SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES
REGIONAL TOLIMA
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS-TOLIMA -SERVICIOS PRESTADOS A LA F

Código Regional	73
Código Centro	931010
Fecha Elaboración	Marzo de 2020
Versión	ENERO 2020 - 1,20
ID de Proceso	53380-081044

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista: / Correo electrónico contratista:	MAURICIO REYES mmauricio@sena.edu.co	C.C.	86.047.532	IP/Nº de contacto	3123014105
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Es declarante de renta?	SI	Es Pensionado?	NO
Sus ingresos en el 2019 Superaron $47.978.000	SI	Inducción SST	SI	Presta Servicios Excluidos de IVA ?	SI
Banco al cual consignar:	DAVIVIENDA	Tipo de cta	AHORROS	Nº Cuenta	167770074927
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2020 supera los $ 124.625.000			NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	1318977/2020			Nº Compromiso SIIF	7620		
Valor Total del Contrato	$ 30.893.078	N ° Pago	Periodo objeto de pago				Valor Bruto Pago
Saldo Anterior del Contrato	$ 30.597.921	2	Del	01/02/2020	Al	29/02/2020	$ 2.951.568,00
Nuevo Saldo del Contrato	$ 27.646.353		Comisiones			$ 0,00	

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 2.951.568	Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°		0,00%
Ingresos por comisiones	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo		$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 2.951.568**	Menos, Retefuente Otros Ingresos		$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 1.961.226**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**		**$ 0**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Febrero	Enero
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	---------	**9401684232**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.180.627	$ 87.780
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 147.600	$ 11.000
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 189.000	$ 14.100
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL III	$ 28.800	$ 2.200
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.128.000	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.560.700	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Dependientes hasta $ 1.139.424	$ -	
Salud hasta $ 569.712	$ -	
Renta Exenta 25% $ 8.545.680	$ 653.742	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	1.961.226,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	2.614.968,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8523	7.845,00	0,300%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Bomberos	471,00	6,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 2.943.252,00**	

SON: DOS MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Se atendio y dio respuesta a los diferentes PQRS enviados a la Subdireccion de Centro solicitando ser inscritos en oferta de cursos complementarios del área de Cocina.
Se efectuó el proceso para la apertura de la ficha numero 2063789 en el programa de formación complementaria en cocina Básica para un grupo de aprendices de Demanda social del Centro de Comercio y Servicios.
Se continua dando atencion a la asignacion por parte del supervisor del contrato, para apoyar formacion de un grupo de Técnicos en Cocina con ficha N° 1962171 del centro de Comercio y Servicios.
Oriente formación complementaria en Cocina Básica con ficha 2063789 a un grupo de aprendices de Demanda Social.
Efectue la evaluacion del resultado de aprendizaje ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS, al grupo de aprendices del programa de formación Técnico en Cocina ficha N°1962171
las anteriores actividades desarrolladas se ejecutaron en la ciudad de Ibague.

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

MAURICIO REYES
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del periodo de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

OMAR BARRAGAN CAICEDO
INSTRUCTOR G20

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibague, Febrero de 2020

Señor
OMAR BARRAGAN CAICEDO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1318977
Coordinador Academico
Centro de Comercio y Servicios
SENA Regional Tolima
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Febrero del año 2020

Referencia: No 1318977 del año 2020

Mauricio Reyes, identificado con la cédula de ciudadanía No. 86047532 de Villavicencio, 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 objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA MILLONES OCHOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SETENTA Y OCHO PESOS ($30.893.078). Esta sums sera pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por valor de DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CIENTO CINCUENTA Y SIETE Pesos M/Cte ($295.157) correspondiente al mes de enero o el valor que correspondiente a los dias efectivamente ejecutados. b) Diez (10) pagos iguales por los meses de Febrero a noviembre de 2020, por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS ($2.951.568) cads uno. C) Un Ultimo pago por valor de UN MILLON OCHENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS ($1.082.241) o el valor que correspondiente a los dias efectivamente ejecutados.

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2020.

OBJETO:
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION PARA IMPARTIR FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA EN LAS DIFERENTES ÁREAS DEL PROGRAMA REGULAR: COCINA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS EN LA VIGENCIA 2020.

