PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bucaramanga 21 de abril de 2023

Señor (a)
JENNIFER PAOLA MONSALVE LEÓN
Instructora G14
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 4637335
Coordinadora Académica Programas Especiales CSET
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes 04 del año 2023

Referencia: No 4637335 del año (2023)

DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1098764496** de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en Sede Carrera 27, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia No **4637335**, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para un (1) contrato la suma de TREINTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS CINCUENTA ($31.883.650) PESOS MCTE. pagaderos de la siguiente forma: a) Un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de febrero de 2023 b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2023 por valor de TRES MILLONES CIENTO SESENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS CINCUENTA ($3.167.250) PESOS MCTE. C) y un pago final proporcional a los días ejecutados durante el mes de diciembre de 2023 Esta suma será pagada por el SENA al contratista en pagos mensuales, cada pago será proporcional a los días de ejecución del contrato en el periodo, teniendo como referente la suma de TRES MILLONES CIENTO SESENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS CINCUENTA ($3.167.250) PESOS MCTE que corresponde a un periodo de un mes contable.

Plazo: Será hasta el (19) de (12) de 2023.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Servicios personales de carácter temporal para orientar formación en el programa de atención a población desplazada conforme a los modelos formativos establecidos del CSET

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar formación a aprendices según su perfil, correspondiente a la “Convocatoria de la APE para la	N.A.	N.A.

	N.A. N.A. GTH-F-062 V09 conformación del Banco de Instructores del SENA" en los Programas y Competencias indicados en el "ANEXO 2. PLAN DE CONTRATACION DE INSTRUCTORES" y sus afines		
2	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia	Aplicación del Programa acorde al alistamiento, guias y material de apoyo.	Talleres y desarrollo de guía de aprendizaje.
3	Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciando oportunamente los formatos correspondientes. Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo	N.A.	N.A.
4	Cumplir el objeto del contrato según la programación que el SENA indique, dentro del Lugar de Ejecución, y acorde a los parámetros de costeo de la formación que la Dirección General del SENA establece (nota1: para los contratos de periodo fijo el lineamiento señala que el instructor contratista debe cumplir con 160 horas de formación directa al mes; nota2: para los contratos por horas, la programación que se costea es el número de horas de formación directa que el instructor contratista ejecute conforme lo establezca la coordinación académica correspondiente).	N.A.	N.A.
5	Dar cumplimiento estricto las normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA.	N.A.	N.A.
6	Participar en procesos de promoción de los programas de formación,	Participar en las reuniones con los lideres de las comunidades victimas	Registro Fotográficos

	servicios y actividades de divulgación tecnológica.		
7	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria relacionados en procesos formativos propios de su área.	N.A.	N.A.
8	Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices.	N.A.	N.A.
9	EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependencia del SENA.	Manifiesto que solo me encuentro laborando en el CSET.	Plataforma SECOP II Contrato No. 4637335
10	No utilizar, ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio propio o de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.	Utilización adecuada y personal de la información bajo mi responsabilidad.	Plantillas y documentos de compromiso SENA
11	Organizar y responder por el archivo propio de acuerdo con las tablas de retención documental vigentes para la entidad.	N.A.	N.A.
12	Conocer y aplicar los procesos, procedimientos, formatos, y demás documentación establecida en el SIGA relacionados con las actividades del contrato	Utilización de las plantillas autorizadas por el SENA para el manejo de la información	Plantillas y documentos de compromiso SENA.
13	Participar de reuniones y/o eventos y/o comités citados y/o delegados por la Subdirección de centro.	Participar en curso desarrollo de habilidades para el instrcutor sena, comité de calidad, encuentro ape.	Evidencia fotográfica
14	Contribuir a la planeación que realice el Centro de Servicios Empresariales y Turísticos para definir las acciones de la siguiente vigencia.	N.A.	N.A.
15	Brindar apoyo a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro	N.A.	N.A.
16	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	N.A.	N.A.
17	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del		

