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

**INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**
**CO1.PCCNTR.7429691 DEL 10 DE FEBRERO 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. **CO1.PCCNTR.7429691 DEL 10 DE FEBRERO 2025** |
| **OBJETO** | **Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados en el área Agroindustrial, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía campesina, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo y la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía Popular - CampeSENA.** |
| **FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO** | 10 DE FEBRERO DE 2025 |
| **FECHA DE INICIO** | 10 DE FEBRERO DE 2025 |
| **PLAZO INICIAL** | 300 días |
| **FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL** | 09 DE DICIEMBRE DE 2025 |
| **RAZÓN SOCIAL** | WILTON FAVIO URBANO MORENO |
| **CC o NIT** | 98.354.487 |
| **NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL** | NO APLICA |
| **NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL** | NO APLICA |
| **LUGAR DE EJECUCIÓN** | **Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial o Boyacá – departamento de Boyacá** |
| **VALOR INICIAL** | $ 45.995.110 |

| | |
|---|---|
| **FORMA DE PAGO** | Se fija como valor total para el contrato la suma de cuarenta y cinco millones novecientos noventa y cinco mil ciento diez pesos M/CTE.($45.995.110). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de tres millones doscientos diecinueve mil seiscientos cincuenta y siete pesos M/CTE. ($ 3.219.657), b) Nueve (09) pagos iguales correspondiente del mes de febrero a noviembre de 2025 por valor de Cuatro Millones quinientos noventa y nueve mil quinientos once pesos M/CTE. ($4.599.511) cada uno. Y un último Pago correspondiente al mes de diciembre de 2024 por valor de un millón trecientos setenta y nueve mil ochocientos cincuenta y tres pesos M/CTE. ($1.379.853) |
| **CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL** | **525** |
| **CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL** | **24525** |
| **VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO** | $ 45.995.110 |
| **FECHA DE TERMINACIÓN FINAL** | 09 DE DICIEMBRE DE 2025 |
| **FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)** | NO APLICA |
| **VALOR TOTAL PAGADO** | $ 45.995.110 |
| **VALOR TOTAL EJECUTADO** | $ 45.995.110 |
| **SUPERVISOR** | JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS |
| **APOYO A LA SUPERVISIÓN** | GINA ANDREA CASTIBLANCO BUITRAGO |
| **MODIFICACIÓN NRO.** | NO APLICA |
| **CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO** | NO APLICA |
| **CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO** | 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. Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |

| | | |
|---|---|---|
| el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos. | | |
| 2.Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje. | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |
| 3. Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |
| 4. Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |

| | | |
|---|---|---|
| contrato. | | |
| 5. Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual. | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |
| 6. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente. | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |
| 7. Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas. | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |
| 8. Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto. | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |

| | | |
|---|---|---|
| 9. Informar a la subdirección de centro y/o Coordinación académica las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas por el centro | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |
| 10. Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias. | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |
| 11. Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo. | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |
| 12. Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |

| | | |
|---|---|---|
| presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados | | |
| 13. Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente. | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |
| 14. Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de | SI<br>S | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |

| | | |
|---|---|---|
| trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje. | | |
| 15. Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |
| 16. Apoyar el establecimiento de la ruta de aprendizaje y asociar aprendices en el aplicativo SOFIA PLUS de acuerdo con las obligaciones contractuales contraídos por el contratista en la Formación Profesional Integral. | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |
| 17. Apoyar en las actividades de divulgación, promoción, inscripción y gestión documental para la matrícula de los | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |

| | | |
|---|---|---|
| programas de formación complementaria CampeSENA 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. | | |
| 18. Las demás requeridas por la Entidad en coherencia con la naturaleza del objeto contractual y el perfil profesional. | SI | Por favor remitirse al numeral 7 del contrato **CO1.PCCNTR.7429691** en la plataforma Secop 2 |

## 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** | 51-46-101020836 | | |
| **CERTIFICADO O ANEXO** | 0 | | |
| **FECHA EXPEDICIÓN** | 07 DE FEBRERO DE 2025 | | |
| **FECHA APROBACIÓN** | 10 DE FEBRERO DE 2025 | | |
| **AMPARO** | **VIGENCIA** | | **VALOR** |
| | **DESDE** | **HASTA** | |
| Cumplimiento | 10/02/2025 | 15/04/2026 | $ 4,599,511.00 |
| Devolución del pago anticipado | | | |
| Salarios y prestaciones sociales | | | |
| Calidad del servicio | | | |

### 3.2 Cumplimiento del objeto

Se deja constancia de que el contratista cumplió, durante el tiempo de ejecución, con el objeto del contrato consistente en: "Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados en el área Agroindustrial, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía campesina, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo y la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía Popular - CampeSENA" y con las ejecución de sus obligaciones contractuales.

**GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR __ INSUFICIENTE__**

Así mismo se relacionan las actividades ejecutadas por el contratista:

| FORMACION COMPLEMENTARIA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **No.** | **FECHA** | **PROGRAMA FORMACION** | **FICHA** | **COMPETENCIA** | **RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS** |
| 1 | 24 febrero 2025 | EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS LACTEOS | 3158624 | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE | VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS HIGIENIZADA, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.<br><br>REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.<br><br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA GENERADA EN EL PROCESO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.<br><br>IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES<br><br>APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, SIGUIENDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LAS POLÍTICAS DE<br>LA EMPRESA |
| | | | | ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA. | DESARROLLAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE QUESOS DE ACUERDO CON EL TIPO DE QUESO Y LA<br>NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>ALISTAR LOS MATERIALES E INSUMOS, MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO<br>Y FORMULACIÓN.<br><br>REGISTRAR RESPONSABLEMENTE LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL QUESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA<br><br>VERIFICAR LOS QUESOS ELABORADOS DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE |
| | | | | PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE. | VERIFICAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DEL PRODUCTO DE<br>ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA<br><br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DEL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTOS EMPRESARIALES |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | PREPARAR FERMENTADO LÁCTEO SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>ALISTAR LOS MATERIALES E INSUMOS, MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO<br>Y FORMULACIÓN. |
| **2** | 31 de marzo de 2025 | EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA PANELERA | 3199575 | ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.<br><br>APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE | DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE<br>PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA PANELERA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS<br><br>REALIZA AJUSTES AL PROCESO DE ELABORACIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS TÉCNICOS<br><br>INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y EL PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS<br>DE LA EMPRESA PANELERA<br><br>PREPARAR PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA PANELERA SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y LA<br>NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE<br>PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA PANELERA, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y<br>NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>INSPECCIONAR ESTADO DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | UTENSILIOS SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS DE<br>LA EMPRESA PANELERA<br><br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA GENERADA EN EL PROCESO DE ACUERDO CON<br>PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.<br><br>IDENTIFICAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS<br>PANELERAS, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE |
| **3** | 19 de mayo de 2025 | EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS LACTEOS | 3238960 | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE | VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS HIGIENIZADA, DE ACUERDO<br>CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.<br><br>REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE<br>ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.<br><br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA GENERADA EN EL PROCESO SIGUIENDO LOS<br>PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.<br><br>IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE<br>ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, SIGUIENDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA |
| | | | | ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA. | DESARROLLAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE QUESOS DE ACUERDO CON EL TIPO DE QUESO Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>ALISTAR LOS MATERIALES E INSUMOS, MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO Y FORMULACIÓN.<br><br>REGISTRAR RESPONSABLEMENTE LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL QUESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA<br><br>VERIFICAR LOS QUESOS ELABORADOS DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE |
| | | | | PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE. | VERIFICAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA<br><br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DEL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTOS EMPRESARIALES<br><br>PREPARAR FERMENTADO LÁCTEO SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ALISTAR LOS MATERIALES E INSUMOS, MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO<br>Y FORMULACIÓN. |
| **4** | 25 de junio de 2025 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 3273077 | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. | VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y<br>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.<br><br>IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN<br>PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS<br>.<br>APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS<br>ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.<br><br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS<br>SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. |
| **5** | 7 julio 2025 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 3280789 | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. | VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y<br>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.<br>IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN<br>PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.<br>APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS<br>ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.<br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS<br>SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. |
| **6** | 14 julio 2025 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 3285819 | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE | VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y<br>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.<br>IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.<br>APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.<br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS<br>SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. |
| **7** | **21 julio 2025** | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 3290491 | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE | VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y<br>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.<br>IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.<br>APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.<br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS<br>SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. |
| **8** | 28 julio 2025 | EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS LACTEOS | 3293223 | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE | VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS HIGIENIZADA, DE ACUERDO<br>CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.<br><br>REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE<br>ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.<br><br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA GENERADA EN EL PROCESO SIGUIENDO LOS<br>PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.<br><br>IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE<br>ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES<br><br>APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, SIGUIENDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LAS POLÍTICAS DE<br>LA EMPRESA |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.<br><br>PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE. | DESARROLLAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE QUESOS DE ACUERDO CON EL TIPO DE QUESO Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>ALISTAR LOS MATERIALES E INSUMOS, MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO Y FORMULACIÓN.<br><br>REGISTRAR RESPONSABLEMENTE LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL QUESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA<br><br>VERIFICAR LOS QUESOS ELABORADOS DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>VERIFICAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA<br><br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DEL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTOS EMPRESARIALES<br><br>PREPARAR FERMENTADO LÁCTEO SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>ALISTAR LOS MATERIALES E INSUMOS, MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO Y FORMULACIÓN. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **9** | 8 septiembre 2025 | ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS. | 3327633 | HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA | ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.<br><br>ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA<br>EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA<br><br>ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA<br><br>APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS<br>PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS |
| **10** | 16 septiembre 2025 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 3329212 | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE | VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y<br>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.<br>IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.<br>APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS<br>ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.<br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. |
| **11** | 24 septiembre 2025 | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 3344400 | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE | VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y<br>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.<br>IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.<br>APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.<br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS<br>SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. |
| **12** | 02 octubre 2025 | EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA PANELERA | 3347824 | ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN. | DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE<br>PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA PANELERA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS<br><br>REALIZA AJUSTES AL PROCESO DE ELABORACIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS TÉCNICOS |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE | INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y EL PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS<br>DE LA EMPRESA PANELERA<br><br>PREPARAR PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA PANELERA SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y LA<br>NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE<br>PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA PANELERA, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y<br>NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>INSPECCIONAR ESTADO DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS DE<br>LA EMPRESA PANELERA<br><br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA GENERADA EN EL PROCESO DE ACUERDO CON<br>PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.<br><br>IDENTIFICAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS<br>PANELERAS, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **13** | 10 noviembre 2025 | Higiene y Manipulación de Alimentos | 3384076 | Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente | VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y<br>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.<br>IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.<br>APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.<br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. |
| **14** | 19 noviembre 2025 | Higiene y Manipulación de Alimentos | 3394167 | Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente | VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y<br>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.<br>IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.<br>APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.<br>REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

