PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán noviembre de 2023

Señor (a)

ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNT4636993**
Coordinadora Académica
Centro de Comercio y Servicios

Referencia: No (. **CO1.PCCNT4636993 del año 2023**

(AIDA HERNANDEZ DE DUQUE), identificado con la cédula de ciudadanía No. 34530771 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Centro de Comercio y Servicios), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de Noviembre objeto de cobro.
Referencia: No (CO1.PCCNT4636993) del año (2023)

Valor y forma de Pago Valor y forma de Pago: **:** *(A) Un primer pago, Un millón setecientos veinte nueve mil cinco pesos ($ 1,729,005) COP Incluido IVA, por el mes de febrero de 2023 B) Nueve pagos iguales, por valor de tres millones doscientos cuarenta y un mil ochocientos ochenta y cuatro pesos ($3.241.884) COP Incluido IVA, por los meses de marzo a noviembre de 2023. C) Un último pago, por valor de un millón quinientos doce mil ochocientos setenta y nueve pesos ($ 1,512,879) COP Incluido IVA, por el mes de diciembre de 2023.*

Plazo: Será hasta el (14) de (Diciembre) de 2023

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
: 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)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias

<table>
<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 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. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2855848</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td><td>17:pm A 22:00pm</td><td>20</td></tr>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2861951</td><td>COCINA BASICA</td><td>9:00am A 17:pm</td><td>16</td></tr>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2862289</td><td>COCINA BASICA</td><td>9:00 am A 17:00 pm</td><td>8</td></tr>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2885781</td><td>Cocina básica</td><td>9:00 am A 17:00 pm</td><td>76</td></tr>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2892480</td><td>COCINA TIPICA COLOMBIANA</td><td>7:00 am.A 15:00pm</td><td>40</td></tr>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2892472</td><td>COCINA BASICA</td><td>13:pm A 22:00pm</td><td>14</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">TOTAL HORAS MES</td><td>174</td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido</td>
<td>Repositorio SharePoint INFORMES CONTRACTUALES 2023 CAPE - Home (sharepoint.com)

Carpetas:

GC/

GESTION SOFIA/

PROGRAMADOR MES A MES</td>
</tr>
</table>

2	Realizar actividades de desarrollo curricular de conformidad con el procedimiento de la formación profesional integral del SENA.		Repositorio SharePoint INFORMES CONTRACTUALES 2023 CAPE - Home (sharepoint.com) Carpetas: GC/ FORMACION

<table>
<tr>
<td>3</td>
<td>Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el centro de formación demande.</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>2855848</td></tr>
<tr><td>Nombre Programa</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td></tr>
<tr><td>Descripción actividad (Guía,Instrumento, Material apoyo)</td><td>Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar Noviembre :1-2-8-9

17:00pm A 22:00pm</td></tr>
<tr><td>Total Horas asignadas</td><td>20</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>No. Ficha</td><td>2861951</td></tr>
<tr><td>Nombre Programa</td><td>COCINA BASICA</td></tr>
<tr><td>Descripción actividad (Guía,Instrumento, Material apoyo)</td><td>Elaborar preparaciones calientes y frías de acuerdo a la receta estándar y la necesidad del cliente Noviembre: 6-7 9:00am A 17:pm</td></tr>
<tr><td>Total Horas asignadas</td><td>16</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>No. Ficha</td><td>2862289</td></tr>
<tr><td>Nombre Programa</td><td>COCINA BASICA</td></tr>
<tr><td>Descripción actividad (Guía,Instrumento, Material apoyo)</td><td>Elaborar preparaciones calientes frías de acuerdo a la rece estándar y la necesidad del clien Noviembre :3 -9:am</td></tr>
</table>
</td>
<td>Informe o producto de la actividad realizada</td>
</tr>
</table>

	17:pm
Total Horas asignadas	8
No. Ficha	**2885781.**
Nombre Programa	**COCINA BASICA**
Descripción actividad (Guía,Instrumento, Material apoyo)	**Elaborar preparaciones calientes y frías de acuerdo a la receta estándar y la necesidad del cliente . Noviembre:13-14-15-16-20-21-22-23-27-28 9:00am A 17:pm**
Total Horas asignadas	76
No. Ficha	**2892480**
Nombre Programa	**COCINA TIPICA COLOMBIANA**
Descripción actividad (Guía,Instrumento, Material apoyo)	**Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad de acuerdo a la receta estándar y a la solicitud del cliente Noviembre:24-25-26-29-30** 7:00am A 15:00pm
Total Horas asignadas	40
No. Ficha	**2892472**
Nombre Programa	**COCINA BASICA**
Descripción actividad (Guía,Instrumento, Material apoyo)	**Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad de acuerdo a la receta estándar y a la solicitud del cliente Noviembre:24-25-29-30** 7:00am A 15:00pm
total horas asignadas	14

4		**Otras**. Previa autorización Coordinación Académica Descripción:	
5			

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.				

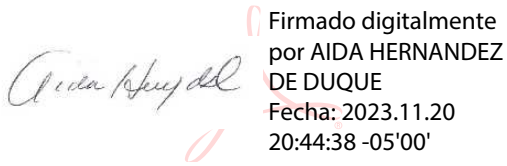
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a

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.8627549670 de la planilla, operador **ASOPAGOS** Octubre . (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



Firma
AIDA HERNANDEZ DE DUQUE
Contratista
CC. No. 34530771

Recibí a satisfacción:

Firma

Ana Alexandra Rodríguez Vargas

Supervisora No (CO1.PCCNT4636993) del año (2023

Coordinadora Académica