



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, septiembre de 2023

Señora

OLGA LUCIA HOYOS ASTUDILLO

SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4508400

Coordinadora Académica

Centro de Comercio y Servicios

Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual septiembre del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR.4508400 del año 2023

Claudia Cilena Rojas Fernández, identificado con la cédula de ciudadanía No. 34.568.892 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación académica, 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: 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 2023. B) Un último pago por el valor de Un millón novecientos treinta mil pesos (\$1,930.000) COP Incluido IVA, por el mes de diciembre 2023.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre 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 Específicas:

No.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias																																																																	
1	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	<div>Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización:</div> <table><thead><tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Municipio</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr></thead><tbody><tr><td>Ficha 2673688</td><td>Técnico servicios restaurante y Bar</td><td>Popayán</td><td>7:00 – 13:00</td><td>6</td></tr><tr><td>Ficha 2774280</td><td>Técnico en servicios de Barismo</td><td>Popayán</td><td>13:00 – 18:00</td><td>20</td></tr><tr><td>Ficha 2620984</td><td>Tecnólogo en Gestión empresarial</td><td>Popayán</td><td>13:00 – 18:00</td><td>20</td></tr><tr><td>Ficha 2774283</td><td>Técnico en panificación</td><td>Popayán</td><td>13:00 – 19:00</td><td>18</td></tr><tr><td></td><td>Seguimientos etapa productiva</td><td>Popayán, Santander de Quilichao, Cali, Yumbo</td><td>07:00 – 17:00</td><td>10</td></tr><tr><td></td><td>Equipo PREVIOS 2023</td><td>Popayán</td><td>08:00 – 18:00</td><td>24</td></tr><tr><td></td><td>Jornada de Desarrollo Curricular</td><td>Popayán</td><td>08:00 – 18:00</td><td>40</td></tr><tr><td></td><td>Apoyo talleres gastronómico</td><td>Popayán</td><td>08:00 – 18:00</td><td>10</td></tr><tr><td></td><td>Apoyo Sennova</td><td>Popayán</td><td>08:00 – 18:00</td><td>16</td></tr><tr><td></td><td>Apoyo certificaciones</td><td>Popayán</td><td>08:00 – 18:00</td><td>8</td></tr><tr><td></td><td>Apoyo produccion de centro</td><td>Popayán</td><td>08:00 – 18:00</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>TOTAL HORAS MES</td><td>177</td></tr></tbody></table> <div>NOTA: Inserte Filas si es requerido</div>	No. Ficha	Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes	Ficha 2673688	Técnico servicios restaurante y Bar	Popayán	7:00 – 13:00	6	Ficha 2774280	Técnico en servicios de Barismo	Popayán	13:00 – 18:00	20	Ficha 2620984	Tecnólogo en Gestión empresarial	Popayán	13:00 – 18:00	20	Ficha 2774283	Técnico en panificación	Popayán	13:00 – 19:00	18		Seguimientos etapa productiva	Popayán, Santander de Quilichao, Cali, Yumbo	07:00 – 17:00	10		Equipo PREVIOS 2023	Popayán	08:00 – 18:00	24		Jornada de Desarrollo Curricular	Popayán	08:00 – 18:00	40		Apoyo talleres gastronómico	Popayán	08:00 – 18:00	10		Apoyo Sennova	Popayán	08:00 – 18:00	16		Apoyo certificaciones	Popayán	08:00 – 18:00	8		Apoyo produccion de centro	Popayán	08:00 – 18:00	5				TOTAL HORAS MES	177	Reporte Mensual de Instructor (RMI) Septiembre
No. Ficha	Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes																																																																
Ficha 2673688	Técnico servicios restaurante y Bar	Popayán	7:00 – 13:00	6																																																																
Ficha 2774280	Técnico en servicios de Barismo	Popayán	13:00 – 18:00	20																																																																
Ficha 2620984	Tecnólogo en Gestión empresarial	Popayán	13:00 – 18:00	20																																																																
Ficha 2774283	Técnico en panificación	Popayán	13:00 – 19:00	18																																																																
	Seguimientos etapa productiva	Popayán, Santander de Quilichao, Cali, Yumbo	07:00 – 17:00	10																																																																
	Equipo PREVIOS 2023	Popayán	08:00 – 18:00	24																																																																
	Jornada de Desarrollo Curricular	Popayán	08:00 – 18:00	40																																																																
	Apoyo talleres gastronómico	Popayán	08:00 – 18:00	10																																																																
	Apoyo Sennova	Popayán	08:00 – 18:00	16																																																																
	Apoyo certificaciones	Popayán	08:00 – 18:00	8																																																																
	Apoyo produccion de centro	Popayán	08:00 – 18:00	5																																																																
			TOTAL HORAS MES	177																																																																
		<div>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</div> <table><thead><tr><th>No. Ficha</th><th>Programa</th><th>No. Aprendices</th><th>Horas Mes</th></tr></thead><tbody><tr><td>Ficha 2398192-2237909-2453728-2561202-2561231-2251460</td><td>Técnico en servicios de restaurante y Bar. Tecnólogo en Panificación, Técnico en cocina, Técnico en barismo</td><td>5</td><td>10</td></tr><tr><td>Ficha 2</td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>	No. Ficha	Programa	No. Aprendices	Horas Mes	Ficha 2398192-2237909-2453728-2561202-2561231-2251460	Técnico en servicios de restaurante y Bar. Tecnólogo en Panificación, Técnico en cocina, Técnico en barismo	5	10	Ficha 2				Reporte Mensual de Instructor (RMI) Diario de campo del mes anterior al reporte																																																					
No. Ficha	Programa	No. Aprendices	Horas Mes																																																																	
Ficha 2398192-2237909-2453728-2561202-2561231-2251460	Técnico en servicios de restaurante y Bar. Tecnólogo en Panificación, Técnico en cocina, Técnico en barismo	5	10																																																																	
Ficha 2																																																																				



