PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, Junio de 2022
Señora
Olga Beatriz Ladino Soto
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3346107 de 2022**
Cargo del supervisor Coordinador Académico
Dependencia Centro Agropecuario de Buga
Ciudad Buga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Junio del año 2022

Referencia: No **CO1.PCCNTR.3346107** del año 2022

DANIEL RENGIFO MEDINA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 14.889.437 de Buga, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de CUARENTA Y UNO MILLONES TRESEMIL PESOS MCTE (41.013.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Dies (10) cuotas mensuales, iguales, de Febrero a Noviembre por un valor de TRES MILLONES NOVECIENTO SEIS MIL PESOS MCTE (3.906.000) cada una. b) Una (01) cuota correspondiente del día 1 al día 15 de diciembre (1.953.000)

Plazo: Será hasta el 15 de Diciembre de 2022.

OBJETO:
Prestación de servicios de carácter temporal orientando formacion profesional integral como instructor Sena a traves de acciones regulares en las modalidades presencial y a distancia en los diferentes niveles de formación del Centro Agropecuario de Buga

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.	Durante este mes se ejecutaron las actividades de aprendizaje establecidas en la guía integrada de las siguientes fichas:	Evidencia Fotografica

		Ciudad y fecha: Cali 16-05-2022 **Lugar: Olimpica** **Programa:** obtencion de cortes minoristas de carnes **Ficha: 2541874** **RA:** •Verificar parámetros de evaluación de los cortes minoristas de acuerdo a procedimiento establecido. •Establecer acciones de mejoramiento sobre parámetros de los cortes minoristas obtenidos que no correspondan a los estándares de calidad y cantidad según ficha técnica o solicitud del cliente. •Obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente. •Seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo a procedimiento establecidos y normatividad vigente **Ciudad y fecha:** Trujillo 17-05-2022 **Lugar: ECOHFRUT** **Programa:** higiene y manipulación de alimentos **Ficha:** 2543197 **RA:** . Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo 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 la empresa. **Ciudad y fecha:** Guacari 25-05-2022 **Lugar:** Alcaldia de Guacari **Programa:** procesamiento de productos carnicos crudos **Ficha:** 2566911 **RA:** -Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos -Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos. -Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. -Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros	

		técnicos y ficha técnica del producto **Ciudad y fecha:** Guacari 20-05-2022 **Lugar:** Alcaldia de Guacari **Programa:** higiene y manipulación de alimentos **Ficha:** 2551445 **RA:** . Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo 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 la empresa. **Ciudad y fecha:** Tulua 21-05-2022 **Lugar: Lacteos Tulua** **Programa:** higiene y manipulación de alimentos **Ficha:** 2554647 **RA:** . Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección,	

		control de plagas y manejo 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 la empresa. **Ciudad y fecha:** Buga 11-06-2022 **Lugar:** SENA CAB **Programa:** obtencion de cortes minoristas de carnes **Ficha:** 2575577 **RA:** •Verificar parámetros de evaluación de los cortes minoristas de acuerdo a procedimiento establecido. •Establecer acciones de mejoramiento sobre parámetros de los cortes minoristas obtenidos que no correspondan a los estándares de calidad y cantidad según ficha técnica o solicitud del cliente. •Obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según	

		procedimiento establecido y normatividad vigente. •Seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo a procedimiento establecidos y normatividad vigente **Ciudad y fecha:** Guacari 16-06-2022 **Lugar: MOLINO SAN GERARDO** **Programa:** higiene y manipulación de alimentos **Ficha:** 2578726 **RA:** . Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo 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 la empresa.	

2	Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumentos de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Alistamiento con instructores técnicos Ficha**:** 2478761 Programa de Formación: Técnico corte y venta de carnes.	Evidencia Fotografica
3	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro	No aplica para el mes de reporte	Ninguna
4	Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos	No aplica para el mes de reporte	Ninguna
5	Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor	Se realiza diligenciamiento de plataforma Territorio y Sofia Plus **Programa:** higiene y manipulación de alimentos **Ficha: 2541874, 2543197, 2551445, 2554647** Evaluar y entrega de soporte a correo de certificación **Programa:** obtencion de cortes minoristas de carnes **Ficha:** 2541874 Evaluar y entrega de soporte a correo de certificación **Programa:** higiene y manipulación de alimentos	Evidencia Captura de pantalla

		Ficha: 2543197 Evaluar y entrega de soporte a correo de certificación **Programa:** higiene y manipulación de alimentos **Ficha:** 2551445 Evaluar y entrega de soporte a correo de certificación **Programa:** higiene y manipulación de alimentos **Ficha:** 2554647 Evaluar y entrega de soporte a correo de certificación **Programa:** Técnico en corte y venta de carnes **Ficha:** 2482895 **Inacistencias**	
6	Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.	No aplica para el mes de reporte	Ninguna
7	Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz del centro y promover la participación de los mismos en dichas actividades.	No aplica para el mes de reporte	Ninguna
8	Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato.	Informe GTH-F_062 V08 Evidencias informe mensual ejecución contractual	El presente informe
9	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación	En los procesos formativos se hace énfasis en el cumplimiento del Reglamento del aprendiz	Ninguna
10	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema	No aplica para el mes de reporte	Ninguna

	de Seguridad de Salud en el Trabajo.		
11	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	No aplica para el mes de reporte	No aplica
12	Gestionar 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"	A la espera de programacion	No aplica
13	Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados	No aplica para el mes de reporte	Ninguna
14	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	No aplica para el mes de reporte	Ninguna

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

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 del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 4448534120 de la planilla, operador por SOI y periodo de mayo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “ *Decreto Ley Antitrámites”*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO X he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma
Daniel Rengifo Medina
Contratista
C.C. No. 14.889.437 de Buga (V)

Recibí a satisfacción:

Firma
Olga Beatriz Ladino Soto
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.3346107 de 2022
Coordinador Académico