PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, 30 de Noviembre de 2022

Señor (a)
CARLOS JAVIER GONZALEZ NAVARRETE
SUPERVISOR (A) CONTRATO No. No 3407529
COORDINADOR ACADÉMICO ALIMENTOS Y BEBIDAS
Centro Nacional De Hotelería Turismo y Alimentos
Ciudad.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes noviembre de 2022

Referencia: No. CO1.PCCNTR 3407529 del año 2022

Yo Lucas Bautista Parra identificado con la cédula de ciudadanía No. 79317591 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en la Coordinación de Alimentos y bebidas, 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: Se fija como valor total la suma de Cuarenta millones setenta y cuatro mil ochenta y tres pesos moneda corriente($ 40.074.083) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera a) Diez (10) pagos iguales por los meses de (febrero a noviembre) de 2022 por valor de Tres millones setecientos noventa y dos mil quinientos pesos moneda corriente($3.792.500) cada uno b) Un último pago correspondiente al mes de diciembre del 2022 por valor de Dos millones ciento cuarenta y nueve mil ochenta y tres pesos moneda corriente ($ 2.149.083)

Adición y prorroga: Mediante solicitud realizada con fecha del 01 de abril de 2022 para el Contrato No. CO1.PCCNTR 3407529 de 2022 al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- SENA Bogotá DC. Se realiza la adición de contrato CO1.PCCNTR. 3407529 DE 2022 a nombre de LUCAS BAUTISTA PARRA, PROGRAMA: REGULAR se adicionan 101 días equivalen a $ 12.768.083 para un valor total de $ 40.074.083. EN EL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA- SECOP II.

Plazo: Hasta el 17 de Diciembre de 2022.

OBJETO:
Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes en el PROGRAMA: Técnico en el servicio de Restaurante y Bar. ESPECIALIDAD: Servicio de alimentos y bebidas

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	El contratista deberá cumplir con 40 horas de formación semanal o las que le sean Asignadas en su programación.	Inicié talleres abiertos en diferentes ambientes fichas Fichas:, 2500470,2500489,2559261,2559262 técnico en servicio restaurante y bar.	Programa de formación, Cronograma de actividades, Formato de inasistencia, Formato llamado de atención.
2	De acuerdo con el principio de coordinación, el contratista deberá participar en las reuniones que sean Convocadas relacionadas conla ejecución del contrato.	Asistí a la reunión presencial convocada por los grupos ejecutores	Firma lista de asistencia
3	Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.	N/A.	N/A.
4	Reintegrar los materiales y equipos y presentar la paz y salvo correspondiente para el último pago	N/A.	N/A.
5	Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación y, garantizar la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato	Usé responsablemente las plataformas de aprendizaje y administración dispuestas por la entidad. Utilicé los accesos a los sistemas de información dándole un correcto uso alas claves asignadas.	Correo institucional mi sena, Compromiso,Sena Sofia plus y la página contratistas Sena.
6	Mantener actualizados los sistemas de información sobre programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.	Realicé la actualización en el sistema según usuario y alimentos y bebidas a las fichas en formación T. Abierto. Servicio de alimentos y bebidas. Fichas: 2500470, 2500489,2559261,2559262	Aplicativo Sofia plus.cada una de las fichas asignadas.

7	Para Instructores que orienten la competencia de promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social, y reconocer el	N/A.	N/A.
	contexto social y productivo en el cual está inmerso el programa de formación, deben participar en el grupo de Bienestar de Aprendices para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.		
8	Atender oportunamente los requerimientos que haga la entidad a través del supervisor del contrato o el coordinador académico sobre los informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices a quienes imparte Formación Profesional.	Elaboré, presenté y radiqué en las fechas establecidas los documentos requeridos de ejecución contractual del mes. Efectué el pago correspondiente a seguridad social del mes de octubre del 2022	Planilla informe mensual presentado al supervisor de contratos No. 1049908826 Pago SIMPLE.
9	Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programas curriculares vigentes.	Planeé, ejecuté e impartí formación presencial en la competencia de Servicio de	Horario asignado por la coordinación académica de A y B, de
10	Cumplir con la programación académica en los días y horarios predeterminados por la Coordinación Académica correspondiente, de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales.	Inicié talleres abiertos Lobby Café fichas: 2500470, 2500489,2559261,2559262 Técnico en servicio restaurante y bar.	Programa de formación Cronograma de actividades Formato de Inasistencia Plan de trabajo

11	Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.	Realicé acompañamiento y seguimiento Presencial a los aprendices en sus proyectos formativos y/o productivos.	Lista de chequeo talleres de aprendizaje practicas presenciales, talleres abiertos.
12	Reintegrar los libros y/o ayudas didácticas solicitadas	N/A	N/A
	en préstamo en la Unidad de Información dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el últimopago.		
13	Preparar, orientar, desarrollar ,apoyar y evaluar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y organizativamente a las comunidades, formas asociativas y empresas en sus proyectos de desarrollo socio empresarial de acuerdo con la especialidad en que imparte Formación Profesional.	Impartí formación profesional e integral, retroalimentando los conocimientos de los aprendices, evidenciando los resultados de aprendizaje adquiridos mediante talleres abiertos con las diferentes técnicas establecidas en los diferentes ambientes de formación.	Evaluación taller servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con los criterios internacionales y normativas establecidas.
14	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.	Realicé talleres abiertos de forma presencial evaluándolas diferentes técnicas de servicio.	Transferencia de conocimiento de las diferentes técnicas deservicio de acuerdo con los protocolos requeridos. En los diferentes ambientes de formación.

