



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

Mayo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

**CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN**

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	----------	---------------------	--	-------------------	--

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9162497 de 2026

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

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	SENA regional Cauca, Centro Comercio y servicios
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.9162497
OBJETO	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES TEMPORALES EN EL ROL DE INSTRUCTOR APORTANDO EN LA PLANEACIÓN, EJECUCIÓN, EVALUACIÓN Y MEJORA CONTINUA DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN CON MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL, PERTENECIENTES A LA RED DE TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES, A NIVEL MUNICIPAL Y DEPARTAMENTAL SEGÚN LA NECESIDAD DEL SERVICIO.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	19 de Marzo del 2026
FECHA DE INICIO	19 de Marzo del 2026
PLAZO INICIAL	70 Días
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	29 de Mayo del 2026
RAZÓN SOCIAL	DANNY VALVERDE MARTINEZ
CC o NIT	4613838
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	N/A
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	N/A
LUGAR DE EJECUCIÓN	MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA
VALOR INICIAL	\$ 11.212.075,00



FORMA DE PAGO	Se fija el valor total del contrato en la suma de ONCE MILLONES DOSCIENTOS DOCE MIL SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$11.212.075). IVA INCLUIDO. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago, correspondiente al mes de marzo de 2026, por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$2.368.748) IVA INCLUIDO. b) un (1) pago igual, correspondiente al mes de abril de 2026, por el valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. (\$4.737.497) IVA INCLUIDO. c) Un último pago, correspondiente al mes de mayo de 2026, por valor de CUATRO MILLONES CIENTO CINCO MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS. M/CTE. (\$4.105.830) IVA INCLUIDO.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	110926
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	6926
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	\$ 11.212.075,00
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	29 de Mayo del 2026
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	"No aplica"
VALOR TOTAL PAGADO	\$ 11.212.075
VALOR TOTAL EJECUTADO	\$ 11.212.075
SUPERVISOR	ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS
APOYO A LA SUPERVISIÓN	N/A
MODIFICACIÓN NRO. 1	el contrato suscrito por el señor Nixon Melquisedec Beltrán Ijaji, CO1.PCCNTR.9162497 a partir del dieciséis (16) de marzo de 2026, al señor Danny Valverde Martínez
CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	110926
CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	6926
SUSPENSIÓN	N/A
CESIÓN DE CONTRATO	Nombre del cedente: NIXON MELQUISEDEC BELTRÁN IJAJI Nombre del cesionario: DANNY VALVERDE MARTINEZ
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DE LA CESIÓN	16/03/2026
FECHA DE INICIO DE LA CESIÓN	19/03/2026



2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

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

IDEN TIFIC ADOR FICH A	IDENTIFICA DOR UNICO FICHA	ESTADO CURSO	FECHA INICIO FICHA	FECHA TERMINA CION FICHA	NOMBRE PROGRAMA FORMACION	NOMBRE MUNICIP IO CURSO	TOTAL APRENDI CES Certificad os
1	3476272	Terminada	19/03/26	15/04/26	Higiene y Manipulación de Alimentos	Miranda	15
2	3476325	Terminada	26/03/26	12/05/26	Higiene y Manipulación de Alimentos	Balboa	13
3	3501279	Terminada	02/04/26	02/05/26	Higiene y Manipulación de Alimentos	Balboa	14
4	3501329	Terminada	06/04/26	06/05/26	Higiene y Manipulación de Alimentos	Morales	15
5	3501377	Terminada	15/04/26	26/05/26	Higiene y Manipulación de Alimentos	Sucre	11
6	3501451	Terminada	22/04/26	26/05/26	Higiene y Manipulación de Alimentos	Sucre	10
7	3527787	Terminada	12/05/26	29/05/26	Higiene y Manipulación de Alimentos	Villa Rica	17



8	3527814	Terminada	05/05/26	29/05/26	Higiene y Manipulación de Alimentos	Villa Rica	14
---	---------	-----------	----------	----------	-------------------------------------	------------	----

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	40-46-101012410		
CERTIFICADO O ANEXO			
FECHA EXPEDICIÓN	20/03/2026		
FECHA APROBACIÓN	18/03/2026		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento	18/03/2026	05/10/2026	\$ 1,121,207.50

3.2 Cumplimiento del objeto

El Contratista cumple a cabalidad con las obligaciones del contrato en mención.