### 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 10 de febrero de 2025 – Jenny Alexandra Soler Granados, el 05 de agosto de 2025 – Piedad Rocío Vega Paez y el 28 de agosto de 2025 – Jenny Alexandra Soler Granados

### 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 |
|---|---|---|
| 49721225 | 2025-02-28 | 3.219.658,00 |
| 85279725 | 2025-03-28 | 4.599.511,00 |
| 122531725 | 2025-04-28 | 4.599.511,00 |
| 166858225 | 2025-05-28 | 4.599.511,00 |
| 210991825 | 2025-06-26 | 4.599.511,00 |
| 265867425 | 2025-07-30 | 4.599.511,00 |
| 309628925 | 2025-08-28 | 4.599.511,00 |
| 357195425 | 2025-09-26 | 4.599.511,00 |
| 417375925 | 2025-10-31 | 4.599.511,00 |
| 461985925 | 2025-11-27 | 4.599.511,00 |
| 533490125 | 2025-12-26 | 1.379.853,00 |

### 5.2 Estado financiero

| CONCEPTO | VALOR |
|---|---|
| **Valor inicial del negocio jurídico** | $ 45.995.110 |
| **Adiciones o disminuciones del negocio jurídico** | $ 0 |
| **Valor de las reducciones** | $0 |
| **Valor final del negocio jurídico** | $ 45.995.110 |
| **Valor ejecutado** | $ 45.995.110 |
| **Valor pagado** | $ 45.995.110 |
| **Valor por pagar** | $0 |
| **Valor a liberar** | $0 |

Para constancia se firma a los 31 días de diciembre de 2025.

Jenny Alexandra Soler Granados
**Supervisor del contrato**

Elaboró: Gina Andrea Castiblanco Buitrago 

Anexos:

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