CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7366779 DEL 3 DE FEBRERO DE 2025

En mi calidad de supervisor(a) del contrato de la referencia, me permito presentar el informe final del mismo, de acuerdo con la siguiente información:

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios
CONTRATO NRO.	**NRO. NRO. CO1.PCCNTR.7366779 DEL 3 DE FEBRERO DE 2025**
OBJETO	Prestar servicios profesionales para apoyar el proceso de planeación, orientación y evaluación de las actividades de Formación Profesional Integral de conformidad con los Lineamientos institucionales y la normatividad vigente, que imparte el Centro De Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área AGROINDUSTRIA en los programas de formación titulados y complementarios de Regular y/o campesena y/o economía popular.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	3 DE FEBRERO DE 2025
FECHA DE INICIO	3 DE FEBRERO DE 2025
PLAZO INICIAL	322 días
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	24 de diciembre de 2025
RAZÓN SOCIAL	JAIME EDUARDO VELOZA MONTAÑEZ
CC o NIT	88228710
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	**NO APLICA**
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	NO APLICA
LUGAR DE EJECUCIÓN	Departamento de Boyacá.
VALOR INICIAL	$ 49.368.085
FORMA DE PAGO	Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($49.368.085). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a la fracción del mes de febrero de 2025 por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.292.877); b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) cada uno. c) Un último pago GTH-F-062 V10 1 2 GTH-F-062 V10 correspondiente a la fracción del mes de diciembre de 2025 por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS NUEVE PESOS M/CTE ($3.679.609). Amparados en el CDP No. 925 de 2025.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	**925**
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	**7725**
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	49.368.085
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	24 DE DICIEMBRE DE 2025

FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	NO APLICA
VALOR TOTAL PAGADO	$ 49.368.085
VALOR TOTAL EJECUTADO	$49.368.085
SUPERVISOR	CLAUDIA PATRICIA NÚÑEZ IZQUIERDO
APOYO A LA SUPERVISIÓN	NO APLICA

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

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

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Apoyar la planeación, orientación y evaluación de la formación profesional Integral, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica, conforme a la modalidad, intensidad establecida en el diseño curricular de los programas y lugar de ejecución definido por el centro.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 1 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
2. Participar en las actividades académicas y demás reuniones a las que sea convocado por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato, como apoyos técnicos y/o apoyo a las coordinaciones académicas y de formación del Centro.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 2 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
3. Registrar, verificar, mantener actualizados y hacer seguimiento oportuno a la información en los sistemas que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 3 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
4. Aportar de manera oportuna, clara y coherente la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual y sus obligaciones, de acuerdo con los lineamientos legales de la entidad.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 4 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
5. Apoyar la realización de informes de las acciones y los productos	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta

resultantes del proceso de formación, dentro de los plazos y formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA.		de la obligación 5 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
6. Apoyar técnicamente la estructuración de los procesos de adquisición de bienes, materiales de formación, obras y/o servicios cuando sea requerido por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 6 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
7. Apoyar en las actividades de divulgación, promoción, inscripción y gestión documental para la matrícula de los programas de formación titulada y/o complementaria cuando sea requerido, de acuerdo con la programación de las actividades establecidas acorde con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la subdirección de centro, la coordinación y/o Supervisor del contrato.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 7 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
8. Realizar seguimiento y acompañamiento a la etapa productiva de los aprendices cuando se requiera, de acuerdo con la planeación establecida por la Coordinación académica del Centro de formación.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 8 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
9. Apoyar y participar dentro de los equipos de Gestión Curricular (diseño y desarrollo curricular y gestión de permisos) cuando se requiera por parte de la subdirección del centro o la supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 9 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
10. Apoyar las actividades de ciencia, tecnología, innovación y emprendimiento cuando se requiera, adelantadas por la estrategia SENNOVA y el equipo de emprendimiento del centro de desarrollo empresarial.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 10 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
11. Apoyar las estrategias para procurar la permanencia y retención de los aprendices durante el tiempo de ejecución de	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 11 cargadas en SECOP II

los programas de formación, registrando y reportando novedades (deserciones, inasistencias, traslados, entre otras), avances o dificultades de manera oportuna en la plataforma dispuesta para cada fin y a la coordinación académica en los formatos y tiempos establecidos.		(Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
12. Las demás obligaciones que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 12 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)

