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

Diciembre de 2025

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CO1.PCCNTR.7404357 DEL 2025 ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE

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

[Seleccione: CONTRATANTE / CONVINIENTE]	**CENTRO DE COMERCIO REGIONAL CAUCA**
TIPO DE [Seleccione: CONTRATO / CONVENIO]	PRESTACION DE SERVICIOS
[Seleccione: CONTRATO NRO. / CONVENIO NRO.]	CO1.PCCNTR.7404357-2025
OBJETO	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONSTRATISTA IMPARTIENDO FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL PRESENCIAL Y/O A DISTANCIA EN EL PROYECTO LA COORDINACION ACADEMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS, EN LA RED: HOTELERIA Y TURISMO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	30/12/2025
FECHA DE INICIO	8/02/2025
PLAZO INICIAL	
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	10/12/2025
RAZÓN SOCIAL	**ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE**
CC o NIT	34549985

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	N.A
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	N.**A**
LUGAR DE EJECUCIÓN	Domicilio contractual: Municipio de Popayán – cauca Lugar de ejecución: Departamento del Cauca
VALOR INICIAL	$ 47.528.280
FORMA DE PAGO	A). Diez (10) pagos iguales, por valor de Cuatro millones quinientos noventa y nueve mil quinientos once pesos MCTE. ($ 4.599.511) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a noviembre de 2025. B). Un último pago por el valor de Un millón quinientos treinta y tres mil ciento setenta pesos MCTE. ($ 1.533.170) COP incluido IVA, correspondiente al mes de diciembre de 2025. El plazo será hasta el 10 de diciembre de 2025
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	7525
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	7625
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	47.528.280,00
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	10/12/2025
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	NO APLICA
VALOR TOTAL PAGADO	$42.928.769
VALOR TOTAL EJECUTADO	$42.928.769
SUPERVISOR	ADA LORENA CERON ROSERO
APOYO A LA SUPERVISIÓN	
MODIFICACIÓN NRO. [Incluya el número de la modificación]	
CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	**7525**
CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	**7625**
SUSPENSIÓN	Suspensión de contrato en el mes de julio de 2025 y reversión de recursos por valor de $4.599.511
CESIÓN DE CONTRATO	N.A
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DE LA CESIÓN	N.A
FECHA DE INICIO DE LA CESIÓN	N.A

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES		
Realizar las gestiones necesarias para cumplir con el contrato bajo condiciones de eficiencia y calidad, conforme a las especificaciones detalladas en la minuta del contrato y los lineamientos establecidos por el SENA.	Se oriento formación profesional integral a las fichas del programa de titulada presencial-TECNICO EN COCINA	Drive de Coordinación Académica de reporte de planillas GC Y GF mensual : CARPETA GF-GC DE INSTRUCTORES 2024
b) Ejecutar el objeto y alcance del contrato, de acuerdo con el aval de la programación del Coordinador (a) Académico(a), asegurando el cumplimiento de las políticas de calidad, pertinencia y eficacia del SENA en los municipios del departamento del Cauca	Se utilizaron las herramientas tecnológicas orientadas por el equipo pedagógico del centro (EPC)en cada una de sus capacitaciones	Guía de Aprendizaje ,Instrumento de Evaluación y Material de Apoyo reportado en planilla mensual GC CARPETA GF-GC DE INSTRUCTORES 2024
c) Gestionar de manera independiente y responsable todas las actividades asignadas, asegurando su cumplimiento oportuno dentro de los plazos establecidos, en estricto apego a la normativa del SENA y de los lineamientos asociados con la estrategia de formación por proyectos.	Se oriento el desarrollo de las Actividades en el marco del Proyecto Formativo de cada programa del cual apoye ,generando las evidencias requeridas del Conocimiento ,Desempeño y de Producto por parte de los aprendices Si se cumplió, y los soportes se encuentran almacenados en el repositorio correspondiente, los cuales incluyen:Informes académicos entregados en los plazos establecidos.Juicios evaluativos actualizados para cada aprendiz.Registro de novedades, llamados de atención, inasistencias reiteradas y seguimientos a planes de mejoramiento. Evidencias de actividades complementarias académicas y actitudinales.	Reporte de Juicios Evaluativos mensual en planillas GC(Gestión Contractual)ARCHIVO 5-Reporte de Juicios Sofia Plus

