PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad, noviembre 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 noviembre 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:

CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS DOS MIL PESOS M/CTE ($41.302.000) que serán pagaderos de la siguiente manera: 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. B)Un último pago, por valor de dos millones setecientos dos mil pesos ($2.702.000) COP Incluido IVA, por el mes de diciembre de 2022

Plazo: Será hasta el 21 de diciembre 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 DE 18 A 20 Y SABADO DE 7 A 13</td><td>40</td></tr>
<tr><td>Ficha 2 2651861</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>Popayán</td><td>LUNES, MARTES, MIERCOLES 12 A 18</td><td>48</td></tr>
<tr><td>Ficha 3 2651861 Complementaria</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>Popayán</td><td>SABADO DE 13 a 19</td><td>24</td></tr>
<tr><td>Ficha 1 2381393</td><td>Técnico en cocina</td><td>Popayán</td><td>Jueves y viernes de 07 a 16</td><td>48</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>160</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>
<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>2. Alistar las áreas para la preparación de alimentos</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>PLANEACION</td></tr>
</table>
</td>
<td>Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo registrado en la plataforma LMS Territorium Fecha de publicación: 12 de octubre de 2022</td>
</tr>
</table>

		<table><tr><td>**Ficha 2.**</td><td>**2381393**</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>**4. FORTALECER EL DESARROLLO DE HABILIDADES TECNICAS Y SOCIALES**</td></tr><tr><td>**Fase del proyecto**</td><td>**EVALUACION**</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table> <table><tr><td>**Ficha 3.**</td><td>**2651861**</td></tr><tr><td>**Programa**</td><td>**COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**</td></tr><tr><td>**Proyecto**</td><td>N/A</td></tr><tr><td>**Actividad del proyecto**</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>N/A</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table> <table><tr><td>**Ficha 4.**</td><td>**2678603**</td></tr><tr><td>**Programa**</td><td>**COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**</td></tr><tr><td>**Proyecto**</td><td>N/A</td></tr><tr><td>**Actividad del proyecto**</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>N/A</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table> ***Inserte más fichas si lo requiere***	
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	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>22</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>**5**</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>2 Retiro voluntario, 3 DESERCIONES</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>JENNIFER ANDREA MARINEZ</td></tr></table>	Registro de inasistencias en el Aplicativo SOFIA PLUS

	aprendices por bienestar o por coordinación académica y reporte de buenas prácticas o casos éxitos por los aprendices.	<table><tr><td></td><td>SEBASTIAN OROZCO MONTENEGRO LUSEIMA ALVAREZ QUIÑONES ANGIE MELIZA MUÑOZ LINA MARCELA HIGUERA</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 2.</td><td>2381393</td></tr><tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>20</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>0</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>0</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>0</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 3.</td><td>2651861</td></tr><tr><td>Programa</td><td>COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>21</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>0</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>No aplica</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>No aplica</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 4.</td><td>2678603</td></tr><tr><td>Programa</td><td>COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>28</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>0</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>No aplica</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>No aplica</td></tr></table> ***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	**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 <table><tr><td>Ficha 1.</td><td>2453718</td></tr><tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA</td></tr></table>	Registros en Sofiaplus Reporte de juicios evaluativos Retroalimentación de evidencias en plataforma LMS territorium

	tiempos establecidos por el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional, en el aplicativo dispuesto por la Entidad.	<table><tr><td>Resultados</td><td>2. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria. 3. Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos..</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>28</td></tr><tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>9</td></tr><tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>18</td></tr><tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>1</td></tr><tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>APRENDIZ APLAZADO</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 2.</td><td>2651861</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Complementaria en higiene y manipulación de alimentos</td></tr><tr><td>Resultado</td><td>29080102301. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria 29080102302. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>21</td></tr><tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>21</td></tr><tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>21</td></tr><tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>0</td></tr><tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>0</td></tr></table> **Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)**	
		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></table>	Registros en Sofiaplus Reporte de juicios evaluativos Retroalimentación de bitácoras en

		Programa | Nombre de los aprendices | **Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)**	etapa productiva en Territorium
5	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.	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. Nombre del proyecto | Código SENNOVA | Nombre del Semillero | Cantidad de horas Proyecto 1. | | | Proyecto 2 | | | Proyecto n | | | Total horas mes |	Reporte Mensual de instructor (RMI) Actas, registro de asistencia Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)
6	Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el Centro de formación demande	Reportar detalle de acciones realizadas Actividad realizada | Horas ejecutadas |	Actas, registro de asistencia Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)

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 8621257174 de la planilla, Asopagos y cancelado en av villas

correspondiente al mes de **Octubre 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,

Firmado digitalmente por Amparo Samboni Cruz
Fecha: 2022.11.13 18:15:19 -05'00'

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

Recibí a satisfacción:

Firmado digitalmente por Ada Lorena Ceron Rosero
Fecha: 2022.11.17 09:52:16 -05'00'

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