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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3310751 del 20 de enero de 2022

NOMBRE DEL CONTRATISTA: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de ciudadanía N° 1096949703

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios de apoyo a la gestion de carácter temporal como instructor, para la gestión del desarrollo curricular y la ejecución de acciones de formación titulada, complementaria y virtual en el área temática de COCINA y demás de su competencia, Programa Recurso Regular, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes, Vigencia 2022

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1. Realizar la planeación y alistamiento de las actividades de aprendizaje, seleccionando, adaptando o elaborando proyectos formativos-productivo con carácter empresarial, guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajo, diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje.2. Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad, garantizando la oportunidad y calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo tales como: a. Registro de proyecto formativo, b. Realizar la creación de la ruta de aprendizaje y asocio de aprendices a la ruta, c. verificar el registro de los eventos de las actividades de aprendizaje en un plazo máximo de los 8 primeros días hábiles de cada mes, evidenciando en el reporte horas la programación de la acción de formación y/o proyecto formativo según la duración de las competencias del programa de formación, d. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente.3. Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos institucionales, con el fin de contextualizar a los aprendices en el proceso formativo y del contexto productivo; en la misma orientar la apertura del portafolio de evidencias del proceso formativo, el reconocimiento de aprendizajes previos, de estilos y ritmos de aprendizaje para dar inicio a la acción de la formación.4. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular de los programas de formación del área temática objeto del contrato, así, aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la dirección de formación profesional integral, que conlleven al mantenimiento del grupo de aprendices matriculados por ficha procurando la deserción de aprendices de la formación aplicando y haciendo cumplir el reglamento del aprendiz.5. Solicitar oportunamente, el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soportes, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol.6. Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva a las o los aprendices que le sean asignados y documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI.7. Realizar la Evaluación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz, (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada del portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo a los criterios de

evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje.8. Llevar el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad.9. Reportar y sistematizar en el sistema de información dispuesto por la entidad según la planeación pedagógica del programa, las acciones de formación en portafolios de evidencias y en documentos que demuestren los resultados de la ejecución contractual, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro.10. Realizar la presentación de resultados de ejecución del programa de formación, sobre la pertinencia y validez del mismo, como índices de deserción y/o oportunidades de mejora o validez del mismo. Entregar acta con el informe de resultados por programa de formación al finalizar el contrato.11. Construir junto con el equipo de instructores de su red de conocimiento, el Banco de material didáctico para cada programa de formación con base en lineamientos institucionales, entregar una copia digital de este material a la coordinación académica.12. Realizar el alistamiento y aplicación de pruebas de calidad a aprendices y encuestas de satisfacción a las formaciones asignadas.13. Apoyar la articulación de las acciones formación con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGA; de acuerdo a las orientaciones de los lineamientos institucionales.14. Realizar actividades de promoción de la oferta, apoyando los procesos de planeación institucional, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA.15. Colaborar con la gestión de soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.16. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.17. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.18. Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.19. Apoyar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA de los aprendices, de manera informada y consentida por los mismos, garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.20. Participar en las jornadas de actualización, capacitación y transferencia tecnológica convocadas por el centro, para su implementación en las acciones del mismo.21. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.22. Aplicar al proceso de 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" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual. 23. Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta

ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito, realizando la entrega oportuna de los documentos y soportes de cuenta de cobro al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal.24. El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Tesorería o quien haga sus veces.25.El CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales).26. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual

LUGAR DE EJECUCIÓN: Jurisdicciòn del Centro Agroempresarial y Tiristico de los Andes

PLAZO DE EJECUCIÓN: *316* días
FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 01 de febrero de 2022

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 16 de diciembre de 2022

VIGENCIA POLIZA DEL CONTRATO: 30 de abril de 2023

VALOR DEL CONTRATO: TREINTA Y DOS MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA MIL PESOS MCTE ($32.390.000)

SUPERVISOR: EDGAR BONILLA SUAREZ

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cedula de ciudadanía N° CC13930275

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__x_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ 32.390.000
Valor Ejecutado	$ 30.750.000
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 1.640.000
Saldo a liberar	$

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

MES DE FEBRERO 2022
Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2449280 DE MALAGA SANTANDER DEL 2 AL 10 DE FEBRERO 2022 56 HORAS
COMPETENCIA : CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS
RA: 1 Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas
AA1:Reconocer las características de las materias primas AP1: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación

Formación titulada de

TECNICO EN COCINA ficha 2449280 DE MALAGA SANTANDER DEL 11 AL 28 DE FEBRERO 2022 96 HORAS
COMPETENCIA : MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE
RA: 1. Detectar los riesgos de contaminación 2. Efectuar operaciones de limpieza 3. Aplicar prácticas.
AA2:Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos
AP1: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos

MES DE MARZO 2022

Formación complementaria de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS ficha 2500097 de SOATA BOYACA del 1 al 8 de marzo 2022 40 horas
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE RA: 1 REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO

Formación complementaria de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS ficha 2509918 de SOATA BOYACA del 9 al 16 de marzo 2022 40 horas
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE RA: 1 REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2449280 DE MALAGA SANTANDER DEL 17 AL 30 DE MARZO 2022 80 HORAS
COMPETENCIA : CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS RA .2 Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta
AA2: Manejar estándares de compra de alimentos de manera responsable de acuerdo con órdenes
AP2Determinar acciones para el proceso de producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos

MES DE ABRIL 2022

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2449280 DE MALAGA SANTANDER DEL 01 AL 08 DE ABRIL 2022 48 HORAS

COMPETENCIA : CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS RA . 3. Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación
AA2: Manejar estándares de compra de alimentos de manera responsable AP2Determinar acciones para el proceso de producción de alimentos

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2449280 DE MALAGA SANTANDER DEL 09 AL 13 DE ABRIL 2022 32 HORAS
COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente RA . Efectuar procedimientos de alistamiento en materias
AA2: Manejar estándares de compra de alimentos de manera responsable AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de materias primas

Formación complementaria de HIGIENE Y MANIPULACION ficha 2527880 Y 2531287 de SAN ANDRES Y MALAGA del 18 al 22 de ABRIL 2022 40
Y DEL 25 AL 29 DE ABRIL COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE 80 HORAS
RA: 1 REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO 2. VERIFICAR EL MANEJO DE RESIDUOS 3. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN

MES DE MAYO 2022

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2449280 DE MALAGA SANTANDER DEL 02 AL 12 DE MAYO 2022 68 HORAS
COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de materias prim
RA . Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2449280 DE MALAGA SANTANDER DEL 12 AL 26 DE MAYO 2022 80 HORAS
COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de materias primas
RA . Realizar preparaciones de base de panadería y repostería según técnicas, orden de produccion y normatividad sanitaria AA2: Estandarizar

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2449280 DE MALAGA SANTANDER DEL 27 AL 31 DE MAYO 2022 12 HORAS
COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente AP4 PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONA
RA Elaborar productos de cocina de acuerdo con tecnica, receta estandar, orden de produccion y normatividad sanitaria. AA1: Apropiar

MES DE JUNIO 2022

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2449280 DE MALAGA SANTANDER DEL 01 AL 24 DE JUNIO 2022 132 HORAS
COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente AP4 PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONA

RA Elaborar productos de cocina de acuerdo con tecnica, receta estandar, orden de produccion y normatividad sanitaria..
AA1: Apropiar las técnicas de cocina, BASES PANADERIA repostería y panadería con medidas sanitarias para el proceso en producción

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2449280 DE MALAGA SANTANDER DEL 27 AL 30 DE JUNIO 2022 28 HORAS
COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente AP4 PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONA
RA Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración
AA2 Realizar preparaciones nacionales e internacionales de reposteria y panaderia de acuerdo a estandares establecidos y receta estándar

MES DE JULIO 2022

Actividades adicionales del 05 al 08 de julio diseño curricular ficha 2558491 técnico en cocina soata Boyacá. 38 HORAS
Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2449280 DE MALAGA SANTANDER DEL 11 AL 20 DE JULIO 2022 72 HORAS
COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente AP4 PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONA
RA Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios. AA3 : Proponer ensambles

Formación complementaria de COCINA TIPICA COLOMBIANA FICHA 2595558 MALAGA SANTANDER del 21 al 29 de julio 2022
COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS DEACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE 50 HORAS
AP4 PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL
TOTAL HORAS 160

MES DE AGOSTO 2022

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2558491 DE SOATA BOYACA DEL 1 AL 10 DE AGOSTO 2022 64HORAS

COMPETENCIA : CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS AP1Identificar las materias primas y los pelig

RA Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares

AA1 Reconocer las características de las materias primas necesarias para la preparación de alimentos de acuerdo con fichas técnicas de

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2558491 DE SOATA BOYACA DEL 11 AL 31 DE AGOSTO 2022 96 HORAS

