PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7424379 del año **2025**

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	Centro para el desarrollo agroecológico y agroindustrial SENA regional Atlántico
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios
CONTRATO NRO	CO1.PCCNTR.7424379 del año 2025
OBJETO	Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para la formación profesional integral, en las competencias implementación del plan de calidad en industrias de alimentos.
FECHA Del CONTRATO	08/02/2025
FECHA DE INICIO	10/02/2025
PLAZO INICIAL	319
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	23/12/25
RAZÓN SOCIAL	Miller Johannes Claro Vásquez
CC o NIT	88222153
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	**N/A**
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	**N/A**
LUGAR DE EJECUCIÓN	Sabanalarga – Atlántico
VALOR INICIAL	CUARENTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS ($47.830.754,00)
FORMA DE PAGO	Un primer pago por el mes de febrero de 2025 por valor de dos millones setecientos cincuenta y nueve mil cuatrocientos sesenta y siete pesos M/CTE. ($ 2.912.770). b) Diez pagos iguales por los meses

	de marzo a diciembre de 2025 por valor de cuatro millones quinientos noventa y nueve mil ciento once pesos M/CTE. ($ 4.599.111).
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	7925 de 2025
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	11625 - 2025
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	CUARENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS TRES MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS ($48.903.880,00)
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	30/12/25
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	N/A
VALOR TOTAL PAGADO	CUARENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS TRES MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS ($48.903.880,00)
VALOR TOTAL EJECUTADO	CUARENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS TRES MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS ($48.903.880,00)
SUPERVISOR	Teresa De Jesús Altamar Pérez
APOYO A LA SUPERVISIÓN	N/A
MODIFICACIÓN NRO. 001	Incluya: **CO1.CTRMOD.20589602** Fecha de la suscripción: 21/10/2025 Fecha de aprobación de la póliza 22-10-2025 Relacione lo que se modificó se prorroga hasta el 30 de diciembre.
MODIFICACIÓN NRO. 002	Incluya: **CO1.CTRMOD.20588422** Fecha de la suscripción: 21/10/2025 Fecha de aprobación de la póliza 22-10-2025 Relacione lo que se modificó se adiciona el valor suma de UN MILLÓN SETENTA Y TRES MIL CIENTO VEINTISÉIS PESOS ($1.073.126,00).
CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	7925 - 2025
CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	11625 - 2025

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción CO1.PCCNTR.7424379 del año 2025 el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Facilitar y apoyar el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el centro de formación, asegurando que se realice con un enfoque en la calidad. **FICHA:** 2929203 **- CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS** Competencia: • Implementar el plan de calidad en el área de producción de acuerdo con las normas establecidas por el área de calidad. **FICHA:** 2965669 **- CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS** Competencia: • Implementar el plan de calidad en el área de producción de acuerdo con las normas establecidas por el área de calidad. **FICHA:** 2992629 - **CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS** Competencia: • Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción.	SI	La evidencia se encuentra cargada en los informes mensuales de ejecución contractual en secop II

• Operar los procesos térmicos según los requerimientos del producto. • Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **FICHA:** 3146996 **- CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS** Competencia: • Implementar el plan de calidad en el área de producción de acuerdo con las normas establecidas por el área de calidad. **FICHA:** 3175347 **- PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.** Competencia: • Producir quesos según ficha técnica y manual operativo. **CURSOS COMPLEMENTARIOS** **FICHA:** 3164626 **- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.** **Competencia:** • Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. • Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **FICHA:** 3177111 - **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.** Competencia: • Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.		

• Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **FICHA:** 3177351 - **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.** Competencia: • Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. • Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **FICHA:** 3209820 - **ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP.** Competencia: • Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa. **FICHA:** 3209822 - **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.** Competencia: • Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **FICHA:** 3260936 - **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.** Competencia: • Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. • Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.		

FICHA: 3309395 - **ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP.** Competencia: • Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa. **FICHA:** 3309406 - **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.** Competencia: • Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. • Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **FICHA:** 3311304 - **ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP.** Competencia: • Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa. **FICHA:** 3314795 - **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.** Competencia: • Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. • Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.		

