SENA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

SANTANDER

INSTRUCTORA COMPLEMENTARIA

Código Regional	68
Código Centro	9122
Fecha elaboración	01 de octubre de 2018
Versión	2.18 FEBRERO 2018

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista: / Correo electrónico contratista:	MIREYA ROJAS PEREZ rojasp@sena.edu.co	C.C.	37.511.273	IP/Nº de contacto	3142290120
Régimen del IVA:	SIMPLIFICADO	Es declarante de renta?	NO	Es Pensionado?	NO
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	Inducción SST	SI	Presta Servicios Excluidos de IVA ?	NO
Banco al cual consignar:	BANCOLOMBIA	Tipo de cta	AHORROS	Nº Cuenta	076-48508411
Sus ingresos en el 2017 superaron $44'603.000	NO	Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2018 supera los $ 109´415.000			NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato: CO1.PCCNTR.528653 — Nº Compromiso SIIF: 93618

Valor Total del Contrato	$ 11.060.640	N ° Pago	Periodo objeto de pago				Valor Bruto Pago
Saldo Anterior del Contrato	$ 9.831.680	2	Del	01/09/2018	Al	30/09/2018	$ 3.195.296,00
Nuevo Saldo del Contrato	$ 6.636.384		Comisiones			$ 0	

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.195.296
Ingresos por comisiones	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 3.195.296**
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 2.123.322**

Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Menos, Retefuente Comisiones	$ 0
Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 0

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

Nº Planilla PILA, o , Nº Radiocación pago SS			**8915564960**
		IBC	$ 1.278.118
Aporte obligatorio a seguridad social salud			$ 159.700
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión			$ 204.500
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional			$ -
ARL	II		$ 13.400
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias			$ -
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC			$ -
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Voluntarias			$ -
Intereses Préstamo de Vivienda	$ 3.315.600		$ -
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes			$ -
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes			$ -
Aportes ARL de ingresos de otros meses cobrados en el mes			$ -
Dependientes hasta	$ 1.060.992		$ -
Salud hasta	$ 530.496		$ -
Renta Exenta 25%	$ 7.957.440		$ 707.774
Retención en la Fuente Contingente			$ -

Valor Base retención en la fuente	2.123.322,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	2.831.096,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es régimen común)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 3.195.296,00**	

SON: TRES MILLONES CIENTO NOVENTA Y CINCO MIL DOCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Formación Complementaria: Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1765705 – 32 Horas – Municipio: Bucaramanga.

Formación Complementaria: Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1765715 – 32 Horas – Municipio: Bucaramanga.

Formación Complementaria: Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1777348 – 40 Horas – Municipio: Rionegro.

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumpli a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; **2.** Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, Los aportes Voluntarios a cuentas AFC y FVP, correspondientes a los ingresos provenientes del contrato objeto del presente pago y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; **3.** El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; **4.** Toda la información aquí suministra es verídica; **5.** He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

MIREYA ROJAS PEREZ
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, **CERTIFICO:**

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por medio de la planilla relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

OSCAR JULIAN GELVEZ LOZANO
COORDINADOR ACADEMICO

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago: **EL ORDENADOR DEL PAGO**

LEONARDO HERNANDEZ SILVA
SUBDIRECTOR DE CENTRO

ARUS

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2018-09-26, 11:33:17 AM **Tipo Planilla:** I: PLANILLA INDEPENDIENTES **Numéro Planilla:** 8915564960

Periodo Cotización: septiembre de 2018 **Periodo Servicio:** septiembre de 2018 **Referencia pago (PIN):** 8931434910

PAGADO 26/09/2018

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	MIREYA ROJAS PEREZ		
Documento	CC37511273	**Dirección**	CR 49 28 62
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3142290120
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	BUCARAMANGA	**Departamento**	SANTANDER
Representante Legal	ROJAS PEREZ MIREYA	**Identificación**	CC 37511273
Total Afiliados	1	**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																	Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 37511273	MIREYA ROJAS PEREZ	59	00								X									0	30	30	30	0	(230301) PORVENIR	$ 1,289,600	$ 206,400	(EPS016) COOMEVA EPS	$ 1,289,600	$ 161,200	1.044	$ 1,289,600	$ 13,500	(NIN-CC) NINGUNA CCF	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 381,100

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 1,289,600	$ 1,289,600	$ 1,289,600	$ 0	$ 206,400	$ 161,200	$ 13,500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 381,100	$ 0	$ 381,100

ARUS, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77. Línea Ética: 018000 517806.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

EXPERTOS en PILA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MIREYA ROJAS PEREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/09/2018 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2018 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 1765715 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 1765705 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 1777348 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 104,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MIREYA ROJAS PEREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta, 1 de octubre del 2018

Señor (a)
OSCAR JULIAN GELVEZ LOZANO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.528653**
COORDINADOR ACADEMICO
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual del mes septiembre de 2018

MIREYA ROJAS PEREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 37.511.273 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA como instructora de Formación Complementaria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios No CO1.PCCNTR.528653 de 17 de Agosto del año 2018, a continuación presento el Informe de actividades realizadas durante el período comprendido entre el 1 al 30 de septiembre del año 2018.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo de ONCE MILLONES SESENTA MIL SEISCIENTOS CUARENTA ($11.060.640) PESOS MCTE. por las TRESCIENTAS SESENTA (360) horas, a razón de TREINTA MIL SETECIENTOS VEINTICUATRO ($ 30.724) PESOS MCTE. por cada hora incluido IVA. Esta suma será cancelada por el SENA al CONTRATISTA en pagos mensuales, cada pago será igual al número de horas de ejecución del contrato en el periodo multiplicado por el valor de cada hora, paguese al Contratista en la Cuenta de Ahorros 076-485084-11 de Bancolombia.