15	Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el rendimiento académico de los aprendices Y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes	Evalué el proceso de aprendizaje en los talleres abiertos mediante lista de chequeo.	Formatos de llamados de atención, listas de chequeo y plan de mejoramiento.
16	Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas,	N/A	N/A
	procesos y productos propios de las actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno.		
17	Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.	N/A	N/ A
18	Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes. Capacitar y asistir técnica, empresarial y pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.	N. A	N. A
19	Emitir concepto cuando le sea solicitado, acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar a la cadena de formación o a obtener reconocimiento de cursos, o sobre especificaciones técnicas de maquinaria y equipo, materiales e insumos para la formación profesional integral. Presentar su concepto y recomendaciones.	N. A	N. A

20	Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y rural.	N. A	N. A
21	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación	N. A	N. A
	Profesional Integral, si es del caso.		
22	Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado	N. A	N. A
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios.	Orienté las actividades de práctica y aprendizaje de conformidad con los módulos	Talleres abiertos relacionados con la competencia
24	Participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices, asistir puntualmente a las clases programadas, colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación y tener sentido de pertenencia con la Institución.	Asistí puntualmente a la formación según horario programado	Listados de asistencia. Plan de trabajo Evidencia .
25	Participar en el grupo de desarrollo humana y bienestar al aprendiz para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieran los aprendices para avanzar en su proceso formativo.	N/A	N/A

26	Participar activamente en las actividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices y en los programas de carácter preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios.	N/A	N/A
27	Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como: a) Registro de los juicios evaluativos. b) Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información.	Cargué las inasistencias correspondientes de cada aprendiz en el aplicativo SENA Sofía Plus.	Aplicativo Sofia Plus.
28	Hacer cumplir el compromiso como aprendiz suscrito con la matricula.	Divulgué e hice cumplir la lista de chequeo de verificación en cuánto a presentación, disciplina y desempeño del aprendiz en los Talleres	Lista de chequeo reglamento de los talleres, llamados de atención por incumplimiento.

29	Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible.	N/A	N/A
30	Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el	N. A	N. A
	diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras.		
31	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objetivo contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.	N/A	N/A
32	El coordinador académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	N/A	N/A

33	Programar las actividades de enseñanza - aprendizaje-evaluación de conformidad con las competencias de formación, el calendario académico y el manual de procedimientos de la ejecución de la Formación Profesional.	Diseñé y di a conocer a los aprendices las fechas asignadas para los talleres de formación y las evidencias a presentar en cada sesión deformación durante todo el trimestre.	Cronograma de actividades. Formato de Inasistencia.
34	Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	N/A	N/A
35	Para el correcto cumplimiento de su objeto contractual el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA.	Suscribí un único contrato con el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos SENA para la vigencia del año 2022.	No. CO1.PCCNTR. 3407529
36	Apoyar la evaluación técnica delas necesidades de	N/A	N/A
	adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación		
37	Velar por el uso racional de los materiales de formación , equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.	N/A	N/A
38	Apoyar la gestión contractual en aspectos técnicos.	N/A	N/A
39	Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes virtuales de aprendizaje SENA, según lo descrito en la Guía de orientaciones para la formación en ambientes virtuales de aprendizaje SENA, entregado por la Dirección de Formación Profesional	Ejecute acompañamiento y orientación en el ambiente de formación en los talleres abiertos asignados por la coordinación académica.	Talleres abiertos.

40	Las demás que le sean asignadas por la autoridad competente de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el objeto contractual.	N/A	N/A

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 pago No. 1049908826 de la planilla expedida por PAGO SIMPLE correspondiente al mes de octubre de 2022 por un valor de $ 448.400 (CUATROCIENTOS CUEARENTA Y OCHOMIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE) (Decreto Ley 2106 de2019 – “Decreto *Ley Anti-trámites”)*

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 () folios

Cordialmente,

Lucas Bautista Parra
Lucas Bautista Parra
Contratista
C.C. No. 79317591

Recibí a satisfacción:

Firma

CARLOS JAVIER GONZÁLEZ NAVARRETE
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR .3407529 DEL AÑO 2022
COORDINADOR ACADÉMICO ALIMENTOS Y BEBIDAS
Centro Nacional De Hotelería Turismo y Alimentos