2. Compartir con el equipo de Sofía Plus la información necesaria para la asignación de roles y la disponibilidad en la aplicación	SI	Revisar el informe contractual correspondiente al mes de diciembre, carpeta GC (ANEXOS) donde se presentan y sustentan los juicios de evaluación asociados al proceso de asignación de las fichas.
3. Apoyo en el seguimiento del proceso educativo de los aprendices que recibirán formación profesional.	SI	Se Ejecutaron las formaciones requeridas, utilizando las diferentes herramientas metodológicas de apoyo a la formación. Tales como: Registro de asistencias de aprendices. Reporte de novedades: (deserción, inasistencia, aplazamiento, cancelación, retiro voluntario, traslado) de aprendices a bienestar y a coordinación informando. Actas de comité de evaluación o comité de equipo ejecutor. Evidencias de aprendizajes: recopilación de actividades de evaluación de desempeño, conocimiento y producto.
4. Realizar y emitir a tiempo los juicios evaluativos correspondientes a las competencias, fichas y programas que ofrece el centro de formación, siguiendo los plazos establecidos por la coordinación académica.	SI	Reportes de juicios evaluativos generados en los aplicativos de SENA Sofía Plus, con documentación anexada en la carpeta de Gestión de Contractual (GC) correspondiente al período febrero–diciembre 2025.
5. Llevar a cabo los procesos de gestión documental que la entidad a adoptado.	SI	Pago de aportes a seguridad social durante el periodo de contratación

6. Participar en los comités que evalúan las fichas asignadas en cada trimestre académico	SI	Se asistió a las reuniones del comité de equipo ejecutor según el cronograma académico. Análisis y discusión del desempeño de los aprendices en las fichas asignadas. Evaluación del cumplimiento de los objetivos de formación y competencias adquiridas.
7. Contribuir a la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos, garantizando que cada entregable se cumpla en las distintas fases planificadas.	SI	Participación en los proyectos formativos vigentes: **Nombre del programa:** Control de calidad en la industria de alimentos. **Código** 921700. **Nombre del proyecto:** Desarrollo de un plan de calidad para la caracterización sensorial, fisicoquímica y microbiológica de los alimentos procesados en el centro para el desarrollo agroecológico y agroindustrial y su centro de valor agregado. Formulación de proyectos de investigación en formato MGA; Titulo Desarrollo de Quesos Madurados Artesanales para el fortalecimiento de la economía popular en los productores de queso del departamento del Atlántico. Formulación proyecto de investigación MGA_2025_23_199, titulado “Elaboración de productos innovadores a partir del limón Tahití (Citrus × latifolia) como estrategia de producción sostenible para los campesinos en el sur del Departamento del Atlántico”. Participación activa en la formulación, desarrollo y ejecución del proyecto titulado "Estandarización del proceso de elaboración de helado soft a partir de leche de búfala producida en el departamento del Atlántico", en el marco del Semillero de Investigación en Innovación Agroindustrial (SEINA).

		Participación activa en la formulación, desarrollo y ejecución de asistencia técnica de conserva de tomate al empresario Sr José Lemus. Participación activa en la formulación, desarrollo, Proyecto de IDi como alternativa de etapa productiva Queso Madurado, ejecución de asistencia técnica de emprendimiento estandarización de mantequilla.
8. Elaborar, dentro de los plazos establecidos por la coordinación y antes de comenzar cada trimestre académico, el material de apoyo de formación. Esto incluye el plan de concertación con los aprendices, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje y los planes de sesión, que se utilizarán en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.	SI	Se realizo el diseño y elaboración de la planeación pedagógica alineada con los objetivos de formación y las competencias a desarrollar Creación de guías de aprendizaje con actividades, contenidos y estrategias didácticas para facilitar el proceso educativo, soportado en la plataforma SenaLearn: Curso: Procesamiento De Derivados Lácteos. Competencia: • Producir quesos según ficha técnica y manual operativo. Curso: Control De Calidad En La Industria De Alimentos Competencia: • Implementar el plan de calidad en el área de producción de acuerdo con las normas establecidas por el área de calidad.
9. Apoyar en las tareas asignadas por el supervisor que faciliten un adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.	SI	Planificar la elaboración de panelistas de leche de cabra y suero costeño para evento por el día del campesino. Se organizar las visitas técnicas a la empresa coolechera, al CVA, revisar especificaciones técnicas de las máquinas, equipos y utensilios que son solicitados para los talleres técnicos de formación, para los proyectos internos y externos.