	SENA o de otras entidades o de GTH-F-062 V09 particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia; en consecuencia, deberán dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	N.A.	N.A.
18	Presentar los documentos necesarios para cada pago parcial del contrato según el plan de pagos garantizando su oportunidad, veracidad y completitud a fin de contribuir a la correcta ejecución del plan de caja que elabora el centro de formación.	Presentacion de la cuenta mes de Abril, mediante los archivos GF Y GC requeriddos.	Plataforma SECOP II
19	Mantener actualizadas las plataformas tecnológicas que el SENA disponga para el seguimiento, control y gestión conforme al objeto contractual. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes correspondientes a su ejecución.	Utilización de las plataforma asignadas al cumplimiento del contrato: Contratistas, SECOP II SIGEP II Sofia Plus	Plataformas: Contratistas, SECOP II SIGEP II Sofia Plus
20	el CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) para la realización de cada pago derivado del mismo; de acuerdo con los lineamientos que emita la Dirección General del SENA en cumplimiento a lo preceptuado en el Decreto 1273 del 23 de julio de 2018. Igualmente, el CONTRATISTA deberá afiliarse a la ARL con el nivel de riesgo que indique el SENA.	Presentacion cuenta mes de Abril Revisión Catálogo cursos complementarios 2023 Ejecución de formación complementaria	Archivos GF Y GC. Evidencia fotográfica
21	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: procurar el cuidado integral de su salud; contar con los elementos de protección personal	Pago de aporte a la seguridad social de manera oportuna	Pago mes de Abril año 2023

	necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo; informar oportunamente al supervisor y/o subdirección del centro la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, enfermedades laborales y cualquier novedad derivada del contrato; participar en las actividades de prevención y promoción organizadas por el SENA, el Comités Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales; cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.		
22	Las demás que correspondan y seán necesarias para el correcto cumplimiento del objeto contratado	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 No.62729821 de la planilla, operador Arus y periodo abril. (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,



DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA
Contratista
C.C. No. 1098764496 de Bucaramanga

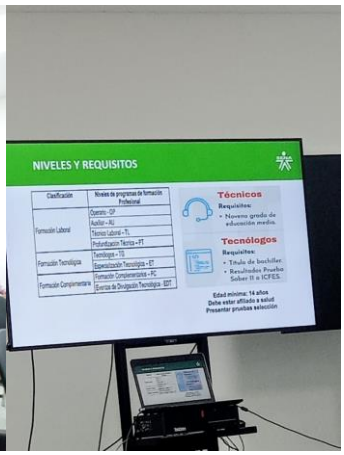
Recibí a satisfacción:

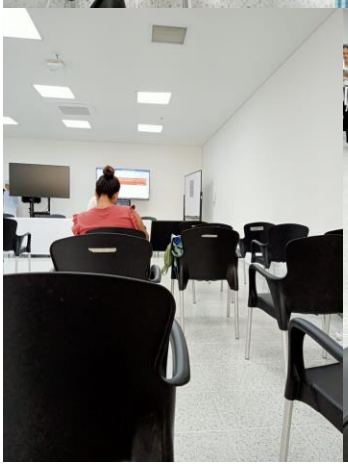
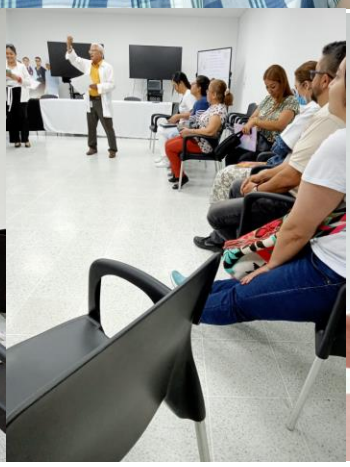
JENNIFER PAOLA MONSALVE LEÓN
Instructora G14
Supervisor(a) Contrato 4637335 de 2023
Cargo Coordinadora Académica de programas Especiales

EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Asistencia al las sesiónes uno, dos y tres curso desarrollo de habilidades para el desempeño del instructor sena en el auditorio.

