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

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. No. CO1.PCCNTR.7327288 **de 24/01/2025**

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	Director Regional con funciones de Subdirector de Centro Tecnológico de la Amazonia (E) Luis Ángel Lozada Olaya
TIPO DE CONTRATO	Prestación De Servicios Personales
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR. 7327288 de 24/01/2025
OBJETO	Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área Cocina internacional bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable víctima de la violencia.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	24 de enero de 2025
FECHA DE INICIO	6 de febrero de 2025
PLAZO INICIAL	10 meses 12 días
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	19 de diciembre del 2025
RAZÓN SOCIAL	Janeth Conta Calderon
CC o NIT	31.299.834
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE- SENA

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	899.999.034-1
LUGAR DE EJECUCIÓN	Departamento del Caquetá
VALOR INICIAL	55.471.770,00
FORMA DE PAGO	Se fija como valor total para el contrato la suma CINCUENTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y UN MIL SETECIENTOS SETENTA M/CTE. ($55.471.770). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero (2) de 2025 por valor de CUATRO MILLONES OCHENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($4.089.265), b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo (03) a noviembre (11) de 2025, por valor de CINCO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE. ($5.333.824) cada uno y un último pago correspondiente al mes de diciembre (12) de 2025 por un valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL OCHENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($3.378.089).
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	1025
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	8525
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	$55.471.770
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	19 de diciembre 2025.
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	No aplica.
VALOR TOTAL PAGADO	$55.471.770
VALOR TOTAL EJECUTADO	$55.471.770
SUPERVISOR	YISETH ALEXANDRA BUITRAGO SALAZAR
APOYO A LA SUPERVISIÓN	LUZ MILA OME CORDOBA
MODIFICACIÓN NRO. CO1.CTRMOD.18474234	No aplica
CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	No Aplica
CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	No Aplica
SUSPENSIÓN	No Aplica
CESIÓN DE CONTRATO	No Aplica
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DE LA CESIÓN	No Aplica
FECHA DE INICIO DE LA CESIÓN	No Aplica

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

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

<table>
<tr><th>OBLIGACIONES</th><th>¿CUMPLIÓ?
SI / NO /
Parcialmente / No se requirió el cumplimiento</th><th>PRODUCTO O EVIDENCIA
[Referir la ubicación de los soportes de las actividades desarrolladas para cumplir cada obligación específica durante el periodo del informe]</th></tr>
<tr><td>1. Ejecutar los programas de formación profesional integral complementaria, bajo el desarrollo de competencias laborales. .</td><td>SI</td><td>La instructora ejecutó la formación profesional integral complementaria, bajo el desarrollo de competencias laborales en 32 formaciones:
<table>
<tr><th>FICHA</th><th>NOMBRE FORMACION</th></tr>
<tr><td>3148192</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td></tr>
<tr><td>3148793</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td></tr>
<tr><td>3172247</td><td>COCINA BASICA</td></tr>
<tr><td>3174214</td><td>PREPARACION DE OSTRES NACIONALES</td></tr>
<tr><td>3174689</td><td>COCINA SALUDABLE</td></tr>
<tr><td>3200454</td><td>COCINA TIPICA COLOMBIANA</td></tr>
<tr><td>3204637</td><td>COCINA INTERNACIONAL</td></tr>
<tr><td>3205443</td><td>COMDAS RAPIDAS</td></tr>
<tr><td>3224801</td><td>COCINA BASICA</td></tr>
<tr><td>3229664</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td></tr>
<tr><td>3225600</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td></tr>
<tr><td>3252592</td><td>PREPARACION DE POSTRES NACIONALES</td></tr>
<tr><td>3253422</td><td>COCINA TIPICA COLOMBIANA</td></tr>
<tr><td>3254890</td><td>COCINA TIPICA COLOMBIANA</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

3273095	COCINA TIPICA COLOMBINA
3273757	COCINA BASICA
3275172	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES
3275393	.COCINA BASICA
3300659	.COCINA INTERNACIONAL
3302982	COCINA TIPICA COLOMBIANA
3303489	COMIDAS RAPIDAS
3328323	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES
3328319	COMIDAS RAPIDAS
3328345	COCINA TIPICA COLOMBIANA
3352040	COCINA TIPICA COLOMBIANA
3352794	.COCINA CALIENTE
3352816	COCINA CALIENTE
3381230	COCINA CALIENTE
3381560	. PREPARACION DE POSTRES NACIONALES
3381598	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES
3403681	COCINA CALIENTE
3404556	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES
TOTALES	

