PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, octubre de 2023

Señor (a)
ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO **No. CO1.PCCNTR.4637408**
Coordinadora Académica Programas Especiales
Dependencia Centro de Comercio y Servicios
Popayán, Cauca

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

Referencia: CO1.PCCNTR.4637408 del año 2023.

(Orlin Milena Parra Jara, identificado con la cédula de ciudadanía No. 34331105 de Popayán, Cauca, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio y Servicios SENA, 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: El valor del presente contrato, asciende a una suma de **TREINTA Y TRES MILLONES DE PESOS M/CTE (COP $33.000.000)** incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario al que pertenezca el contratista). Ésta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: A) Un primer pago, Un millón setecientos setenta y seis mil pesos ($ 1,776,000) COP Incluido IVA, por el mes de febrero de 2023 B) Nueve pagos iguales, por valor de tres millones trescientos treinta mil pesos ($3.330.000) COP Incluido IVA, por los meses de marzo a noviembre de 2023. C) Un último pago, por valor de un millón quinientos cincuenta y cuatro mil pesos ($1,554,000) COP Incluido IVA, por el mes de diciembre de 2023.

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2023.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales como instructor aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos en el programa de desplazados, en los diseños curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación profesional integral en la modalidad presencial y/o virtual; 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 alcance del contrato, de acuerdo con el horario de formación acordado con la comunidad y/o los aprendices y socializado con anterioridad a la Coordinación Académica, sin afectar la intensidad horaria requerida para cada acción formativa en el marco de las</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. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2845703</td><td>Procesos Básicos de Panadería.</td><td>8am a 6pm</td><td>7</td></tr>
<tr><td>2865359</td><td>Procesos Básicos de Panadería.</td><td>8am a 6pm</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Pendiente</td><td>Procesos Básicos de Panadería.</td><td>8am a 6pm</td><td>53</td></tr>
<tr><td colspan="3">TOTAL HORAS MES</td><td>160</td></tr>
</table></td><td>Repositorio SharePoint INFORMES CONTRACTUALES 2023 CAPE - Home (sharepoint.com)

Carpetas:
GC/
GESTION SOFIA/
PROGRAMADOR MES A MES</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>políticas de calidad, pertinencia y eficacia.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Realizar actividades de desarrollo curricular de conformidad con el procedimiento de la formación profesional integral del SENA.</td><td>Diligenciar las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para los aprendices en los formatos o instrumentos oficiales actualizados y publicarlos en el aplicativo COMPROMISO
<table>
<tr><td>No. Ficha</td><td>2845703</td></tr>
<tr><td>Nombre Programa</td><td>Proceso Básicos de Panadería.</td></tr>
<tr><td>Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)</td><td>Alistar la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso.

Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido.

Utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente.

Dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente.
Incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas.

Alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según
Especificaciones del proceso

Las actividades son dirigidas mediante la siguiente guía:

GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje Procesos Básicos de Panadería - 100 horas - Ficha 2845703 - Inzá (El Hato).</td></tr>
</table></td><td>Repositorio SharePoint INFORMES CONTRACTUALES 2023 CAPE - Home (sharepoint.com)

Carpetas:

GC/

FORMACION</td></tr>
</table>

				Y el material de apoyo utilizado es el siguiente: Material de Apoyo 1 - El trigo y la harina - Ficha 2845703 - Inzá (El Hato). Material de Apoyo 2 - Materias Primas para la industria de la panificación - Ficha 2845703 - Inzá (El Hato). Material de Apoyo 3 - Procesos ténicos en la elaboración de productos de panadería - Ficha 2845703 - Inzá (El Hato). Material de Apoyo 4 - Productos básicos de panadería - Ficha 2845703 - Inzá (El Hato). Material de Apoyo 5 - Productos de panadería saludable - Ficha 2845703 - Inzá (El Hato). Material de Apoyo 6 - Productos de panadería de masas dulces - Ficha 2845703 - Inzá (El Hato). Material de Apoyo 7 - Productos de bollería - Ficha 2845703 - Inzá (El Hato).
			Total Horas asignadas	7	

No. Ficha	2865359
Nombre Programa	Proceso Básicos de Panadería.
Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Alistar la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso. Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido.

				Utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente. Dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente. Incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas. Alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según Especificaciones del proceso Las actividades son dirigidas mediante la siguiente guía: GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje Procesos Básicos de Panadería - 100 horas - Ficha 2865359 - Popayán. Y el material de apoyo utilizado es el siguiente: Material de Apoyo 1 - El trigo y la harina - Ficha 2865359 - Popayán. Material de Apoyo 2 - Materias Primas para la industria de la panificación - Ficha 2865359 - Popayán. Material de Apoyo 3 - Procesos ténicos en la elaboración de productos de panadería - Ficha 2865359 - Popayán. Material de Apoyo 4 - Productos básicos de panadería - Ficha 2865359 - Popayán. Material de Apoyo 5 - Productos de panadería saludable - - Ficha 2865359 - Popayán.	

			Material de Apoyo 6 - Productos de panadería de masas dulces - Ficha 2865359 - Popayán. Material de Apoyo 7 - Productos de bollería - Ficha 2865359 - Popayán.	
		Total Horas asignadas	100	

No. Ficha	Pendiente
Nombre Programa	Proceso Básicos de Panadería.
Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Alistar la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso. Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. Utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente. Dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente. Incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas. Alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según Especificaciones del proceso Las actividades son dirigidas mediante la siguiente guía: GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje Procesos Básicos de Panadería - 100 horas - Ficha Pendiente - Inzá (El Refugio). Y el material de apoyo utilizado es el siguiente:

			Material de Apoyo 1 - El trigo y la harina - Ficha Pendiente - Inzá (El Refugio). Material de Apoyo 2 - Materias Primas para la industria de la panificación - Ficha Pendiente - Inzá (El Refugio). Material de Apoyo 3 - Procesos ténicos en la elaboración de productos de panadería - Ficha Pendiente - Inzá (El Refugio). Material de Apoyo 4 - Productos básicos de panadería - Ficha Pendiente - Inzá (El Refugio). Material de Apoyo 5 - Productos de panadería saludable - Ficha Pendiente - Inzá (El Refugio). Material de Apoyo 6 - Productos de panadería de masas dulces - Ficha Pendiente - Inzá (El Refugio). Material de Apoyo 7 - Productos de bollería Ficha Pendiente - Inzá (El Refugio).	
		Total Horas asignadas	53	
3	Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el centro de formación demande.	**Otras**. Previa autorización Coordinación Académica No aplica para el mes en curso.		No aplica para el mes en curso

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.

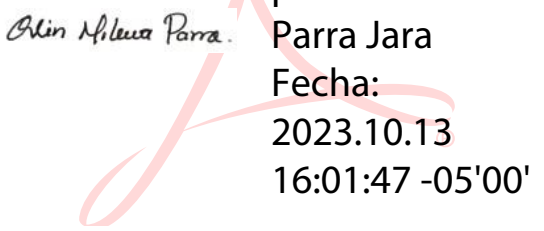
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

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. de la planilla **9456377384** del operador **Aportes en línea**, del mes de septiembre del año 2023 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (01) folios

Cordialmente,



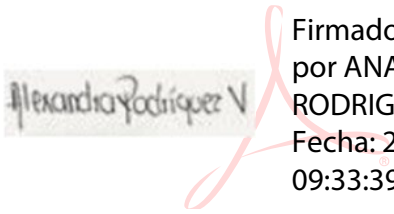
Firma

Orlin Milena Parra

Contratista

C.C. No. 34331105

Recibí a satisfacción:



Firma

Ana Alexandra Rodriguez Vargas

Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR. 4637408 de 2023

Coordinadora Académica Programas Especiales.