Plazo: El plazo de la ejecución del presente contrato es de TRES (03) MESES Y VEINTIOCHO (28) DÍAS, sin exceder del 15 de Diciembre del 2018 y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.

Fecha Inicio: 21 de Agosto del año 2018
Fecha terminación: 15 de Diciembre del año 2018

CLAUSULA PRIMERA:

OBJETO:
Contratar servicios personales de carácter temporal para orientar formación titulada, complementaria y/o virtual conforme a los modelos formativos establecidos del CASA.

CLAUSULA CUARTA:

No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**

1	Orientar a aprendices el desarrollo de competencias de la Redes Agrícola y Pecuaria: Aplicar análisis sensorial para el control de calidad de alimentos de acuerdo a protocolos establecidos. Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción. Operar los procesos térmicos según los requerimientos del producto, dentro del programa de formación titulada, complementaría y/o virtual.	Formación Complementaria: Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1765705 – 32 Horas – Municipio: Bucaramanga. Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1765715 – 32 Horas – Municipio: Bucaramanga. Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1777348 – 40 Horas – Municipio: Rionegro.	Reporte de Horas académicas.
2	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia dentro del programa de formación titulada, complementaria, y/o virtual.	Formación Complementaria: Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1765705 – 32 Horas – Municipio: Bucaramanga. Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1765715 – 32 Horas – Municipio: Bucaramanga. Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1777348 – 40 Horas – Municipio: Rionegro.	Reporte de Horas académicas.
3	Evaluar el proceso de Aprendizaje diligenciando oportunamente los formatos correspondientes.	Se realizó el proceso de evaluación en SOFIA PLUS de las siguientes formaciones: Complementaria: Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1765705 – 32 Horas – Municipio: Bucaramanga. Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1765715 –	Reporte de Horas académicas.

		32 Horas – Municipio: Bucaramanga. Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1777348 – 40 Horas – Municipio: Rionegro.	
4	Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo.	Se registraron en SOFIA PLUS las actividades realizadas en este mes: Formación Complementaria: Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1765705 – 32 Horas – Municipio: Bucaramanga. Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1765715 – 32 Horas – Municipio: Bucaramanga. Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1777348 – 40 Horas – Municipio: Rionegro.	Reporte de Horas.
5	Cumplir el objeto de contrato descrito en los horarios y lugares que el SENA indique.	Formación Complementaria: Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1765705 – 32 Horas – Municipio: Bucaramanga. Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1765715 – 32 Horas – Municipio: Bucaramanga. Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1777348 – 40 Horas – Municipio: Rionegro.	Reporte de Horas académicas.

6	Dar cumplimiento estricto las normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA.	Formación Complementaria: Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1765705 – 32 Horas – Municipio: Bucaramanga. Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1765715 – 32 Horas – Municipio: Bucaramanga. Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 1777348 – 40 Horas – Municipio: Rionegro.	Reporte de Horas académicas.
7	Participar en procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica.	Se realizó reunión para divulgación de los programas de complementaria del área Agroindustrial.	No aplica
8	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria relacionados en procesos formativos propios de su área.	No realice esta actividad durante el mes.	No aplica.
9	Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices.	No realice esta actividad durante el mes.	No aplica.
10	Es importante que contratista se inscriba y participe del proceso de certificación de competencias, si no cuenta con la certificación vigente en la norma de competencia "orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados, 240201044" o la actualización "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo, 240201056".	He realizado cursos: 91082 - EN INVESTIGACION APLICADA AL ENTORNO SOCIOECONOMICO DE LOS PROGRAMAS DE FORMACION. 87569 - EN ARTICULACIÓN DE LAS COMPETENCIAS BÁSICAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	
11	En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo 1º del artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y del artículo 6 de la Ley 1562 de 2012, EL CONTRATISTA deberá acreditar	Realice el respectivo pago del mes de septiembre al Sistema de Seguridad social integral.	Recibo de pago.