COMPETENCIA : HIGIENE MANIPULACION DE ALIMENTOS AP1Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparació

RA 1. Detectar los riesgos de contaminación (físicos, químicos y biológicos).2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección3. Apli

AA2Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos y Implementar el P

TOTAL 160 HORAS

MES DE SEPTIEMBRE 2022

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2558491 DE SOATA BOYACA DEL 1 AL 22 DE SEPTIEMBRE 2022 128 HORAS

COMPETENCIA : CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

AP2: Determinar acciones para el proceso de producción de alimentos de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidosRA 2 .Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, Técnica 3. Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación AA1 Manejar estándares de compra de alimentos de manera responsable de acuerdo a ordenes de producción, recetas estandar y pronosticos de ventas.

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2558491 DE SOATA BOYACA DEL 26 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2022 32 HORAS

COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente

AP2: Determinar acciones para el proceso de producción de alimentos de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidos RA 1. Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.AA2 Realizar el alistamiento de materias primas aplicando técnicas en cortes, conservación y cocción con estandares de calidad identificando la evolución de la cocina, tipos de establecimientos donde se pueden aplicar con criterios tecnicos,. TOTAL 160 HORAS

MES DE OCTUBRE 2022

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2558491 DE SOATA BOYACA DEL 03 AL 13 DE 0ctubre 2022 68 HORAS

COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente

AP2: Determinar acciones para el proceso de producción de alimentos de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidosRA 2 .Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, fichaTécnica 3. Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminaciónAA2 Realizar el alistamiento de materias primas aplicando técnicas en cortes, conservación y cocción con estandares de calidad identificando la evolución de la cocina, tipos de establecimie.

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2558491 DE SOATA BOYACA DEL 14 AL 27 DE OCTUBRE 2022 80 HORAS

COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente

AP2: Determinar acciones para el proceso de producción de alimentos de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidosRA 1. Realizar preparaciones de base de panaderia y reposteria según tecnicas, orden de produccion y normatividad sanitaria.AA3 Estandarizar los productos bases de COCCINA paslteleria y reposteria para su preparación.,.

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2558491 DE SOATA BOYACA DEL 28 AL 31 DE OCTUBRE 2022 12 HORAS

COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente

AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de materias primas y bases para elaboración de preparaciones según recetas estandarizadas.RA Elaborar productos de cocina de acuerdo con tecnica, AA1 Apropiar las técnicas de cocina, BASES PANADERIA repostería y panadería con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos .TOTAL 160 HORAS

MES DE NOVIEMBRE 2022

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2558491 DE SOATA BOYACA DEL 01 AL 25 DE noviembre 2022 132 HORAS

COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente

AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de materias primas y bases para elaboración de preparaciones según recetas estandarizadas , flujos lógicos de RA Elaborar productos de cocina de acuerdo con tecnica, receta estandar, orden de produccion y normatividad sanitaria.AA1 Apropiar las técnicas de cocina, BASES PANADERIA repostería y panadería con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2558491 DE SOATA BOYACA DEL 26 AL 30 DE NOVIEMBRE 2022 28 HORAS

COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente

AP4 PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL RA 1Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración AA2 Realizar preparaciones nacionales e internacionales de reposteria y panaderia de acuerdo a estándares establecidos y receta estandar.,.

TOTAL 160 HORAS

MES DE DICIEMBRE 2022

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2558491 DE SOATA BOYACA DEL 01 AL 01 DE iciembre 2022 8 HORAS

COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente

AP4 PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL RA Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración AA2Realizar preparaciones nacionales e internacionales de reposteria y panaderia de acuerdo a estandares establecidos y receta estándar

Formación titulada de TECNICO EN COCINA ficha 2558491 DE SOATA BOYACA DEL 02 AL 10 DE DICIEMBRE 2022 60 HORAS

COMPETENCIA : PREPARACION DE ALIMENTOS de acuerdo a la solicitud del cliente

AP4 PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL RA Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios. AA3 Proponer ensambles de las preparaciones de acuerdo a tendencias de montaje y presentación, manejando teorías de diseño y color

Formacion complementaria de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SOATA BOYACA DEL 12 AL 16 DE DICIEMBRE 20 HORAS

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE RA: 1 REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO

Total 88 horas

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

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

La ejecución del contrato se desarrolló según los lineamientos de la ejecución de la formación profesional integral. Evidencio el cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales.

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,



EDGAR BONILLA SUAREZ

SUPERVISOR DEL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3310751