PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad, julio 2022

Señor (a)
ADA LORENA CERON ROSERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR .3291487
Coordinadora Académica
Centro de Comercio y Servicios
Popayán

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

Referencia: No CO1.PCCNTR .3291487

Amparo Samboni Cruz, identificado con la cédula de ciudadanía No. 48645064 de Mercaderes, 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: *Treinta y ocho millones seiscientos mil pesos m/cte $ 38.600.000.* ***A***) Diez pagos iguales, por valor de tres millones ochocientos sesenta mil pesos ($3.860.000) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a noviembre de 2022.

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2022.

OBJETO: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor contratista, impartiendo formación profesional integral presencial, a distancia o virtual; en el programa de titulada regular, del centro de comercio y servicio, perteneciente al área o red de conocimiento: Titulada cocina, en el o los municipios del departamento del cauca donde se le asigne por la entidad contratante.

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

No.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias

<table>
<tr>
<td>1</td>
<td>Cumplir el objeto y el alcance del contrato de acuerdo con la programación asignada por coordinación Académica en el marco de las políticas de Calidad, Pertinencia y Eficacia</td>
<td>Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización:
<table>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Municipio</th><th>Horario</th><th>Horas Me</th></tr>
<tr><td>Ficha 1 2561202</td><td>Técnico en cocina</td><td>Popayán</td><td>JUEVES 07 A 13</td><td>40</td></tr>
<tr><td>Ficha 2 2453718</td><td>Técnico en cocina</td><td>Popayán</td><td>JUEVES 07 A 13</td><td>24</td></tr>
<tr><td>Ficha 3 2502367</td><td>Técnico en Servicio de restaurante</td><td>Popayán</td><td>MARTES, MIERCOLES Y VIERNES

07 a 13</td><td>42</td></tr>
<tr><td>Ficha 4 2596136</td><td>Complementaria de Higiene para manipuladores de alimentos</td><td>Popayán</td><td>SABADO DE 07 A 16</td><td>24</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>TOTAL HORAS MES</td><td></td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido</td>
<td>Reporte Mensual de Instructor (RMI)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Para los instructores asignados a seguimientos de EP: Realizar seguimientos de etapa productiva de acuerdo con los aprendices asignados, configuración de la plataforma LMS territoriom, verificación del portafolio del aprendiz en etapa productiva
<table>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Programa</th><th>No. Aprendices</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>Ficha 1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Ficha 2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Ficha 3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Ficha 4</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>TOTAL HORAS MES</td><td></td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido</td>
<td>Reporte Mensual de Instructor (RMI)

Diario de campo del mes anterior al reporte</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>2</td>
<td>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</td>
<td>
Ejecución de acciones de formación profesional integral de acuerdo con las políticas y procedimientos institucionales.
<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td>2561202</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>5. Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>INDUCCION</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 2.</td><td>2453718</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>PLANEACION</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 3.</td><td>2502367</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del</td></tr>
</table>
</td>
<td>Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo registrado en la plataforma LMS Territorium Fecha de publicación:8 de julio de 2022</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td></td><td>sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>Diagnóstico</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 4.</td><td>2596136</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>No Aplica.</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>No aplica.</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>No aplica</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
Inserte más fichas si lo requiere
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>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 éxitos por los aprendices.</td>
<td>
Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos.
<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td>2561202</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td></td></tr>
<tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td></td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 2.</td><td>2453718</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>27</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>Líder de ficha presenta formato para deserción.</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>JUAN DAVID VARGAS MEDINA</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 3.</td><td>2502367</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>28</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>R/V</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>ESTIVEN ORLANDO FLOR MONTENEGRO</td></tr>
</table>
</td>
<td>Registro de inasistencias en el Aplicativo SOFIA PLUS</td>
</tr>
</table>