	que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) y para la realización de cada pago derivado del mismo; estos pagos se acreditan únicamente por el sistema PILA o de Planilla Asistida o el que determine el Ministerio de Trabajo.		
12	Cuando corresponda, EL CONTRATISTA también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y cajas de Compensación Familiar.	No realice esta actividad durante el mes.	No aplica.
13	El Contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial las siguientes: a. Procurar el cuidado integral de su salud.	Tengo mucho cuidado al realizar el trabajo.	No aplica.
14	b. El contratista informará al SENA la ARL a la cual desea afiliarse, para lo cual el Centro de Formación establecerá los procedimientos para afiliación a la ARL seleccionada por el contratista e informará por escrito la fecha a partir de la cual quedó afiliado al sistema de riesgos laborales. (Art. 4 Decreto 723 de 2013).	Al momento de entregar los documentos para contratación entregue el recibo de pago del mes de septiembre al Sistema de Seguridad social integral donde consta que me encuentro afiliada a la ARL.	Recibo de Pago.
15	c. El pago de los aportes al sistema de riesgos laborales se realizará de acuerdo a la clase de actividad establecida en el objeto y obligaciones del contratista en los términos establecidos en el Decreto 1607 de 2002. (Ley 1562 de 2012 y Decreto 1530 de 1996).	Realice el respectivo pago del mes de septiembre al Sistema de Seguridad social integral.	Recibo de pago.
16	d. Los Elementos de Protección Personal que requiera el contratista para la ejecución del objeto del mismo correrán por su cuenta y antes de iniciar la ejecución el Supervisor le informará por escrito la clase y cantidad de elementos	Utilizo los equipos de protección como Instructora del área Agroindustrial.	Porte personal.

	que se requieren y verificará sus condiciones de acuerdo con el tipo de riesgo a que éste expuesto. (Decreto 723 de 2013, art. 16 numeral 2).		
17	e. Exámenes médicos pre ocupacionales. El contratista deberá hacer entrega del examen médico pre ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Generales de acuerdo con el profesiograma y el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 art. 18).	Al momento de entregar los documentos para contratación entregue los resultados de los exámenes en físico.	Resultados de los exámenes.
18	f. El contratista se compromete a cumplir a cabalidad con las normas, reglamentos y la política de seguridad y salud en el trabajo establecida por la entidad al igual que suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud e informar oportunamente al SENA acerca de los peligros y riesgos latentes en la ejecución contractual. (Decreto 1443 de 2014 arts. 5 y 10).	Si me comprometo a cumplir las normas, reglamentos y política de Seguridad y Salud en el trabajo.	No aplica.
19	g. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.	No realice esta actividad durante el mes.	No aplica.
20	h. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.	No realice esta actividad durante el mes.	No aplica.
21	i. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.	Se le informa cualquier tipo de novedad al Coordinador Académico ya sea por vía telefónica o correo.	Correo electrónico.

22	j. Presentar el certificado de aprobación de la inducción al Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo como documento requerido para el primer pago de honorarios.	Realice la inducción al Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	Certificado de la inducción.
23	k. Asistir y realizar las actividades de capacitación presenciales o virtuales programadas por el grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo relacionadas con el Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de SIGA.	Realice la inducción al Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	Certificado de la inducción.
24	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio 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 de contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia deberán 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.	No tengo bajo mi poder ningún bien patrimonio del SENA.	No aplica.
25	El contratista deberá ejecutar su contrato conforme al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma CompromISO.	Se estableció el portafolio del Instructor a través de los formatos y documentos de la plataforma Compromiso.	Portafolio del Instructor.
26	En cumplimiento con lo establecido en el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA, el contratista debe contribuir a la eficacia del SIGA, el cumplimiento de las políticas, los objetivos y requisitos del mismo, los aspectos e impactos que generan sus actividades contractuales; así mismo debe participar en actividades de implementación y fomento de un servicio de calidad y de buenas	No realice esta actividad durante el mes.	No aplica.

	prácticas ambientales.		
27	El contratista debe contribuir a la planeación que realice el centro para definir las acciones de la siguiente vigencia, siguiendo solicitud e indicaciones de la Subdirección, igualmente debe apoyar la supervisión de los contratos que le sean informados por la Subdirección del centro; el contratista debe informar oportunamente las características físicas de elementos (equipos, insumos) relacionados con su proceso, participar de reuniones y/o comités citados y/o delegados por la Subdirección de centro, mantener informado al supervisor y a la Subdirección de centro en forma continua y oportuna las tareas efectuadas así como las eventualidades que afecten el desarrollo del contrato.	Asistí el 18 de septiembre del 2018 a la 2ª Jornada de Planeación 2019.	Planilla de Asistencia.
28	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No realice esta actividad durante el mes.	No aplica.

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto informe **(formato informe legalización desplazamiento- contratista GTH-F-087)**, en el que relacioné las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor, se constituye en soporte de la legalización de los desplazamientos realizados y forma parte integral del presente Informe de ejecución contractual, el cual relaciono así:

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				
.....				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación de informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, (Planillas No. 8915564960) expedido por Enlace Operativo ARUS correspondiente al mes de septiembre del año 2018.

Evidencias en (7) folios.

