PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, Febrero de 2024

Señora
OLGA LUCIA HOYOS ASTUDILLO
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5811277

Coordinadora Académica
Centro de Comercio y Servicios
Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes febrero del año 2024

Referencia: NO CO1.PCCNTR.5811277 DE 2024

Amparo Samboni Cruz, identificado con la cédula de ciudadanía No 48645064 de Mercaderes, en mi calidad de Contratista del SENA, Coordinación Académica titulada, 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 contrato es por la suma de CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL CIENTO SESENTA Y TRES PESOS ($ 40,934.163), el cual se pagará de la siguiente manera: A) Un primer pago, por valor de setecientos cuarenta y cuatro mil doscientos cincuenta y ocho pesos ($ 744,258) COP Incluido IVA, por el mes de enero de 2024. B) nueve pagos iguales, por valor de cuatro millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos ($ 4,465.545) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a octubre de 2024.
Plazo: Será hasta el 31 de 10 de 2024.

OBJETO: *Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor contratista aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos en la modalidad presencial, a distancia y/o virtual en los programas de formación de nivel titulada del Centro de Comercio y Servicios, perteneciente a la red: Hotelería y Turismo, según las necesidades del servicio en*

los diferentes municipios del departamento del Cauca donde le sea asignado por la entidad contratante.

Obligaciones Especificas:

<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 el alcance del contrato de acuerdo con la programación asignada por coordinación Académica 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>Municipio</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2824288</td><td>Cocina</td><td>Popayán</td><td>Miércoles de 8 a 18</td><td>24</td></tr>
<tr><td>2875733</td><td>Cocina</td><td>Popayán</td><td>Miércoles de 07 a 13</td><td>47</td></tr>
<tr><td>2774280</td><td>Servicio de barismo</td><td>Popayán</td><td>Miércoles de 13 a 18</td><td>20</td></tr>
<tr><td>2824262</td><td>Servicio de Restaurante y bar</td><td>Popayán</td><td>Viernes de 07 a 13</td><td>12</td></tr>
<tr><td>2712248</td><td>cocina</td><td>Popayán</td><td>Lunes y martes de 13 a 19</td><td>20</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>TOTAL HORAS MES</td><td>123</td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido</td><td>Reporte Mensual de Instructor (RMI)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>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
<table>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Programa</th><th>No. Aprendices</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2561202</td><td>Técnico cocina</td><td>3</td><td>6 y 12 de bitácoras</td></tr>
<tr><td>2453728</td><td>Tecnico cocina</td><td>1</td><td>2 y 4 de bitacoras</td></tr>
<tr><td>2473708</td><td>Tecnico cocina</td><td>4</td><td>10 horas</td></tr>
<tr><td>2712248</td><td>Tecnico cocina</td><td>3</td><td>6</td></tr>
<tr><td>2673688</td><td>Técnico en servicio de mesa y bar</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>TOTAL HORAS MES</td><td>42</td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido</td><td>Reporte Mensual de Instructor (RMI)

Diario de campo del mes anterior al reporte</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>2</td>
<td>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</td>
<td>Ejecución de acciones de formación profesional integral de acuerdo con las políticas y procedimientos institucionales.

<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td>2824288</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico cocina</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>A listar áreas para la preparación del servicio</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>PLANEACION</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Ficha 2.</td><td>2875733</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico cocina</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>ANALISIS</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Ficha 3.</td><td>2774280</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico servicios de barismo</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>Desarrollo de procesos de manipulación, análisis, caracterización, evaluación de calidad de café, preparación de bebidas y servicio con el programa técnico Servicios de Barismo en Popayán Cauca.</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></td><td>ANALISIS</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Ficha 2.</td><td>2824262</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Servicio 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>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>ANALISIS</td></tr>
</table>

Inserte más fichas si lo requiere</td>
<td>Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo registrado en la plataforma LMS Territorium

Fecha de publicación:17 de febrero de 2024</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Entregar informes académicos que contenga: juicios</td>
<td>Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos.</td>
<td>Registro de inasistencias en el</td>
</tr>
</table>

	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 coordinación académica y reporte de buenas prácticas o casos éxitos por los aprendices.	<table><tr><td>Ficha 1.</td><td>2428288</td></tr><tr><td>Programa</td><td>cocina</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>30</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>4</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>2 aprendices que se paso retiro voluntario en 2023 y no se han cancelado y 2 con retiro voluntario</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>CRISTIAN BIAFARA TORRES, MARISOL PA ZAMBRANO (R/V) NBELKIN ADRIANA DIAZ HILMER ANDRES MARROQUIN (R/V)</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 2.</td><td>2875733</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Tco en cocina</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>29</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>N/A</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 3.</td><td>2774280</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico en barismo</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>28</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>N/A</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 4.</td><td>2824262</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico en servicio de restaurante y bar</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>20</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>N/A</td></tr></table>	Aplicativo SOFIA PLUS Fecha 17 DE febrero de 2024 de Correo remitido a coordinación Académica mediante el cual se reporta la novedad del aprendiz- al correo (icbuesaquillo@sena.edu.co)

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Inserte más fichas si lo requiere</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">4</td><td rowspan="2">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.</td><td>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.

Juicios para etapa lectiva

<table>
<tr><td>Ficha 2.</td><td>2875733</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico cocina</td></tr>
<tr><td>Resultados de aprendizaje</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>29</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>0</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>14</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>15</td></tr>
<tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>Aprendices que no se enteraron de inicio de la inducción por tanto solo hicieron 2 días de inducción. Dos aprendices que no participaron de la inducción</td></tr>
</table>
Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)</td><td>Registros en Sofiaplus

Reporte de juicios evaluativos

Retroalimentación de evidencias en lataforma LMS territorium</td></tr>
<tr><td>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.

<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td>2561202</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Tco en cocina</td></tr>
<tr><td>Nombre de los aprendices</td><td>MARIA DE LOS ANGELES ORDOÑEZ</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Ficha 2.</td><td>2453728</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>Nombre de los aprendices</td><td>MARLON ANDREEY RODRIGUEZ</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)</td><td>Registros en Sofiaplus

Reporte de juicios evaluativos

Retroalimentación de bitácoras en etapa productiva en Territorium</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Participar activamente en la formulación y ejecución de los</td><td>Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.</td><td></td></tr>
</table>

	proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	Nombre del proyecto	Código SENNOVA	Nombre del Semillero	Cantidad de horas	Reporte Mensual de instructor (RMI) Actas, registro de asistencia Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)
		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 Actividad realizada / Horas ejecutadas				Actas, registro de asistencia Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)

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. 8628416705 de la planilla, Asopagos mes de enero de 2024. (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,

Firmado digitalmente por Amparo Samboni Cruz
Fecha: 2024.02.17 16:04:06 -05'00'

Firma
Amparo Samboni Cruz
Contratista
C.C. No. 48645064

Recibí a satisfacción:

Firmado digitalmente por Olga Lucia Hoyos Astudillo
Fecha: 2024.02.24 15:36:42 -05'00'

Firma
OLGA LUCIA HOYOS ASTUDILLO
Supervisor(a) Contrato No . CO1.PCCNTR.5811277
Coordinadora Académica Titulada