Clase No. 2 Se llevó a cabo el día martes 08 de agosto con la participación de 25 personas. Clase No. 3 Se llevó a cabo el día jueves 10 de agosto con la participación de 26 personas. Clase No. 4 Se llevó a cabo el día viernes 11 de agosto con la participación de 46 personas.
		Se desarrolló sin ninguna novedad el avance del 100%del curso.

2.06	Curso de buenas prácticas de manipulación	Clase N1. ejecutada el día lunes 24 de julio con la participación de 88 personas. Clase N2.se llevo a cabo el día Martes 25 de julio con la participación de 82 personas. Clase N3.se llevo a cabo el día viernes 28 de julio con la participación de 75 personas. Clase N4.se llevo a cabo el día lunes 31 de julio con la participación de 84 personas.
2.07	Clase de asesoría previa al encuentro del festival gastronómico, donde se brindará a los participantes conocimientos en emplatado y se ultimaran detalles del plato a presentar.	Se ejecutó al 100%la clase de asesoría previa al encuentro del festival gastronómico, donde se brindó a los participantes conocimientos en emplatado y se ultimaron detalles del plato a presentar.
2.08	Jurado evaluador del festival Gastronómico. Empresaria con más de 15 años de experiencia en el sector educativo y presidenta de Acordes Barrancabermeja Asociación Colombiana de la Industria gastronómica.	Dando cumplimiento de los 3 ítems e hace la selección de los siguientes jurados, como personal idóneo y profesional que se requiere para la calificación de los platos presentados por cada negocio en el festival gastronómico: Nombre del jurado Nº1: Dra. Paola Amariz. Nombre del jurado Nº2: Chef Anderson Cáceres Nombre del jurado Nº3: Ingeniera y chef July Sampayo
2.09	Jurado evaluador del festival Gastronómico, Técnico en Laboral en Gastronomía, con 6 años de experiencia de docencia de Cocina Colombiana, y más de 10 años de experiencia en el sector Gastronómico.	
2.10	jurado evaluador del festival Gastronómico. Técnico en cocina, con experiencia certificada de 3 años como formador o docente y 5 años de experiencia relacionada en el sector gastronómico.	
2.11	Jurado evaluador del festival del frito Nº1.Tecnico en laboral en Gastronomía, con 6 años de experiencia de docencia de Cocina Colombiana, y más de 10 años de experiencia en el sector Gastronómico.	Dando cumplimiento de los 3 ítems se hace la selección de los siguientes jurados, como personal idóneo y profesional que se requiere para la calificación de los platos presentados por cada negocio en el festival del frito

2.12	Jurado evaluador del festival del frito Nº2.Tecnico administradora de empresa, directora ejecutiva del gremio de restaurante ACORDES Barrancabermeja y Magdalena medio.	Nombre del jurado N1 Chef Anderson Casanare Nombre del jurado N2 Dra.Paola Amaris Nombre del jurado N3 Ingeniera y Chef July Sampayo
2.13	Jurado evaluador del festival del frito Nº3. Ingeniera de alimentos, técnico en cocina, con experiencia certificada de 3 años como formador o docente y 5 años de experiencia relacionada en el sector gastronómicos incluye los gastos de desplazamiento del jurado hasta Yondó.	
2.14	Delantal y pañoleta para los participantes del festival gastronómico delantal en material anti fluido color negro y pañoleta en material anti fluido color blanco	Se evidencia la compra y la entrega de los respectivos delantales y pañoletas para el festival gastronómico las cuales están soportadas en los anexos del informe.
2.15	Delantal y pañoleta para los participantes del festival gastronómico delantal en material antifluido color negro y pañoleta en material anti fluido color blanco.	Se evidencia la compra y la entrega de los respectivos delantales y pañoletas para el festival del frito las cuales están soportadas en el anexo del informe y planilla del recibido del delantal y pañoleta por cada participante.
2.16	Premio al primer impuesto del festival Gastronómico Restaurante: Formación práctica en conversación de alimentos y comida típica a todo costo Todo lo necesario para la ejecución de la formación, lugar, insumos, café. Duración de 16 horas. Personas a capacitar 10 personas por grupo Restaurante: Formación práctica en conversación de alimentos y comida típica a todo costo Todo lo necesario para la ejecución de la formación, lugar, insumos, café. Duración de 16 horas. Personas a capacitar 10 personas por grupo	Se realizo formación práctica para las 10 personas.
2.17	premio al primer puesto del festival gastronómico.	Se realizó entrega de los uniformes al ganador del primer puesto del festival gastronómico. Uniforme completo de cocina de Colombia chef incluye pantalón, chaqueta, delantal y champiñón.