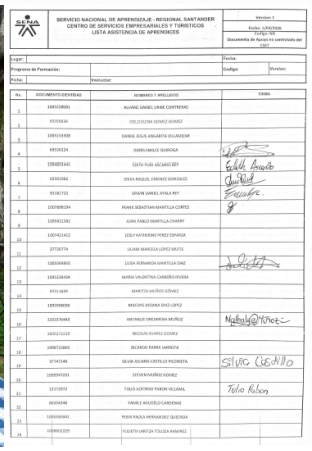


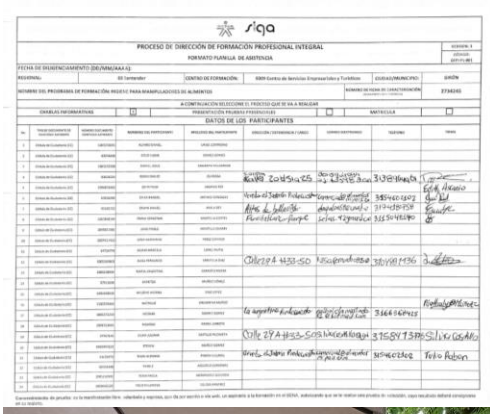



Terminación de marzo ficha 2734245 Higiene Para Manipuladores de Alimentos, de acuerdo a linemientos cset.







PROCESO: DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

DATOS DE LOS PARTICIPANTES







GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA

DATOS IMPORTANTES SOBRE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA

ACCIONES QUE PODEMOS REALIZAR

terminación de marzo ficha 2735603 Cocina Saludable. Ejecución de la formación de acuerdo a linemientos cset.















GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA

3)Utilizar grasas saludables, preferentemente aceite de oliva virgen y en su justa cantidad.

4)Si la sartén tiene antiadherente algo gastado y se empieza a pegar la comida debes renovarla.

5) Para esparcir mejor o disolver la cantidad de aceite.

6) Usa utensilios de madera, solo cuando estén desbarnizados o en mal estado. Compra otro nuevo ya que si sigues usando en qué está viejo puede contener hongos y bacterias no deseadas.

7)Puedes crear tus propios aceites aromatizados para aliñar tus platos con otro gusto, en frío agrégale hierbas frescas y condimentos en grano. Déjalo siempre, cuando lo uses simplemente lo tamizas y agregas solo el aceite.

8)Rempleza las frituras por preparaciones cocidas o al horno. Allí se concentran los sabores propios de los alimentos. Puedes agregar una salsa o aderezo para realzar el sabor y color.

9)Si usas azúcar blanca para cocinar, busca otras opciones menos refinadas como el azúcar morena, panela, miel, etc. Busca en internet los diez nombres del azúcar para que identifiques que productos empaquetados la tienen.

10) Recuerda que la mantequilla o grasa de cerdo su mil veces mejor que al aceite de palma, soya, girasol, canola. Ya que la mantequilla de cerdo es más natural. Los aceites industriales son artificiales. Excepto el aceite de oliva que es muy bueno.

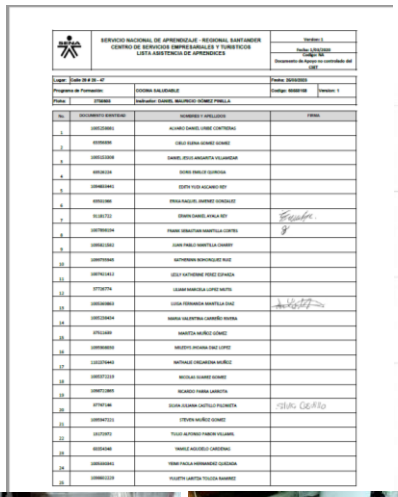
11) Puedes utilizar todo tipo de especias o hierbas aromáticas si te gustan. Tanto frescas, cómo secas.

