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

CONTRATO No CO1.PCCNTR.3190829 DEL 01 DE FEBRERO DE 2022

NOMBRE DEL CONTRATISTA: ANDRES MAURICIO MIRANDA CERMEÑO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 72009149

OBJETO DEL CONTRATO: CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA EN EL AREA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Y FORMACION TITULADA DE COCINA Y PANIFICACION.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: OBLIGACIONES DEL O LA CONTRATISTA: El o la contratista, además de las obligaciones por su índole y la naturaleza del contrato de prestación de servicio les son propias, se obliga para con el SENA: OBLIGACIONES ESPECIFICAS: Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales. Conforme a los requerimientos del Gobierno nacional COVID 19 2. Colaborar con la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados 3. Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales. 4. Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales. 5. Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz 6. Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz 7. Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA. 8. Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática. 9. Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. 10.Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. 11.Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion-Terminacion), en el caso de la terminación solo procederá cuando culmine el periodo de ley de garantía. 12.Cumplir con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el gobierno nacional frente la pandemia del COVID 19. 13.Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Departamento de Córdoba - Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba.

PLAZO DE EJECUCIÓN: 10 meses y 15 días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **__01__ DE _FEBRERO_ DE _2022_**

(Día) (Mes) (Año)

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **__15__ DE _DICIEMBRE_ DE _2022_**

(Día) (Mes) (Año)

VIGENCIA DEL CONTRATO: __15 de diciembre de 2022__

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

VALOR DEL CONTRATO: El valor total del presente contrato es máximo de TREINTA Y SIETE MILLONES DE PESOS OCHOCIENTOS MIL PESOS ($ 37.800.000)

SUPERVISOR: LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTÍNEZ

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cédula de Ciudadanía N° 25.873.824

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO

Valor total del contrato	$37.800.000
Valor Ejecutado	$37.800.000
Saldo pendiente de cancelar al contratista	$0.000.000
Saldo a liberar	$0.000.000

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Impartir formación profesional integral en el marco del programa de la oferta regular titulada y complementaria del CCIT, en las siguientes fichas:
(Titulada) Cocina con Ficha No 24520049 sede San Jorge (Montelíbano), se impartieron las competencias 1) Manipular Alimentos (2 Créditos, 96 horas) y 2 Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales (Química) (1 Crédito, 40 horas). Febrero a Julio
(Titulada) Cocina con Ficha No 2395872 sede Lorica, se impartieron las competencias 1) Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales (Química) (1 Crédito, 40 horas) y 2) Control del manejo de materias primas (4 créditos, 192 horas) Marzo a Julio