CLÁUSULA.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Durante la ejecución del objeto contractual, el contratista deberá aplicarlos procedimiento relacionados con la ejecución de la formación Profesional integral y demás procesos que hacen parte del sistema de calidad del SENA y que tenga vinculación con la formación a impartir.	Se elaboró la guía de aprendizaje con competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) y actividades de Enseñanza – Aprendizaje – Evaluacion relacionada al curso complementario en cocina Basica con ficha N° 2063789 del Centro de Comercio y Servicios. Se gestionó y elaboró formato de Planeación Pedagógica del proyecto Formativo, formato GPFI-F-018 y guía de aprendizaje con competencia (CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS) relacionada al programa de Técnicos en Cocina con ficha número 1962171 del centro de comercio y servicios.	Aporto cómo evidencia las guías de aprendizaje para estas formaciones Formato GFPI-F-019 que reposan en el portafolio del Instructor. Se puede evidenciar en el Registro de asistencia de los aprendices en el programa de formación Técnicos en Cocina con ficha N° 1962171 y curso complementario en cocina basica ficha N° 2063789 que se encuentran en el portafolio del instructor y la PC Personal del Instructor.
2	Comprometerse a capacitarse en el idioma Ingles durante la ejecución del contrato y aplicar la certificación como mínimo nivel 2 (intermedio)	Me encuentro certificado en los cuatro niveles de la línea general del programa de inglés de American System Service y en el curso de INGLÉS AVANZADO en el Instituto ESNECA.	Se puede evidenciar en los certificados de curso aprobado que reposan en el folio de vida en contratación y en la plataforma de la agencia pública de empleo, en la página del SIGEP, en el y en el SECOP II. Se evidencia en el registro de la página web del instituto, *(https://campusesneca.es/course/view.php?id=77)*
3	Aplicar durante el periodo de duración del contrato al proceso de certificación de competencias Según normas de competencias que aplican a su ocupación de instructor, así como a los procesos que el Sena adelante para certificar habilidades pedagógicas	Me encuentro certificado en la Norma de Competencia Laboral 240201056; Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa, obteniendo en nivel Intermedio y con una vigencia hasta el 30 de junio de 2020.	Existe evidencia en el Certificado que reposa en el folio de vida en contratación y en la plataforma de la agencia pública de empleo, en la página del SIGEP y en el SECOP II.
4	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje_ evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Se elaboró guía de aprendizaje con conceptos aplicados a conocimientos Teórico-prácticos, implementando técnicas didácticas de Enseñanza – Aprendizaje – Evaluacion y actividades como son: mesa redonda, trabajo en grupo, sesiones de Talleres teórico Prácticos; que estimulen la capacidad intelectual del aprendiz para la elaboración de las diferentes preparaciones y la resolución de problemas reales y simulados que se presenten en las temáticas expuestas en el desarrollo del aprendizaje para la ficha, 1962171 del	Se evidencia en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019 para el programa de formación complementaria en Cocina Basica ficha N° 2063789 que reposan en el portafolio del Instructor. Se puede evidenciar en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019, en el plan de trabajo y en el formato GPFI-F-018 Planeación Pedagógica del

