1786

ACTA DE TERMINACIÓN Y RECIBO FINAL

CLASE DE CONTRATO	CONTRATO DE INTERES PÚBLICO
NUMERO DEL CONTRATO	179-2023
CONTRATISTA	FUNDACION COLOMBIA COLLEGE
REP. LEGAL DEL CONTRATISTA	CLAUDIA MILENA HERNANDEZ NARANJO
IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA (NIT o CC)	Nit 900.159.756-8
IDENTIFICACION DEL REPRESENTANTE LEGAL	CC. 37.706.948 de Charalá
SUPERVISOR	KAREN ANDREA ESTRADA PARRA
INTERVENTOR	NO APLICA
OBJETO DEL CONTRATO	ACCIONES PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES PARA CUMPLIMIENTO Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS DE LA SECRETARÍA 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.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$400.000.000,00
FECHA DE INICIO	14 DE JULIO DEL 2023
FECHA PROGRAMADA DE TERMINACIÓN INICIAL	13 DE SEPTIEMBRE DEL 2023

ADICIONALES EN PLAZO SUSCRITOS	*1*	*2*	*3*
	DIA MES AÑO	DIA MES AÑO	DIA MES AÑO
	PLAZO ADICIONADO	PLAZO ADICIONADO	PLAZO ADICIONADO
	N/A	N/A	N/A

ADICIONALES EN VALOR SUSCRITOS	*1*	*2*	*3*
	DIA MES AÑO	MES AÑO	DIA MES AÑO
	VALOR ADICIONADO	VALOR ADICIONADO	VALOR ADICIONADO
	N/A	N/A	N/A

VALOR DEL CONTRATO TENIENDO EN CUENTA ADICIONALES EN VALOR	$400.000.000,00
CDP INICIAL No.	

	Certificado de Disponibilidad Presupuestal Nº: A. SHM0000411 DEL 05/05/2023 B. SHM0000412 DEL 05/05/2023 C. SHM0000413 DEL 05/05/2023 D. SHM0000414 DEL 05/05/2023 E. SHM0000415 DEL 05/05/2023
RP INICIAL No.	**Registro Presupuestal Nº:** A. SHM0000957 DEL 14/07/2023 B. SHM0000953 DEL 14/07/2023 C. SHM0000954 DEL 14/07/2023 D. SHM0000955 DEL 14/07/2023 E. SHM0000956 DEL 14/07/2023

CDP ADICIONALES	*1*			*2*			*3*		
	DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO
	N/A			N/A			N/A		
	N/A			N/A			N/A		

RP ADICIONALES	*1*			*2*			*3*		
	DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO
	N/A			N/A			N/A		
	N/A			N/A			N/A		

ACTAS DE SUSPENSION	*1*			*2*			*3*		
	DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO

ACTAS DE REINICIO	*1*			*2*			*3*		
	DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO

FECHA PROGRAMADA DE TERMINACION TENIENDO EN CUENTA ADICIONALES EN PLAZO, SUSPENSIONES Y REINICIOS	13 DE SEPTIEMBRE DE 2023

El día 27 DE NOVIEMBRE DE 2023 en el Municipio de Yondó Antioquia se reunieron, de una parte, **KAREN ANDREA ESTRADA PARRA,** en su condición de Secretaria De Deporte, Cultura Y Turismo, quien supervisará el contrato arriba señalado, y de otra CLAUDIA MILENA HERNANDEZ NARANJO, mayor de edad e identificado (a) con la Cédula No. 37.706.948 de Charalá en calidad de Contratista y Representante legal de **FUNDACION COLOMBIA COLLEGE** con Nit 900.159.756-8, con el propósito de suscribir el **ACTA DE RECIBO FINAL** del Contrato de INTERÉS PUBLICO No. 179 de 2023, por cuanto se han cumplido los requisitos necesarios para su culminación.