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	51-46-101020567		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	31 de enero de 2025		
FECHA APROBACIÓN	3 de febrero de 2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	3 de febrero de 2025	30 de abril de 2026	$ 4,936,808.50
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales			
Calidad del servicio			

3.2 Cumplimiento del objeto

Se deja constancia de que el (la) contratista cumplió, durante el tiempo de ejecución, con el objeto del contrato: "*Prestar servicios profesionales para apoyar el proceso de planeación, orientación y evaluación de las actividades de Formación Profesional Integral de conformidad con los Lineamientos institucionales y la normatividad vigente, que imparte el Centro De Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área AGROINDUSTRIA en los programas de formación titulados y complementarios de Regular y/o campesena y/o economía popular.*"

FORMACION TITULADA					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**
1	10-14 de Febrero 17-21 de Febrero 24-28 de Febrero	Operario en Producción de Leches Higienizadas	3117551	Aplicar las operaciones en el acopio de leche cruda bajo el marco normativo y las buenas prácticas de manipulación de alimentos	29080101301 preparar insumos y equipos para recepcionar leche cruda de acuerdo con protocolos y normativa vigente 29080101302 aplicar técnicas de análisis fisicoquímico y sensorial para el recibo de leche cruda según protocolo, normatividad y criterios técnicos 29080101303 entregar leche cruda bajo parámetros de calidad e inocuidad según normativa y procedimiento establecido 29080101304 diligenciar información relacionada con el acopio y entrega de leche cruda según procedimiento establecido
2	03-07 de Marzo 10-14 de Marzo 17-21 de marzo	Operario en Producción de Leches Higienizadas	3117551	Aplicar las operaciones en el acopio de leche cruda bajo el marco normativo y las buenas prácticas de manipulación de alimentos	29080101301 preparar insumos y equipos para recepcionar leche cruda de acuerdo con protocolos y normativa vigente 29080101302 aplicar técnicas de análisis fisicoquímico y sensorial para el recibo de leche cruda según protocolo, normatividad y criterios técnicos 29080101303 entregar leche cruda bajo parámetros de calidad e inocuidad según normativa y procedimiento establecido 29080101304 diligenciar información relacionada con el acopio y entrega de leche cruda según procedimiento establecido
3	19-22 de Mayo	Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios	314047	procesamiento de alimentos (lacteos	- preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos." - procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y normativa. - monitorear el procesamiento de alimentos según procedimientos técnicos. - corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento
4	01-04 de Julio 07-11 de Julio 28 de Julio-01 de Agosto	Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	2847202	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES	- Realizar la toma de muestras para análisis de control de calidad según los protocolos o procedimientos establecidos." -Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. -Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. -Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa - Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa.
5	14 al 18 de Julio	Tecnólogo en Producción de Especies Menores	2998335	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE	Elaborar reporte de producción según criterios técnicos y especificaciones del producto

6	04-07 de Agosto 11-15 de Agosto	Técnico en Elaboración de Productos alimenticios	3230918	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	-alistar recursos para la higienización de planta de procesamiento de alimentos teniendo en cuenta procedimiento técnico y normativa. -realizar operaciones de limpieza y desinfección en planta de procesamiento de alimentos según procedimiento operativo y normativa. -verificar la higienización en planta de procesamiento de alimentos según procedimiento establecido. -aplicar medidas correctivas a la higienización en planta de procesamiento de alimentos de acuerdo con los resultados de la verificación.
7	18-22 de Agosto 25-29 de Agosto	Técnico en Elaboración de Productos alimenticios	3230918	RECIBO DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	-alistar recursos para la recepción de alimentos, materias primas e insumos basado en procedimiento técnico y normativa" -recibir alimentos, materias primas e insumos, según ficha técnica, orden de pedido y normativa" -verificar el proceso de recepción de alimentos, materias primas e insumos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. -aplicar medidas correctivas en el proceso de recepción de alimentos, materias primas e insumos, según procedimiento técnico
8	01-05 de Septiembre	Técnico en Elaboración de Productos alimenticios	3230918	RECIBO DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	-alistar recursos para la recepción de alimentos, materias primas e insumos basado en procedimiento técnico y normativa" -recibir alimentos, materias primas e insumos, según ficha técnica, orden de pedido y normativa" -verificar el proceso de recepción de alimentos, materias primas e insumos de acuerdo con
					procedimiento técnico y normativa. -aplicar medidas correctivas en el proceso de recepción de alimentos, materias primas e insumos, según procedimiento técnico
9	8-12 de Septiembre	**TEC EMPRENDIMIENTO Y FOMENTO EMPRESARIAL. TGO GESTIÓN AGROEMPRESARIAL** (VIRTUAL)	**3236010-3236507**	Matemáticas	- Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos. - Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social. - Solucionar problemas del entorno productivo y principios matemáticos. - Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.

