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 NRO. CO1.PCCNTR.8204285 DE 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 Internacional de Producción Limpia Lope
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.8204285 DE 2025
OBJETO	Contratar el suministro de alimentación para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia - Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	15/08/2025
FECHA DE INICIO	20/08/2025
PLAZO INICIAL	Cuatro (4) meses
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	19/12/2025
RAZÓN SOCIAL	SERVINARIÑO E.U.
CC o NIT	900221500
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Diana Maritza Ascencio Ortega
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	52006841
LUGAR DE EJECUCIÓN	San Juan de Pasto
VALOR INICIAL	$ 140.625.000

FORMA DE PAGO	El SENA realizará pagos parciales de conformidad con los servicios prestados de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previo recibo a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en el respectivo Informe de Supervisión. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	10525
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	187125
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	$ 140.625.000
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	19/12/2025
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	No aplica
VALOR TOTAL PAGADO	$ 140.625.000
VALOR TOTAL EJECUTADO	$ 140.625.000
SUPERVISOR	Claudia Mercedes Jiménez Garcés
APOYO A LA SUPERVISIÓN	No aplica

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción CO1.PCCNTR.8204285 DE 2025, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. El contratista deberá garantizar que los servicios prestados cumplen con la totalidad de características técnicas establecidas en el presente proceso.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
2. Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús (que incluya desayuno, almuerzo y cena). Cada menú deberá ser publicado dentro de las	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.

cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio. Estas minutas deben estar firmados y avalados por el Nutricionista.		
3. El servicio de alimentación de desayunos, almuerzos y cenas debe prestarse de domingo a domingo incluyendo los días festivos, teniendo en cuenta que serán suministrados a los aprendices del Centro de Convivencia.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
4. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
5. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
6. Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
7. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
8. Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes

		mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
9. El contratista deberá presentar al finalizar cada jornada, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados).	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
10. El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
11. El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
12. El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
13. El Contratista deberá proporcionar el servicio de alimentación en la totalidad de los ítems contratados en las cafeterías ubicadas en el Centro de Formación, en los Sectores de Comercio y Servicios; y el sector Agroindustrial.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
14. El Contratista deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante, Menaje e instalaciones locativas respondiendo por los daños ocasionados por su uso indebido o destinación diferente a la presentada en la presente contratación); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.

anterior en cumplimento de las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.		
15. El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera: ➢ La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales, dos (02) microondas para uso de los aprendices, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, además se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente. ➢ La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, dos (02) microondas para uso de los	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.

aprendices, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio. ➢ El Contratista deberá cuidar y mantener en buen estado los elementos que la Entidad facilite para el cumplimiento del Contrato.		
16. No reutilizar las materias primas (aceite o entre otros).	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
17. Eliminar el uso de limpiones y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
18. El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
19. El contratista deberá prestar el servicio de cafetería y restaurante, atendiendo los estándares de calidad, atención al cliente, teniendo en cuenta las normas de higiene y manipulación de alimentos; así como también garantizar el uso de las materias primas de alta calidad para la elaboración de los alimentos contratados.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
20. El Contratista pondrá a la venta a la comunidad en general artículos como dulcería y/o productos de cafetería, aclarándose que estos deben ser acordes a	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.

los precios del mercado.		
21. El Contratista deberá garantizar el uso de las cafeterías para aquellos que requieran hacer uso de estas en sus horas de alimentación.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
22. En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los aprendices se pueda ver afectada.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
23. Presentar el certificado de análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
24. Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá garantizar la vinculación y permanencia del siguiente personal, debidamente documentado, para el adecuado cumplimiento del objeto contractual. Para tal efecto, deberá entregar a la supervisión los siguientes soportes dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato: a) Personal operativo de apoyo (mínimo cuatro personas): El contratista deberá contar con al menos cuatro (04) personas que participen directamente en el desarrollo de las actividades objeto del contrato. Por cada una de ellas deberá allegarse la siguiente documentación: • Hoja de vida. • Copia de la cédula de ciudadanía. • Certificación que acredite experiencia laboral mínima de un (01) año en el área.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.

• Certificación médica que acredite aptitud para manipulación de alimentos, con fecha de expedición no mayor a un (01) mes. • Certificado de capacitación en educación sanitaria y/o Buenas Prácticas de Manufactura - BPM. b) Técnico o Tecnólogo en Cocina o áreas afines: El contratista deberá contar con el acompañamiento permanente de un (01) Técnico o Tecnólogo en Cocina o áreas afines, cuya función será apoyar técnicamente la ejecución del servicio de alimentación. Para este perfil se deberá presentar: • Hoja de vida. • Copia de la cédula de ciudadanía. • Título técnico o tecnólogo o estudios certificados en el área. • Certificación que acredite experiencia laboral mínima de seis (06) meses en el área. • Certificación médica (apto para manipulación de alimentos), con fecha de expedición no mayor a un (01) mes. • Certificado de capacitación en educación sanitaria y/o Buenas Prácticas de Manufactura - BPM. c) Nutricionista: El contratista deberá contar con los servicios de un profesional en nutrición, quien tendrá la responsabilidad de verificar in situ el cumplimiento de los estándares de calidad en la prestación del servicio, así como definir y garantizar la composición nutricional de las raciones diarias y ocasionales ofrecidas, conforme a los		

requerimientos del grupo poblacional atendido. Para este perfil se deberá allegar: • Hoja de vida. • Copia de la tarjeta profesional vigente. • Títulos académicos correspondientes. • Certificación de experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación prestados a entidades públicas o privadas.		
25. El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
26. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. El Contratista deberá presentar para el pago el soporte o recibo de cancelación vigente de la última planilla de pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (EPS, AFP y ARL) del Representante y de los trabajadores que tenga a su cargo y sean objeto del cumplimiento del contrato.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
2. El Contratista deberá entregar para el primer pago la Certificación expedida por ARL del Nivel de Riesgo al cual pertenece de acuerdo con la actividad a desarrollar, NO superior a 30 días.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.