2.18	Premio al segundo puesto del Festival Gastronómico restaurante taller práctico en comida saludable. A todo costo. Todo lo necesario para la ejecución del taller, lugar, insumos, personal administrativo, café. Duración 8 horas persona capacitar 10 personas por grupo.	Se realizo formación práctica para las 10 personas.
2.19	Premio del pique más innovador del festival del frito: formación práctica en comida rápidas, Salsas y aderezos. A todo costo todo lo necesario para la ejecución de la formación, lugar, servicios públicos, personal administrativo, café. Duración 16 horas.	Se realizó información práctica para la ganadora del mejor pique del festival del frito.
2.20	Volantes para promocionar los eventos a realizar en los festivales. Medidas 14x22 centímetros full color en propalcote.	Se evidencia la compra y entrega de los volantes para los eventos programados. Estos volantes se hicieron entrega puerta a puerta en el municipio de Yondó. Través de un medio.
2.21	Servicio de publicidad en una campaña de 30 segundos de duración, PLAN EMPRESARIAL, con emisión a Través de un medio televisivo con cobertura regional.	Se realizó publicidad por medio televisivo regional.
2.22	Video promocional Ruta Turística de Yondó Gastronomía Deportes y Lugares representativos del Municipio de Yondó. Duración del video 2 minutos.	Se realizó entrega de USB que contiene video promocional con información turística y gastronómica del municipio.
2.23	Campaña en redes sociales para promocionar los eventos a realizar.	Se evidencia por las redes sociales la divulgación de los eventos a realizar. Como resultado de la publicación de los seis cursos a ofertar, se logró un alcance de 3407y de impresiones 6098. Como resultado de la publicación del festival del frito, se logró un alcance de 3500 y de impresiones 6439.
2.24	Servicio de ambulancia la cual estará presente los dos festivales 4 horas por evento.	Se evidencia la presencia de la ambulancia en los dos festivales realizados festival del frito y festival gastronómico durante las 4 horas de cada evento, sin presentarse novedad alguna.
2.25	Alquiler de camioneta 4x4, para el transporte del apoyo logístico, elementos y materiales para el desarrollo de las actividades el proyecto del municipio de Yondó.	Se evidencia por medio fotográfico los traslados respectivos de los materiales, personal docente contratado y logística y equipos necesarios para la logística de las capacitaciones y festivales programados.

2.26	Promoción a los dos eventos por medio de pauta radial con el fin de dar a conocer los eventos.	Se evidencia la contratación de Yariguies y Tucunaré para la pauta radial de los dos eventos.
TOTAL DE COMPONENTE 2		
COMPONENTE 3- VENTO FESTIVAL GASTRONOMICO		
ITEM	UNIDAD	ACTIVIDADES DESARROLLADAS
3.01	Presentador y animador del evento Gastronómico, con experiencia en festivales gastronómicos	Animación y presentación del evento festival gastronómico.
3.02	Show gastronómico: preparación cocina Gourmet: pescado mediterráneo, a fin de mostrar técnicas culinarias con proteínas locales	Se realizó show con pescado mediterráneo en el intermedio del festival gastronómico.
3.03	Animación Musical del festival, música folclórica de nuestra tierra, instrumentos: tamboras; alegres, juaquins. A cargo de agrupación regional.	Se realizó show de música folclórica.
3.04	Servicio y alquiler de tarima 2x3 metros, con piso forraje, dos escaleras. (Incluye montaje y desmontaje).	Se alquiló tarima necesaria para presentación del festival gastronómico.
3.05	presentación artística de grupo de baile moderno.	Se realizó presentación del grupo local de baile moderno.
3.06	Alquiler de sonido mediano: Alquiler de sonido no menor a 5.000 vatios potenciados con un sistema de dos micrófonos inalámbricos y un micrófono con cables (incluye montaje, desmontaje y puesta en el lugar del evento).	Se alquiló sonido necesario para el festival gastronómico.
3.07	Alquiler pantalla led para el evento: dos metros, puesta en el lugar del evento, incluye montaje y desmontaje.	Se alquiló pantalla led para el festival gastronómico.

