SENA

El empleo es de todos | Mintrabajo

SENA - CFP 159110
RADICACIÓN RECIBIDA
No: 15-1-2021-004097
04/08/2021 8:53:03

15-9110

Duitama

Destinatario:

Doctor
Iván Mauricio Rojas Ruíz
Subdirector
Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial
imrojasr@sena.edu.co
Ciudad

Asunto: Solicitud adición y prórroga contratos

Respetado doctor Rojas:

Como Supervisor de contratos y teniendo en cuenta los recursos que fueron asignados al Centro de Formación mediante las Resoluciones No. 1-00776 del 24 de mayo de 2021 y Resolución No. 1-00840 del 01 de junio de 2021, recursos adicionados al CDP 321 del 15 de enero de 2021, comedidamente me permito informar que desde la Coordinación Académica se ha realizado seguimiento interno, por lo cual se solicita su autorización para realizar la adición y prórroga a 6 contratos de prestación de servicios de instructores de formación Titulada y Complementaria, relacionados a continuación:

ADICIÓN INSTRUCTORES TITULADA 2021											
No. Contrato	Nombre	Documento	No. R.P.	Fecha Inicio	Fecha Terminación	Fecha Inicio Prórroga	Fecha fin Prórroga	No. días Prórroga	Valor Actual Contrato $	Valor Día $	Valor a Adicionar $
CO1.PCCNTR.2507783	GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY	1.057.584.381	26621 del 12/05/2021	12/05/2021	11/08/2021	12/08/2021	24/09/2021	43	11.166.000	$ 124.067	5.334.867
CO1.PCCNTR.2507676	LINA FERNANDA RAMIREZ	46.373.984	26721 del 12/05/2021	12/05/2021	11/08/2021	12/08/2021	24/09/2021	43	11.166.000	$ 124.067	5.334.867
CO1.PCCNTR.2507684	PILAR LUCIA CASTRO REYES	1.110.490.880	27121 del 12/05/2021	12/05/2021	11/08/2021	12/08/2021	24/09/2021	43	11.166.000	$ 124.067	5.334.867
CO1.PCCNTR.2508907	BLAIS YOHANA SUAREZ DIAZ	46.457.059	26821 del 12/05/2021	12/05/2021	11/08/2021	12/08/2021	24/09/2021	43	11.166.000	$ 124.067	5.334.867
CO1.PCCNTR.2509003	LEIDY CAROLINA BECERRA	46.458.002	26921del 12/05/2021	12/05/2021	10/08/2021	11/08/2021	24/09/2021	44	11.041.933	$ 124.067	5.458.933
CO1.PCCNTR.2508619	CARLOS ENRIQUE ROJAS BECERRA	1.052.392.032	27221 del 13/05/2021	13/05/2021	12/08/2021	13/08/2021	24/09/2021	42	11.166.000	$ 124.067	5.210.800
										TOTAL $	32.009.201

Lo anterior con el fin de dar continuidad a los procesos formativos de programas que demandan perfiles específicos y el cumplimiento de metas y objetivos propuestos para la vigencia 2021.

Atentamente,

Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
Coordinador Académico
Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial

Proyectó: Milena Paola Romero Arguello
Cargo: Apoyo Coordinación Académica

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME DE SUPERVISIÓN PARA MODIFICACIÓN
CONTRACTUAL ADICIÓN Y PRÓRROGA
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO CO1.PCCNTR.2507783 de 12 de mayo de 2021

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Giovanny Alejandro Lucero Monroy

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 1057584381

OBJETO DEL CONTRATO Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en los programas de Titulada Regular o Complementaria, en el área Agroindustrial de acuerdo con el modelo pedagógico, programación establecida, lineamientos del programa y normatividad vigente.

OBLIGACIONES

1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto.
2. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.
3. Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
4. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato.
5. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.
6. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.
7. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
8. Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.
9. Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a) Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.
10. Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.
11. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.
12. Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.

Documento de Apoyo
Copia no Controlada

13. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.
14. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.
15. Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.
16. Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.
17. Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.
18. Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.
19. Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.
20. Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.
21. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: El presente contrato se ejecutará en el Departamento de Boyacá en el municipio de Duitama-Boyacá.

PLAZO DE EJECUCIÓN: TRES (3) MESES .

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 12 DE MAYO DE 2021

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 11 DE AGOSTO DE 2021

VIGENCIA DEL CONTRATO: Sera hasta el 11 de agosto de 2021

VALOR DEL CONTRATO: Once millones ciento sesenta y seis mil Pesos M/Cte. ($11.166.000)

SUPERVISOR: LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ- Coordinador Académico

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cédula de Ciudadanía N° 4282080 de Tópaga

Documento de Apoyo
Copia no Controlada

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME DE SUPERVISIÓN PARA MODIFICACIÓN
CONTRACTUAL ADICIÓN Y PRÓRROGA
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO __X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$11.166.000
Valor ejecutado	$9.801.267
Saldo pendiente de cancelar al contratista	$ 1.364.733
Saldo sin ejecutar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

FORMACION TITULADA					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**
01	31 de Mayo del 2021	Tecnólogo en control de calidad de alimentos	1905540	realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido	Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.

