| CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Pública | x | Pública Clasificada | | Pública Reservada | |

**INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**

**CONTRATO NRO. 7366715 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. 7366715 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 titulada y complementara 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** | SANDRA LILIANA BARBOSA BARBOSA |
| **CC o NIT** | 46373843 |
| **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 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** | **7525** |
| **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 NUÑEZ IZQUIERDO |
| **APOYO A LA SUPERVISIÓN** | NO APLICA |
| **MODIFICACIÓN NRO.** | **Si aplica** |
| **CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO** | **Si aplica** |
| **CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO** | **Si 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 resultantes del proceso de formación, dentro de los plazos y formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA. | SI | Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta 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 documenta para la matrícula de los programas de formación Titulada y/o complementaria cuando sea requerido, de acuerdo con la | 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) |

| | | |
|---|---|---|
| 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. | | |
| 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 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. | 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 (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** | 51-46-101020556 | | |
| **CERTIFICADO O ANEXO** | 0 | | |
| **FECHA EXPEDICIÓN** | 30 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 la contratista cumplió el objeto contractual en el plazo establecido, RELACIONAR TODAS LAS OBSERVACIONES NECESARIAS CON RESPECTO AL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y EN CASO DE CONSIDERARLO CONVENIENTE INCLUIR LA CALIFICACION:

El trabajo desarrollado durante la ejecución del contrato fue:

1. En Formación Profesional Integral de Titulada en los Programas de: Técnico en panadería, operario procesos panadería, técnico procesamiento derivados lácteos, lo cual contempló la ejecución de diferentes resultados de aprendizaje de acuerdo con la programación establecida

2. En Formación Profesional Integral de Complementaria con cursos complementarios en la competencia de Higiene y manipulación de alimentos, obtención de productos de panificación integral, lo cual contempló la ejecución de diferentes resultados de aprendizaje de acuerdo con las necesidades de los aprendices.

3. Y en las actividades administrativas como: Asistencia a las reuniones de instructores, realización de los informes mensuales junto con las evidencias, elaboración de guías de aprendizaje, talleres, instrumentos de evaluación y material de apoyo y todo lo relacionado con el desarrollo curricular.

Adjunto se presenta una descripción detallada de las fichas atendidas y programas orientados en cada una de las fichas