	Reporte de acompañamientos remitidos a comité de seguimiento y evaluación cuando se ha requerido. Registro documentados de buenas practicas y casos de éxito identificados durante el periodo.	
d) Realizar el autocontrol necesario para garantizar el cumplimiento del rango de horas de formación establecido por la entidad. En caso de no cumplir con el rango de horas estipulado, el pago será ajustado proporcionalmente, conforme al informe de supervisión del contrato, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993 sobre la contratación estatal.	Estuve programada para orientar Formación Profesional Integral en programas de Titulada Presencial y Actividades de Investigación SENNOVA ,donde se reportaron mensualmente mínimo 160 horas y máximo 179	Registro de horas instructor en sofia plus Reporte mensual de instructor (RMI) Planilla GC Mensual :archivo 6.Reporte de Horas Sofia Plus CARPETA GF-GC DE INSTRUCTORES 2024
e) Informar de manera proactiva a la Subdirección del Centro y/o Coordinación Académica sobre las oportunidades de vinculación con el sector productivo o social que se identifiquen durante la ejecución del contrato, incluyendo posibles convenios de cooperación, alianzas estratégicas y espacios de participación que favorezcan el desarrollo profesional de los aprendices y su inserción en el mercado laboral, contribuyendo al posicionamiento de la marca SENA. Promocionar la oferta educativa como referente de calidad y pertinencia en el ámbito de la formación profesional.	Se deja evidencia en Actas y en los Informes mensuales sobre las Actividades realizadas en Instituciones Externas mediante acuerdos para el fortalecimiento de la Formación Profesional Integral con autorización de la Coordinación Académica	Actas y Registro de Asistencia

f) Cumplir con lo establecido en el Manual de Desempeño para Instructores en Ambientes Virtuales de Aprendizaje del SENA para la formación virtual, aulas móviles y a distancia. Esto incluye la gestión eficiente en las plataformas institucionales disponibles, asegurando tiempos de respuesta oportunos y el cumplimiento de los lineamientos y estándares definidos por la entidad. g) El contratista se compromete a no suscribir ningún otro contrato de prestación de servicios con otros Centros de Formación o dependencias del SENA en cualquier parte del país durante la vigencia de este contrato.	Durante la vigencia de mi contrato desarrolle únicamente actividades orientadas a la formación presencial en los programas de titulada y actividades de investigacion presencial en SENNOVA Se deja manifestación expresa en planilla SIC contratista y en el Formato de Informe Parcial Mensual GTH-F-062	NO APLICA Declaración bajo la gravedad de juramento en infome Parcial Mensual en GC y planillas SIC contratista en planilla GF CARPETA GF-GC DE INSTRUCTORES 2024

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO [Diligencie si aplica]			
ASEGURADORA	MUNDIAL DE SEGUROS SA		
NRO. DE PÓLIZA	CCS- 100038621		
FECHA EXPEDICIÓN	5/02/2025		
FECHA APROBACIÓN	7/02/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	5/02/2025	10/04/2026	4.752828,00

3.2 Cumplimiento del objeto

Durante la vigencia del contrato se dio cumplimiento del mismo oportuno y satisfactorio al objeto contractual ,desarrollando de manera integral todas las actividades ,funciones y obligaciones asignadas, conforme a los términos de referencia ,las obligaciones contractuales y la normatividad vigente ,evidenciándose la correcta ejecución de los procesos académicos y de apoyo institucional encomendado .Se dio orientación profesional integral en los municipio de Santander de Quilichao. Actividades que relaciono a continuación:

Líder de ficha 3000061 Técnico en Cocina
Líder de ficha 3066169 Técnico en Cocina
Líder de ficha 3315184 Técnico en Cocina
Líder de ficha 3233491 Técnico en Cocina

Alterno a esto se dio capacitación complementaria;
Ficha 3192676 Higiene y Manipulación de Alimentos
Ficha 3238249 Higiene y Manipulación de Alimentos
Ficha 3265045 Higiene Y Manipulación de alimentos (Ficha que presento una novedad por el accidente)
Ficha 3252270 Cocina Internacional (Ficha que presento una novedad por el accidente)
Ficha 3312623 Cocina Internacional
Ficha 3343846 Cocina Típica Colombiana
Ficha 3388556 Higiene y Manipulación de Alimentos.

ORIENTACIÓN TÉCNICO EN COCINA 3000061

Competencia :Manipulación De Alimentos

Resultados de Aprendizaje

RAP :1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

RAP :2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos

RAP:3. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento-

Competencia :Control Del Manejo De Materias Primas En La Producción De Alimentos

Resultados de Aprendizaje

RAP:1-Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

RAP:2-Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha Técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

RAP:3- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos-.

Competencia :Preparacion De Alimentos

Resultados de Aprendizaje

RAP:1. Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

RAP :2. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.

RAP:3. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria-

RAP:4. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.

RAP:5. Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.

Aprendices Matriculados :24

Aprendices que solicitan traslado :4

Cancelados:0

En Formación:0

Aprendices en Retiro Voluntario:2

Aprendices por certificar:4

Aprendices Pendientes de Etapa Practica:14

ORIENTACIÓN TÉCNICO EN COCINA 3066169

Competencia :Manipulación De Alimentos

Resultados de Aprendizaje

RAP :1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

RAP :2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos

RAP:3. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento-

Competencia :Control Del Manejo De Materias Primas En La Producción De Alimentos

Resultados de Aprendizaje

RAP:1-Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

RAP:2-Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha Técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

RAP:3- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos-.

Competencia :Preparacion De Alimentos

Resultados de Aprendizaje

RAP:1. Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

RAP :2. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.

RAP:3. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria-

RAP:4. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.

RAP:5. Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.

Aprendices Matriculados:32

Aprendices que solicitan traslado :0

Cancelados:7

En Formación:0

Aprendices en Retiro Voluntario:2

Aprendices por certificar:0

Aprendices Pendientes de Etapa Practica:23

ORIENTACIÓN TÉCNICO EN COCINA 3233491

Competencia :Manipulación De Alimentos

Resultados de Aprendizaje

RAP :1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

RAP :2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos

RAP:3. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento-

Competencia :Control Del Manejo De Materias Primas En La Producción De Alimentos

Resultados de Aprendizaje

RAP:1-Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

RAP:2-Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha Técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

RAP:3- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos-.

Competencia :Preparacion De Alimentos

Resultados de Aprendizaje

RAP:1. Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

RAP :2. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.

RAP:3. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria-

RAP:4. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.

RAP:5. Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.

Aprendices Matriculados:28

Aprendices que solicitan traslado :0

Cancelados:3

En Formación:23

Aprendices en Retiro Voluntario:2

Aprendices por certificar:0

Aprendices Pendientes de Etapa Practica:0

ORIENTACIÓN TÉCNICO EN COCINA 3315184

Competencia :Manipulación De Alimentos

RAP :1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

RAP :2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos

RAP:3. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento-

Competencia :Control Del Manejo De Materias Primas En La Producción De Alimentos

Resultados de Aprendizaje

RAP:1-Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

RAP:2-Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha Técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

RAP:3- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos-.

Competencia :Preparacion De Alimentos

Resultados de Aprendizaje

RAP:1. Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

RAP:3. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria-

Aprendices Matriculados :27

Aprendices que solicitan traslado :0

Cancelados:2

En Formación:25

Aprendices en Retiro Voluntario:0

Aprendices por certificar:0

Aprendices Pendientes de Etapa Practica:0

FORMACION COMPLEMENTARIOS

FICHA 3192676 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Competencia: Manipular Alimentos de Acuerdo Con Normatividad Vigente.