Cargado en el Link ubicación Portafolio de evidencias. PROGRAMA PV

<table>
<tr>
<td>2. Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofía Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Enlace Regional de víctimas de la regional Caquetá del programa de atención a victima Vulnerable o quien cumpla sus funciones.</td>
<td>SI</td>
<td>La instructora aseguro el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofía Plus para el seguimiento de actividades específicas en las siguientes formaciones:
<table>
<tr><th>FICHA</th><th>NOMBRE FORMACION</th><th>MATRICULADOS</th></tr>
<tr><td>3148192</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td><td>13</td></tr>
<tr><td>3148793</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td><td>19</td></tr>
<tr><td>3172247</td><td>COCINA BASICA</td><td>20</td></tr>
<tr><td>3174214</td><td>PREPARACION DE OSTRES NACIONALES</td><td>24</td></tr>
<tr><td>3174689</td><td>COCINA SALUDABLE</td><td>20</td></tr>
<tr><td>3200454</td><td>COCINA TIPICA COLOMBIANA</td><td>23</td></tr>
<tr><td>3204637</td><td>COCINA INTERNACIONAL</td><td>21</td></tr>
<tr><td>3205443</td><td>COMDAS RAPIDAS</td><td>23</td></tr>
<tr><td>3224801</td><td>COCINA BASICA</td><td>19</td></tr>
<tr><td>3229664</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td><td>41</td></tr>
<tr><td>3225600</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td><td>21</td></tr>
<tr><td>3252592</td><td>PREPARACION DE POSTRES NACIONALES</td><td>15</td></tr>
<tr><td>3253422</td><td>COCINA TIPICA COLOMBIANA</td><td>24</td></tr>
<tr><td>3254890</td><td>COCINA TIPICA COLOMBIANA</td><td>25</td></tr>
<tr><td>3273095</td><td>COCINA TIPICA COLOMBINA</td><td>21</td></tr>
<tr><td>3273757</td><td>COCINA BASICA</td><td>26</td></tr>
<tr><td>3275172</td><td>PREPARACION DE POSTRES NACIONALES</td><td>24</td></tr>
<tr><td>3275393</td><td>. COCINA BASICA</td><td>30</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

		3300659	.COCINA INTERNACIONAL	16
		3302982	COCINA TIPICA COLOMBIANA	19
		3303489	COMIDAS RAPIDAS	19
		3328323	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES	24
		3328319	COMIDAS RAPIDAS	27
		3328345	COCINA TIPICA COLOMBIANA	26
		3352040	COCINA TIPICA COLOMBIANA	28
		3352794	.COCINA CALIENTE	25
		3352816	COCINA CALIENTE	21
		3381230	COCINA CALIENTE	24
		3381560	. PREPARACION DE POSTRES NACIONALES	19
		3381598	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES	22
		3403681	COCINA CALIENTE	22
		3404556	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES	22
		TOTALES		**729**
		Entrego los informes mensuales a la supervisora del contrato y al Enlace Regional de víctimas de la regional Caquetá del programa de atención a victima Vulnerable o quien cumpla sus funciones. Cargado en el Link ubicación Portafolio de evidencias. PROGRAMA PV		
3. Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y	SI	La instructora manifiesto que no se presentó novedad en los programas de las formaciones complementarias que se ejecutaron durante los meses de febrero 2025 a diciembre de 2025. En ninguna de las 32 formaciones ejecutadas. (ver relación de las formaciones listado Obligación contractual No.1)		

<table>
<tr><td>hallazgos en el registro de la información.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4. Participar de los procesos del Sistema Integrado de Gestión de Calidad que adelanta la entidad.</td><td>SI</td><td>La instructora participo de los procesos de Sistema Integrado de Gestión de Calidad requeridos.

Inducción de seguridad y salud en el trabajo.

Protocolos de bioseguridad.

Manual de discapacidad y su política en el SENA.

