PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, D.C., 16 de diciembre de 2023

Señor (a)
Carlos Javier González Navarrete
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5080136**
Coordinador(a) Académico(a) Alimentos y Bebidas
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Ciudad

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

Referencia: No CO1. PCCNTR.5080136 del año 2023

Fernando Zapata Delgado, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.940.419 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en la Coordinación de Alimentos y Bebidas, 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 total del presente contrato es máximo de veinte millones trescientos once mil doscientos pesos moneda corriente ($ 20.311.200). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago correspondiente al mes de julio de 2023 por valor de dos millones seiscientos cuatro mil pesos moneda corriente ($2.604.000); b) cuatro 04 pagos iguales para los meses comprendidos entre agosto a noviembre de 2023 por valor de tres millones novecientos seis mil pesos moneda corriente ($ 3.906.000). c) un último pago correspondiente para el mes de diciembre de 2023 por valor de dos millones ochenta y tres mil doscientos pesos moneda corriente ($ 2.083.200).

Adición y prórroga: Mediante solicitud realizada con fecha del 10 de octubre de 2023 para el Contrato No. CO1.PCCNTR 5080136 de 2023 al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos – SENA Bogotá DC. Se realiza la adición de contrato CO1.PCCNTR. 5080136 de 2023 a nombre de FERNANDO ZAPATA DELGADO, ÁREA: INSTRUCTOR REGULAR se adiciona 06 días equivale a $781.200 para un valor total de $20.311.200 y 156 días totales. EN EL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA SECOP II.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2023.

OBJETO:
Contratar la prestación de servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir con las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas en su programación.	Impartí formación presencial de Bilingüismo en los programas de Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y Técnico en Servicios de Barismo, con la competencia: Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita; de	Listados de asistencia semanal de las fichas asignadas, firmados por los aprendices vs listados de la plataforma Sena Sofía Plus, Formato

		lunes a viernes, a las siguientes fichas de etapa lectiva; y formación virtual a un curso de complementaria de inglés. **Fichas IV Trimestre:** 2771109,2771119,2713335, 2713337,2713338,2713339 2771111,2771223, 2771124 y un curso virtual de complementaria de inglés.	de actividades diarias, Cronograma de actividades, evidencias presentadas y sustentadas por los aprendices de cada ficha, Guías de formación actualizadas de inglés para los siguientes programas técnicos: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y Técnico en Servicios de Barismo, y del curso de complementaria de inglés; de la Coordinación de Alimentos y Bebidas. Reuniones con todos los instructores de los equipos ejecutores de las fichas asignadas en el IV trimestre de formación. Libros y links de inglés técnico y general aplicado. Reconocimiento de aprendizajes previos de aprendices. Formato Plan de Mejoramiento, Formato Llamado de Atención, One Drive, evidencias subidas a

			Territorium, correos institucionales SENA y Misena y la plataforma Meet.
2	Participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato.	Hice parte activa de las reuniones y actividades convocadas por el Coordinador Académico de Alimentos y Bebidas durante el mes. Asistí a reuniones con los instructores de los equipos ejecutores de las fichas asignadas en el IV trimestre.	Listas de asistencia de las reuniones a las que asistí y participé de forma activa en el IV trimestre de 2023. Reuniones con todos los instructores de los siguientes programas de formación: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y Técnico en Servicios de Barismo. Unificación de criterios y ruta de trabajo para la competencia de inglés, para los siguientes programas de formación: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y Técnico en Servicios de Barismo; de acuerdo con las necesidades establecidas por los demás instructores, para el adecuado aprendizaje. Correos institucionales SENA y Misena.

3	Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.	No aplica.	No aplica.
4	Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato.	Utilicé los accesos a los sistemas de información dándole un correcto y privado uso a las claves asignadas. Usé responsablemente las plataformas de aprendizaje y administración dispuestas por la entidad.	Accesos y claves de: Correos institucionales SENA y Misena, Compromiso, Sofía Plus, SENA Contratistas, SECOP II, Sigep II, Agencia Pública de Empleo (APE) Territorium y One Drive.
5	Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar a la entidad a través del supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.	Registré diariamente en la plataforma Sena Sofía Plus SENA, las respectivas novedades por concepto de las inasistencias diarias de los aprendices durante el mes de diciembre de 2023, de las fichas asignadas por la Coordinación Académica en el IV trimestre del año. Cargué en la plataforma Territorium con las fichas asociadas, las actividades de aprendizaje, anuncios, llamados de atención y corregí las evidencias presentadas por los aprendices.	Correos institucionales SENA y Misena, novedades de subidas a Sofía Plus. Claves y accesos a las plataformas: SENA Contratistas, Territorium, Sigep II, APE, One Drive y Secop II.

		Actualicé los sistemas de información del SENA a los cuales tengo ingreso permanente en el 2023. Mantuve actualizadas las plataformas Sigep II y APE, referentes a la hoja de vida.	
6	Participar en el grupo de Bienestar de Aprendices para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.	No aplica.	No aplica.
7	Atender oportunamente los requerimientos que haga la entidad a través del supervisor del contrato sobre los informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices a quienes imparte Formación Profesional.	Elaboré y subí a Drive y a SECOP II oportunamente el Informe de Ejecución Contractual del mes de diciembre, la planilla de pago de seguridad social de noviembre, y reporte de horas Sofía del mes de diciembre.	Formato Planeación Pedagógica del Proyecto formativo, Malla Curricular y Estructura curricular de los siguientes programas técnicos de formación: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y Técnico en Servicios de Barismo. Informe mensual de ejecución contractual de diciembre. Planilla Cuenta de Cobro de diciembre de 2023. Reporte de horas Sofía mensual de la Plataforma SENA

			Sofía Plus de diciembre de 2023 y evidencias subidas en One Drive. Soporte del pago seguridad social del mes de noviembre 2023, descargado de la Plataforma Miplanilla.
8	Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.	Planeé, organicé, ejecuté e impartí formación presencial en inglés a las fichas asignadas por el Coordinador Académico a los programas de: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y Técnico en Barismo; en la competencia: Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita; y formación virtual a un curso de complementaria de inglés. Fichas IV Trimestre: 2771109,2771119,2713335, 2713337,2713338,2713339 2771111,2771223, 2771124 y un curso virtual de complementaria de inglés.	Listados de Aprendices de las fichas de los siguientes programas de formación: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar, Técnico en Servicios de Barismo y el curso virtual de complementaria de inglés; de la Coordinación de Alimentos y Bebidas. Formatos de las asistencias de las fichas asignadas en el IV trimestre de 2023. Formato de Evidencias mensuales de aprendices. Guías actualizadas de inglés para los programas de formación: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y

			Técnico en Servicios de Barismo, y del curso de complementaria de inglés. Horario de la Coordinación Académica de Alimentos y Bebidas. Formato llamado de atención. Formato Plan de Mejoramiento. Formato Plan de Trabajo. Formato de Acciones diarias en formación. Formato Check list del ambiente de Bilingüismo Laboratorio Sótano de inglés, One Drive y Meet.
9	Cumplir con la programación académica predeterminada por la correspondiente Coordinación Académica de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales.	Cumplir con la programación asignada por la Coordinación Académica de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales. Fichas IV Trimestre: 2771109,2771119,2713335, 2713337,2713338,2713339 2771111,2771223, 2771124 y un curso virtual de complementaria de inglés.	Listados de Asistencia semanal para los siguientes programas de formación: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y Técnico en Servicios de Barismo; y formación virtual a un curso de complementaria de inglés. Horario asignado para las fichas, por parte de la Coordinación de