12) Si tienes una enfermedad como hipoglicemia, diabetes, cáncer, alguna patología o secuela de salud recuerda siempre consoer que alimentos debes consumir. Esto te lo dice una nutricionista o un endocrinólogo. Si quieres saber cómo cocinar eso te lo enseña un profesional en gastronomía que es especialico en cocina vegetariana, vegana o saludable. Normalmente las nutricionistas y los médicos no saben cocinar por qué no han estudiado para ello. Solo lo hacen por diferentes motivos.

13) Utiliza poca sal y de preferencia que sea gruesa. Ya que gastronómicamente hablando penetra menos en los alimentos, conserva el sabor natural, color y propiedades nutricionales.

14) Consuma productos como la quinua, el pipa pipa, el amaranto, la chía, frutos secos, que los consigues es tiendas naturistas, graneros, tiendas especializadas en estos productos.

¡¡capacítate continuamente para estar mejor calificado laboralmente!



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - REGIONAL SANTANDER
CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS
LISTA ASISTENCIA DE APRENDICES



siga
PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA
DATOS DE LOS PARTICIPANTES



















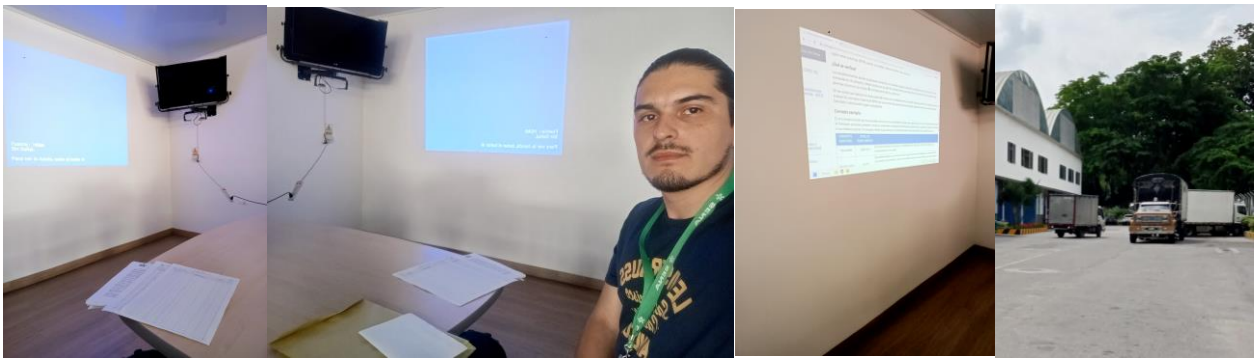




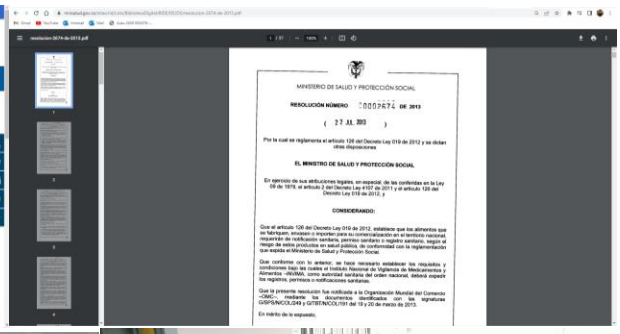




Ejecución ficha de abril 2741480 Higiene Para Manipuladores de Alimentos. Ejecución de la formación de acuerdo a linemientos cset.

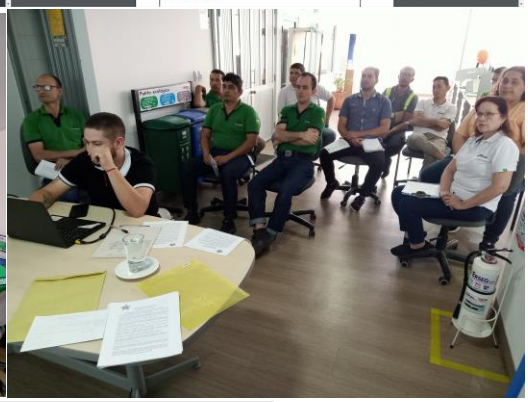



Invima
MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL
Preventivo Recomienda a Empresarios y Emprendedores
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) sinónimo de responsabilidad e inocuidad en los alimentos


MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL
RESOLUCIÓN NÚMERO 2674 DE 2013
EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL
CONSIDERANDO:








icotrans

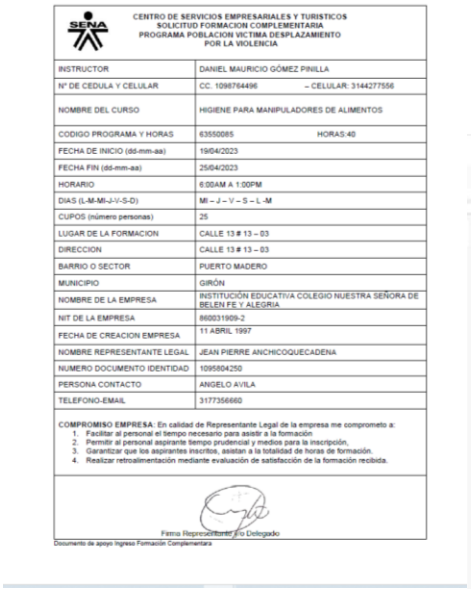

SENA
DATOS IMPORTANTES SOBRE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS


SENA
ACCIONES QUE PODEMOS REALIZAR





Nueva ficha Higiene para manipuladores de alimentos grupo 1 Fe y Alegria Nuestra señora de Belen de 19 al 25 de abril 6:00am a 1:00pm



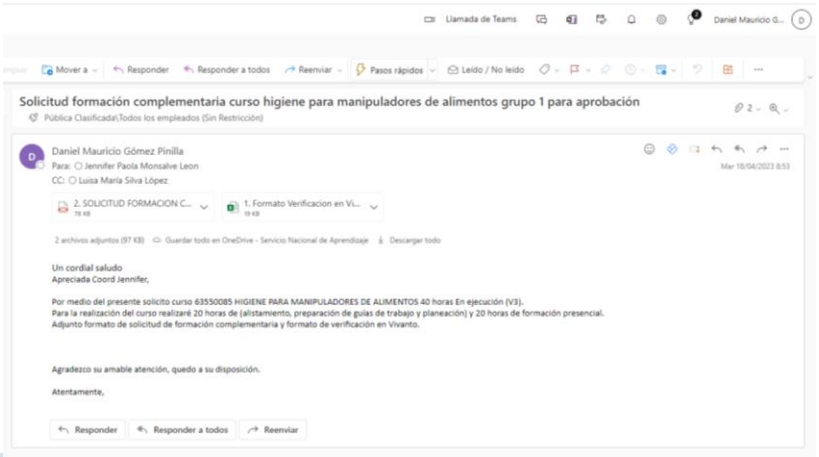
CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS
SOLICITUD FORMACION COMPLEMENTARIA
PROGRAMA POBLACION VICTIMA DESPLAZAMIENTO
POR LA VIOLENCIA

INSTRUCTOR	DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA
N° DE CEDULA Y CELULAR	CC. 1098764496 – CELULAR: 3144277556
NOMBRE DEL CURSO	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
CODIGO PROGRAMA Y HORAS	63550085 HORAS:40
FECHA DE INICIO (dd-mm-aa)	19/04/2023
FECHA FIN (dd-mm-aa)	25/04/2023
HORARIO	6:00AM A 1:00PM
DIAS (L-M-MI-J-V-S-D)	MI – J – V – S – L -M
CUPOS (número personas)	25
LUGAR DE LA FORMACION	CALLE 13 # 13 – 03
DIRECCION	CALLE 13 # 13 – 03
BARRIO O SECTOR	PUERTO MADERO
MUNICIPIO	GIRÓN
NOMBRE DE LA EMPRESA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE BELEN FE Y ALEGRIA
NIT DE LA EMPRESA	860031909-2
FECHA DE CREACION EMPRESA	11 ABRIL 1997
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL	JEAN PIERRE ANCHICOQUECADENA
NUMERO DOCUMENTO IDENTIDAD	1095804250
PERSONA CONTACTO	ANGELO AVILA
TELEFONO-EMAIL	3177356660