Cargado en el Link ubicación Portafolio de evidencias. Mes de febrero de 2025 PROGRAMA PV</td></tr>
<tr><td>5. Evaluar los resultados de aprendizaje en cada programa de formación complementaria en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.</td><td>SI</td><td>La instructora emitió los juicios y evaluó los resultados de aprendizaje, en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada las 32 formaciones de las siguientes fichas estado terminado:

<table>
<tr><th>FICHA</th><th>ESTADO</th><th>NOMBRE FORMACION</th><th>MATRICULADOS</th><th>ACTIVOS</th></tr>
<tr><td>3148192</td><td>Terminada</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td><td>13</td><td>12</td></tr>
<tr><td>3148793</td><td>Terminada</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td><td>19</td><td>18</td></tr>
<tr><td>3172247</td><td>Terminada</td><td>COCINA BASICA</td><td>20</td><td>18</td></tr>
<tr><td>3174214</td><td>Terminada</td><td>PREPARACION DE OSTRES NACIONALES</td><td>24</td><td>24</td></tr>
<tr><td>3174689</td><td>Terminada</td><td>COCINA SALUDABLE</td><td>20</td><td>19</td></tr>
<tr><td>3200454</td><td>Terminada</td><td>COCINA TIPICA COLOMBIANA</td><td>23</td><td>20</td></tr>
<tr><td>3204637</td><td>Terminada</td><td>COCINA INTERNACIONAL</td><td>21</td><td>14</td></tr>
<tr><td>3205443</td><td>Terminada</td><td>COMDAS RAPIDAS</td><td>23</td><td>17</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

		3224801	Terminada	COCINA BASICA	19	18
		3229664	Terminada	COMIDAS RAPIDAS	41	28
		3225600	Terminada	COMIDAS RAPIDAS	21	18
		3252592	Terminada	PREARACION DE POSTRES NACIONALES	15	9
		3253422	Terminada	COCINA TIPICA COLOMBIANA	24	22
		3254890	Terminada	COCINA TIPICA COLOMBIANA	25	24
		3273095	Terminada	COCINA TIPICA COLOMBIANA	21	18
		3273757	Terminada	COCINA BASICA	26	24
		3275172	Terminada	PREPARACION DE POSTRES	24	23
		3275393	Terminada	COCINA BASICA	30	19
		3300659	Terminada	COCINA INTERNACIONAL	22	16
		3302982	Terminada	COCINA TIPICA COLOMBIANA	19	10
		3303489	Terminada	COMIDAS RAPIDAS	19	13
		3328319	Terminada	COMIDAS RAPIDAS	27	21
		3328323	Terminada	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES	24	21

		3328345	Terminada	COCINA TIPICA COLOMBIANA	26	19
		3352040	Terminada	COCINA TIPICA COLOMBIANA	28	15
		3352794	Terminada	COCINA CALIENTE	25	23
		3352816	Terminada	.COCINA CALIENTE	21	15
		3381230	Terminada	COCINA CALIENTE	24	24
		3381560	Terminada	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES	19	8
		3381598	Terminada	. PREPARACION DE POSTRES NACIONALES	22	18
		3403681	terminada	COCINA CALIENTE	22	16
		3404556	Terminada	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES	22	19
		TOTALES			**729**	**581**
		Cargado en el Link ubicación Portafolio de evidencias. PROGRAMA PV				
6. Programar y solicitar con la debida oportunidad los materiales de formación y elementos requeridos y necesarios para el desarrollo de los programas de formación; lo cual debe constar en acta de recibo y entrega, así como la identificación, la	SI	La instructora programo y solicito con la debida oportunidad los materiales de formación y elementos requeridos y necesarios para el desarrollo de las siguientes formaciones:				
		FICHA	**NOMBRE FORMACION**	**MATRICULADOS**		
		3172247	COCINA BASICA	20		
		3174214	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES	24		
		3174689	COCINA SALUDABLE	20		
		3254890	COCINA TIPICA COLOMBIANA	24		
		3273095	COCINA TIPICA COLOMBIANA	21		
		3273757	COCINA BASICA	26		
		3275172	PREPARCION DE POSTRES NACIONALES	24		
		3275393	COCINA BASICA	30		
		3300659	COCINA INTERNACIONAL	22		