3. El Contratista deberá presentar al SENA para el primer pago la siguiente documentación: a) Certificado expedido por ARL de la implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal y Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo con Licencia vigente, mediante el cual se indique el resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos Resolución 0312 de 2019 y el Decreto1072/2015 (2.2.4.6.1). b) Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente). c) Curso de las 50 horas o actualización de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020). d) Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec.1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
4. Una vez formalizado el contrato, el Contratista deberá asistir o realizar la inducción y/o reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo, esta información será verificada con el listado de asistencia (para el caso de asistir de forma presencial) o formulario de participación, cuando el contratista (desarrolle la actividad en línea o de forma virtual).	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.

5. El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
6. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
7. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. • Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. • Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
8. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.

(cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.		
9. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública. Nota: Presentar listado de alimentos con registro fotográfico de acuerdo con lo señalado en el requisito.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
10. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021. Nota: Presentar registro fotográfico de los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
11. DOTACION DE PERSONAL Y EPP: El contratista deberá proporcionar el acta de entrega de elementos de protección personal y dotación del personal. • Uniforme completo color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza;	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.

con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. • En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. • Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos. • Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados.		

Obligaciones ambientales del contratista

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. El Contratista deberá presentar un cronograma de capacitaciones al personal de aseo y cafetería en las siguientes materias: a. Manejo de los residuos b. Manejo de las sustancias químicas	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.

c. Uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos) d. Educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos. Deberá presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal (listas de asistencia, registro fotográfico, presentación, etc.)		
2. El Contratista deberá suministrar y tener disponible en físico las Fichas de Datos de Seguridad de las sustancias químicas compradas y utilizadas en las actividades del servicio de acuerdo con el Sistema Globalmente Armonizado y garantizará las condiciones de almacenamiento, rotulado y compatibilidad de las sustancias químicas y presentar informes periódicos de inspecciones o controles aplicados. * Las Fichas de Datos de Seguridad deben indicar la fecha de elaboración o actualización (cada 5 años) y en idioma español.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
3. El Contratista deberá garantizar que el suministro de bolsas para la separación de residuos esté acorde con los requisitos normativos vigentes • Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables • Blanco: Aprovechables • Negro: No aprovechables • Rojas: Residuos Peligrosos	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
4. Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.

5. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
6. Entregar copia del Plan de Saneamiento aplicable a la entidad actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
7. El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, para ello deberán realizar la disposición final mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
8. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes mensuales de ejecución contractual en SECOP II.
9. El contratista llevará registro mensual de los residuos generados producto de las actividades desarrolladas, dentro de los	SI	Las evidencias se encuentran cargadas en los informes

cuales se deben incluir: aprovechables, no aprovechables, orgánicos y peligrosos.		mensuales de ejecución contractual en SECOP II.

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	Seguros Mundial		
NRO. DE PÓLIZA	AGP-100003762		
CERTIFICADO O ANEXO	Anexo 0		
FECHA EXPEDICIÓN	20/08/2025		
FECHA APROBACIÓN	20/08/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	20/08/2025	22/06/2026	$ 14.175.000
Salarios y prestaciones sociales	20/08/2025	22/12/2028	$ 7.087.500
Calidad del servicio	20/08/2025	22/06/2026	$ 28.350.000

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	AGP-100000612		
CERTIFICADO O DE ANEXO	Anexo 0		
FECHA EXPEDICIÓN	19/08/2025		
FECHA APROBACIÓN	20/08/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	20/08/2025	22/12/2025	$284.700.000

3.2 Cumplimiento del objeto

El (a) contratista dio cumplimiento al objeto contractual y a sus obligaciones durante el periodo de ejecución del contrato.

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

El (a) contratista cumplió con las obligaciones referentes al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), Sistema de Gestión Ambiental (SGA), Sistema de Gestión de Calidad (SGC).

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 certificación emitida el 30 de noviembre de 2025 por parte del Revisor Fiscal se certificó que SERVINARIÑO E.U., identificado con NIT. nro. 900.221.500, se encuentra al día en pagos de Seguridad Social, aportes a Fondos de Pensión y Aportes a la ARL, así como a paz y salvo por conceptos de pagos laborales y fiscales.

3.6 Designación de la supervisión

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión así:

1. Claudia Mercedes Jiménez Garcés: 15 de agosto de 2025

3.7 Liquidación del negocio jurídico

La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término establecido en la configuración del contrato electrónico publicado en la Plataforma SECOP II. En caso de que no se haya establecido dicho término se dará aplicación a plazos previstos en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No aplica

5. ASPECTOS FINANCIEROS

5.1 Pagos realizados

El 22 de diciembre del 2025 se expidió el certificado de desembolsos del Contrato nro. CO1.PCCNTR.8204285 DE 2025, cuyo valor total pagado es de $ 140.625.000

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO
364133225	30/09/2025	$15.921.500
401826425	23/10/2025	$ 34.775.000
458854825	26/11/2025	$ 37.031.000

5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	$ 140.625.000
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	$ 0
Valor de las reducciones	$ 0
Valor final del negocio jurídico	$ 140.625.000
Valor ejecutado	$ 140.625.000
Valor pagado	$ 140.625.000
Valor por pagar	$ 0
Valor a liberar	$ 0

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

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 19 de diciembre de 2025



Claudia Mercedes Jiménez Garcés
Supervisora del contrato CO1.PCCNTR.8204285 DE 2025