		programa de formación Titulada en Cocina del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se elaboró guía de aprendizaje con conceptos básicos del alistamiento y manipulacion de alimentos según la normativa sanitaria con estrategia de enseñanza-aprendizaje-evaluacion como estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que se logran a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información en la construcción del conocimiento y aplicando los conceptos de métodos de cocción, técnicas y tipos de cortes, manejo de las materias primas conforme parámetros de calidad para la preparación de platos base para el programa de formación complementario en Cocina Basica ficha N° 2063789 en el centro de Comercio y Servicios.	Técnico en Cocina con ficha N° 1962171. Se evidencia en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor.
5	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Se gestionó el ambiente de aprendizaje 1020D y 1010ª del Centro de Comercio y Servicios para los grupos de aprendices de Técnicos en Cocina con ficha N° 1962171 y Curso complementario en Cocina Basica ficha N° 2063789 del Centro de Comercio y Servicios.	Se puede evidenciar en los Formatos de Notificación Novedades Ambiente GFPI-F-021 y las bitácoras del servicio de seguridad y vigilancia del centro de Comercio y Servicios.
6	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programa curriculares vigentes.	Se impartió formación y se efectuaron los procesos de evaluación y metodologías del resultado de aprendizaje 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS de la competencia CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS para ell programa de formación Titulada en Cocina, con ficha N° 1962171. Se impartió formación de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) con metodologías del aprendizaje para el curso complementario en Cocina Basica con ficha N° 2063789 en el Centro de Comercio y Servicios	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/02/2020 a 29/02/2020 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en las listas de asistencia firmadas por los aprendices de los programas de formación Técnico en Cocina con ficha N° 1962171 y Curso complementario en Cocina Basica con ficha N° 2063789 que reposan en el portafolio del instructor. Se evidencia en los formatos de GPFI-F-018 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo, que reposan en la carpeta del instructor. Se puede evidenciar en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/02/2020 a 29/02/2020 de SOFIA-PLUS..

7	Programar las actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional.	Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de recetas estándar, de manejo de equipos y utensilios de cocina, montaje de procesos básicos) en PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), para la formación complementaria en Cocina Basica con ficha N° 2063789 Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de las normas de clasificación de residuos teniendo en cuenta las características de los alimentos típicos y los puntos críticos de del servicio, CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS para el programa de formación Titulada en Cocina, con ficha 1962171, en el Centro de Comercio y Servicios del SENA.	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/02/2020 a 29/02/2020 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/02/2020 a 29/02/2020 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019 para el Programa de Técnico en Cocina ficha N° 1962171 y para el curso complementario en Cocina Basica con ficha N° 2063789 Se puede evidenciar en videos y registros fotográficos que reposan en la PC de propiedad del Instructor. Se evidencia en las listas de asistencia de aprendices para el programa de formación Titulada en Cocina, con ficha 1962171 y complementaria en Cocina Basica con ficha N° 2063789 que se encuentran en el portafolio del instructor y la PC Personal del Instructor.
8	Reporta información académica u administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas	Se atendió y dio respuesta a los diferentes PQRS enviados a la Subdirección de Centro solicitando ser inscritos en la oferta de cursos complementarios en el área de Cocina, enviados por Demanda Social y asignaciones de formación para el grupo de técnicos en cocina con ficha 1962171 por parte de la coordinación académica y supervisor de contratistas. Se presentaron los documentos solicitados por el supervisor de contratistas para la ejecución de la cuenta de cobro del mes de febrero de 2020 con los anexos 1. Dos planillas versiones FEBRERO 2020-1,20, 2. Certificados de pago de seguridad social del mes enero 2020, 3. Diagrama horario de instructor, 4. Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación, 5. Reporte de novedades Excel, 6. Informe mensual de Ejecución Contractual.	Se puede evidenciar en los distintos correos enviados como respuesta de los PQRS a Marcela Aurora Gonzalez y Cirley Villa. Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de febrero de 2020. Entrega de los siguientes documentos: Planilla versión febrero 2020-1,20, Certificados de pago de seguridad social del mes enero de 2020. Diagrama horario Instructor de SENA SOFIA-PLUS. Reporte de tiempos de Actividades Académica de SENA SOFIA-PLUS. Reporte de novedades en Excel.Informe de actividades formato GTH-F062V.06