<table>
<tr>
<td>fecha, características y condiciones de estos.</td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>3302982</td><td>COCINA TIPICA COLOMBIANA</td><td>19</td></tr>
<tr><td>3303489</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td><td>19</td></tr>
<tr><td>3328319</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td><td>27</td></tr>
<tr><td>3328323</td><td>PREPARACION DE POSTRES NACIONALES</td><td>24</td></tr>
<tr><td>3328345</td><td>COCINA TIPICA COLOMBIANA</td><td>26</td></tr>
<tr><td>3352040</td><td>COCINA TIPICA COLOMBIANA</td><td>28</td></tr>
<tr><td>3352794</td><td>COCINA CALIENTE</td><td>25</td></tr>
<tr><td>3352816</td><td>COCINA CALIENTE</td><td>21</td></tr>
<tr><td>3381230</td><td>COCINA CALIENTE</td><td>24</td></tr>
<tr><td>3381560</td><td>PREPARACION DE POSTRES NACIONALES</td><td>19</td></tr>
<tr><td>3381598</td><td>PREPARACION DE POSTRES NACIONALES</td><td>22</td></tr>
<tr><td>3403681</td><td>COCINA CALIENTE</td><td>22</td></tr>
<tr><td>3404556</td><td>PREPARACION DE POSTRES NACIONALES</td><td>22</td></tr>
</table>
Cargado en el Link ubicación Portafolio de evidencias.
PROGRAMA PV
</td>
</tr>
<tr>
<td>7. Participar en las actividades de implementación y fomentos de un servicio de calidad y de buenas prácticas ambientales del SST.</td>
<td>SI</td>
<td>La instructora participo de las actividades de implementación y fomentos de un servicio y de buenas prácticas ambientales del SST requeridas.

Realizo de manera virtual la capacitación de Inducción de seguridad y salud en el trabajo y Protocolos de bioseguridad

Cargado en el Link ubicación Portafolio de evidencias mes de febrero de 2025 PROGRAMA PV</td>
</tr>
<tr>
<td>8. Cumplir con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma Compromiso.</td>
<td>SI</td>
<td>Cumplió con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma de compromiso.

Cuenta de cobro: planilla SI CONTRATISTA e informe de ejecución del contrato durante los meses de febrero 2025 a diciembre de 2025 y las Actas de Planeación, Concertación y de cierre. (Ver relación obligación contractual 1)

También con las Actas de recibo, entrega y uso de materiales de las formaciones que se requirió. (Ver relación Obligación contractual 6)</td>
</tr>
</table>

		Cargado en el Link ubicación Portafolio de evidencias. PROGRAMA PV
9. Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	SI	La instructora atendió oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presente mensualmente los informes de ejecución del contrato durante los meses de febrero 2025 a diciembre de 2025 y a las reuniones de instructores PV. Cargado en el Link ubicación Portafolio de evidencias. PROGRAMA PV
10. Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato.	SI	La instructora realizo de manera oportuna el pago correspondiente al valor de la estampilla PRO-UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA la cual corresponde al 1.5 del valor del contrato. Cargado en el Link ubicación Portafolio de evidencias mes de febrero de 2025. PROGRAMA PV
11. Prestar apoyo a la supervisión del contrato cuando se requiera.	SI	La instructora no fue requerida por parte de la supervisión para prestar apoyo a la supervisión del contrato.
12. Las demás que requiera el supervisor de acuerdo al objeto contractual	SI	La instructora realizo las diferentes actividades de la ejecución de la FPI cumpliendo el procedimiento en las 32 formaciones complementarias y presento de manera oportuna los informes de ejecución del contrato durante los de febrero 2025 a diciembre de 2025. Cargado en el Link ubicación Portafolio de evidencias. PROGRAMA PV

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO	
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S. A
NRO. DE PÓLIZA	61-46-101031344
CERTIFICADO O ANEXO	Copia de la póliza

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
FECHA EXPEDICIÓN	27/01/2025		
FECHA APROBACIÓN	27/01/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	06/02/2025	19/04/2026	5,547,177
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

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	N/A		
NRO. DE PÓLIZA	N/A		
CERTIFICADO O DE ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	N/A		
FECHA APROBACIÓN	N/A		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	N/A	N/A	N/A

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	N/A		
NRO. DE PÓLIZA	N/A		
CERTIFICADO O ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	N/A		
FECHA APROBACIÓN	N/A		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	N/A	N/A	N/A
Devolución del pago anticipado	N/A	N/A	N/A
Salarios y prestaciones sociales	N/A	N/A	N/A
Calidad del servicio	N/A	N/A	N/A

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	N/A		
NRO. DE PÓLIZA	N/A		
CERTIFICADO O DE ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	N/A		
FECHA APROBACIÓN	N/A		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	N/A	N/A	N/A

3.2 Cumplimiento del objeto

Se verifica que **sí se dio cumplimiento a todas las obligaciones contractuales** establecidas en el contrato No. **CO1.PCCNTR.** 7327288 **del 24 de enero de 2025**, correspondiente a " Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área de Cocina Internacional, bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable víctima de la violencia.", acorde con lo señalado en los estudios previos y el objeto contractual.

