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

CONTRATO No. CO1. PCCNTR. 2855857 DE 2021

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Ángel Muñoz Ortíz

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 10.696.396

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios personales de carácter temporal, para orientar formación profesional integral de manera presencial o virtual, conforme a las necesidades del centro de comercio y servicios - SENA Regional Cauca, para programación titulada presencial o virtual en el área de: SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR. Plazo 62 días - Pago mensual $3.342.000 COP.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Adelantar las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y calidad de acuerdo a las especificaciones exigidas por el SENA y desglosadas en la minuta del contrato
2. Cumplir el objeto y alcance del contrato, de acuerdo con la programación asignada por Coordinación Académica en el marco de las políticas de calidad, pertinencia y eficacia
3. Entregar informes académicos que contenga: juicios evaluativos, novedades de los aprendices (llamados de atención, inasistencia reiterada, resultado del plan de mejoramiento, actividades complementarias bien sean académicas y/o actitudinales); casos específicos para el acompañamiento de aprendices por bienestar o por coordinación académica y reporte de buenas prácticas o casos exitosos por los aprendices.
4. Registrar los resultados de la emisión de juicios de evaluación relacionados con los logros de los resultados de aprendizaje en los tiempos establecidos por el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional, en el aplicativo dispuesto por la Entidad.
5. Garantizar el autocontrol de la ejecución de horas de formación en el rango establecido por la entidad. En caso de no cumplir con el rango de ejecución mensual establecido por la entidad, el pago se hará proporcional y por el valor acorde al informe generado por la supervisión del contrato en el mes correspondiente.
6. Participar de conformidad con las normas institucionales en los comités de seguimiento y evaluación de aprendices donde se requiera.
7. Cumplir con lo establecido en el decreto 1273 de 2018, referente al pago de seguridad social mes vencido
8. Vigilar y salvaguardar los bienes y valores que le han sido encomendados y cuidar que sean utilizados debida y racionalmente, así mismo realizar todas las legalizaciones originadas en la obligación contractual En caso de pérdida o hurto, deberá adelantar los tramites que por obligación estén establecidos en el vigente Manual de procedimientos en caso de perdida y/o deterioro de bienes y recursos de la entidad.

9. Brindar el apoyo técnico de su especialidad a la Subdirección o al Supervisor de los contratos de bienes y /o servicios del centro de formación cuando así sea requerido.
10. Brindar el apoyo técnico en el área de su especialidad para la elaboración de los estudios del sector mercado y fichas técnicas requeridas.
11. Realizar acompañamiento técnico en el área de su especialidad para la emisión de avales requeridos por la unidad de emprendimiento.
12. Conformar por designación de la Subdirección de centro, los comités de evaluación o verificación de requisitos en los procesos contractuales relacionados con el área de su especialidad.
13. Participar de las reuniones convocadas por la subdirección y/o coordinaciones.
14. No podrá auto – certificarse en cualquier competencia de su propia instrucción a cargo
15. Participar activamente en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.
16. Demostrar con participación coherente el conocimiento de las normas institucionales en los comités de evaluación y seguimiento a la formación.
17. Promover en los aprendices la autoformación con actividades académicas desescolarizadas y garantizar el acompañamiento de los aprendices en las actividades desescolarizada haciendo presencia en la sala de instructores del centro de comercio.
18. Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser identificadas.
19. Participar en las actividades de implementación, mantenimiento y mejora del SIGA, en calidad de responsables de actividades enmarcadas en los procesos ejecutados por el centro de formación o en los que este interactúe
20. Durante el periodo de ejecución del contrato, dará aplicación al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la prestación del servicio de instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas, de los instructores
21. El Instructor contratista de formación virtual y a distancia deberá cumplir con lo establecido en el Manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.
22. El contratista se obliga a NO suscribir en la presente vigencia anual, contrato de prestación de servicio alguno con otro Centro de Formación o dependencia del SENA en cualquier parte del País
23. El contratista, para el pago de sus honorarios, se obliga a que una vez cumplan con sus obligaciones contractuales mensuales, registrar cuenta de cobro en el SECOP II cargando dos archivos que se llamaran GF (Gestión Financiera) y GC (Gestión Contractual) los cuales contendrán los documentos necesarios y dados a conocer por el supervisor del contrato, con el objetivo de dar inicio al tramite, en las fechas establecidas por el grupo administrativo y financiero de la entidad.
24. Apoyar en el fomento de los servicios educativos de la entidad.