			Alimentos y Bebidas. Formato de Evidencias Formato de Acciones diarias en formación. Reconocimiento de aprendizajes previos. Formato Llamado de Atención. Formato Plan de Mejoramiento, Formato de Trabajo, Guías técnicas de inglés aplicadas de los programas: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar, Técnico en Servicios de Barismo, y del curso de complementaria de inglés, de la Coordinación de Alimentos y Bebidas, correos institucionales SENA y Misena, One Drive y Meet.
10	Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.	Realicé acompañamiento y seguimiento presencial a los aprendices de sus proyectos formativos y/o productivos en la parte de inglés genérico y técnico.	Evidencias presentadas por los aprendices de los programas: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar, Técnico en Servicios de Barismo; cada semana en la plataforma Territorium y

			sustentadas de manera oral. Horario asignado por el Coordinador Académico de Alimentos y Bebidas para el IV trimestre del año 2023.
11	Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Retroalimenté el Portafolio del Instructor y aprendiz SENA para las fichas asignadas en el IV trimestre de formación. Subí a Territorium de cada ficha el respectivo material de formación, actividades y evidencias. Desarrollé, enseñé, retroalimenté y evalué los respectivos temas establecidos por Bilingüismo para el debido aprendizaje del idioma inglés enfocado a la parte comunicativa y técnica de los programas: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar, Técnico en Barismo y	Formatos correspondientes al portafolio del instructor: Guías actualizadas de inglés para los programas de: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y Técnico en Servicios de Barismo, Formato de Evidencias, Formato de Acciones diarias en formación, Formato de Trabajo, Cronograma de actividades. Formato Llamado de Atención. Formato Plan de Mejoramiento. Formato de Plan de Trabajo del IV trimestre. Listado de Asistencia de formación de Sofía Plus. Horario de Coordinación Académica de Alimentos y Bebidas. Materiales de

			apoyo para la formación. Evidencias subidas en Sena Sofía Plus y Territorium y Drive y correos institucionales SENA y Misena.
12	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejora miento continuo.	Creé conciencia a través de diálogos en la formación presencial de Bilingüismo acerca de la importancia en ampliar sus conocimientos a través de la investigación y aprendizaje autónomo del inglés para su crecimiento personal y profesional, con el propósito de estar bien preparados para su vida laboral.	Formatos Portafolio del Instructor: Guías actualizadas de inglés, Formato de Evidencias, Formato de Acciones diarias en formación, Cronograma de actividades, Formato de Trabajo, Formato, Llamado de Atención, Formato Plan de Mejoramiento, Formato Plan de Trabajo, Listado de Asistencia de formación, horario asignado por parte de la Coordinación Académica de Alimentos y Bebidas, las evidencias presentadas por aprendices, material de apoyo de inglés técnico y genérico, libros de temas técnicos del Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y Técnico en Servicios

			de Barismo, en inglés. Correos institucionales SENA y Misena, evidencias subidas en Territorium y Drive.
13	Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.	Hice seguimiento oral y escrito a cada uno de los aprendices en el desarrollo de cada evidencia exigida semanalmente dentro de la formación de inglés en la competencia: Interactuar en lengua inglesa de manera oral y escrita.	Evidencias de aprendizaje oral y escritas, subidas a Territorium. Formato de evidencias, Formato de acciones diarias, Formato de trabajo, Cronograma de actividades diarias, Reconocimiento de aprendizajes previos, Formato Plan de Mejoramiento, One Drive, Territorium, Correos institucionales SENA y Misena, Guías actualizadas de inglés para los programas: Técnico en Servicios de Barismo, Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y el curso de complementaria de inglés.
14	Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y	No aplica.	No aplica.

	productos propios de las actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno.		
15	Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.	No aplica.	No aplica.
16	Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes.	No aplica.	No aplica.
17	Capacitar y asistir técnica, empresarial y organizativamente a las comunidades, formas asociativas y empresas en sus proyectos de desarrollo socio empresarial de acuerdo con la especialidad en que Imparte Formación Profesional.	No aplica.	No aplica.
18	Emitir concepto cuando le sea solicitado, acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar a la cadena de formación o a obtener reconocimiento de cursos o sobre especificaciones técnicas de maquinaria y	No aplica.	No aplica.