VBO

1. PAGOS EFECTUADOS POR EL MUNICIPIO

DESCRIPCION	VALOR FACTURADO	AMORTIZACION ANTICIPO	VALOR A PAGAR DESCONTANDO ANTICIPO
PAGO FINAL	$400.000.000,00	$200.000.000,00	$200.000.000,00
TOTAL	$400.000.000,00	$200.000.000,00	$200.000.000,00

2. CANTIDADES O ACTIVIDADES FINALES EJECUTADAS

Durante el periodo contractual el contratista realizo las siguientes funciones de la siguiente manera:

INICIO EJECUCION: *14 DE JULIO DEL 2023*
TERMINACION DE EJECUCION: *13 DE SEPTIEMBRE DEL 2023*

COMPONENTE 1- PERSONAL		
ITEM	UNIDAD	ACTIVIDAD DESARROLLADA
1.01	Profesional coordinador del contrato	El día 14 de Julio se procede a realizar la contratación de la mano de obra calificada que garantizará la correcta ejecución del contrato dando cumplimiento al presupuesto previamente autorizado. 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 seis auxiliares de apoyo. 3. Hoja de vida, contrato y pago de la
1.02	Auxiliar de apoyo	
1.03	Profesional de apoyo	

V°B°

1.04	Auxiliar de Logística	seguridad social del profesional de apoyo. 4. Hoja de vida, contrato y pago de la seguridad social del 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 A CAPACITAR
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 COMPONENTE 1

V.B

COMPONENTE 2- MANO DE OBRA NO CALIFICADA		
ITEM	UNIDAD	ACTIVIDAD DESARROLLADA
2.01	Curso en Turismo Gastronómico.	Se desarrollo sin ninguna novedad el 100% del curso. Clase N°1. ejecutada el día Martes 25 de Julio con la participación de 75 personas. Clase N°2. Se llevo a cabo el día Jueves 27 de Julio con la participación de 54 personas. Clase N°3. Se llevó a cabo el día martes 1 de agosto con la participación de 48 personas Clase N°4. Se llevó a cabo el día jueves 3 de agosto con la participación de 73 personas
2.02	Curso en atención y servicio al Cliente.	Se desarrollo sin ninguna novedad el 100% del curso. Clase N°1. ejecutada el día Martes 01 de Agosto con la participación de 68 personas. Clase N°2. Se llevo a cabo el día Miércoles 02 de Agosto con la participación de 34 personas. Clase N°3. Se llevo a cabo el día Viernes 04 de Agosto con la participación de 35 personas. Clase N°4. 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 desarrollo sin ninguna novedad el 100% del curso. Clase N°1. ejecutada el día Martes 08 de Agosto con la participación de 72 personas.

V.B.O

		Clase N°2. Se llevo a cabo el día Miércoles 09 de Agosto con la participación de 51 personas. Clase N°3. Se llevo a cabo el día Lunes 14 de Agosto con la participación de 33 personas. Clase N°4. Se llevó a cabo el día martes 15 de agosto con la participación de 49 personas.
2.04	Curso práctico en Métodos de Cocción.	Se desarrollo sin ninguna novedad el 100% del curso. Clase N°1. ejecutada el día Martes 01 de Agosto con la participación de 79 personas. Clase N°2. Se llevo a cabo el día Miércoles 02 de Agosto con la participación de 78 personas. Clase N°3. Se llevó a cabo el día viernes 4 de agosto con la participación de 59 personas Clase N°4. Se llevó a cabo el día miércoles 9 de agosto con la participación de 73 personas
2.05	Curso en Emprendimiento.	Se desarrollo sin ninguna novedad el avance del 100% del curso. Clase N°1. ejecutada el día Jueves 03 de Agosto con la participación de 55 personas. Clase N°2. Se llevo a cabo el día Martes 08 de Agosto con la participación de 25 personas.

V Bo

		Clase N°3. Se llevo a cabo el día Jueves 10 de Agosto con la participación de 26 personas. Clase N°4. Se llevo a cabo el día Viernes 11 de Agosto con la participación de 46 personas.
2.06	Curso de Buenas prácticas de manipulación.	Se desarrollo sin ninguna novedad el avance del 100% del curso. Clase N°1. ejecutada el día Lunes 24 de Julio con la participación de 88 personas. Clase N°2. Se llevo a cabo el día Martes 25 de Julio con la participación de 82 personas. Clase N°3. Se llevo a cabo el día Viernes 28 de Julio con la participación de 75 personas. Clase N°4. 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 ultimarán 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 Acodres Barrancabermeja (Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica)	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 gastronómico: <u>Nombre del jurado N°1:</u> Dra Paola Amariz. <u>Nombre del jurado N°2:</u> Chef Anderson Cáceres <u>Nombre del jurado N°3:</u> 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 mas	