		<table><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> <p>NOTA: Inserte Filas si es requerido</p>	Ficha 4						TOTAL HORAS MES														
Ficha 4																							
		TOTAL HORAS MES																					
2	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	<p>Ejecución de acciones de formación profesional integral de acuerdo con las políticas y procedimientos institucionales.</p> <table><tr><td>Ficha 1.</td><td>2673688</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico en servicios de restaurante y Bar</td></tr><tr><td>Proyecto</td><td>Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.</td></tr><tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td></td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 2.</td><td>2774280</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico en servicios de Barismo</td></tr><tr><td>Proyecto</td><td></td></tr><tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Realizar el diagnóstico del servicio, la calidad y la preparación de bebidas a base de café en las tiendas de cafés especiales de la ciudad de Popayán</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td></td></tr></table> <p>Inserte más fichas si lo requiere</p>	Ficha 1.	2673688	Programa	Técnico en servicios de restaurante y Bar	Proyecto	Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.	Actividad del proyecto	Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.	Fase del proyecto		Ficha 2.	2774280	Programa	Técnico en servicios de Barismo	Proyecto		Actividad del proyecto	Realizar el diagnóstico del servicio, la calidad y la preparación de bebidas a base de café en las tiendas de cafés especiales de la ciudad de Popayán	Fase del proyecto		<p>Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo registrado en la plataforma LMS Territorium</p> <p>Fecha de publicación: septiembre 2023</p>
Ficha 1.	2673688																						
Programa	Técnico en servicios de restaurante y Bar																						
Proyecto	Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.																						
Actividad del proyecto	Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.																						
Fase del proyecto																							
Ficha 2.	2774280																						
Programa	Técnico en servicios de Barismo																						
Proyecto																							
Actividad del proyecto	Realizar el diagnóstico del servicio, la calidad y la preparación de bebidas a base de café en las tiendas de cafés especiales de la ciudad de Popayán																						
Fase del proyecto																							
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 aprendices por bienestar o por	<p>Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos.</p> <table><tr><td>Ficha 1.</td><td></td></tr><tr><td>Programa</td><td></td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td></td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>Si aplica de lo contrario registrar N/A)</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>Si aplica de lo contrario registrar N/A)</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>Si aplica de lo contrario registrar N/A)</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 2.</td><td></td></tr><tr><td>Programa</td><td></td></tr></table>	Ficha 1.		Programa		No. Aprendices matriculados		No. Aprendices con novedades	Si aplica de lo contrario registrar N/A)	Novedad reportada (nombre)	Si aplica de lo contrario registrar N/A)	Nombre de aprendices	Si aplica de lo contrario registrar N/A)	Ficha 2.		Programa		<p>Registro de inasistencias en el Aplicativo SOFIA PLUS</p> <p>NO APLICA</p>				
Ficha 1.																							
Programa																							
No. Aprendices matriculados																							
No. Aprendices con novedades	Si aplica de lo contrario registrar N/A)																						
Novedad reportada (nombre)	Si aplica de lo contrario registrar N/A)																						
Nombre de aprendices	Si aplica de lo contrario registrar N/A)																						
Ficha 2.																							
Programa																							