9	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Se elaboró guia de aprendizaje Formato GFPI-F-019 con estrategia de enseñanza-aprendizaje y evaluación aplicando los conceptos y preparaciones Básicas de la la cocinanBasica para evaluación de los aprendices de la formación complementaria en Cocina Basica con ficha N° 2063789 del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró guia de aprendizaje Formato GFPI-F-019 con estrategia de enseñanza-aprendizaje y evaluación aplicando el desarrollo de clasificación de labores organizacionales teniendo en cuenta las características de del área de servicio al igual que realizar la preparación de los platos representativos de fin de año en la cocina nacional para el programa de formación titulada en Cocina, con ficha 1962171. Se evaluo el resultado de aprendizaje 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS de la competencia CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS para ell programa de formación Titulada en Cocina, con ficha N° 1962171.	Se puede evidenciar en la guía de aprendizaje para el programa de formación complementaria en Cocina Basica con ficha N° 2063789. Se puede evidenciar en los formatos de GPFI-F-018 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo, que reposan en la carpeta del instructor. Se evidencia en la guía de aprendizaje para el programa de formación Técnico en Cocina ficha 1962171. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/02/2020 a 29/02/2020 de SOFIA-PLUS.
10	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programas o conjuntos de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de taller e ítem que alimentaran los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	No participé en reuniones o afines para el desarrollo de programas de formulación de proyectos	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero no participe en reuniones de área para formulación de proyectos.
11	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y los conocimientos de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objeto contractual de ejecutar acciones de formación	Realicé seguimiento a los aprendices del respectivo programa de formación Técnico en Cocina con ficha N° 1962171 del Centro de Comercio y Servicios. Se realizó en el mes de febrero una inducción a los aprendices del programa de formación complementaria en Cocina Basica con ficha N° 2063789 dandoles a conocer las normas y reglamentos del SENA, las actividades a realizar durante el periodo de formación, de igual manera se les informó los temas relacionados con el Modelo Pedagógico Institucional.	Se evidencia en las listas de asistencia firmadas por los aprendices del programa de formación complementaria en Cocina Basica con ficha N° 2063789 que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en los registros de asistencia firmado por los aprendices del Técnico de Cocina ficha 1962171 que reposa en el portafolio del instructor. Se evidencia en el

			plan de Trabajo, que reposan en la carpeta del instructor.
12	Reportar en el sistema de SOFIA PLUS en un plazo máximo en tres (3) días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo; Tales como: - Registro Juicios Evaluativos. – Creación de rutas y asociación de aprendices. – Registro de juicios evaluativos del conocimiento de aprendizajes previos, - Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgo en el registro de la información	Se efectuaron los diferentes procesos formativos según ruta de aprendizaje de acuerdo con la CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS para los aprendices relacionados en ficha 1962171 del programa de formación titulada en Cocina. Se realizo los respectivos juicios evaluativos del resultado de aprendizaje 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS para ell programa de formación Titulada en Cocina, con ficha N° 1962171. Se realizó de acuerdo con los procesos formativos la asociación de los respectivas rutas de aprendizaje de acuerdo con las distintas competencias, para los aprendices relacionados en la programa de formación complementaria en Cocina Basica con ficha N° 2063789 del Centro de Comercio y Servicios del SENA.	Se presenta evidencia en las listas de aprendices asociados a ruta aprendizaje de la ficha N° 2063789 de Cocina Basica que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en las listas aprendices asociados a eventos de aprendizaje del técnico en Cocina ficha 1962171 en la plataforma SOFIA-PLUS. Se evidencia en las listas de asistencia de aprendices de Técnico en Cocina ficha 1962171. Se puede evidenciar en el reporte de juicios evaluativos con fecha de 01/02/2020 a 29/02/2020 de SOFIA-PLUS de los aprendices de Técnico en Cocina ficha 1962171.
13	Diseñar, actualizar y fortalecimiento del banco de actividades de los programas de formación	Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019 con competencia(PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) y estrategia de enseñanza-aprendizaje como estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que se logran a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información en la construcción del conocimiento y evaluación aplicando los conceptos y procesos de la preparación de platos básicos, tipos y técnicas de corte y métodos de cocción para el programa de formación complementaria en Cocina Basica con ficha N° 2063789 del centro de Comercio y Servicios. Se elaboró guía de aprendizaje con la competencia (CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	Se evidencia en las diferentes guías de aprendizaje Formato GFPI-F-019 para los programas de formación ficha N° 1962171 del Técnico en Cocina y ficha N° 2063789 del programa de formación complementario en Cocina Basica que reposan en el portafolio del Instructor. Se evidencia en el formato de GFPI-F-018 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo, que reposan en la carpeta del instructor. Se puede evidenciar en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor.

		PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS) y conceptos básicos del alistamiento y elaboración de alimentos según la solicitud del cliente y organizar la producción en la cantidad y con la calidad estipuladas -controlar el manejo de las materias primas conforme parámetros de calidad y rentabilidad - realizar procesos básicos para la prestación del servicio para el grupo de aprendices pertenecientes al Técnico en cocina con ficha N° 1962171 del Centro de Comercio y Servicios.	
14	Diseñar materiales de formación para el programa que este orientando en el proceso de formación.	Elaboré guía de aprendizaje con estrategia de enseñanza y actividades con conceptos propios del área de cocina con análisis de los conceptos básicos, ejercicios prácticos fundamentados en las distintas preparaciones, técnicas y tipos de corte, métodos de coccion relacionados a las preparaciones básicas de la cocina con ficha N° 2063789 del programa de formación complementario en Cocina Basica. Se elaboró guía de aprendizaje con con competencia (CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS) y estrategia de enseñanza-aprendizaje-evaluacion y actividades con conceptos propios presentación de elementos sobre las buenas prácticas de manufactura para la industria alimentaria. se analizaron los diferentes conceptos propios en las preparaciones básicas de cocina, así mismo se abordaron conceptos básicos del alistamiento y elaboración de alimentos según la solicitud del cliente, para el programa de Técnicos en cocina con ficha N° 1962171.	Se puede evidenciar en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019. programa de Formación Técnico en Cocina con ficha N° 1962171 y ficha N° 2063789 del programa de formación complementario en Cocina Basica que reposan en el portafolio del Instructor. Se puede evidenciar en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor.
15	Realizar seguimiento a las acciones de formación teniendo en cuenta las directrices de la dirección de formación	Realicé seguimiento a los aprendices del respectivo programa de formación complementaria en Cocina Basica con ficha N° 2063789 del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Tolima. Se realizo seguimiento a los aprendices con ficha N° 1962171 del programa de formación Titulada en Cocina con la supervisión al desarrollo individual del taller de la guía 1 (FASE EJECUCION, Competencia CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME	Se puede evidenciar en las listas de aprendices asociados a ruta aprendizaje del curso Complementario en Cocina Basica con ficha N° 2063789 que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS y que reposan en el portafolio del Instructor. Se evidencia en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-

		PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD - REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO).	019. Para el programa de formación Técnicos en Cocina que reposan en el portafolio del Instructor. Se evidencia en los videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor.
16	Actuar como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje	Presté apoyo a la programación de formación por Proyectos de la Titulada en Cocina con ficha N° 1962171 del Centro de Comercio y Servicios y se garantizo el desarrollo de la transversal de Cultura Fisica.	Se evidencia en las distintas guías de aprendizaje Formato GFPI-F-019 que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en el Diagrama Horario Instructor ficha N° 1962171 de La plataforma SENASOFIAPLUS.
17	Aplicar en el desarrollo del proceso de formación, las competencias en el manejo de SOFIA PLUS, TIC, plataforma virtual (Blackboard, MOODLE) y formación por proyectos.	Envié la información requerida para los aprendices (plan de trabajo, guía de aprendizaje 2, planeación pedagógica y otros anuncios) para la aplicación y uso de la plataforma de Sofía Plus, TIC para el programa de formación titulada en cocina con ficha 1962171. Realice el proceso de generar ruta de aprendizaje y asocie a los aprendices del programa de formación complementaria en Cocinan Basica con ficha N° 2063789. Efectué los respectivos juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje de la competencia (CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS) y evalue las diferentes actividades de la guía de aprendizaje a los aprendices de la ficha 1962171 del programa de formación Técnicos en Cocina.	Se puede evidenciar en las diferentes actividades enviadas a los correos electrónicos personales de los aprendices de la formación Titulada en Cocina con ficha N° 1962171 Se presenta evidencia en las listas de aprendices asociados a ruta aprendizaje de la ficha N° 2063789 de Cocina Basica que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Existe evidencia en el reporte de juicios evaluativos para la ficha N° 1962171 del Programa de Formacion técnico en cocina de la Plataforma SENA SOFIA PLUS Se evidencia en los talleres, actividades y listados de asistencia que reposan en el portafolio del instructor
18	Conformar equipo ejecutor para el desarrollo de la formación profesional con el fin de orientar programas a fines de la misma red	Me fue asignado el grupo de aprendices del programa de formación Tecnico en Cocina con ficha N° 1962171 del Centro de Comercio y Servicios al cual se le ha orientado en formación profesional integral. Se conformo equipo ejecutor con el instructor Diego gutierrez para garantizar el desarrollo de	Se evidencia durante el mes de febrero en el Diagrama Horario Instructor ficha 1962171 de La plataforma SENASOFIAPLUS. Se evidencia en el formato de GFPI-F-018 Planeación

