PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 10 del 30/11/2021	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA, REGIONAL ANTIOQUIA, CENTRO TEXTIL Y DE GESTIÓN INDUSTRIAL, OLGA LUCIA LOPERA LOPERA
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Guillermo León Peláez Henao
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	2208350
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de servicios personales
OBJETO:	Prestar los servicios profesionales de carácter temporal para orientar formación en la articulación con la media técnica para el Centro Textil y de Gestión Industrial
VALOR:	$40.410.795
CONTRATISTA:	Leidy Janeth Torres González
NIT:	CC 1020453617
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro Textil y de Gestión Industrial Subsede Santa Rosa de Osos
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	02 de febrero de 2021
FECHA DE INICIO:	02 de febrero de 2021
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Diez (10) meses caorce (14) días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	40.410.795
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	40.410.795
PRÓRROGA No x:	N/A
ADICIÓN No. :	N/A
SUSPENSIÓN No. x:	N/A
FORMA DE PAGO:	Esta suma será pagada por el SENA a los contratistas de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2021 y proporcional a la fecha de inicio. b) (9) pagos iguales por los meses de (marzo) a (noviembre) de 2021, por valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL DOCIECIENTOS TREINTA PESOS CON NOVENTA Y DOS CENTAVOS M.L ($3.859.230,92) cada uno. c) Un pago final correspondiente y proporcional al mes de diciembre de 2021

OBLIGACIONES	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**PRODUCTO**
Cumplir a cabalidad el objeto del contrato en los programas y niveles de formación y lugares que el SENA le indique	Impartir Formación en el programa técnico en Cocina en articulación con la media técnica en los	Programación del Instructor. Diagrama del instructor.

	municipios de Santa Rosa de Osos y Yarumal	
Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad	Impartir Formación en el programa técnico en Cocina en articulación con la media técnica en los municipios de Santa Rosa de Osos y Yarumal	Informe de tiempos instructor y diagrama de disponibilidad del instructor.
Desarrollar las actividades de formación de acuerdo con los planes de acción previamente elaborados y con el personal que cumpla con las exigencias de formación académica y pedagógica que el SENA determine	Elaboración y Ejecución de guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.	Guía de aprendizaje. Instrumentos de evaluación.
Diseñar, programar y ejecutar las estrategias de enseñanza - aprendizaje - evaluación correspondiente al programa y nivel de formación profesional bajo el enfoque metodológico adoptado por el SENA y según orientaciones del Coordinación Académica	Desarrollo de las actividades de la guía de aprendizaje. Desarrollo de los instrumentos de evaluación del grupo de formación.	Programación del instructor. Guias de Aprendizaje..
Diseñar actividades de aprendizaje con base en técnicas didácticas activas, promoviendo el acceso a diversas fuentes de conocimiento**.**	Diseño de las guias de aprendizaje para los grupos de el programa técnico en Cocina en articulación con la media técnica en los municipios de Santa Rosa de Osos y Yarumal	Guía de aprendizaje. Instrumentos de evaluación.
Orientar el proceso de formación profesional integral de acuerdo a los diseños curriculares del programa y nivel de formación, a la estrategia metodológica de la institución	Impartir Formación en el programa técnico en Cocina en articulación con la media técnica en los municipios de Santa Rosa de Osos y Yarumal	Diagrma de tiempos del instructor
Reportar y registrar según normatividad institucional vigente, la información académica y administrativa que se deriva de la ejecución contractual ante las personas que corresponda y en el aplicativo definido por la institución	Emisión de juicos en el aplicativo Sofia plus	Reporte de emisión de juicios
Presentar mensualmente y según sea necesario, los informes de valoración cualitativa y cuantitativa sobre el estado de avance de las actividades	Durante el mes se presenta la asignación de horas del proceso de formación, informe de programación en el programa técnico en cocina	Diagrama del instructor Informe de ejecución contractual