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Ficha: 3476272- Higiene y Manipulación de Alimentos. Ubicación: Miranda/ Vereda Desbaratado No. de aprendices atendidos: 15 No. de aprendices certificados: 15
Actividades realizadas: - Se identificaron los factores de contaminación en los alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. - Se realizaron prácticas higiénicas y se controló las medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. - se realizaron ajustes y verificaron el cumplimiento de las a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos.



Logros alcanzados:

- Mejoraron su conocimiento y practica en el manejo de alimentos con el fin de obtener alimentos seguros para el consumidor final.
- Obtuvieron conocimiento básico de conservación de alimentos.
- Adquirir la responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.
- Reconocimiento de equipos y de su funcionamiento, con que contaba la Asociación CEPRODET
- Atendido como Asociación CEPRODET

Evidencias fotográficas:



Ficha: 3476325- Higiene y Manipulación de Alimentos.

Ubicación: Balboa / Vereda La Planada

No. de aprendices atendidos: 15

No. de aprendices certificados: 13

Actividades realizadas:

- Se identificaron los factores de contaminación en los alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- Se realizaron prácticas higiénicas y se controló las medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- se realizaron ajustes y verificaron el cumplimiento de las a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos.

Logros alcanzados:

- Se atendieron bajo la estrategia CampeSena Radial
- Mejoraron su conocimiento y practica en el manejo de alimentos con el fin de obtener alimentos seguros para el consumidor final.
- Obtuvieron conocimiento básico de conservación de alimentos.
- Adquirir la responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.
- Entrega de Materiales de formación



- Atendido como UP

Evidencias fotográficas:



Ficha: 3501279 - Higiene y Manipulación de Alimentos.

Ubicación: Balboa / Vereda la Laguna

No. de aprendices atendidos: 16

No. de aprendices certificados: 14

Actividades realizadas:

- Se identificaron los factores de contaminación en los alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- Se realizaron prácticas higiénicas y se controló las medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- se realizaron ajustes y verificaron el cumplimiento de las a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos.

Logros alcanzados:

- Se atendieron bajo la estrategia CampeSena Radial
- Mejoraron su conocimiento y practica en el manejo de alimentos con el fin de obtener alimentos seguros para el consumidor final.
- Obtuvieron conocimiento básico de conservación de alimentos.
- Adquirir la responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.
- Entrega de Materiales de formación
- Atendido como UP

Evidencias fotográficas:



Ficha: 3501329 - Higiene y Manipulación de Alimentos.

Ubicación: Morales / Vereda Octavio

No. de aprendices atendidos: 15

No. de aprendices certificados: 15

Actividades realizadas:

- Se identificaron los factores de contaminación en los alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- Se realizaron prácticas higiénicas y se controló las medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- se realizaron ajustes y verificaron el cumplimiento de las a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos.

Logros alcanzados:

- Se atendieron bajo la estrategia CampeSena Radial
- Mejoraron su conocimiento y practica en el manejo de alimentos con el fin de obtener alimentos seguros para el consumidor final.
- Obtuvieron conocimiento básico de conservación de alimentos.
- Adquirir la responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.
- Entrega de Materiales de formación
- Atendido como UP



Evidencias fotográficas:



Ficha: 3501377 - Higiene y Manipulación de Alimentos.

Ubicación: Sucre / Cabecera

No. de aprendices atendidos: 15

No. de aprendices certificados: 11

Actividades realizadas:

- Se identificaron los factores de contaminación en los alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- Se realizaron prácticas higiénicas y se controló las medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- se realizaron ajustes y verificaron el cumplimiento de las a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos.

Logros alcanzados:

- Se atendieron bajo la estrategia CampeSena Radial
- Mejoraron su conocimiento y practica en el manejo de alimentos con el fin de obtener alimentos seguros para el consumidor final.
- Obtuvieron conocimiento básico de conservación de alimentos.
- Adquirir la responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.
- Entrega de Materiales de formación
- Atendido como Asociación

Evidencias fotográficas:



Ficha: 3501451 - Higiene y Manipulación de Alimentos.