		la competencia GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES de la transversal de Cultura Fisica para el grupo de aprendices del programa de formación Tecnico en Cocina con ficha N° 1962171 del Centro de Comercio y Servicios.	Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo, que reposan en la carpeta del instructor. Se puede evidenciar en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/02/2020 a 29/02/2020 de SOFIA-PLUS..
19	Atender oportunamente los requerimientos y asistir a las reuniones técnicas que realice el supervisor de contrato, así como presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato dando estricto cumplimiento a la programación de actividades del año realizada por los supervisores.	Se atendió y dio respuesta a los diferentes PQRS enviados a la Subdirección de Centro solicitando ser inscritos en la oferta de cursos complementarios en el área de Cocina, enviados por Demanda Social y asignaciones de formación para el grupo de técnicos en cocina con ficha 1962171 por parte de la coordinación académica y supervisor de contratistas. Se presentaron los documentos solicitados por el supervisor de contratistas para la ejecución de la cuenta de cobro del mes de febrero de 2020 con los anexos 1. Dos planillas versiones FEBRERO 2020-1,20, 2. Certificados de pago de seguridad social del mes enero 2020, 3. Diagrama horario de instructor, 4. Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación, 5. Reporte de novedades Excel, 6. Informe mensual de Ejecución Contractual.	Se puede evidenciar en los distintos correos enviados como respuesta de los PQRS a Marcela Aurora Gonzalez y Cirley Villa. Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de febrero de 2020. Entrega de los siguientes documentos: Planilla versión febrero 2020-1,20, Certificados de pago de seguridad social del mes enero de 2020. Diagrama horario Instructor de SENA SOFIA-PLUS. Reporte de tiempos de Actividades Académica de SENA SOFIA-PLUS. Reporte de novedades en Excel.Informe de actividades formato GTH-F062V.06.
20	Garantizar y gestionar la realización de competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo o de la cual es gerente.	Se gestionó la realización de la competencia (GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES) de la transversal CULTURA FISICA de (IMPLEMENTAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA ACTIVIDAD FÍSICA, DE CONFORMIDAD CON LAS EXIGENCIAS DEL PERFIL IDÓNEO DE EGRESO) para formación titulada en Cocina con ficha N° 1962171.	Se puede evidenciar en los formatos de GFPI-F-018 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo del mes de febrero, que reposan en el portafolio del instructor.
21	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del aprendiz	No se efectuó apoyo ni orientación a aprendices en la etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero no realice apoyos a etapa práctica.
22	Apoyar y gestionar el proceso de certificación de sus	Se realizó revicion del proceso de certificación de la competencia de ingles	Se puede evidenciar en el reporte de juicios