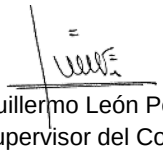
inherentes a la ejecución del objeto contractual		
Reportar oportunamente los resultados del proceso de evaluación a los aprendices que participan del desarrollo de las acciones formativas de acuerdo a los lineamientos establecidos	Se emitieron los juicios de aprendizaje los cuales soportan los resultados del proceso de evaluación a los aprendices.	Reporte de emisión de juicios
Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje	Reunión de línea con los instructores de Cocina	Listados de aistencia Acta de reunión
Cumplir las normas Ambientales, Seguridad y salud en el trabajo y protocolos de bioseguridad que apliquen dentro de sus actividades para la protección de la integridad personal y de los recursos naturales e institucionales	Se cumple con las normas ambientales y de seguridad industrial y salud ocupacional en el desarrollo de la formación.	Certificado de reinducción de Seguridad y Salud en el trabajo
Reconocer, implementar y sostener las acciones que se derivan del Sistema Integral de Gestión de Calidad	Uso de los formatos establecidos en el Sistema Integral de Gestión de Calidad	Formatos establecidos en el Sistema Integral de Gestión de Calidad
Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor de contrato, frente a la ejecución de sus obligaciones contractuales	Asistencia a todas las reuniones convocadas por el supervisor, entrega oportuna de evidencias de cumplimiento del contrato y lo demás relacionado a su ejecución.	Listado de asistencia a reuniones y evidencias de cumplimiento del contrato y lo demás relacionado a su ejecución
Impartir formación profesional de acuerdo con la programación indicada por la respectiva Coordinación Académica y con miras al cumplimiento de las metas del centro de formació	Impartir Formación en el programa técnico en Cocina en articulación con la media técnica en los municipios de Santa Rosa de Osos y Yarumal	Programación del Instructor. Diagrama del instructor.
Verificar mensualmente la “Diagramación de horarios y disponibilidad” a través del rol de “instructor” en SOFIAPLUS	Documento con diagramación de horarios y disponibilidad de instructor en el aplicativo SOFIA PLUS.	Archivo de diagramación de horarios y disponibilidad de instructor.
Generar mensualmente los reportes de “Gestión de Tiempos” que dan cuentan de la correcta programación y asignación de horas en formación y reportar los	Descarga del documento de gestión de tiempos el aplicativo SOFIA PLUS.	Archivo de gestión de tiempos

primeros 10 días calendario de cada mes las inconsistencias que dicho reporte pueda tener a la Coordinación Académica		
Emitir los juicios evaluativos de cada Competencia y Resultado de Aprendizaje correspondiente, a más tardar 8 días hábiles después de finalizada la formación con los grupos de formación titulada y complementaria lo que dará cuenta del correcto avance de los aprendices en el proceso formativo	Generación de reporte de Emisión de juicios de evaluación	Reporte de juicios de evaluación.
Generar trimestralmente los reportes de juicios evaluativos de cada ficha para garantizar el correcto registro de la información en SOFIAPLUS.	Generación del reporte de juicios emitidos	Reporte de emisión de juicios
Apoyar al área de Administración Educativa trimestralmente en la verificación de datos básicos de los aprendices matriculados en las fichas que imparte formación.	Verificaión de datos en el aplicativo de sofia plus	Verificaión de datos
Realizar y comunicar el reporte mensual de aprendices listos para certificar al área de Administración Educativa del centro	Reporte de certificación de aprendices del Técnico en cocina en articulación con la educación media del municipio de Santa Rosa de Osos	Documentación para certificación de 29 aprendices.
Realizar el seguimiento en los sitios específicos donde los aprendices desarrollan sus respectivas etapas prácticas, de acuerdo con la programación de la Coordinación Académica y en articulación con el instructor responsable del apoyo administrativo de seguimiento a etapas prácticas de cada coordinación	Revisión de las bitácoras desarrolladas por los aprendices del técnico en cocina de articulación con la educación media de la I.E Cardenal del miunicipio de Santa Rosa de Osos	Formato diligenciado de bitácora
Impartir formación profesional integral en los 17 municipios que hacen parte de la Subsede Santa Rosa de Osos del Centro Textil y de Gestión Industrial	Impartir Formación en el programa técnico en Cocina en articulación con la media técnica en los municipios de Santa Rosa de Osos y Yarumal	Programación del Instructor. Diagrama del instructor.

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA	
						No. de días ejecutados	%
30-11/2021	10	3.860.904	38.480.343	1.930.452	95,2%	**296**	

OBSERVACIONES

Se concluye que el contratista cumplió durante el presente mes, con el objeto contractual y con las obligaciones pactadas, por lo tanto se recomienda el pago de los honorarios correspondientes.



Guillermo León Peláez Henao
Supervisor del Contrato No 2208350 de 2021

Proyectó: Secretaria G2: Paula Marcela Palacio Patiño
Email ppalacio@sena.edu.co