	coordinación académica y reporte de buenas prácticas o casos éxitos por los aprendices.	<table><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td></td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>Si aplica de lo contrario registrar N/A)</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>Si aplica de lo contrario registrar N/A)</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>Si aplica de lo contrario registrar N/A)</td></tr></table> <p>Inserte más fichas si lo requiere</p>	No. Aprendices matriculados		No. Aprendices con novedades	Si aplica de lo contrario registrar N/A)	Novedad reportada (nombre)	Si aplica de lo contrario registrar N/A)	Nombre de aprendices	Si aplica de lo contrario registrar N/A)															
No. Aprendices matriculados																									
No. Aprendices con novedades	Si aplica de lo contrario registrar N/A)																								
Novedad reportada (nombre)	Si aplica de lo contrario registrar N/A)																								
Nombre de aprendices	Si aplica de lo contrario registrar N/A)																								
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.	<p>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.</p> <p>Juicios para etapa lectiva</p> <table><tr><td>Ficha 1.</td><td>2774280</td></tr><tr><td>Programa</td><td>TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO</td></tr><tr><td>Resultados de aprendizaje</td><td>INDUCCION</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>28</td></tr><tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>2</td></tr><tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>17</td></tr><tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>9</td></tr><tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>Aprendices en proceso de retiro y deserción Y PENDIENTES DE INDUCCIÓN</td></tr></table> <p>Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)</p> <p>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.</p> <table><tr><td>Ficha 1.</td><td></td></tr><tr><td>Programa</td><td></td></tr><tr><td>Nombre de los aprendices</td><td></td></tr></table> <p>Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)</p>	Ficha 1.	2774280	Programa	TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	Resultados de aprendizaje	INDUCCION	No. Aprendices matriculados	28	No. Aprendices retirados	2	No. Aprendices aprobados	17	No. Aprendices sin valorar	9	Justificación de la no emisión de juicios	Aprendices en proceso de retiro y deserción Y PENDIENTES DE INDUCCIÓN	Ficha 1.		Programa		Nombre de los aprendices		Registros en Sofiaplus Reporte de juicios evaluativos Retroalimentación de evidencias en lataforma LMS territorium
Ficha 1.	2774280																								
Programa	TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO																								
Resultados de aprendizaje	INDUCCION																								
No. Aprendices matriculados	28																								
No. Aprendices retirados	2																								
No. Aprendices aprobados	17																								
No. Aprendices sin valorar	9																								
Justificación de la no emisión de juicios	Aprendices en proceso de retiro y deserción Y PENDIENTES DE INDUCCIÓN																								
Ficha 1.																									
Programa																									
Nombre de los aprendices																									



	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		
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				NO APLICA
Actividad realizada		Horas ejecutadas				

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
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. 9455838591 de la planilla, operador Aportes en línea mes de agosto 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 entidades del Estado el (los) cual(es) se

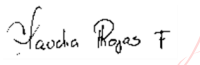


encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia 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 Claudia
C. Rojas Fernández
Fecha: 2023.09.20 17:44:09 -05'00'

Claudia Rojas Fernández
Contratista
C.C. No. 34.568.892 de Popayán.

Recibí a satisfacción:

 Firmado digitalmente
por Olga Lucia Hoyos
Astudillo
Fecha: 2023.09.20
15:20:09 -05'00'

Firma
OLGA LUCIA HOYOS ASTUDILLO
Supervisor(a) Contrato **CO1.PCCNTR.4508400 de 2023**
Coordinadora Académica Titulada