El contratista **prestó los servicios a satisfacción**, cumpliendo con las actividades asignadas, entre ellas:

- Impartir **formación profesional integral** en los programas del área de Cocina Internacional
- Realizar el **alistamiento pedagógico y técnico** requerido para el desarrollo de la formación complementaria.
- Cumplir con los procesos de planeación, ejecución, evaluación y reporte establecidos según el procedimiento de la ejecución de la formación y por el Centro Tecnológico de la Amazonia.
- La contratista asistió a las actividades institucionales y cumplió con la entrega de los productos asociados a su rol de instructora como son los portafolios, acorde con las programaciones, orientaciones del supervisor.

No se presentaron procesos de imposición de multas, sanciones, declaratoria de incumplimiento, suspensiones o cesiones del contrato. Durante la ejecución contractual no se registraron novedades que afectaran el desarrollo de las actividades, ni hubo requerimientos por parte de la entidad que indicaran incumplimientos parciales o totales.

Con base en lo anterior, se concluye que la ejecución del contrato se desarrolló de manera **oportuna, adecuada y conforme a lo pactado**, obteniéndose los resultados previstos y la satisfacción de la entidad contratante.

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

Durante la ejecución del contrato se dio cumplimiento a las obligaciones asociadas a las políticas institucionales aplicables. El contratista acató las directrices relacionadas con **seguridad y salud en el trabajo**, participando en las inducciones y cumpliendo las medidas preventivas establecidas por la entidad para el desarrollo seguro de sus actividades. Asimismo, atendió las orientaciones del Centro Tecnológico de la Amazonia en materia de **cuidado ambiental**, realizando la adecuada gestión de residuos, uso responsable de recursos y prácticas acordes con las políticas ambientales institucionales.

En cuanto a las políticas **energéticas y de movilidad vial**, la contratista observó los lineamientos de uso eficiente de energía y los protocolos de desplazamiento seguro para actividades que involucraron traslados a los lugares donde ejecuto la formación complementaria. No se presentaron incidentes, accidentes ni reportes que indicaran incumplimiento de estas políticas.

De acuerdo con el formato **GCCON-AN-001 Anexo de verificación criterios de contratación**, se confirma que el contratista cumplió a cabalidad con los criterios aplicables al tipo de contrato y actividad desarrollada.

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

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión el 24 de enero del 2025.

Igualmente se relaciona los Históricos de las supervisiones:

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento
Supervisor	YISETH ALEXANDRA BUITRAGO SALAZAR	24 días de tiempo transcurrido *(24/11/2025 8:48:20 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Supervisor	OLGA MARCELA SOTO GUTIÉRREZ	23/10/2025 8:37:08 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Supervisor	DIXON RAÚL RUEDA REYES	10/02/2025 8:42:43 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Supervisor	OLGA MARCELA SOTO GUTIÉRREZ	24/01/2025 22:30:50 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Supervisor	OLGA MARCELA SOTO GUTIÉRREZ	24/01/2025 22:30:28 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Ordenador del Gasto	LUIS ÁNGEL LOZADA OLAYA	24/01/2025 22:30:02 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Ordenador del pago	LUIS ÁNGEL LOZADA OLAYA	24/01/2025 22:30:02 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

3.7 Liquidación del negocio jurídico

Que respecto de la liquidación del contrato se estableció que, de conformidad con el artículo 217 del Decreto Ley 19 de 2012 —que modificó el artículo 60 de la Ley 80 de 1993—, el contrato no será liquidado cuando el supervisor certifique, a su finalización, que el objeto y todas las obligaciones fueron cumplidas a satisfacción y que se canceló la totalidad de los honorarios pactados. En caso contrario, o cuando el contratista presente reclamaciones que impidan considerar el contrato a paz y salvo, este deberá liquidarse de mutuo acuerdo dentro de los cuatro (4) meses siguientes a su terminación. Si no se alcanza dicho acuerdo, el SENA procederá a la liquidación unilateral conforme a lo dispuesto en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y 11 de la Ley 1150 de 2007.

4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No aplica

5. ASPECTOS FINANCIEROS

5.1 Pagos realizados

No Aplica.

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO
No aplica	No aplica	No aplica
No aplica	No aplica	No aplica
No aplica	No aplica	No aplica

5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	$ 55.471.770
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	$ 0,00
Valor de las reducciones	$ 0,00
Valor final del negocio jurídico	55.471.770
Valor ejecutado	$ 0,00
Valor pagado	55.471.770
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 26 de diciembre del 2025.

YISETH A. BUITRAGO S.

YISETH ALEXANDRA BUITRAGO SALAZAR

Supervisor del contrato