3.08	Banner hacking en lona de impresión de 13 onz decorativa medias: tres metros x un metro.	Se realizó impresión de backing para el festival gastronómico.
3.09	Alquiler de sillas plásticas sin brazo tipo rimas para los invitados al evento y participantes.	Se alquiló sillas plásticas para el festival gastronómico.
3.10	Alquiler de mantel en tela 1.5 x 1.5 metros, para cada una de la mesa de los participantes.	Se realizó alquiler de mantel para cada mesa de los participantes.
3.11	Alquiler de mesa plástica 70 X 70 para cada uno de los participantes.	Se realizó alquiler de mesa plástica.
3.12	Alquiler del espacio donde se realizara el festival gastronómico	Se realizó alquiler del espacio.
3.13	Publicidad con el nombre para cada punto de venta y letrero de lona decorativo a color con el nombre de cada establecimiento de 60 x 80 ms evento.	Se realizó la publicidad en loca para cada punto de los participantes.
3.14	Servicio de alimentación por Catering (refrigerio): refrigerio compuesto por un solido de carne o pollo de mínimo 200 Gr y un líquido mínimo de 200 ML en caja Tetrapak o botella plástica. Empaque individual, manejo en manipulación. Para ser entregado persónalo del festival gastronómico y al equipo de logística.	Se realizó entrega de los refrigerios a los asistentes del festival gastronómico.
3.15	Alquiler de mantel 3 x 1 para la mesa principal.	Se realizo entrega de los refrigerios a los asistentes el festival gastronómico.
3.16	Alquiler de mesas principales 2.5 metros x 70 cm material, superficie en madera y marcos metálicos	Se realizó alquiler de mesas principales.
3.17	Arreglo floral para la mesa principal.	Se realizó arreglo floral para la mesa principal.

TOTAL COMPONENTE 3		
COMPONENTE 4: EVENTO FESTIVAL DEL FRITO		
ITEM	UNIDAD	ACTIVIDADES DESARROLLADAS
4.01	Presentador y animador del evento festival del frito.	Animación y presentación del evento del festival del frito.
4.02	Animación musical del festival, música folclórica de nuestra tierra.	Se realizó show de música folclórica.
4.03	Alquiler de sonido mediano: alquiler de sonido no menor a 5.000vatios potenciado con un sistema de dos micrófonos inalámbricos y un micrófono con cable incluye montaje, desmontaje puesto en el lugar del evento	Se alquilo sonido necesario para el festival del frito.
4.04	Alquiler pantalla led para el evento medidas: Dos metros, puestas en el lugar del evento, incluye montaje y desmontaje.	Se alquiló pantalla led para el festival del frito.
4.05	Banner Hacking en lona de impresión de trece onzas decorativa medidas: 3X 1metro .	Se realizó impresión de backing para el festival del frito.
4.06	Servicio y alquiler de tarima 4 X 6 metros, con piso forraje, dos escaleras. (Incluye montaje y desmontaje).	Se alquiló tarima necesaria para la presentación del festival del frito.
4.07	Alquiler de sillas plásticas tipo rimax para los invitados al evento y participantes.	Se realizó alquiler de sillas plásticas.
4.08	Alquiler de mantel en tela 1.5 X 1.5metros. Para cada una de las mesas participantes.	Se realizo alquiler del mantel para cada mesa.
4.09	Alquiler de mesa plástica de70 X 70cms para cada uno de los puntos del frito.	Se realizó el alquiler de las mesas.
4.10	Alquiler de baños portátil durante el evento.	Se realizó alquiler de baño portátil para el evento.
4.11 4.12	Publicidad con el nombre para cada punto de venta y letrero de lona decorativo a color con el nombre de cada establecimiento de 60X80 metros evento. Servicio de alimentación por Catering (refrigerio): Refrigerio por un sólido de carne o de pollo de mínimo 200 Grs y un líquido mínimo. Empaque individual, manejo de manipulación, para ser entregados para los participantes del festival de frito y al equipo de logística. de 200 ml. En caja tetrapak o botella plástica	Se realizó publicidad en lona para cada participante. Se realizó entrega de refrigerios para los participantes del festival del frito.
4.13	Carpa de 4X 4 metros estructura en hierro y lona impermeable	Se realizó alquiler de carpas para el festival del frito.