Documento de Apoyo
Copia no Controlada

02	15 al 18 de Junio del 2021	Tecnólogo en control de calidad de alimentos,	2183435	Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa.	Planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa.
03	21 al 25 de Junio del 2021	Tecnólogo en control de calidad de alimentos,	2183435	Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa.	Realizar el análisis estadístico de la información obtenida, garantizando la confidencialidad según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
04	8 al 30 de Junio del 2021	Tecnólogo en control de calidad de alimentos,	2183435	Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa.	Interpretar los resultados del análisis estadístico realizados a los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Aplicar el análisis de los resultados para la mejora y optimización de los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según políticas de la empresa y responsabilidad social.
05	1 al 2 de Julio del 2021	Tecnólogo en control de calidad de alimentos,	2183435	Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa.	Interpretar los resultados del análisis estadístico realizados a los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Aplicar el análisis de los resultados para la mejora y

					optimización de los procesos de producción y control de calidad de alimentos, según políticas de la empresa y responsabilidad social.
06	26 al 30 de Julio del 2021	tecnólogo en procesamiento de alimentos,	2250406	verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes	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.
FORMACION COMPLEMENTARIA					
No.	FECHA	PROGRAMA FORMACION	FICHA	COMPETENCIA	RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS
01	24 al 29 de Mayo	Higiene y manipulación de alimentos.		Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente	Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del

					programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad
02	1 al 5 de Junio del 2021	Higiene y manipulación de alimentos.	2341450	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente	Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad

03	11 al 18 de Junio del 2021	Higiene y manipulación de alimentos.	2350600	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente	Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad
04	10 al 17 de Junio del 2021	Higiene y manipulación de alimentos.	2350807	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente	Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido.

Documento de Apoyo
Copia no Controlada

					Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad
05	6 al 9 de Julio del 2021	Higiene y manipulación de alimentos	2362880	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente	Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad
06	12 al 16 de Julio del 2021	Curso introductorio a la		Resultado de Aprendizaje de la Inducción	Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de

		formación profesional integral ficha: en el Municipio de Duitama			manufactura en la empresa de alimentos. GTH-F-062 V08 Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad
07	1 al 9 de Julio del 2021	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2350807	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente	Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME DE SUPERVISIÓN PARA MODIFICACIÓN
CONTRACTUAL ADICIÓN Y PRÓRROGA
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

					operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad
08	12 AL 30 DE JULIO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2366993	manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las GTH-F-062 V08 buenas prácticas de manipulación e higiene.

Se deja evidencia que en el expediente único de contratación y en Secop II reposan los informes mensuales de las actividades ejecutadas según los servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en los programas de Titulada Regular o Complementaria, en el área Agroindustrial de acuerdo con el modelo pedagógico, programación establecida, lineamientos del programa y normatividad vigente

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Se cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones del contrato durante el periodo comprendido entre el 12 de mayo de 2021 y el 11 de agosto de 2021, igualmente certifico que el contratista acreditó el pago al Sistema de Seguridad Social Integral y ARL correspondiente al periodo anteriormente mencionado

Documento de Apoyo
Copia no Controlada

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME DE SUPERVISIÓN PARA MODIFICACIÓN
CONTRACTUAL ADICIÓN Y PRÓRROGA
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

SANCIONES: SI___ NO__X_

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE __X_BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR DEL CONTRATO.

Documento de Apoyo
Copia no Controlada

SIIF Nación

Reporte Relación de Pagos

Usuario Solicitante: MHymolina YEIMI ALEXANDRA MOLINA FONSECA

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-015-911010 CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA

Fecha y Hora Sistema: 2021-08-05-2:57 p. m.

RELACION DE PAGOS							
Unidad / Sub-Unidad:	36-02-00-015-911010 CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA	**Número de Compromiso:**	26621	**Valor Total:**	11.166.000,00	**Saldo por pagar:**	1.364.733,00
Tipo Doc. Identidad:	CEDULA_DE_CIUDADANIA	**Número Doc. Identidad:**	1057584381	**Tercero:**		GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY	
DOCUMENTO SOPORTE							
Tipo:	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS - PROFESIONALES	**Número:**	CO1.PCCNTR.2507783	**Fecha:**	12/05/2021 0:00:00		
OBJETO							
Objeto:	Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en los programas de Titulada Regular o Complementaria, en el área Agroindust						

EL SUSCRITO RESPONSABLE DEL AREA DE TESORERIA CERTIFICA QUE AL CONTRATISTA ANTERIORMENTE MENCIONADO SE LE REALIZARON LOS SIGUIENTES PAGOS:

CUENTA POR PAGAR				NUM OBLIGACION	ANTICIPOS	ORDEN DE PAGO					MEDIO DE PAGO		REINTEGRO		DOCUMENTO SOPORTE		ENTIDAD PAGADORA	CONCEPTO DE PAGO
FECHA	NUMERO	VALOR	IVA		CONCEDIDO/ AMORTIZADO	NUMERO	FECHA DE PAGO	VALOR BRUTO	VALOR DEDUCCIONES	VALOR NETO	CTA/CHEQUE	BANCO	NUMERO	VALOR	TIPO	NUMERO	CODIGO	
				60421		121862921	2021-05-28	2.357.267,00	14.379,00	2.342.888,00	280101578881	BANCOOMEVA			CONTRATO	2507783	13-01-01-DT	CONTRATO PSP.NÂ°. 250778.PAGO MAYO 2021.3
				72221		152117821	2021-06-30	3.722.000,00	22.704,00	3.699.296,00	280101578881	BANCOOMEVA			CONTRATO	2507783	13-01-01-DT	CONTRATO PSP.NÂ°. 250778.PAGO JUNIO2021.3
				105021		181791821	2021-07-29	3.722.000,00	22.704,00	3.699.296,00	280101578881	BANCOOMEVA			CONTRATO	2507783	13-01-01-DT	CONTRATO PSP.NÂ°. 250778.PAGO JULIO 2021.3

CONCEDIDO: Ordenes de pago en estado pagadas, con atributo linea de pago, o atributo contable diferente a NINGUNO.

AMORTIZADO: Con valor negativo, los valores de legalizaciones con cargo a la ODP pagadas con los atributos anteriormente menciondas