Cordialmente,

MIREYA ROJAS PEREZ
Contratista
C.C. No. 37.511.273

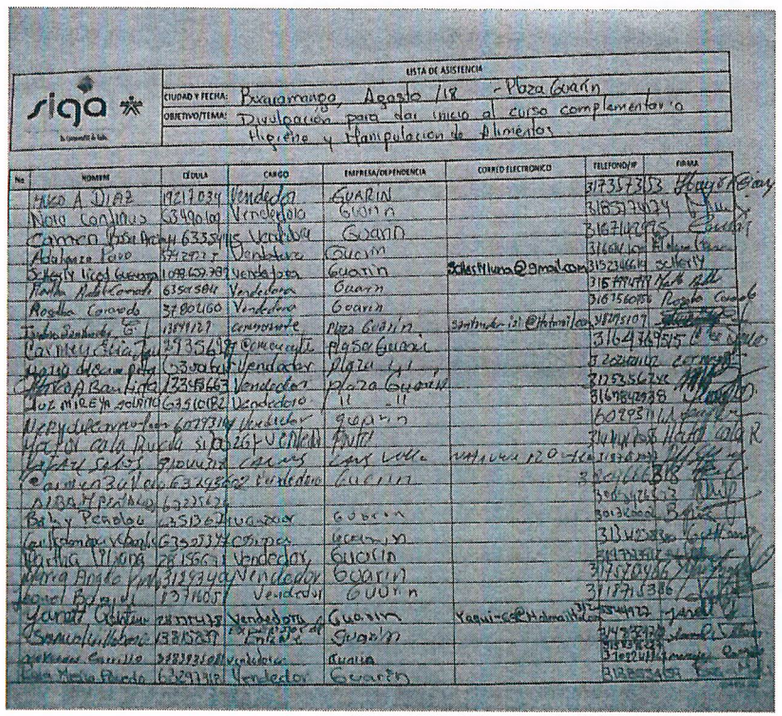
Recibí a satisfacción:

OSCAR JULIAN GELVEZ LOZANO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.528653 de 2018

EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: SEPTIEMBRE DE 2018

CONTRATO: CO1.PCCNTR.528653 – MIREYA ROJAS PEREZ

Evidencia N º 1 Lista de Asistencia Reunión de Divulgación de Programa Complementario – Area Agroinustria y Evidencia Fotográfica.

