SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
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.
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: CUATRO (4) MESES Y 13 DIAS

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 12 DE MAYO DE 2021

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 24 DE SEPTIEMBRE DE 2021

VIGENCIA DEL CONTRATO: Sera hasta el 24 de septiembre de 2021

VALOR DEL CONTRATO: Dieciséis millones quinientos mil ochocientos sesenta y siete Pesos M/Cte. ($16.500.867)

SUPERVISOR: LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ- Coordinador Académico

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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

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	$16.500.867
Valor ejecutado	$16.500.867
Saldo pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo sin ejecutar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

FORMACION TITULADA					
No.	FECHA	PROGRAMA FORMACION	FICHA	COMPETENCIA	RESULTADOS ORIENTADOSY EVALUADOS
1	31 de Mayo	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 yprocesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.

2	15 al 28 de junio	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.
	21 al 25 de junio				Realizar el análisis estadístico de la información obtenida, garantizando la confidencialidad según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
	28 al 30 de junio				Interpretar los resultados del análisis estadístico realizado 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 responsabilidadsocial.

3	**1 al 2 de julio**	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 realizado 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.
4	**26 al 30 de julio**	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.
5	**2 al 6 de agosto**	Tecnólogo en procesamiento de alimentos	1801976	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción	Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente, Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad, Alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional, Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.

6	**9 al 13 de Agosto**	Tecnólogo en control de calidad de alimentos	1801970	controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción	Elaborar productos agroindustriales frescos y procesados, teniendo en cuenta el manejo de las variables que influyen en el comportamiento bioquímico y tecnológico para asegurar la calidad e inocuidad de los productos requeridos, basado en los protocolos de la empresa.
7	**17 al 20 de agosto** **23 al 27 de agosto del 2021**	Tecnólogo en procesamiento de alimentos	1830648	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción	Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente, Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad, Alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional, Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la

					inocuidad y la política empresarial.
8	**30 al 31 de agosto**	Tecnólogo en procesamiento de alimentos	2050030	verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes	Realizar la toma de muestras para análisis de control de calidad según los protocolos o procedimientos establecidos, 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.
9	**1 al 3 de septiembre**	Tecnólogo en procesamiento de alimentos	2050030	Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes	Realizar la toma de muestras para análisis de control de calidad según los protocolos o procedimientos establecidos, 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.

10	**6 al 10 de septiembre**	Tecnólogo en procesamiento de alimentos	2050030	Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes	Realizar la toma de muestras para análisis de control de calidad según los protocolos o procedimientos establecidos, 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.
11	**13 al 17 de Septiembre**	Tecnólogo en control de calidad de alimentos	2024724	Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido	Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente. Desarrollar los

					protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímico de los alimentos, siguiendo las buenas prácticasde laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente. Determinarlas características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, a segurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente.

12	**20 al 24 de Septiembre**	Tecnólogo en control de calidad de alimentos	2024724	Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido	Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente. Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímico de los alimentos, siguiendo las buenas prácticasde laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente. Determinarlas características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, a segurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente.

FORMACION COMPLEMENTARIA					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**
1	26 al 30 de mayo	Higiene y manipulación de alimentos.	2337516	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas ymanejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por laempresa.

				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 dealimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza ydesinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
				Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas ymanejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la Elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad

					vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por laempresa.
2	**1 al 5 de junio**	Higiene y manipulación de alimentos.	2341450	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido ynormatividad vigente	Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa dealimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza ydesinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas

				Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas ymanejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por laempresa.

3	11 al 18 de junio	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 y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza ydesinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas

4	6 al 9 de julio	Higiene y manipulación de alimentos.	2362880	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas ymanejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por laempresa.

				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 dealimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza ydesinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.

5	**12 al 16 de julio**	Curso introductorio	**2368028**	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	Identificar la dinámica organizacional del Sena, su estructura corporativa, políticas y Normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad. Identificar la características, metodologías y medios para la formación integral en el SENA De acuerdo con la dotación deambientes de los centros de formación identificar el aportedesde el plan de acción con elproyecto de vida y el desarrollo Profesional del aprendiz de acuerdo con el plan nacional debienestar al aprendiz. Identificarla propuesta de la formación profesional integral con su tipología, niveles y Resultados esperados de acuerdo con el diseño curricular de los programas propuestos.

6	**19 al 23 de julio**	Higiene y manipulación de alimentos.	**2373868**	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas ymanejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por laempresa.
				Aplicar procesosde higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	Ejecutar procedimiento del programa de limpieza ydesinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas

FORMACION COMPLEMENTARIA VIRTUAL					
1	10 al 17 de Junio	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2350807	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo con su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.
	18 al 24 de junio				Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio dedesarrollo de losmicroorganismos.
	25 al 30 de junio				Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene
	1 al 9 de julio				Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo con el plan HACCP
2	12 al 16 de julio	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2366993	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo con suclasificación y tipología, según la normatividad vigente.
	19 al 23 de Julio				Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio dedesarrollo de los microorganismos.

	25 al 30 de Julio				Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene
	2 al 9 de				Manejar las prácticas higiénicas
	Agosto				del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo con el plan HACCP
3	**10 al 16 de Agosto**	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**2366993**	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo con su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.
	17 al 23 de agosto				Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio dedesarrollo de los microorganismos.
	24 al 30 de agosto				Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene
	31 de Agosto al 5 de Septiembre				Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo con el plan HACCP

4	8 al 14 de septiembre	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2404804	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo con su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.
	15 al 21 de septiembre				Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio dedesarrollo de losmicroorganismos.
	22 al 24 de septiembre				Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene

ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS			
No.	**FECHA**	**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD EJECUTADA**
1	**13 de mayo**	**Proceso de actualización**	Se realiza proceso de reinducción por parte de lasdirectivas de CEDEAGRO
2	**14 de mayo y 20 de mayo**	**Proceso de actualización**	Se participó en capacitación en complementaria virtual.

Se deja evidencia que en el expediente único de contratación y en Secop II reposan los informes mensuales de las actividades ejecutadas según 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.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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 y el 24 de septiembre de 2021, igualmente certifico que el contratista acreditó el pago al Sistema de Seguridad Social Integral y ARL correspondiente al periodo anteriormente mencionado

SANCIONES: SI___ NO__X_

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE ___BUENO___X_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR DEL CONTRATO.