| **FORMACION TITULADA** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **No.** | **FECHA** | **PROGRAMA FORMACION** | **FICHA** | **COMPETENCIA** | **RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS** |
| 1 | 10 al 14 de febrero.<br>17 al 21 de febrero.<br>24 al 28 de febrero. | Técnico panadería | 2998145 | Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Panes de sal y de dulce. | Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado.<br>Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación.<br>Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional.<br>Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación.<br>Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **2** | 03 al 07 de marzo. | Técnico panadería | 2998145 | Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Panes de sal y de dulce. | Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado. |
| **3** | 10 al 14 de marzo.<br>17 al 21 de marzo. | Técnico panadería | 2998145 | Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Galletas | Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado. |
| **4** | 25 al 28 de marzo.<br>31 de marzo. | Técnico panadería | 2998145 | Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldrados | Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5** | 1 al 4 de abril | Técnico panadería | 2998145 | Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldre | Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado. |
| **6** | 24 al 27 de junio. | Operario procesos panadería. | 3246610 | Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social | Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA. Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | internacional. Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. |
| **7** | 07 al 11 de julio. 14 al 18 de julio. | Operario procesos panadería. | 3246610 | Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Galletas | Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción. Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso, tipo de producto y normatividad vigente. Registrar la información de la producción de productos de panificación según los procedimientos establecidos por la empresa |
| **8** | 28 al 1 de agosto | Técnico procesamiento derivados lácteos | 3230943 | Resultado de aprendizaje de la inducción. | Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional. Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional. Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. |
| **9** | 04 al 7 de agosto. 11 al 15 de agosto | Operario procesos panadería | 3246610 | Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Panes de sal | Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción. Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso, tipo de producto y normatividad vigente. Registrar la información de la producción de productos de panificación según procedimientos por la empresa. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **10** | 19 al 22 de agosto, 25 al 29 de agosto. | Operario procesos panadería | 3246610 | Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldre. | Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción. Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso, tipo de producto y normatividad vigente. Registrar la información de la producción de productos de panificación según los procedimientos establecidos por la empresa. |
| **11** | 01 al 05 de septiembre. 08 al 12 de septiembre. | Técnico panadería | 3556028 | Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Panes de sal y de dulce. | Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado. |
| **12** | 15 al 19 de septiembre. 22 al 26 de septiembre. 29 al 03 de octubre | Técnico panadería | 3256028 | Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Panes de sal y de dulce. | Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **13** | 14 al 17 de octubre. | Técnico panadería | 3256028 | Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Galletas. | Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado. |
| **14** | 20 al 24 de octubre.<br>27 al 31 de octubre. | Técnico panadería | 3256028 | Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Galletas. | Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **15** | 4 al 7 de noviembre.<br>10 al 14 de noviembre | Técnico panadería | 3216783 | Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Productos hojaldrados. | Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado |
| **16** | 18 al 21 de noviembre.<br>24 al 28 de | Técnico panadería | 3216783 | Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. | Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | noviembre | | | Productos hojaldrados. | y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **17** | 01 al 05 de diciembre. 08 al 12 de diciembre 15 al 19 de diciembre | Técnico panadería | 3216783 | Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Tortas y amasijos. | Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | tolerante y organizado Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado |
| **FORMACION COMPLEMENTARIA** | | | | | |
| **1** | **08 al 23 de marzo** | Higiene y manipulación de alimentos | 3174657 | **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 riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad. 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 de programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programa establecido. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **2** | **08 al 11 de abril.** | Higiene y manipulación de alimentos | 3200901 | **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 riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad. 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 de programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programa establecido. |
| **3** | 15 al 16 de abril. | Higiene y manipulación de alimentos. | 3218492 | **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 riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad. 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 de programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programa establecido. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **4** | 21 al 24 de abril. | Obtención de productos de panificación integral | 3204473 | Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. | Elaborar productos de panificación integral según procedimientos establecidos y normatividad vigente. Registrar los procesos de producción de acuerdo con las especificaciones técnicas del proceso y del producto. Verificar las características de los productos de panificación integral, de acuerdo con especificaciones técnicas del producto. Realizar alistamiento de materias primas, insumos, maquinaria y equipos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. |
| **5** | 05 al 09 de mayo. | Higiene y manipulación de alimentos. | 3221372 | 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 riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad. 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 de programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programa establecido. |
| **6** | 19 al 23 de mayo | Higiene y manipulación de alimentos. | 3238113 | Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente<br>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.<br>Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.<br>Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad.<br>Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.<br>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 de programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y<br>control integral de plagas según programa establecido. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **7** | 26 al 30 de mayo. | Higiene y manipulación de alimentos. | 3241832. | 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 riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad. 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 de programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programa establecido. |
| **8** | 09 al 13 de junio | Higiene y manipulación de alimentos. | 3249450 | 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 riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad. 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 de programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programa establecido. |
| **9** | 01 al 04 de julio | Higiene y manipulación de alimentos. | 3269081 | 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 riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad. 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 de programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programa establecido. |

**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 |
|---|---|---|
| 51480525 | 28/02/2025 | 4.292.877,00 |
| 85212025 | 28/03/2025 | 4.599.511,00 |

| | | |
|---|---|---|
| 122540725 | 28/04/2025 | 4.599.511,00 |
| 166860325 | 28/05/2025 | 4.599.511,00 |
| 210981625 | 26/06/2025 | 4.599.511,00 |
| 265845625 | 30/07/2025 | 4.599.511,00 |
| 309609425 | 28/08/2025 | 4.599.511,00 |
| 357169425 | 26/09/2025 | 4.599.511,00 |
| 417386425 | 31/10/2025 | 4.599.511,00 |
| 461908125 | 27/11/2025 | 4.599.511,00 |
| 533471325 | 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 NUÑEZ IZQUIERDO
**Supervisor del contrato**

Elaboró:
Proyecto: Lorena Tunarrosa Molina – Apoyo coordinación Académica
Anexos:

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