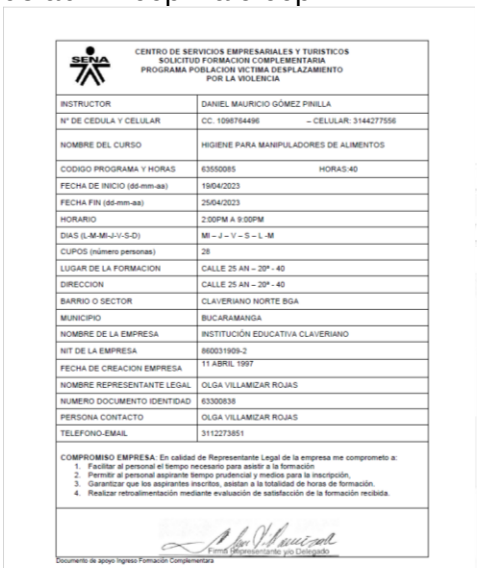
COMPROMISO EMPRESA: En calidad de Representante Legal de la empresa me comprometo a:
1. Facilitar al personal el tiempo necesario para asistir a la formación
2. Permitir al personal aspirante tiempo prudencial y medios para la inscripción,
3. Garantizar que los aspirantes inscritos, asistan a la totalidad de horas de formación.
4. Realizar retroalimentación mediante evaluación de satisfacción de la formación recibida.

Firma Representante y/o Delegado

Documento de apoyo Ingreso Formación Complementaria



Nueva ficha Higiene para manipuladores de alimentos grupo 2 Fe y Alegria Claveriano de 19 al 25 de abril 2:00pm a 9:00pm



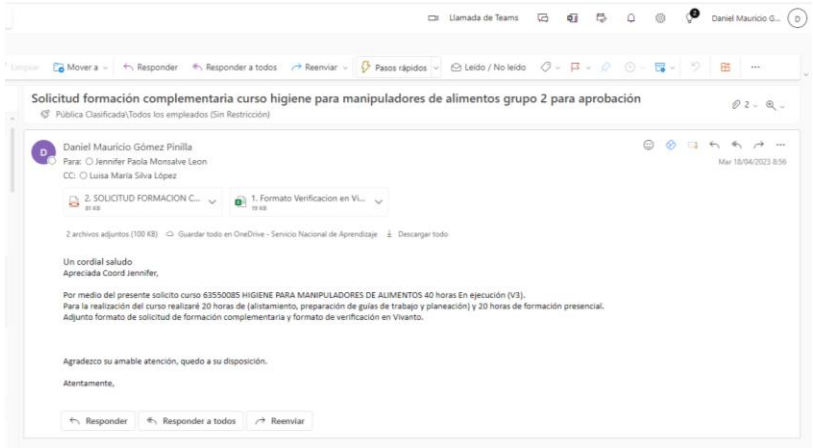
CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS
SOLICITUD FORMACION COMPLEMENTARIA
PROGRAMA POBLACION VICTIMA DESPLAZAMIENTO
POR LA VIOLENCIA