	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 N°1. 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.	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: <u>Nombre del jurado N°1:</u> Chef Anderson Cáceres. <u>Nombre del jurado N°2:</u> Dra. Paola Amaris <u>Nombre del jurado N°3:</u> Ingeniera y Chef July Sampayo
2.12	Jurado evaluador del festival de Frito N°2. Administradora de empresas, directora ejecutiva del gremio de restaurantes ACODRES Barrancabermeja y magdalena medio.	
2,13	Jurado evaluador del festival del Frito N°3. 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 gastronómico. Se incluye los gastos de desplazamiento del jurado hasta Yondó.	
2,14	Delantal y pañoleta para los participantes del festival del gastronómico (delantal en material antifluido color negro y pañoleta en material antifluido color blanco)	Se evidencia la compra y 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 del frito (delantal en material antifluido color negro y pañoleta en material antifluido color blanco)	Se evidencia la compra y 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 puesto del Festival Gastronómico (Restaurante): Formación práctica en conservación de	Se realizó formación práctica para las 10 personas.

	alimentos y comida típica . A todo costo. (todo lo necesario para la ejecución de la formación, lugar, insumos, personal administrativo, café). Duración 16 horas. Personas a capacitar 10 personas por grupo	
2,17	Premio al primer puesto del Festival Gastronómico - Uniforme completo de cocina de Colombia Chef (incluye Pantalón, chaqueta, delantal y champiñón).	Se realizó entrega de los uniformes al ganador del primer puesto del festival gastronómico.
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. Personas a capacitar 10 personas por grupo.	Se realizó 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 formación práctica para la ganadora del mejor pique del festival del frito.
2.20	Volantes para promocionar los eventos a realizar en los festivales. Medidas 14x 22 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.
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	Se realizó entrega de usb que contiene video promocional con información turística y gastronómica del municipio.

	Municipio de Yondó). Duración del video: 2 minutos	
2,23	Campaña en Redes Sociales para promocionar los eventos a realizar	Se evidencia por 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 3407 y 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 COMPONENTE 2		
COMPONENTE 3- EVENTO FESTIVAL GASTRONÓMICO		
ITEM	**UNIDAD**	**ACTIVIDAD DESARROLLADA**
3.1	Presentador y animador del Evento Gastronómico, con experiencia en festivales gastronómicos	Animación y presentación del evento festival gastronómico
3.2	Show gastronómico: Preparación Cocina Gourmet: Pescado mediterráneo, a fin de mostrar diferentes técnicas culinarias con proteínas locales.	Se realizó show con pescado mediterráneo en el intermedio del festival gastronómico

3.3	Animación Musical del festival, Música folclórica de nuestra tierra, Instrumentos: tamboras; alegres, juaquins. A cargo de agrupación regional.	Se realizó show de música folclórica.
3,4	Servicio y alquiler de tarima 2x 3 metros, con piso forraje, dos escaleras. (incluye montaje y desmontaje)	Se alquiló tarima necesaria para la presentación del festival gastronómico.
3,5	Presentación artística de grupo de baile moderno	Se realizó presentación del grupo local de baile modero
3,6	Alquiler de Sonido mediano: Alquiler de sonido no menor a 5,000 vatios potenciado con un sistema de 2 micrófonos inalámbricos y 1 micrófonos con cable (incluye montaje, desmontaje y puesta en el lugar del evento	Se alquiló sonido necesario para el festival gastronómico
3,7	Alquiler Pantalla Led para el evento medidas: 2 metros, puesta en el lugar del evento, incluye montaje y desmonte	Se alquiló pantalla led para el festival gastronómico
3,8	Banner Hacking en lona de impresión de 13 onz decorativa medias: 3 Metros x 1 metro	Se realizó impresión de backing para el festival gastronómico
3,10	Alquiler de sillas plásticas sin brazo tipo rimas para los invitados al evento y participantes.	Se alquiló sillas plásticas para el festival gastronómico
3,11	Alquiler de mantel en tela 1,5x 1,5 metros, para cada una de la mesa de los participantes	Se realizó alquiler de mantel para cada mesa de los participantes.
3,12	Alquiler de mesa plástica 70x70 para cada uno de los participantes	Se realizó alquiler de mesa plástica
3,13	Alquiler del espacio donde se realizará el festival gastronómico	Se realizó alquiler del espacio.
3,14	Publicidad con el nombre para cada punto de venta y letrero de lona decorativo a color con el nombre de cada establecimiento de 60x 80 ms evento	Se realizó la publicidad en loca para cada punto de los participantes.