(Titulada) Cocina con Ficha No 2397158 CCIT (Montería), se impartieron las competencias 1) Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales (Química) (1 Crédito, 40 horas) y 2) Control del manejo de materias primas (4 créditos, 192 horas) Marzo a Julio
(Titulada) Cocina con Ficha No 2502226 CCIT (Montería), se impartieron las competencias 1) Manipular Alimentos (2 Créditos, 96 horas) y 2 Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales (Química) (1 Crédito, 40 horas). Julio a Diciembre
(Titulada) Servicio de Restaurante y Bar con Ficha 2452064 CCIT (Montería), se impartió la competencia de Manipular Alimentos (2 Créditos, 96 horas), Julio a Septiembre
(Titulada) Cocina con Ficha No 2561394 CCIT (Montería), se impartieron las competencias 1) Manipular Alimentos (2 Créditos, 96 horas) y 2 Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales (Química) (1 Crédito, 40 horas). Julio a Diciembre
(Titulada) Servicio de Restaurante y Bar con Ficha 2607239 sede San Jorge (Montelíbano), se impartió la competencia de Manipular Alimentos (2 Créditos, 96 horas), Agosto a Octubre
(Titulada) Cocina con Ficha No 2598769 en el municipio de **Ciénaga de Oro,** se impartieron las competencias 1) Manipular Alimentos (2 Créditos, 96 horas) y 2 Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales (Química) (1 Crédito, 40 horas). Julio a Noviembre
(Titulada) Pastelería con Ficha 2607239 sede San Jorge (Montelíbano), se impartió la competencia de Manipular Alimentos (2 Créditos, 96 horas), Octubre a Diciembre
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2523953 en el municipio de **Montería** atención a las solicitudes empresariales para formación complementaria a la **Fundación de Hogares Comunitarios del ICBF Edmundo López**, durante el mes de Marzo (40 horas)
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2493215 en el municipio de **Montería** atención a las solicitudes empresariales para formación complementaria a un primer grupo **Empresa Zafiro SAS**, durante el mes de Febrero (40 horas)
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2503062 en el municipio de **Montería** atención a las solicitudes empresariales para formación complementaria de un segundo grupo a la **Empresa Zafiro SAS**, durante el mes de Febrero a Marzo (40 horas)
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2538648 en el municipio de **Montería, localidad El Sabanal** atención a las solicitudes empresariales para la ejecución del proceso de formación complementaria durante el mes de Abril a la **Fundación Religiosa Bendecir**
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2539115 en el municipio de **Montería** dirigido al público en general y desarrollado los días sábados del mes de Abril y Marzo en las instalaciones del **CCIT**
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2543755 en el municipio de **Montería,** en atención a las solicitudes empresariales para la ejecución del proceso de formación complementaria durante el mes de Abril a la **Fundación Educativa Ana Carmela de López**
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2562035 en el municipio de **Montería,** en atención a las solicitudes empresariales para la ejecución del proceso de formación complementaria a un primer grupo de la **Fundación Casa del Niño**, durante el mes de Mayo.
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2563072 en el municipio de **Montería,** en atención a las solicitudes empresariales para la ejecución del proceso de formación complementaria a un segundo grupo de la **Fundación Casa del Niño**, durante el mes de Mayo.

Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2586007 en el municipio de **Montería,** en atención a las solicitudes de **SENNOVA** en el proyecto Campesino para la ejecución del proceso de formación complementaria no-presencial, manejando las TIC (llamadas vía móvil), durante el mes de Junio.
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2586008 en el municipio de **El Viajano, vereda Santiago Abajo** en atención a las solicitudes de la comunidad para la ejecución del proceso de formación complementaria, efectuado en las instalaciones del Resguardo Indígena Santiago Abajo, durante el mes de Junio.
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2596609 en el municipio de **Montería, localidad Garzones** en atención a las solicitudes empresariales para la ejecución del proceso de formación complementaria a un segundo grupo de la empresa **AFINIA**, durante el mes de Julio.
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2597531 en el municipio de **Montería,** en atención a las solicitudes empresariales para la ejecución del proceso de formación complementaria a un primer grupo de la empresa **ASL (BAVARIA)**, durante el mes de Julio a Agosto
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2599091 en el municipio de **Montería,** en atención a las solicitudes empresariales para la ejecución del proceso de formación complementaria a un segundo grupo de la empresa **ASL (BAVARIA)**, durante el mes de Julio a Agosto
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2608002 en el municipio de **Montería, El Sabanal** en atención a las solicitudes de la comunidad de El Sabanal para la ejecución del proceso de formación complementaria, efectuado en las instalaciones del centro recreacional Villa Zulia durante el mes de Agosto
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2647206 en el municipio de **Tuchin, vereda Santander** en atención a las solicitudes de la comunidad indígena para la ejecución del proceso de formación complementaria, con el propósito de vincularse a los programas PAE y hogares comunitarios del ICBF de la localidad, efectuado en las instalaciones de la Casa Resguardo Indígena Santander-Tuchin, durante el mes de Septiembre a Octubre, realizad
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2660925 en el municipio de **Pueblo Nuevo,** en atención a las solicitudes de la comunidad para la ejecución del proceso de formación complementaria, efectuado en las instalaciones de la I.E. Nuestra Señora del Rosario, dirigidos a personas con deseos de vinculación laboral a empresas exploradoras de hidrocarburos en la localidad, desarrollado durante el mes de Octubre a Noviembre
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2683007 en el municipio de **San Antero,** en atención a las solicitud de la **Alcaldía Municipal de San Antero** para la ejecución del proceso de formación complementaria, efectuado en las instalaciones de la Secretaria de Educación del municipio y dirigidos a los distintos centros gastronómicos y restaurantes del municipio, primer grupo desarrollado durante el mes de Noviembre
Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2683008 en el municipio de **San Antero,** en atención a las solicitud de la **Alcaldía Municipal de San Antero** para la ejecución del proceso de formación complementaria, efectuado en las instalaciones de la Secretaria de Educación del municipio y dirigidos a los distintos centros gastronómicos y restaurantes del municipio, segundo grupo desarrollado durante el mes de Noviembre a Diciembre

Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha No. 2691156 en el municipio de **Montelíbano,** en atención a las solicitud de la **Casa de la Mujer** para la ejecución del proceso de formación complementaria, desarrollado durante el mes de Diciembre
Durante el año se realiza acompañamientos en los proyectos de investigación de **SENNOVA** de la **RedColSi**: 1 - Desarrollo de cobertura de chocolate tipo Premium con alto potencial comercial a partir de cacaos producidos en el departamento de Córdoba. Y 2- Desarrollo de productos a partir de maíces ancestrales producidos por comunidades indígenas Zenu en los municipios de la sabana del departamento de Córdoba, como estrategia de agregación de valor y generación de agro negocios.
Participación en el Encuentro de Semilleros de Investigación Nacional en la ciudad de Medellín en la sede de la Universidad de Medellín y la Universidad EAFIT, durante el mes de Octubre.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

El instructor ejecuto el objeto del contrato y cumplió con las obligaciones establecidas, entregando mensualmente los informes soportados en la plataforma **SECOP II.**
En la plataforma Sofía plus se registran los eventos mensuales de horas y juicios de evaluación dando cumplimiento a lo contemplado en nuestro Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo a través de la Resolución 0312 de 2019 – Estándares Mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo.

De acuerdo con lo establecido en la Resolución 666 de 2020 del ministerio de salud y protección y social, la circular 01-03-2020-000098 del 29 de mayo de 2020 del SENA, mediante la cual se establece el protocolo de medidas generales y de bioseguridad para prevenir y mitigar la propagación del COVID-19, Circular 01-03- 2020-000156 del 02 de septiembre del 2020 del Sena, mediante el cual se establece el alcance a la circular 01-03-2020-000098 del 29 de mayo de 2020. Y subsiguientes.
CIRCULAR 3-2022-000094 de fecha 16/05/2022
Actualización protocolos de bioseguridad y retorno a la presencialidad.

El Gobierno Nacional y las Autoridades de Salud modificaron las medidas de bioseguridad y las restricciones para la contención de la pandemia del COVID-19 (Coronavirus), mediante el Decreto 655 de 2022 "*Por el cual se imparten Instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19, y el mantenimiento del orden público, se decreta el aislamiento selectivo con distanciamiento individual responsable y la reactivación económica segura*".

Dentro de las medidas modificadas, el artículo 6 del Decreto 655 de 2022 señala en su parágrafo 2 que "*Las entidades territoriales no podrán adicionar a los protocolos de bioseguridad la presentación obligatoria del carné de vacunación contra el covid-19 o certificado digital de vacunación en el que se evidencie el inicio del esquema de vacunación, como requisito de ingreso a eventos presenciales de carácter público o privado, salvo que la medida sea modificada por el Gobierno Nacional".*

De otro lado, mediante la Resolución 666 de 2022 se prorrogó hasta el 30 de junio de 2022 "la emergencia sanitaria por el coronavirus COVID-19, declarada mediante Resolución 385 de 2020, prorrogada por las Resoluciones 844, 1462, 2230 de 2020, 222, 738, 1315, 1913 de 2021 y 304 de 2022", y mediante la Resolución 692 de 2022 se adoptó el actual "protocolo general de bioseguridad" derogando la Resolución 350 de 2022.
Anexa certificados de:

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD.
INDUCCIÓN en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad.
MODULO 1 Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo.
MODULO SST 2 Riesgos en el puesto de trabajo y medidas de prevención de la entidad.

PAZ Y SALVO en formato GTH-F-074_V04_Formato_Entrega_Contratista_bienes
PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE: De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) NO registra bienes a cargo.

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,



LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTÍNEZ
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.3190829 DEL 01 DE FEBRERO DE 2022
Instructor G20