INSTRUCTOR	DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA
N° DE CEDULA Y CELULAR	CC. 1098764496 – CELULAR: 3144277556
NOMBRE DEL CURSO	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
CODIGO PROGRAMA Y HORAS	63550085 HORAS:40
FECHA DE INICIO (dd-mm-aa)	19/04/2023
FECHA FIN (dd-mm-aa)	25/04/2023
HORARIO	2:00PM A 9:00PM
DIAS (L-M-MI-J-V-S-D)	MI – J – V – S – L -M
CUPOS (número personas)	28
LUGAR DE LA FORMACION	CALLE 25 AN – 20ª - 40
DIRECCION	CALLE 25 AN – 20ª - 40
BARRIO O SECTOR	CLAVERIANO NORTE BGA
MUNICIPIO	BUCARAMANGA
NOMBRE DE LA EMPRESA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIANO
NIT DE LA EMPRESA	860031909-2
FECHA DE CREACION EMPRESA	11 ABRIL 1997
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL	OLGA VILLAMIZAR ROJAS
NUMERO DOCUMENTO IDENTIDAD	63300838
PERSONA CONTACTO	OLGA VILLAMIZAR ROJAS
TELEFONO-EMAIL	3112273851

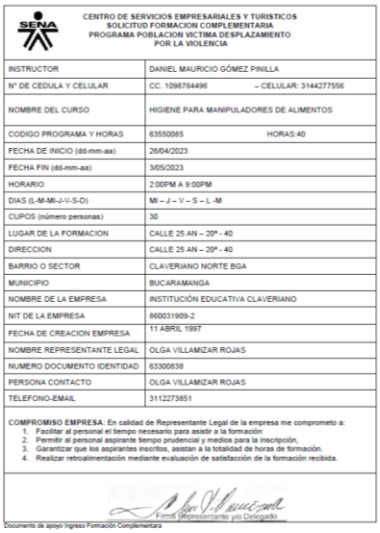
COMPROMISO EMPRESA: En calidad de Representante Legal de la empresa me comprometo a:
1. Facilitar al personal el tiempo necesario para asistir a la formación
2. Permitir al personal aspirante tiempo prudencial y medios para la inscripción,
3. Garantizar que los aspirantes inscritos, asistan a la totalidad de horas de formación.
4. Realizar retroalimentación mediante evaluación de satisfacción de la formación recibida.

Firma Representante y/o Delegado

Documento de apoyo Ingreso Formación Complementaria



Nueva ficha Higiene para manipuladores de alimentos grupo 3 Fe y Alegría Claveriano de 26 abril a 5 de mayo 2:00pm a 9:00pm



CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS
SOLICITUD FORMACION COMPLEMENTARIA
PROGRAMA POBLACION VICTIMA DESPLAZAMIENTO
POR LA VIOLENCIA

INSTRUCTOR	DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA
N° DE CEDULA Y CELULAR	CC. 1098764496 – CELULAR: 3144277556
NOMBRE DEL CURSO	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
CODIGO PROGRAMA Y HORAS	63550085 HORAS:40
FECHA DE INICIO (dd-mm-aa)	26/04/2023
FECHA FIN (dd-mm-aa)	3/05/2023
HORARIO	2:00PM A 9:00PM
DIAS (L-M-MI-J-V-S-D)	MI – J – V – S – L -M
CUPOS (número personas)	30
LUGAR DE LA FORMACION	CALLE 25 AN – 20ª - 40
DIRECCION	CALLE 25 AN – 20ª - 40
BARRIO O SECTOR	CLAVERIANO NORTE BGA
MUNICIPIO	BUCARAMANGA
NOMBRE DE LA EMPRESA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIANO
NIT DE LA EMPRESA	860031909-2
FECHA DE CREACION EMPRESA	11 ABRIL 1997
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL	OLGA VILLAMIZAR ROJAS
NUMERO DOCUMENTO IDENTIDAD	63300838
PERSONA CONTACTO	OLGA VILLAMIZAR ROJAS
TELEFONO-EMAIL	3112273851

COMPROMISO EMPRESA: En calidad de Representante Legal de la empresa me comprometo a:
1. Facilitar al personal el tiempo necesario para asistir a la formación
2. Permitir al personal aspirante tiempo prudencial y medios para la inscripción,
3. Garantizar que los aspirantes inscritos, asistan a la totalidad de horas de formación.
4. Realizar retroalimentación mediante evaluación de satisfacción de la formación recibida.

Firma Representante y/o Delegado

Documento de apoyo Ingreso Formación Complementara