Ubicación: Sucre / Cabecera

No. de aprendices atendidos: 15

No. de aprendices certificados: 10

Actividades realizadas:

- Se identificaron los factores de contaminación en los alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- Se realizaron prácticas higiénicas y se controló las medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- se realizaron ajustes y verificaron el cumplimiento de las a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos.

Logros alcanzados:

- Se atendieron bajo la estrategia CampeSena Radial
- Mejoraron su conocimiento y practica en el manejo de alimentos con el fin de obtener alimentos seguros para el consumidor final.
- Obtuvieron conocimiento básico de conservación de alimentos.
- Adquirir la responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.
- Entrega de Materiales de formación
- Atendido como Asociación



Evidencias fotográficas:



Ficha: 3527787 - Higiene y Manipulación de Alimentos.

Ubicación: Villa Rica / Cabecera

No. de aprendices atendidos: 17

No. de aprendices certificados: 17

Actividades realizadas:

- Se identificaron los factores de contaminación en los alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- Se realizaron prácticas higiénicas y se controló las medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- se realizaron ajustes y verificaron el cumplimiento de las a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos.

Logros alcanzados:

- Se atendieron bajo la estrategia CampeSena Radial
- Mejoraron su conocimiento y practica en el manejo de alimentos con el fin de obtener alimentos seguros para el consumidor final.
- Obtuvieron conocimiento básico de conservación de alimentos.
- Adquirir la responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.
- Entrega de Materiales de formación
- Atendido como Fundación

Evidencias fotográficas:



Ficha: 3527814 - Higiene y Manipulación de Alimentos.

Ubicación: Villa Rica / Cabecera

No. de aprendices atendidos: 18

No. de aprendices certificados: 14

Actividades realizadas:

- Se identificaron los factores de contaminación en los alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- Se realizaron prácticas higiénicas y se controló las medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- se realizaron ajustes y verificaron el cumplimiento de las a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos.

Logros alcanzados:

- Se atendieron bajo la estrategia CampeSena Radial
- Mejoraron su conocimiento y practica en el manejo de alimentos con el fin de obtener alimentos seguros para el consumidor final.
- Obtuvieron conocimiento básico de conservación de alimentos.
- Adquirir la responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.
- Entrega de Materiales de formación
- Atendido como Almacén de cadena

Evidencias fotográficas:



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, los cuales fueron entregados para el proceso de pago, se evidenció que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto y las obligaciones contractuales.

3.6 Designación de la supervisión

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión **ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS** el 19 de marzo del 2026

3.7 Liquidación del negocio jurídico

Que respecto de la liquidación del contrato se estableció: De conformidad con el artículo 217 del Decreto Ley 19 de 2012, que modificó el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, no será liquidado el presente contrato cuando el Supervisor de este, certifique a su finalización que el objeto y todas las obligaciones del contrato fueron cumplidas a satisfacción por el Contratista y que a éste se le



canceló el valor total de los honorarios pactados. En caso contrario, o cuando el contratista presente reclamación que impida considerar que las partes han terminado el contrato a paz y salvo, el presente contrato será liquidado de mutuo acuerdo entre las partes, dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de su terminación por cualquier causa; en el evento de que las partes no lleguen a un acuerdo, el SENA procederá a liquidarlo unilateralmente en las condiciones y términos establecidos en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

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
001-MARZO	27/04/2026	1.894.999 COP
002-ABRIL	27/04/2026	4.737.497 COP
003-MAYO	29/05/2026	4.579.579 COP

5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	\$11.212.075
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	\$ 0,00
Valor de las reducciones	\$ 0,00
Valor final del negocio jurídico	\$ 0,00
Valor ejecutado	\$11.212.075
Valor pagado	\$11.212.075
Valor por pagar	\$ 0,00
Valor a liberar	\$ 0,00



Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

Elaborar la liquidación bilateral del contrato teniendo en cuenta que no existen saldos por liberar o a favor de las partes, y que las obligaciones fueron cumplidos a satisfacción.

Para constancia se firma 30 de mayo del 2026.

ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS

Supervisor del contrato No. **CO1.PCCNTR.9162497**

Coordinadora académica de Programas Especiales