25. El instructor deberá contar con la certificación vigente de la norma de competencia "Orientar procesos formativos presenciales 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 al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a 31 de julio de 2021.
26. Orientar formación profesional en el área objeto del contrato, de manera presencial o virtual cuando así lo requiera el centro de formación
27. Apoyar cuando así lo requiera el centro de formación, en la orientación de formación profesional complementaria
28. Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el centro de formación demande.

Valor total del contrato	$ 6.906.800
Valor Ejecutado	$ 6.906.800
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$0

LUGAR DE EJECUCIÓN: Municipios del Departamento del Cauca

PLAZO DE EJECUCIÓN: Dos (02) Meses y (2) dos días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: (20) de Octubre de 2021.

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: (22) de (Diciembre) de 2021

VIGENCIA DEL CONTRATO: Dos (02) Meses y (2) Dos días

VALOR DEL CONTRATO: $ 6.906.800

SUPERVISOR: Ada Lorena Cerón Rosero

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cedula de ciudadanía N° 27.274.867

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO___

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS (*Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo 50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)*

Realice 2 ficha del programa de formación complementaria TECNICAS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ, ejecutada con éxito

FICHA No 2454614
COMPETENCIA:
Preparar bebidas basadas en café espresso de acuerdo con los criterios internacionales y normativos establecidos.

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

1. Alistar equipos, utensilios, materias primas e insumos para la preparación de bebidas de café, cumpliendo los requerimientos técnicos, de higiene y seguridad establecidos.

2. Preparar la bebida de café, en sus diferentes métodos, aplicando procedimientos técnicos y principios básicos de conservación, manteniendo los atributos sensoriales del producto hasta la taza.

APRENICES MATRICULADOS: 29
APRENDICES CERTIFICADOS 28
APRENDICES NO APROBADOS: 1

FICHA No 2463413
COMPETENCIA:
Preparar bebidas basadas en café espresso de acuerdo con los criterios internacionales y normativos establecidos.

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

1. Alistar equipos, utensilios, materias primas e insumos para la preparación de bebidas de café, cumpliendo los requerimientos técnicos, de higiene y seguridad establecidos.

2. Preparar la bebida de café, en sus diferentes métodos, aplicando procedimientos

técnicos y principios básicos de conservación, manteniendo los atributos sensoriales del producto hasta la taza. APRENICES MATRICULADOS: 21 APRENDICES CERTIFICADOS 18 APRENDICES NO APROBADOS: 3
Realice 1 ficha del programa de formación complementaria PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO, ejecutada con éxito FICHA No 2459335 COMPETENCIA: Preparar bebidas basadas en café espresso de acuerdo con los criterios internacionales y normativos establecidos. RESULTADO DE APRENDIZAJE: 1. Reconocer los diferentes tipos de materias primas, equipos y bebidas preparadas a base de café teniendo en cuenta el mercado. 2. Verificar las condición físicas y sensoriales de las bebidas a base café espresso aplicando normativa vigente 3. Elaborar bebidas a partir de café espresso cumpliendo estándares de calidad vigente. 4. Implementar acciones de mejora en la preparación de bebidas teniendo en cuenta los requerimientos del mercado APRENICES MATRICULADOS: 30 APRENDICES CERTIFICADOS : 30 APRENDICES NO APROBADOS: 0
Realice 1 ficha del programa de formación complementaria PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS, ejecutada con éxito FICHA No 2464374 COMPETENCIA: Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica RESULTADO DE APRENDIZAJE: 1. Determinar equipos, accesorios y materias primas para la extracción de solubles de café utilizando métodos alternativos según procedimientos técnicos. 2. obtener cafés filtrados con métodos alternativos de acuerdo a estándares internacionales. 3. verificar la calidad del producto según características técnicas. APRENICES MATRICULADOS: 30 APRENDICES CERTIFICADOS : 30 APRENDICES NO APROBADOS: 0
Realice 1 ficha del programa de formación complementaria COCTELERÍA BÁSICA, ejecutada con éxito

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

FICHA No 2467799
COMPETENCIA:
Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.

RESULTADO DE APRENDIZAJE:
1. Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.

APRENICES MATRICULADOS: 23
APRENDICES CERTIFICADOS : 13
APRENDICES NO APROBADOS:10

Participe de apoyo en 1 ficha de formación Titulada TÉCNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR, ejecutadas los resultados con éxito

FICHA 2325283
COMPETENCIA:
Preparar cócteles según estándares técnicos y normativa

RESULTADO DE APRENDIZAJE:
1. Manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento.

APRENICES MATRICULADOS: 25
APRENDICES EN FORMACIÓN: 13
APRENDICES APROBADOS : 9
APRENDICES PENDIENTE APROBACIÓN :4
APRENDICES RETIRO VOLUNTARIO: 6
APRENDICES CANCELADOS: 3

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

(especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)

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,

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO