PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad, marzo 2023

Señor (a)
CIELO PATRICIA GARCES GALLEGO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4508280
Coordinadora Académica Titulada (E)
Centro de Comercio y Servicios
Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes marzo del año 2023

Referencia: No. CO1.PCCNTR.4508280 de 2023

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 UN MILLONES NOVECIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE.
A) Un primer pago por el valor de seiscientos cuarenta y tres mil trescientos treinta y tres pesos ($ 643.333) COP Incluido IVA, por el mes de enero de 2023. B) Ocho pagos iguales, por valor de tres millones ochocientos sesenta mil pesos ($3.860.000) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a septiembre de 2023. C) Un último pago por el valor de trecientos ochenta y seis mil pesos ($ 386.000) COP Incluido IVA, por el mes de octubre de 2023..

Plazo: Será hasta el 3 de 10 de 2023.

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

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

<table>
<tr><th>No.</th><th>Obligaciones</th><th>Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<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. de Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Municipio</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2561202</td><td>Cocina</td><td>Popayán</td><td>Jjueves , viernes de 18 a 22 y sab de 07 a 13</td><td>60</td></tr>
<tr><td>2679512</td><td>Servicios de barismo</td><td>Popayán</td><td>Miércoles de 18 a 22</td><td>12</td></tr>
<tr><td>2673716</td><td>Cocina</td><td>Santander de Q</td><td>Martes, miércoles, jueves de 7 a 13</td><td>12</td></tr>
<tr><td>2453718</td><td>Cocina</td><td>Popayán</td><td>Miercoles, jueves y viernes</td><td>42</td></tr>
<tr><td>2381393</td><td>Cocina</td><td>Popayán</td><td>Lunes, miercoles y viernes</td><td>32</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>158</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. de Ficha</th><th>Programa</th><th>No. Aprendices</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2453718</td><td></td><td>8</td><td></td></tr>
<tr><td>2381393</td><td></td><td>8</td><td></td></tr>
<tr><td>2024562</td><td></td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>2453728</td><td></td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>TOTAL HORAS MES</td><td>42</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>Técnico 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>EJECUCION</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>Producir alimentos de la cocina nacional e internacional</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 2.</td><td>2679512</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico servicios de barismo</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>Desarrollo de procesos de manipulación, análisis, caracterización y evaluación de la calidad del café, preparación y servicio de bebidas</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Realizar el diagnostico del servicio, la calidad y servicio de bebidas a base de café en las tiendas de cafés especiales de Popayán</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>PLANEACION</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 3.</td><td>2673716</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>Aplicar técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td></td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>ANALISIS</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 4.</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>Fortalecer las habilidad técnicas y sociales en el contexto productivo</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>ETAPA PRODUCTIVA</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 5.</td><td>2381393</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA</td></tr>
</table>
</td>
<td>Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo registrado en la plataforma LMS Territorium Fecha de publicación:15 de marzo</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>Proyecto</td><td>Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Fortalecer las habilidad técnicas y sociales en el contexto productivo</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>ETAPA PRODUCTIVA</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 6.</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>Fortalecer las habilidades técnicas y sociales en el contexto productivo</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>ETAPA PRODUCTIVA</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>Técnico en cocina</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>25</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>Aprendiz q se trasladó de la ficha 2453718 a esta ficha</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>José Tomas Giraldo</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 2.</td><td>2679512</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico en servicios de barrismo</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>25</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>Manifiesta verbalmente que se retira pero aun aparece en sofiaplus</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td></td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 3.</td><td>2673716</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico en cocina</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>25</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>7</td></tr>
<tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>3 aprendiices pendientes de inducción – 4 no participaron de la induccion</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>KEVIN ESTEEBEN DELGADO
LAURA ISABEL ABONIA</td></tr>
</table>
</td>
<td>Registro de inasistencias en el Aplicativo SOFIA PLUS

Fecha de Correo remitido a coordinación Académica mediante el cual se reporta la novedad del aprendiz- al correo (jacalvache@sena .edu.co)

No aplica</td>
</tr>
</table>

		<table><tr><td></td><td>KAREN LIZETH CASTRO</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 4.</td><td>2561231</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico en cocina</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>23</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>N/A</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 5.</td><td>2381393</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico en cocina</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>18</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>N/A</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 6.</td><td>2354718</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico en cocina</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>31</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>N/A</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 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 <table><tr><td>Ficha 1.</td><td>2561231</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico cocina</td></tr><tr><td>Resultado de aprendizaje</td><td></td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>23</td></tr><tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>6</td></tr><tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>17</td></tr><tr><td>**No. Aprendices sin valorar**</td><td>0</td></tr><tr><td>**Justificación de la no emisión de juicios**</td><td></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	Registros en Sofiaplus Reporte de juicios evaluativos Retroalimentación de evidencias en lataforma LMS territorium Registros en Sofiaplus

		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 **Ficha 1.** 2561202 **Programa** TECNIC COCINA **Nombre de los aprendices** 1.DINA MARCELA ORDOÑEZ **Ficha 2.** 2024562 **Programa** TECNIC COCINA **Nombre de los aprendices** 1.JUAN CARLOS ARANGO 2.GUSTAVO ADOLFO CASTILLO **Ficha 3.** 2254879 **Programa** TECNIC= COCINA **Nombre de los aprendices** 1.DIANA CAROLINA GARZON 2.JHON SEBSTIAN OSPINA **Ficha 4.** 2381393 **Programa** TECNIC COCINA **Nombre de los aprendices** 1.VIVIANA ALVAREZ MARTINEZ 2. LAURA VENTINA VALENCIA 3.SONIA PALECHOR PALECHOR 4. DUBAN YECITH HERNANDEZ GUAÑARITA 5. LUISA FERNANDA ALAVA ROSERO 6. CLAUDIA PATRICIA PEÑA ESTRADA 7. GLORIA MERCEDES SANDOBAL 8. **Ficha 5.** 2453718 **Programa** TECNIC COCINA **Nombre de los aprendices** 1. MARTHA LILIANA MARTINEZ 2.KATHERINE TATIANA CHAGUENDO PIZO 3.YINA PAOLA LIZ 4.DUBAN ALEXANDER MAMIAN **Ficha 6.** 2453728 **Programa** TECNIC COCINA **Nombre de los aprendices** 1. NATALIA REBOLLEDO 2.ANA MARIA RAMIREZ VALENCIA	Reporte de juicios evaluativos Retroalimentación de bitácoras en etapa productiva en Territorium

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)</td><td></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></td><td></td></tr></table></td><td>Actas, registro de asistencia

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

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 8623530766 de la planilla, Asopagos y cancelado en av villas, correspondiente al mes de **Febrero** de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

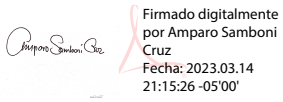
Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_x__ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se

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.

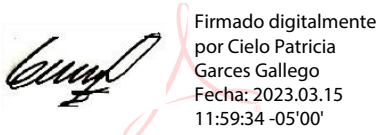
Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



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

Recibí a satisfacción:

Firma 

CIELO PATRICIA GARCES GALLEGO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.4508280
Coordinadora Académica Titulada (E)