10	15-19 de Septiembre 22-26 de Septiembre	**Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos**	3256219	Producir quesos según ficha técnica y manual operativo - PRODUCCIÓN DE CONCENTRADOS, POSTRES Y HELADOS	-alistar instalaciones, maquinaria y herramientas de acuerdo al plan de saneamiento y aplicando normas de seguridad y salud en el trabajo. -verificar parámetros tecnicos del producto de acuerdo con ficha técnica -disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de quesos, según procedimiento técnico. -elaborar quesos frescos e hilados siguiendo procedimiento establecido y normativa de calidad e inocuidad
11	29 sept-03 de Octubre	Técnico en Comercialización de alimentos	3230939	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	identificar los procedimientos operativos y las novedades que se presentan en el proceso de recibo de productos alimenticios según documentación y política de la organización.
12	14-17 de Octubre	Técnico en Elaboración de productos alimenticios	3313045	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN	Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la Formación Profesional Integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.
13	20-24 de Octubre 27-31 de Octubre	Técnico en Elaboración de productos alimenticios	3313045	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	-alistar recursos para la higienización de planta de procesamiento de alimentos teniendo en cuenta procedimiento técnico y normativa. -realizar operaciones de limpieza y desinfección en planta de procesamiento de alimentos según procedimiento operativo y normativa. -verificar la higienización en planta de procesamiento de alimentos según procedimiento establecido. -aplicar medidas correctivas a la higienización en planta de procesamiento de alimentos de acuerdo con los resultados de la verificación.
14	04-07 de Noviembre	**Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos**	3256219	Producir quesos según ficha técnica y manual operativo - PRODUCCIÓN DE CONCENTRADOS, POSTRES Y HELADOS	-alistar instalaciones, maquinaria y herramientas de acuerdo al plan de saneamiento y aplicando normas de seguridad y salud en el trabajo. -verificar parámetros tecnicos del producto de acuerdo con ficha técnica -disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de quesos, según procedimiento técnico.

					-elaborar quesos frescos e hilados siguiendo procedimiento establecido y normativa de calidad e inocuidad
15	10 al 14 de Noviembre 18 al 21 de Noviembre 24 al 28 de noviembre	**Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos**	3256219	PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS.- FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos, según producto a fabricar. envasar leches fermentadas de acuerdo a las especificaciones técnicas elaborar leches fermentadas siguiendo procedimiento establecido y aplicado normativa sanitaria, de salud y seguridad en el trabajo recibir leche de acuerdo con el procedimiento establecido

16	09 al 12 de Diciembre	**Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos**	3256219	PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS.- FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos, según producto a fabricar. envasar leches fermentadas de acuerdo con las especificaciones técnicas elaborar leches fermentadas siguiendo procedimiento establecido y aplicado normativa sanitaria, de salud y seguridad en el trabajo recibir leche de acuerdo con el procedimiento establecido
17		Tecnólogo en Producción Agropecuaria Ecológica	2998239	PROCESAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN PLANES DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA	-inspeccionar condiciones de la materia prima, insumos y materiales garantizando la inocuidad y seguridad alimentaria según instrucciones del área de producción y normas técnicas" -elaborar alimentos balanceados según, necesidades del mercado y procedimientos de laempresa aplicando normatividad vigente. -obtener productos transformados según, necesidades del mercado y procedimientos de la empresa aplicando normatividad vigente. -acondicionar productos agropecuarios mediante la aplicación de técnicas y procedimientos según normatividad vigente -alistar producto terminado según requerimientos técnicos, necesidades del mercado y normatividad vigente
18	15 al 19 de Diciembre	**Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos**	3256219	PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS.- FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos, según producto a fabricar. envasar leches fermentadas de acuerdo con las especificaciones técnicas elaborar leches fermentadas siguiendo procedimiento establecido y aplicado normativa sanitaria, de salud y seguridad en el trabajo recibir leche de acuerdo con el procedimiento establecido
FORMACION COMPLEMENTARIA					