		Se brindó apoyo en la gestión y acompañamiento de visitas académicas a la planta de sacrificio Acondesa, correspondientes a las fichas TC Corte y Venta de Carne (3248125), TC Desposte (3230697), TG Control de Calidad (2929203) y TG Procesamiento de Alimentos (2992629). Asimismo, se realizó acompañamiento en la visita al Centro de Valor Agregado para la ficha TC Derivados Lácteos (3175374). acompañamiento a los aprendices del Tg de Control de Procesamiento de Alimentos y Tc de Derivados Lácteos en la elaboración de productos Lácteos como arequipe.

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	BQ-100097893		
CERTIFICADO O ANEXO	00		
FECHA EXPEDICIÓN	06/02/2025		
FECHA APROBACIÓN	06/02/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR** $4.783.045,40
	DESDE 10/02/2025	**HASTA** 23/04/2026	
Cumplimiento	No aplica	No aplica	No aplica
Devolución del pago anticipado	No aplica	No aplica	No aplica
Salarios y prestaciones sociales	No aplica	No aplica	No aplica
Calidad del servicio	No aplica	No aplica	No aplica

En atención a lo señalado en el modificatorio nro. **001** se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL [Diligencie si aplica]			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	BQ-100097893		
CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	21/10/2025		
FECHA APROBACIÓN	22/10/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
	23/09/2025	30/04/2026	$4.890.388,00
Responsabilidad civil extracontractual			

3.2 Cumplimiento del objeto

Se dio cumplimiento al contrato de prestación de **servicios personales como INSTRUCTOR** en la formación profesional integral de las competencias de **Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos**, cumpliendo con la planificación y ejecución de programas de formación, supervisión y acompañamiento de los aprendices, evaluación de su desempeño en SENA Sofía Plus y gestión de evidencias en las carpetas de Gestión de Calidad (GC). Durante el periodo del contrato no se presentaron sanciones, multas ni declaratorias de incumplimiento.

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

No aplica

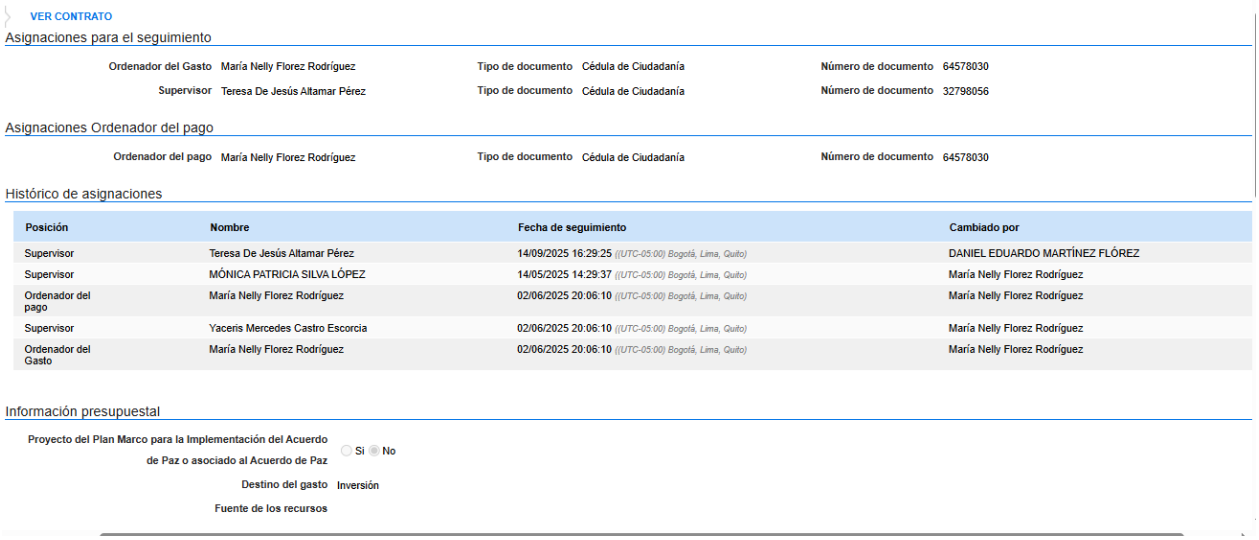
3.4 Multas y sanciones

De conformidad con la ejecución del contrato NO se presentaron multas y/o sanciones.