	equipo, materiales e insumos para la formación profesional integral. Presentar su concepto y recomendaciones.		
19	Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y rural.	No aplica.	No aplica.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral, si es del caso.	No aplica.	No aplica.
21	Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.	Utilicé de lunes a viernes, de manera adecuada y responsable el ambiente de formación: Laboratorio Sótano Bilingüismo con su respectiva y completa dotación: 1 televisor, 26 computadores, 1 tablero ,40 sillas, 1 equipo de sonido, 2 mesas, 1 bloque de lockers y un armario; cuyo inventario está a mi nombre y tiene como propósito, el debido desarrollo de la formación de la competencia de inglés (Interactuar en lengua inglesa de manera oral y escrita); en el horario asignado a los aprendices de los programas:	Lista de chequeo de verificación de ambiente.

		Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y Técnico en Barismo; según la programación de la Coordinación Académica de Alimentos y Bebidas para el IV trimestre de 2023.	
22	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.	Implementé herramientas tecnológicas tales como: Ovas de inglés especifico (generadas por Dirección General), Quizlet (plataforma para desarrollar diferentes actividades lúdicas y académicas). Implementé la herramienta pedagógica CLIL (Content Language Integrated Learning) (enseñanza de inglés aplicado a conceptos técnicos). Desarrollé actividades donde los aprendices pudieron utilizar algunas TIC como: internet, correo electrónico, Power Point, Word, Excel y Drive, con el objetivo de poder apoyar el buen desarrollo del proceso de aprendizaje presencial y virtual de su programa de formación.	Quizlet, Ovas Dirección General y Bilingüismo, Drive, Windows Excel, Word, Power Point. Correos institucionales Misena y SENA, evidencias subidas en Territorium.
23	Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendiz SENA.	Hice parte activa de los comités académicos, programados por los equipos ejecutores de las fichas asignadas en el IV trimestre de 2023, por la Coordinación Académica de Alimentos y Bebidas.	Formato Asistencia Comité Académico, Acta de Comité Académico, Formato Plan de Mejoramiento y Formato Llamado de Atención.

24	Participar activamente en las actividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices y en los programas de carácter preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios.	Acompañé a los aprendices de las fichas asignadas por el Coordinador Académico, a las diferentes actividades programadas por el área de Bienestar al Aprendiz durante el IV trimestre de 2023. Asistí e hice parte de las actividades propuestas y programadas por el Centro de formación para los instructores.	Listas de asistencia y correos enviados con la invitación y programación de las actividades.
25	Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo no máximo de 3 días al corte trimestral, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como: a) Registro de los juicios evaluativos. b) Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al Coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información.	Registré en el aplicativo Sofía Plus las respectivas inasistencias y novedades presentadas en el mes de diciembre, con las fichas asignadas en el IV trimestre de 2023. Subí los juicios evaluativos del IV trimestre, de cada ficha asignada en SofiaPlus. Notifiqué al Coordinador Académico de Alimentos y Bebidas, sobre las novedades presentadas durante el mes, con cada ficha de los programas: Técnico en Servicios de Barismo y Técnico en Servicio de Restaurante y Bar.	Novedades subidas en Sena Sofía Plus, LMS, listados de asistencia, evidencias de aprendices, correos institucionales SENA y Misena.

26	Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible.	No aplica.	No aplica.
27	Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras.	Participé en reuniones presenciales de equipos ejecutores de los programas: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y Técnico en Servicios de Barismo; con el propósito de poder hacer seguimiento a la ruta de trabajo unificada, para el adecuado desarrollo de los programas establecidos.	Reuniones con los instructores técnicos y transversales de las fichas asignadas. Unificación de criterios y ruta de trabajo para las competencias de inglés de acuerdo con las necesidades requeridas por los demás instructores para el adecuado aprendizaje de cada aprendiz en los diferentes programas que se imparte formación de inglés. Actas de las reuniones de las diferentes reuniones de los grupos ejecutores.

28	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizaje previos siempre y cuando cumpla con el objetivo contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.	Se realizó el reconocimiento de aprendizajes previos de la competencia: Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, a los aprendices que demostraron mediante prueba escrita y oral, el nivel requerido (A2) por el SENA, para el caso de los programas técnicos en Servicio de Restaurante y Bar y Técnico en Servicios de Barismo de la Coordinación de Alimentos y Bebidas.	Prueba oral y escrita de inglés general y técnico.
29	Apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje en caso de ser designado como gestor de proyectos.	Hice el respectivo seguimiento en la asistencia a la formación de los aprendices de cada ficha asignada para la competencia: Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita.	Horario de la ficha asignado por el Coordinador Académico para el IV trimestre de 2023. Listado de aprendices de Sofía Plus, Formato de Asistencia de las diferentes fichas asignadas para el IV trimestre de formación de 2023. Reuniones con los instructores de equipos ejecutores de las fichas asignadas.
30	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje- evaluación	Diseñé y di a conocer a los aprendices las fechas asignadas para los temas de	Horario de la ficha asignado por la Coordinación de

	de conformidad con las competencias de formación, el calendario académico y el manual de procedimientos de la ejecución de la Formación Profesional.	formación y las evidencias a presentar en cada sesión de formación durante todo el trimestre.	Alimentos y Bebidas para el IV trimestre de 2023. Listado oficial de aprendices de Sena Sofía Plus, Formato de Asistencia de las diferentes fichas asignadas para el IV trimestre de formación de 2023. Reuniones con los todos los instructores de equipos ejecutores de las fichas asignadas.
31	Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	No aplica.	No aplica.
32	Dar correcto cumplimiento a su objeto contractual; el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA.	No aplica.	No aplica.
33	Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación.	Ayudé y participé a mantener ordenado y limpio el ambiente de formación: Laboratorio Sótano Bilingüismo, del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, con la colaboración de los aprendices que recibieron formación en dicho ambiente	Lista de chequeo y Formato de Aseo de Ambientes de Formación.

		de formación y la ayuda de la aseadora asignada por el Centro de formación, tres veces por semana; para dicha labor en este ambiente de formación.	
34	Apoyar la gestión contractual del Centro de Formación requerida en aspectos técnicos según las necesidades para adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.	No aplica.	No aplica.
35	Velar por el uso racional de los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.	Utilicé de lunes a viernes, de manera adecuada y responsable el ambiente de formación: Laboratorio Sótano Bilingüismo con su respectiva y completa dotación: 1 televisor, 26 computadores, 1 tablero, 40 sillas, 1 equipo de sonido, 22 mesas, 1 bloque de lockers y un armario; cuyo inventario está asignado a mi nombre y tiene como propósito, el debido desarrollo de la formación de las competencias de inglés, en el horario asignado a los aprendices de los programas: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y Técnico en Barismo; de acuerdo a la programación de la Coordinación Académica de Alimentos y Bebidas, en el IV trimestre de 2023.	Lista de chequeo de verificación de ambiente.

36	Reintegrar los materiales (libros y/o ayudas didácticas, etc.) y equipos dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.	Hice la respectiva y formal devolución de todo el inventario que tuve a mi cargo, del ambiente de formación: Sótano Laboratorio Bilingüismo y tramité las respectivas firmas del formato paz y salvo de entrega de bienes e información de ejecución contractual del contrato No. CO1.PCCNTR.5080136 del año 2023. Dicho formato fue subido a One Drive y Secop II.	Formato entrega de bienes e información de ejecución contractual por el contratista. One Drive y Secop II.

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. 8372423500 de la planilla, expedido por el operador Miplanilla y periodo noviembre de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en () folios

Cordialmente,



Fernando Zapata Delgado

Contratista

C.C. No. 79.940.419 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

Carlos Javier González Navarrete

Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.5080136 de 2023

Coordinador Académico Alimentos y Bebidas