1	25-28 de Marzo	Complementario de Higiene y Manipulación	3190255	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	- verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. - identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. - aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. - registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. - diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos - verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad -ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido - registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
2	31 de Marzo-04 de Abril	Complementario de Higiene y Manipulación	3192701	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	- verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. - identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. - aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. - registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. - diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos - verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad -ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido - registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
3	07-11 de Abril	Complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos	3203756	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	- verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.

				PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	- identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. - aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. - registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. - diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos - verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad -ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido - registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
4	21-25 de Abril	Elaboración de Helados y Postres lácteos	3207419	higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa	584460 - 290801093 04 empacar helados y postres de acuerdo con las especificaciones requeridas para el proceso de conservación. 584461 - 290801093 02 alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboracion de helados y postres lácteos, según la formulación y normativa vigente. 584462 - 290801093 01 aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos, según parámetros técnicos. 584463 - 290801093 03 realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos.
5	28-30 de Abril	. Complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos	3215572	manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos - verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad -ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido - registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
6	05-09 de Mayo	Complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos	3219416	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	- verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. - identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. - aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la

					elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. - registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. - diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos - verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad -ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido - registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
7	13-16 de Mayo	Complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos	3229526	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	- verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. - identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. - aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. - registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. - diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos - verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad -ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido - registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
8	26-30 de Mayo	Elaboración de derivados lácteos concentrado	3240824	higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa	-elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. -envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa -alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida -aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados

					según parámetros establecidos
9	03-06 de Junio	Complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos	3247143	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	- verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. - identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. - aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. - registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. - diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos - verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad -ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido - registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
10	09-12 de Junio	Complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos	3250623	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	- verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. - identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. - aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. - registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. - diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos - verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad -ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido - registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
11	16-20 Junio	Complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos	3259991	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE APLICAR PROCESOS DE	- verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación

				HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	vigente. - identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. - aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. - registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. - diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos - verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad -ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido - registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas

12	24-27 de Junio	Complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos	3261018	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	- verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. - identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. - aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. - registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. - diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos - verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad -ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido - registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR _ INSUFICIENTE__

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, se evidenció que el contratista cumplió con todos los pagos de seguridad social los cuales fueron cargados en la plataforma de SECOP II.

3.6 Designación de la supervisión

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión el 3 de febrero de 2025

3.7 Liquidación del negocio jurídico

Que teniendo en cuenta la terminación del contrato por vencimiento del plazo y cumplimiento del objeto contractual, así como el pago total de los honorarios, se dará terminación y posterior cierre del expediente contractual en la plataforma SECOP de acuerdo con los plazos establecidos.

4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No Aplica

5. ASPECTOS FINANCIEROS

5.1 Pagos realizados

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO
51480825	28/02/2025	4.292.877,00
85212225	28/03/2025	4.599.511,00
122541025	28/04/2025	4.599.511,00
166860525	28/05/2025	4.599.511,00
210981925	26/06/2025	4.599.511,00
265846125	30/07/2025	4.599.511,00
309609725	28/08/2025	4.599.511,00
357170125	26/09/2025	4.599.511,00
417384225	31/10/2025	4.599.511,00
461906525	27/11/2025	4.599.511,00
533469625	26/12/2025	3.679.609,00

5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	$ 49.368.085
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	0
Valor de las reducciones	0
Valor final del negocio jurídico	$ 49.368.085
Valor ejecutado	$ 49.368.085
Valor pagado	$ 49.368.085
Valor por pagar	0
Valor a liberar	0

Para constancia se firma a los 24 días de diciembre de 2025.



CLAUDIA PATRICIA NÚÑEZ IZQUIERDO
Supervisora del contrato

Elaboró:
Proyectó: Lorena Tunarrosa Molina – Apoyo Coordinacion Academica 

Anexos:
- Relación de Pagos
- Paz y Salvo 2025
- Relación de Planillas de Seguridad Social.