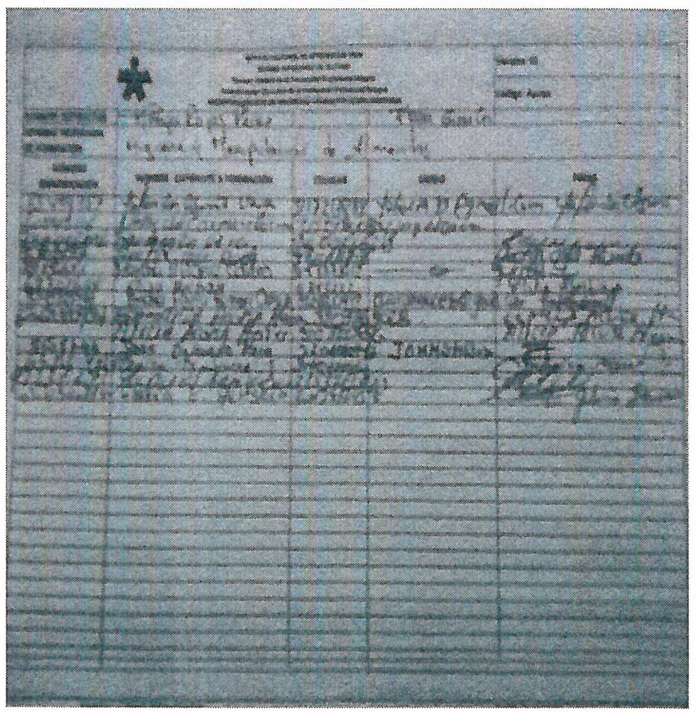


LISTA DE ASISTENCIA

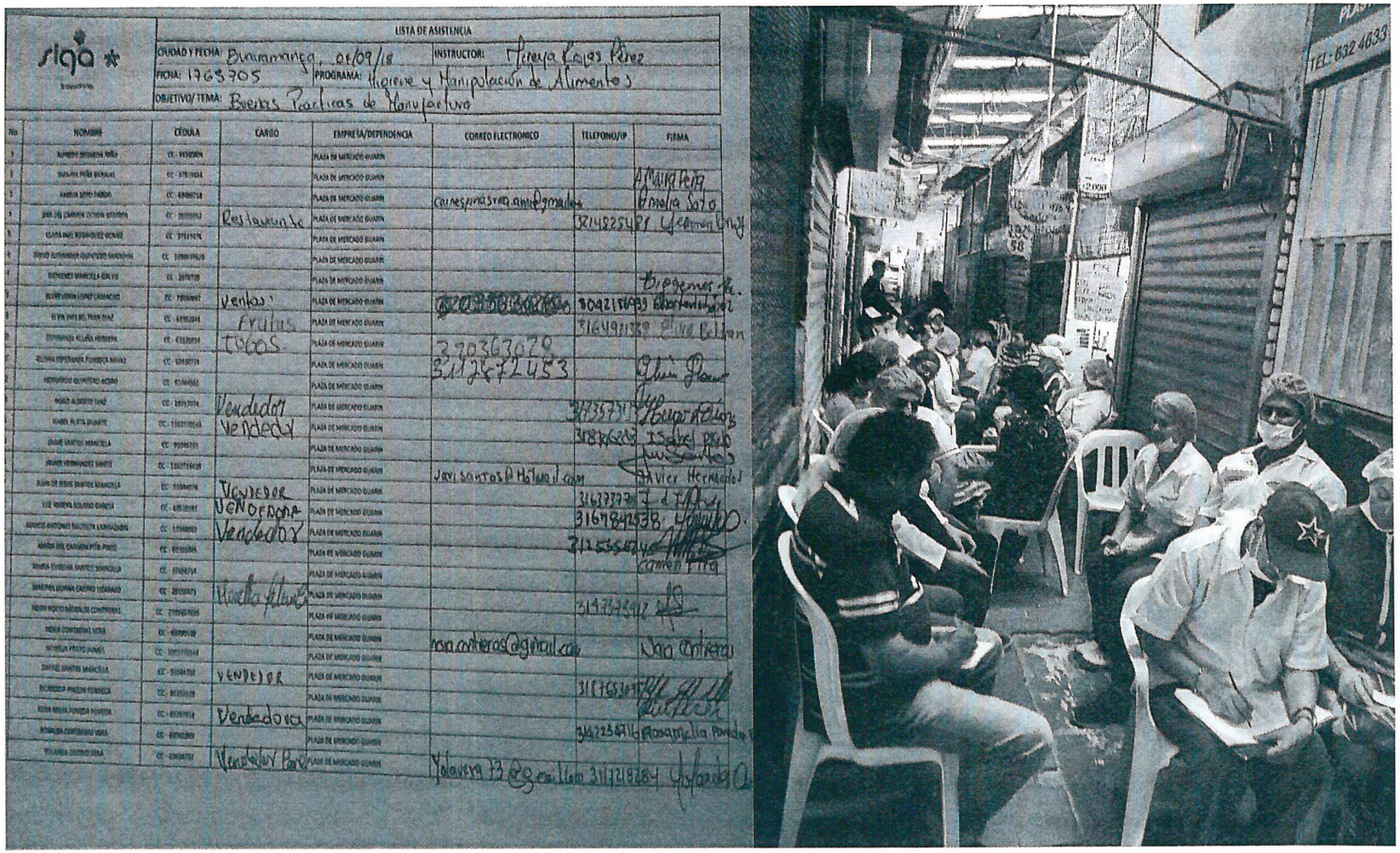
CIUDAD Y FECHA: Bucaramanga Agosto /18 - Plaza Guarin

OBJETIVO/TEMA: Divulgacion para dar inicio al curso complementario Higiene y Manipulacion de Alimentos

No.	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/#	FIRMA
	MIGUEL A DIAZ	1921703[illegible]	Vendedor	GUARIN		3173573[illegible]	
	Maria Confinus	6399[illegible]	Vendedora	Guarin		3185[illegible]	
	Carmen [illegible]	6335[illegible]	Vendedora	Guarin		3167[illegible]	
	Adalberto Leon	8342[illegible]	Vendedor	Guarin		3166[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	Vendedora	Guarin	[illegible]@gmail.com	3152[illegible]	
	[illegible]	635[illegible]	Vendedora	Guarin		3167[illegible]	
	Rosalba Caraveo	37801160	Vendedora	Guarin		3167[illegible]	
	[illegible]	1891727	carnicero	Plaza Guarin	[illegible]@Hotmail.com	3187[illegible]	
	[illegible]	2935[illegible]	Comerciante	Plaza Guarin		3164[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	Vendedor	plaza Guarin		3[illegible]	
	[illegible]	1335[illegible]	Vendedor	plaza Guarin		3175[illegible]	
	[illegible]	6351[illegible]	Vendedora	" "		3167[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	Vendedor	guarin		6079[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	



Evidencia N º 2 Lista de Asistencia a Formación Complementaria Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 1765705 – Area Agroinustria y Evidencia Fotográfica



LISTA DE ASISTENCIA

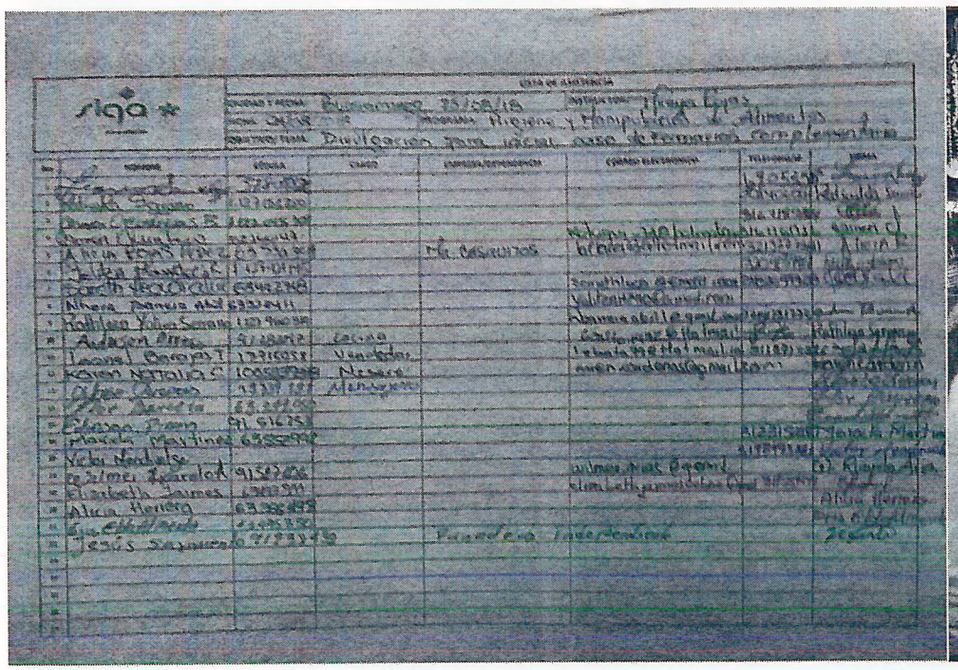
CIUDAD Y FECHA: Buenaventura, 01/09/18 INSTRUCTOR: Mireya Rojas Pérez