3.5 Certificado de pagos de seguridad social

Mediante los informes presentados por la supervisión durante la ejecución del contrato, los cuales fueron entregados para el proceso de pago, se evidenció que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto y las obligaciones contractuales.

3.6 Designación de la supervisión



VER CONTRATO

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	María Nelly Florez Rodríguez	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	64578030
Supervisor	Teresa De Jesús Altamar Pérez	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	32798056

Asignaciones Ordenador del pago

Ordenador del pago	María Nelly Florez Rodríguez	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	64578030

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Supervisor	Teresa De Jesús Altamar Pérez	14/09/2025 16:29:25 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	DANIEL EDUARDO MARTÍNEZ FLÓREZ
Supervisor	MÓNICA PATRICIA SILVA LÓPEZ	14/05/2025 14:29:37 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	María Nelly Florez Rodríguez
Ordenador del pago	María Nelly Florez Rodríguez	02/06/2025 20:06:10 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	María Nelly Florez Rodríguez
Supervisor	Yaceris Mercedes Castro Escorcia	02/06/2025 20:06:10 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	María Nelly Florez Rodríguez
Ordenador del Gasto	María Nelly Florez Rodríguez	02/06/2025 20:06:10 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	María Nelly Florez Rodríguez

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz: Si / No

Destino del gasto: Inversión

Fuente de los recursos

3.7 Liquidación del negocio jurídico

Que respecto de la liquidación del contrato se estableció de conformidad con el artículo 217 del Decreto Ley 19 de 2012, que modificó el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, no será liquidado el presente contrato cuando el Supervisor de este, certifique a su finalización que el objeto y todas las obligaciones del contrato fueron cumplidas a satisfacción por el Contratista y que a éste se le canceló el valor total de los honorarios pactados. En caso contrario, o cuando el contratista presente reclamación que impida considerar que las partes han terminado el contrato a paz y salvo, el presente contrato será liquidado de mutuo acuerdo entre las partes, dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de su terminación por cualquier causa; en el evento de que las partes no lleguen a un acuerdo, el SENA procederá a liquidarlo unilateralmente en las condiciones y términos establecidos en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No Aplica

5. ASPECTOS FINANCIEROS

5.1 Pagos realizados

No aplica

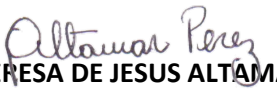
5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	$47.830.754
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	$1.073.135
Valor de las reducciones	$ 0,00
Valor final del negocio jurídico	$48.903.880
Valor ejecutado	$48.903.880
Valor pagado	$48.903.880
Valor por pagar	$ 0,00
Valor a liberar	$ 0,00

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

a) Elaborar la liquidación bilateral del contrato teniendo en cuenta que no existen saldos por liberar o a favor de las partes, y que las obligaciones fueron cumplidos a satisfacción

Para constancia se firma el 10/12/2025



TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ
Supervisor del contrato

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
V2	29/03/2023	Se realizan modificaciones en el Punto II Aspectos Técnicos, numeral 1 obligaciones: En la tabla que se relaciona se eliminaron las columnas: No cumplió, Columna no se requirió el cumplimiento En el punto IV, numeral 1 pagos realizados, se eliminaron las columnas: NÚMERO DE CUENTA POR PAGAR,

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
		NUMERO DE OBLIGACIÓN, VALOR BRUTO VALOR, DEDUCCIONES Igualmente se modifica la columna valor neto pagado por Valor pago
V4	08/11/2024	Se incluyen numerales en las generalidades, Se incluyen notas internas para dar contexto a la información contenida en el formato.
V5	30/09/2025	El documento ha sido actualizado para incluir la clasificación de la información, la cual debe realizarse conforme a las directrices establecidas en el documento GOR-G-015 Guía Etiquetado de Información, disponible en la herramienta de gestión del SIGA. Se adecúa el documento para que sirva también como informe final de persona natural. Se incluye el numeral de obligaciones de la entidad, a efectos de garantizar la adecuada conservación de bienes u obras.