		Ficha 4.	2596136		
		Programa	Complementaria en higiene y manipulación de alimentos		
		No. Aprendices matriculados	27		
		No. Aprendices con novedades	0		
		Novedad reportada (nombre)	**N/A**		
		Nombre de aprendices	**N/A**		
		Inserte más fichas si lo requiere			
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.	**ETAPA LECTIVA:** Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde la emisión de juicios de resultados de aprendizaje evidenciado por los aprendices, en los tiempos establecidos por el procedimiento de la ejecución de la formación y reglamento del aprendiz. Juicios para etapa lectiva			Registros en Sofiaplus Reporte de juicios evaluativos Retroalimentación de evidencias en plataforma LMS territorium

Ficha 1.	2381393
Programa	TECNICO EN COCINA
Resultado de aprendizaje	RA3: Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.
No. Aprendices matriculados	32
No. Aprendices retirados	12
No. Aprendices aprobados	19
No. Aprendices sin valorar	1
Justificación de la no emisión de juicios	Aprendiz que solicito traslado a la ficha 2453718

Ficha 2.	2453718
Programa	TECNICO EN COCINA
Resultado de aprendizaje	RA1. caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.
No. Aprendices matriculados	28
No. Aprendices retirados	2 aprendices con R/V y 4 en proceso de deserción.
No. Aprendices aprobados	21
No. Aprendices sin valorar	0
Justificación de la no emisión de juicios	El aprendiz José tomas fue trasladado a esta ficha, pero

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td></td><td>sufrió una calamidad doméstica y no ha podido asistir.</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 3.</td><td>2502367</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE</td></tr>
<tr><td>Resultado de aprendizaje</td><td>RA1. detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminación (físicos, químicos y biológicos.</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>28</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>1</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>27</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>No aplica</td></tr>
</table>
Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
ETAPA PRODUCTIVA (Para los instructores de seguimiento a EP): Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde la emisión de juicios de resultados de aprendizaje evidenciado por los aprendices, en los tiempos establecidos por el procedimiento de la ejecución de la formación y reglamento del aprendiz.

Juicios para etapa lectiva
<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td></td></tr>
<tr><td>Programa</td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre de los aprendices</td><td></td></tr>
</table>
Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)
</td>
<td>Registros en Sofiaplus

Reporte de juicios evaluativos

Retroalimentación de bitácoras en etapa productiva en Territorium</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>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.</td>
<td>
Participar 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.
<table>
<tr><td>Nombre del proyecto</td><td>Código SENNOVA</td><td>Nombre del Semillero</td><td>Cantidad de horas</td></tr>
<tr><td>Proyecto 1.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Proyecto 2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Proyecto n</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Total horas mes</td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>Reporte Mensual de instructor (RMI)

Actas, registro de asistencia

Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el Centro de formación demande</td>
<td>
Reportar detalle de acciones realizadas
<table>
<tr><td>Actividad realizada</td><td>Horas ejecutadas</td></tr>
<tr><td>ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS</td><td>20</td></tr>
</table>
</td>
<td>Actas, registro de asistencia

Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)</td>
</tr>
</table>

		AL PROYECTO FORMATIVO CODIGO: 1712379 ACTIVIDADES DE PREALISTAMIENTO FICHAS SEGUNDO SEMESTRE DE 2022	32		

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.				
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 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. 8619558067 de la planilla, Asopagos y cancelado en av villas correspondiente al mes de **junio de 2022**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

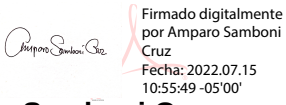
Declaración bajo la gravedad de juramento.

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.

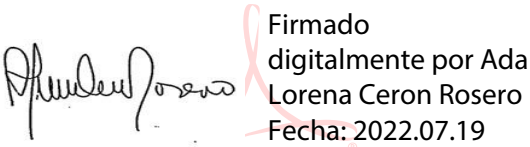
Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



Firma
Amparo Samboni Cruz
Contratista
C.C. No. 48645064

Recibí a satisfacción:



Firma
Ada Lorena Cerón Rosero
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR 3291487 **de 2022**
Cargo