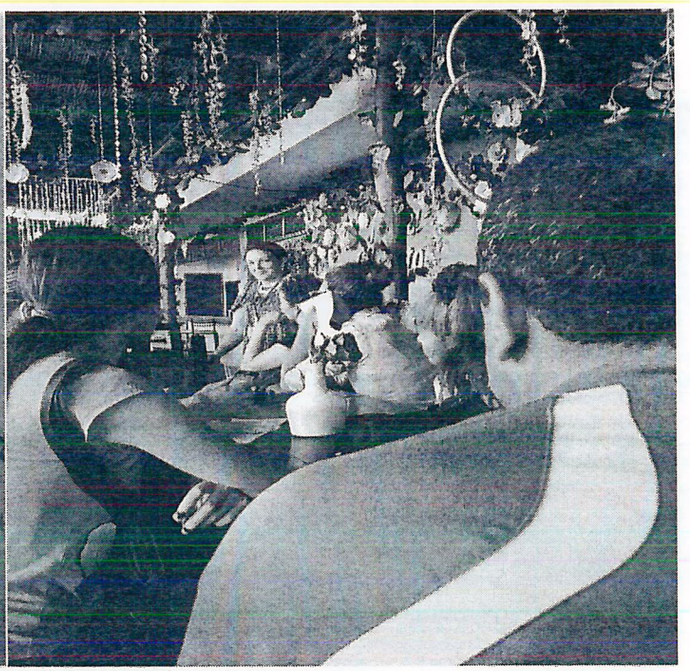
FICHA: 1765705 PROGRAMA: Higiene y Manipulación de Alimentos

OBJETIVO/ TEMA: Buenas Practicas de Manufactura

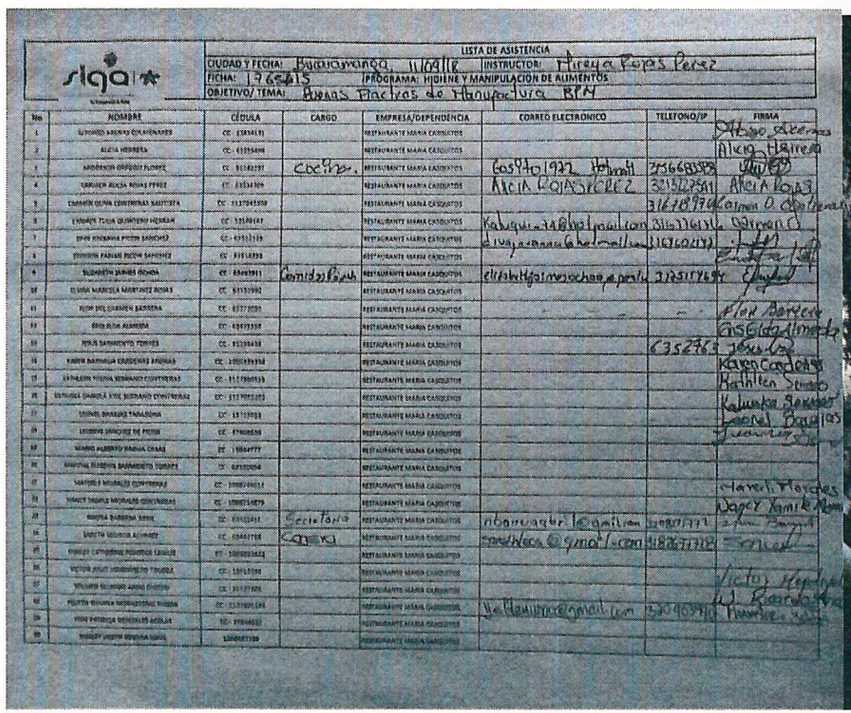
No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
				PLAZA DE MERCADO GUAPI			
				PLAZA DE MERCADO GUAPI			
				PLAZA DE MERCADO GUAPI			
			Restaurante	PLAZA DE MERCADO GUAPI			
				PLAZA DE MERCADO GUAPI			
				PLAZA DE MERCADO GUAPI			
				PLAZA DE MERCADO GUAPI			
			Ventas Frutas Todos	PLAZA DE MERCADO GUAPI			
				PLAZA DE MERCADO GUAPI			
				PLAZA DE MERCADO GUAPI			
			Vendedor Vendedor	PLAZA DE MERCADO GUAPI			
				PLAZA DE MERCADO GUAPI			
				PLAZA DE MERCADO GUAPI			
			Vendedor Vendedora Vendedor	PLAZA DE MERCADO GUAPI			
				PLAZA DE MERCADO GUAPI			
				PLAZA DE MERCADO GUAPI			
			Venta frutas	PLAZA DE MERCADO GUAPI			
				PLAZA DE MERCADO GUAPI			
				PLAZA DE MERCADO GUAPI			
			VENDEDOR	PLAZA DE MERCADO GUAPI			
			Vendedora	PLAZA DE MERCADO GUAPI			
			Vendedor Pan	PLAZA DE MERCADO GUAPI			

Evidencia N º 3 Lista de Asistencia Reunión de Divulgación de Programa Complementario – Area Agroinustria y Evidencia Fotográfica.