3,15	Servicio de alimentación por catering (refrigerio): Refrigerio compuesto por un sólido 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 el festival gastronómico
3,16	Alquiler de mantel 3x1 para la mesa principal	Se realizó alquiler del mantel para mesa principal
3,17	Alquiler de mesas principales 2.5 metros x 70 cm material, superficie en madera y marcos metálicos	Se realizó alquiler de mesas principales
3,18	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	ACTIVIDAD DESARROLLADA
4.1	Presentador y animador del evento Festival del Frito.	Animación y presentación del evento festival del frito
4.2	Animación Musical del festival, Música folclórica de nuestra tierra.	Se realizó show de música folclórica.
4.3	Alquiler de Sonido mediano: Alquiler de sonido no menor a 5,000 vatios potenciado con un sistema de 2 micrófonos inalámbricos y 1 micrófonos con cable (incluye montaje, desmontaje y puesta en el lugar del evento.	Se alquiló sonido necesario para el festival del frito
4,4	Alquiler Pantalla Led para el evento medidas: 2 metros, puesta en el lugar del evento, incluye montaje y desmonte	Se alquiló pantalla led para el festival del frito
4.5	Banner Hacking en lona de impresión de 13 onz decorativa medias: 3 Metros x 1 metro.	Se realizó impresión de backing para el festival del frito

4,6	Servicio y alquiler de tarima 4x 6 metros, con piso forraje, dos escaleras. (incluye montaje y desmontaje)	Se alquiló tarima necesaria para la presentación del festival del frito
4,7	Alquiler de sillas plásticas tipo rimax para los invitados al evento y participantes.	Se realizó alquiler de sillas plásticas
4,8	Alquiler de mantel en tela 1.5X1.5 metros. Para cada una de las mesas de los participantes	Se realizó alquiler de mantel para cada mesa
4,9	Alquiler de mesa plástica de 70x70 centímetros para cada uno de los puntos del frito	Se realizó alquiler de las mesas
4,10	Alquiler de baño portátil durante el evento	Se realizó alquiler del baño portátil para el evento
4,11	Publicidad con el nombre para cada punto de venta y letrero de lona decorativo a color con el nombre de cada establecimiento de 60x 80 ms evento	Se realizó publicidad en lona para cada participante
4,12	Servicio de alimentación por catering (refrigerio): Refrigerio compuesto por un sólido 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 a los participantes del festival del frito y al equipo de logística	Se realizó entrega de refrigerios para los participantes al festival del frito
4,13	Carpa de 4x4 metros, estructura en hierro y lona impermeable	Se realizó alquiler de carpas para el festival del frito
TOTAL COMPONENTE 4		

La CONTRATISTA cumplió con el objeto del contrato a entera satisfacción cumpliendo con las actividades pactadas, de acuerdo al informe de que presentó, los cuales fueron avaladas por la supervisión y se encuentran en el expediente contractual respectivo.

La presente acta es firmada por los que en ella intervinieron el *27 DE NOVIEMBRE DEL 2023.*

SUPERVISOR DESIGNADO,	EL CONTRATISTA, Representante legal de FUNDACIÓN COLOMBIA COLLEGE con Nit 900.159.756-8
KAREN ANDREA ESTRADA PARRA	CLAUDIA MILENA HERNANDEZ NARANJO
C.C. No. 1.042.213.073 de Yondó	C.C. 37.706.948 de Charalá

Proyecto: Andrea Arroyave / Coordinadora de turismo.