COMPONENTE 4 EVENTO FESTIVAL DEL FRITO Las partes firmantes de este documento manifiestan estar de acuerdo con la presente acta de liquidación bilateral, dejando las siguientes constancias:

8 CONSTANCIA

Que en virtud del principio de buena fe se toma como cierta la información contenida en el presente documento, la cual fue suministrada por EL CONTRATISTA y se soporta con los documentos contenidos en el expediente contractual.

Que las actividades derivadas del contrato de prestación de servicios profesionales CPS ACCIONES PARA LA REALIZACION DE ACTIVIDADES PARA EL CUMPLIMIENTOY MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS DE LA SECETARIA DE DEPORTE, CULTURAY TURISMIO EN LA EJECUCION Y DESARROLLO DEL PROYECTO :DISEÑO,CAPACITACION ,IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO TURISTICO EN EL MUNICIPIO DE YONDO ANTIOQUIA No. 179 de 2023 , fueron entregados por el contratista a entera satisfacción tal como consta en el acta de entrega y recibo final suscrita el 27 de noviembre de 2023. con la suscripción de la presente acta de recibo final y liquidación.

1. Que en la presente acta de recibo final y liquidación del contrato están incluidos todos los valores ejecutados por el contratista.

2. Que el Contratista se responsabiliza ante terceros por cualquier queja o reclamación que estos puedan presentar directa e indirectamente a la Alcaldía Municipal, por efecto de la ejecución de las actividades del contrato.

3. Que a partir de la fecha cesa la responsabilidad del contratista por los daños que sean ocasionados por terceros a los trabajos realizados.

4. Que al contratista no se le impusieron multas y/o sanciones.

5. Que el Contratista manifiesta que el Municipio de Yondó Antioquia, cumplió con todas las obligaciones y que está de acuerdo con el contenido de la presente acta de recibo final y liquidación bilateral.

6. Las partes acuerdan que quedarán a paz y salvo por todo concepto, una vez el Municipio de Yondó – Antioquia realice el pago de los conceptos de valor por pagar referidos en el literal B del numeral 3. Resumen de pagos del presente documento.

7. El contratista declara de manera expresa una vez se encuentre a paz y salvo por concepto de las obligaciones surgidas en virtud del contrato y de la presente acta de liquidación, que renuncia a ejercer acción o reclamación alguna por conceptos tales como mayor

permanencia, solicitudes de compensación o indemnización, o cualquier otra de conformidad con las disposiciones legales, en contra del Municipio.

8. El supervisor del contrato verificó y corroboró el correspondiente pago de los aportes al sistema de seguridad social (SALUD, PENSION Y ARL) durante el plazo de ejecución del contrato celebrado.

Para constancia de lo anterior, se firma la presente acta bajo la responsabilidad expresa de los que intervienen en ella, a los 30 DIC 2024

MUNICIPIO DE YONDO,	CONTRATISTA, Representante legal de FUNDACION COLOMBIA COLLEGE con Nit900.159.756-8
YERSON ANTONIO ARIZA RIVERA ALCALDE MUNICIPAL C.C. No. 8.828.944 de San Pablo	CLAUDIA MILENA HERNANDEZ NARANJO c.c.37.706.948 de Charalá

Revisó Aspectos Técnicos: Virgilio Albeiro Ramo / Secretaria de Deporte, Cultura y Turismo
Revisó Aspectos Jurídicos: Alba Cristina Arango Hernández / Asesora Jurídica