Evidencia N º 4 Lista de Asistencia a Formación Complementaria Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 1765715 – Area Agroinustria y Evidencia Fotográfica.



LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Buenaventura 11/09/18 INSTRUCTOR: Mireya Rojas Perez

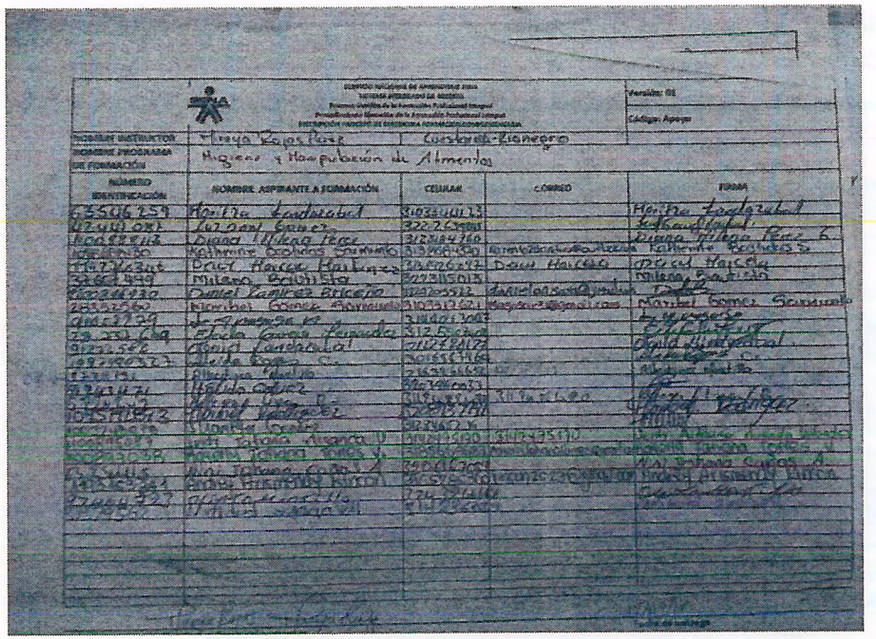
FICHA: 1765715 PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

OBJETIVO/ TEMA: Buenas Practicas de Manufactura BPM

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1		CC - 43834619		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
2	ALICIA HERRERA	CC - 43915498		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
3		CC - 31538297	COCINERA	RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
4		CC - 43834109		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
5		CC - 1127945950		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
6		CC - 52186167		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
7		CC - 43913159		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
8		CC - 43913898		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
9		CC - 43669911	Comidas Rapidas	RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
10		CC - 43913992		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
11		CC - 43737030		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
12		CC - 43913358		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
13		CC - 43239458		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS		6352763	
14		CC - 1053339358		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
15		CC - 1127895959		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
16		CC - 1127895283		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
17		CC - 43737058		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
18		CC - 43960858		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
19		CC - 1064777		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
20		CC - 43737054		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
21		CC - 1088740117		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
22		CC - 1088748879		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
23		CC - 43913451	Secretaria	RESTAURANTE MARIA CASQUITOS	nbgarciagar1@gmail.com	3008877321	
24		CC - 43647758	CAJERA	RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
25		CC - 1088038432		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
26		CC - 1061678		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
27		CC - 43737405		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
28		CC - 1130789149		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			
29		CC - 43913451		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS	yo.ramirez@gmail.com	3230409910	
30		1088987188		RESTAURANTE MARIA CASQUITOS			



Evidencia N º 3 Lista de Asistencia Reunión de Divulgación de Programa Complementario – Area Agroinustria y Evidencia Fotográfica.