Resultados de Aprendizaje

1-Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento
2-Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
3- Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a laprogramación y recetas estándar
4- Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente
5- Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad

Aprendices Matriculados :25

Aprendices certificados :24

FICHA 3238249 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Competencia: Manipular Alimentos de Acuerdo Con Normatividad Vigente.

Resultados de Aprendizaje

11-Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento
2-Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
3- Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a laprogramación y recetas estándar
4- Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente
5- Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad

Aprendices Matriculados :24

Aprendices certificados :17

FICHA 3265045 HIGIENE Y MANIPULACIONDE ALIMENTOS

Competencia: Manipular Alimentos de Acuerdo Con Normatividad Vigente.

Resultados de Aprendizaje

1-Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento
2-Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
3- Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a laprogramación y recetas estándar
4- Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente
5- Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad

Aprendices Matriculados :17

Aprendices certificados :14

FICHA 3252270 COCINA INTERNACIONAL

Competencia , Preparar Alimentos de Acuerdo a la solicitud del Cliente. (Equivale

a la Norma Nts Usna 001 del Mincomercio, Industria y Turismo)

Resultados de Aprendizaje

1-Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente.

2-Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente

Preparar salsas calientes y salsas frías internacionales, de acuerdo a los estándares establecidos

3-Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar.

4-Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar

5-Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo a la programación y a la receta estándar.

6-Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento

7-Elaborar postres calientes y fríos de la cocina internacional siguiendo los parámetros de rentabilidad calidad y estandarización de la empresa

Aprendices Matriculados :26

Aprendices certificados :12

FICHA 3312623 COCINA INTERNACIONAL

Competencia : Preparar Alimentos de Acuerdo a la solicitud del Cliente. (Equivale a la Norma Nts Usna 001 del Mincomercio, Industria y Turismo)

Resultados de Aprendizaje

1-Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente.

2-Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente

Preparar salsas calientes y salsas frías internacionales, de acuerdo a los estándares establecidos

3-Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar.

4-Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar

5-Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo a la programación y a la receta estándar.

6-Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento

7-Elaborar postres calientes y fríos de la cocina internacional siguiendo los parámetros de rentabilidad calidad y estandarización de la empresa

Aprendices Matriculados :11

Aprendices certificados :1

Ficha 3343846 Cocina Típica Colombiana

Competencia:Cocina Tipica Colombiana

Resultados De Aprendizaje

1-Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento
2-Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
3- Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a laprogramación y recetas estándar
4- Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente
5- Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad

Aprendices Matriculados :24

Aprendices certificados : 17

FICHA 3388556 HIGIENE Y MANIPULACIONDE ALIMENTOS

Competencia: Manipular Alimentos de Acuerdo Con Normatividad Vigente.

Resultados de Aprendizaje

11-Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento
2-Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
3- Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a laprogramación y recetas estándar
4- Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente
5- Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad

Aprendices Matriculados :23

Aprendices certificados :21

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

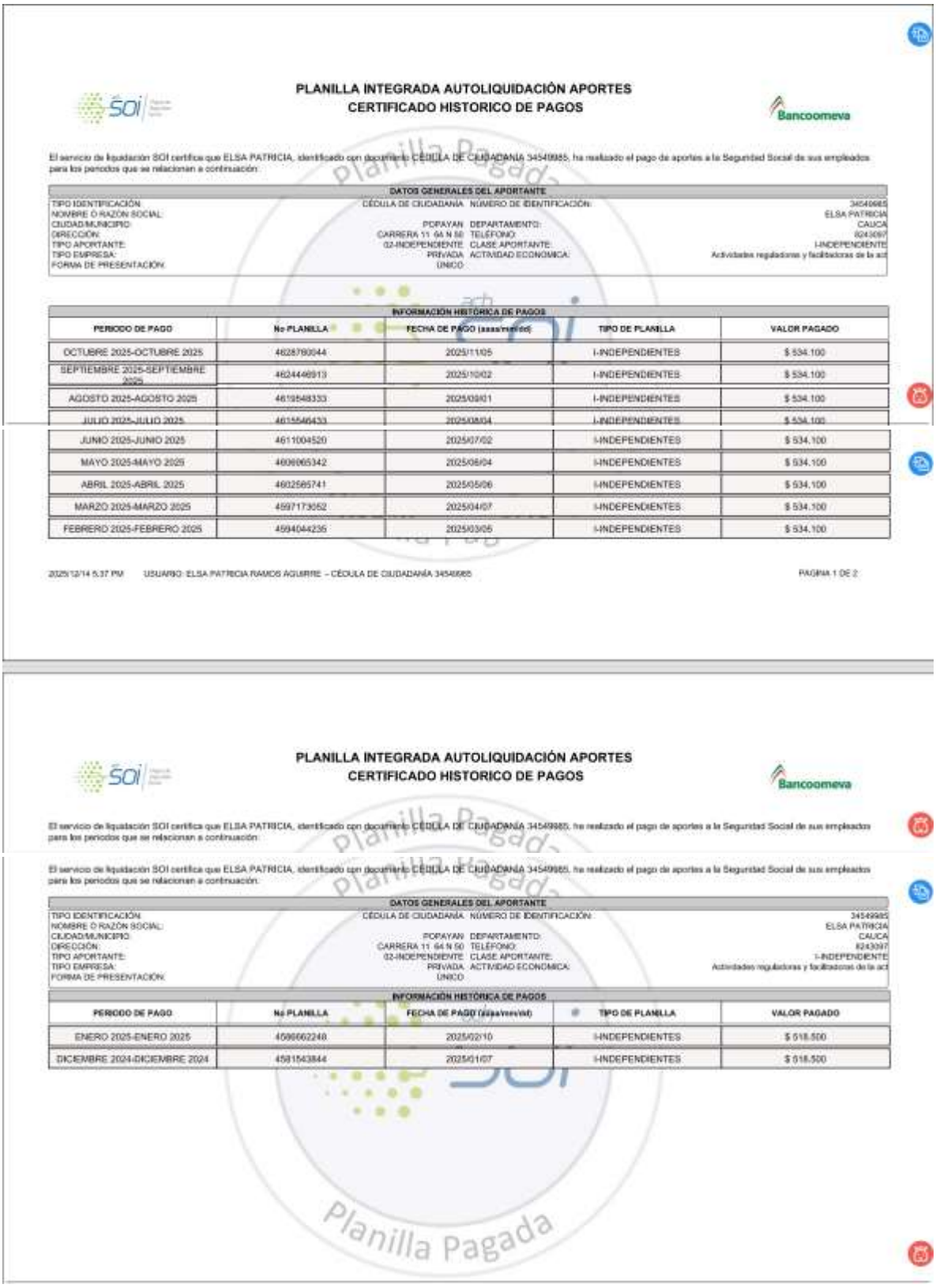
Durante la vigencia del contrato se cumplieron a cabalidad con todas las obligaciones relacionadas con las políticas institucionales de la entidad,en materia ambiental ,salud y seguridad en el trabajo de eficiencia de los recursos energéticos ,ahorro del agua seguridad vial ,y demás lineamientos aplicables de conformidad con lo establecido en el formato GCCON-AN-001 anexo de verificación y criterios de contratación “asi mismo se acataron de manera oportuna as recomendaciones impartidas por el área competente adaptando acciones necesarias para su correcta implementación, garantizando el cumplimiento de los estándares institucionales y normativos exigidos.

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 ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE C.C 34549985 cumplió a cabalidad con el objeto y las obligaciones contractuales.



PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
CERTIFICADO HISTORICO DE PAGOS

El servicio de liquidación SOI certifica que ELSA PATRICIA, identificado con documento CÉDULA DE CIUDADANÍA 34549985, ha realizado el pago de aportes a la Seguridad Social de sus empleados para los periodos que se relacionan a continuación:

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	34549985
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			ELSA PATRICIA
CIUDAD/MUNICIPIO:	POPAYAN	DEPARTAMENTO:	CAUCA
DIRECCIÓN:	CARRERA 11 64 N 50	TELÉFONO:	8243097
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	UNICO		

INFORMACIÓN HISTÓRICA DE PAGOS				
PERIODO DE PAGO	No PLANILLA	FECHA DE PAGO (aaaa/mm/dd)	TIPO DE PLANILLA	VALOR PAGADO
OCTUBRE 2025-OCTUBRE 2025	4628780044	2025/11/05	I-INDEPENDIENTES	$ 534.100
SEPTIEMBRE 2025-SEPTIEMBRE 2025	4624446913	2025/10/02	I-INDEPENDIENTES	$ 534.100
AGOSTO 2025-AGOSTO 2025	4619548333	2025/09/01	I-INDEPENDIENTES	$ 534.100
JULIO 2025-JULIO 2025	4615546433	2025/08/04	I-INDEPENDIENTES	$ 534.100
JUNIO 2025-JUNIO 2025	4611004520	2025/07/02	I-INDEPENDIENTES	$ 534.100
MAYO 2025-MAYO 2025	4606065342	2025/06/04	I-INDEPENDIENTES	$ 534.100
ABRIL 2025-ABRIL 2025	4602565741	2025/05/06	I-INDEPENDIENTES	$ 534.100
MARZO 2025-MARZO 2025	4597173052	2025/04/07	I-INDEPENDIENTES	$ 534.100
FEBRERO 2025-FEBRERO 2025	4594044235	2025/03/05	I-INDEPENDIENTES	$ 534.100

2025/12/14 5:37 PM USUARIO: ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE – CÉDULA DE CIUDADANÍA 34549985 PÁGINA 1 DE 2

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
CERTIFICADO HISTORICO DE PAGOS

El servicio de liquidación SOI certifica que ELSA PATRICIA, identificado con documento CÉDULA DE CIUDADANÍA 34549985, ha realizado el pago de aportes a la Seguridad Social de sus empleados para los periodos que se relacionan a continuación:

El servicio de liquidación SOI certifica que ELSA PATRICIA, identificado con documento CÉDULA DE CIUDADANÍA 34549985, ha realizado el pago de aportes a la Seguridad Social de sus empleados para los periodos que se relacionan a continuación:

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	34549985
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			ELSA PATRICIA
CIUDAD/MUNICIPIO:	POPAYAN	DEPARTAMENTO:	CAUCA
DIRECCIÓN:	CARRERA 11 64 N 50	TELÉFONO:	8243097
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	UNICO		

INFORMACIÓN HISTÓRICA DE PAGOS				
PERIODO DE PAGO	No PLANILLA	FECHA DE PAGO (aaaa/mm/dd)	TIPO DE PLANILLA	VALOR PAGADO
ENERO 2025-ENERO 2025	4586662248	2025/02/10	I-INDEPENDIENTES	$ 518.500
DICIEMBRE 2024-DICIEMBRE 2024	4581543844	2025/01/07	I-INDEPENDIENTES	$ 518.500

Planilla Pagada

4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

NO APLICA

5. ASPECTOS FINANCIEROS

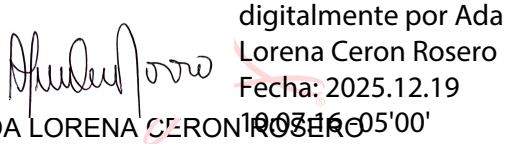
5.1 Pagos realizados

NO APLICA

5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	47.528.280,00
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	$ 0,00
Valor de las reducciones	$4.599.511,00
Valor final del negocio jurídico	$42.937.769
Valor ejecutado	$42.937.769
Valor pagado	$42.937.769
Valor por pagar	$ 0,00
Valor a liberar	$ 0,00

Para constancia se firma



ADA LORENA CERON ROSERO
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, 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.