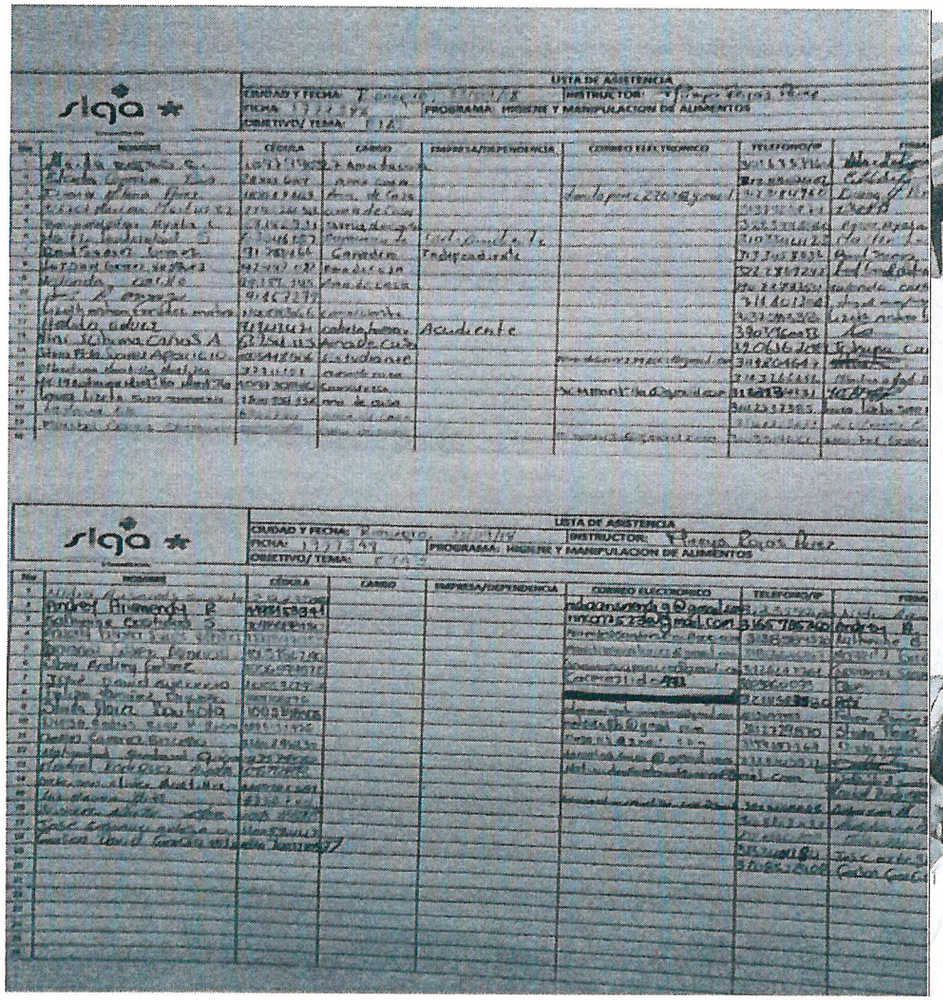


NOMBRE INSTRUCTOR	Hneya Rojas Paez	Costarela-Pianegro
NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	Higiene y Manipulación de Alimentos	

NÚMERO IDENTIFICACIÓN	NOMBRE ASPIRANTE A FORMACIÓN	CELULAR	CORREO	FIRMA
63506259	Haritza Londoño L	3103340113		Haritza Londoño L
1140 081	Juliana Gomez	3227639881		Juliana Gomez
1004884113	Diana Milena Perez	3127884760		Diana Milena Perez
[illegible]	Katherine Cristina Cardona	3136061530	katherinecardona2@hotmail.com	Katherine Cardona
1147643265	Dayer Mateo Martinez	3206264172	Dayer Mateo	Dayer Mateo
1040 449	Milena Bautista	3225185013		Milena Bautista
1020844130	Daniel Vanegas Briceño	3122255312	danielvanegasbriceno@yahoo.com	Daniel
1037 [illegible]	Manuel Gomez Serrano	3103219121	diegofer2@gmail.com	Manuel Gomez Serrano
1040 [illegible]	[illegible]	3148011065		[illegible]
1039 220 [illegible]	Sheila Tatiana Leguizamo	3132 [illegible]		Sheila Tatiana
1037.546	Daniel Londoño	3112748172		Daniel Londoño
1037 [illegible]	[illegible]	3011551769		[illegible]
1039 [illegible]	[illegible]	3163536652		[illegible]
1039 [illegible]	Yuleida Galvez	3127 [illegible]		Yuleida Galvez
1039 [illegible]	[illegible]	3103 [illegible]	[illegible]	[illegible]
1039 [illegible]	[illegible]	3127 [illegible]		[illegible]
1039 [illegible]	[illegible]	3127 [illegible]		[illegible]
1039 [illegible]	[illegible]	3127 [illegible]		[illegible]
1039 [illegible]	[illegible]	3127 [illegible]		[illegible]
1039 [illegible]	[illegible]	3127 [illegible]		[illegible]
1039 [illegible]	[illegible]	3127 [illegible]		[illegible]
1039 [illegible]	[illegible]	3127 [illegible]		[illegible]



Evidencia N º 6 Lista de Asistencia a Formación Complementaria Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 1777348 – Area Agroinustria y Evidencia Fotográfica.



LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Popayán, 7/11/18 INSTRUCTOR: Diego Rojas Perez

FICHA: 1777348 PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

OBJETIVO/ TEMA: 1.2

No.	NOMBRES	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CEL	FIRMA
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
3	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
4	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
5	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
6	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
7	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
8	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
9	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
10	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
11	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
13	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
14	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
15	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
16	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
17	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
18	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
19	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
20	[illegible]	[illegible]	[illegible]				

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Popayán, 7/11/18 INSTRUCTOR: Diego Rojas Perez

FICHA: 1777348 PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

OBJETIVO/ TEMA: 1.2

No.	NOMBRES	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CEL	FIRMA
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
3	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
4	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
5	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
6	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
7	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
8	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
9	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
10	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
11	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
13	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
14	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
15	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
16	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
17	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
18	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
19	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
20	[illegible]	[illegible]	[illegible]				