	aprendices, así como apoyar en la organización en la ceremonia de graduación de sus aprendices.	de los aprendices de la ficha 1962171 correspondiente Tecnico de Cocina Jornada mañana del Centro de Comercio y Servicios.	evaluativos de la plataforma Sena sofiaplus de la ficha 1962171 del programa de formacion Tecnico en Cocina.
23	El contratista deberá aplicar al proceso de certificación de las normas de competencias (orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo) y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.	Me encuentro certificado en la Norma de Competencia Laboral 240201056; Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa, obteniendo en nivel Intermedio y con una vigencia hasta el 30 de junio de 2020.	Se puede evidenciar en el certificado que reposa en el folio de vida en contratación y en la plataforma de la agencia pública de empleo, en el SECOP II, en la página del SIGEP.
24	Realizar seguimiento a las tituladas que se encuentran en la etapa productiva de manera presencial, verificando que el aprendiz este aplicando la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos habilidades destrezas pertinentes al programa de formación se estén fortaleciendo, y este asumiendo estrategias y metodologías de autogestión	No se realizó seguimiento a ningún grupo de formación titulada en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero no realice seguimiento a etapa productiva.
25	Hacer seguimiento a la bitácora quincenal de los aprendices en la plataforma, en la cual señalan las actividades que están adelantando en el desarrollo de la etapa practica; verificando que cumplan con los parámetros establecidos por el reglamento del aprendiz	No se hizo seguimiento a las bitácoras de los aprendices en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero no realice seguimiento a etapa productiva.
26	Revisar la evaluación que realiza trimestralmente el empresario a los aprendices de etapa productiva, identificando aspectos a mejorar y haciendo recomendaciones pertinentes a cada aprendiz	No se revisó ninguna de las evaluaciones de las empresas a los aprendices en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero no realice seguimiento a etapa productiva.
27	Participar en los comités de evaluación de etapa productiva, presentando informes, actas y evoluciones de los casos que se requieran, como evidencias para ser analizadas por el comité	No se participó en los comités de evaluación de etapas productivas.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero no realice evaluaciones a etapa productiva.

28	Apoyar y participar en los comités técnicos asesores y evaluares de procesos contractuales de acuerdo con su especialidad, cuando la entidad lo requiera.	No se hizo partícipe de comités técnicos y evaluadores de procesos contractuales requeridos por la entidad.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero no participe en comités técnicos.
29	Dar cumplimiento a lo establecido en la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma CompromisO.	No se hizo partícipe en formación y orientación en ambientes virtuales de aprendizaje.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero no impartí formación en ambientes virtuales de aprendizaje.
30	El contratista deberá apoyar el desarrollo de la política de mejoramiento de la calidad de la formación que se adelanta a través del Plan de Capacitaciones Transversal y Pedagógica ofertado por la Escuela Nacional de Instructores para la vigencia 2020. El cumplimiento de dicha obligación se acreditará con la certificación de mínimo dos cursos realizados durante la ejecución del contrato (El primero cursado durante el primer semestre del año 2020 y el segundo antes del 31 de octubre de 2020).	Durante el mes de febrero de 2020, se recibió correo por parte de el supervisor de contrato con los cursos ofertados en la FASE I y II - RUTA DE NIVELACION PEDAGOGICA de la ENI, para realizar cursos relacionados con pedagogía que inicia en el mes de marzo 2020, realizando proceso de inscripción en el curso Planeacion Pedagogica de la Formacion..	Se puede evidenciar, en los documentos enviados al correo electrónico del Instructor Jhon Andrade para ser inscrito en programa de formación pedagógica Planeación Pedagógica de la Formación Profesional a iniciar el 6 de marzo de 2020.
31	Apoyar al centro de formación en el cumplimiento de los lineamientos del decreto 1330 de julio de 2019, especialmente en lo relacionado con el Artículo 2.5.3.2.3.1.4 en cuanto a la cultura de Autoevaluación que se define como "el conjunto de mecanismos que las instituciones tienen para dar seguimiento sistemático del cumplimiento de sus objetivos misionales, el análisis de las condiciones que afectan su desarrollo, y las medidas para el mejoramiento continuo. Esta cultura busca garantizar que la oferta y desarrollo de programas académicos se realice en condiciones de calidad y que las instituciones rindan cuentas ante la comunidad, la sociedad y el Estado sobre el servicio educativo que presta...". Para el efecto, durante la ejecución del contrato el contratista deberá realizar como mínimo una autoevaluación de su rol de instructor en el programa de	Durante el mes de febrero del año 2020, no se realizo ningún tipo de cierre de formación titulada, ni complementaria para efectuar proceso de autoevaluación.	No se puede evidenciar, ya que en el mes de febrero de 2020, no se realizo cierre de formación profesional integral.

	formación que orienta y apoyar este proceso desde los aprendices. Esta evaluación deberá ser entregada al supervisor de contrato y/o coordinador académico antes de la finalización del contrato."		
32	Cargar y actualizar la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera	Registre en el aplicativo SECOOP II los siguientes documentos: 1. Informe mensual de ejecución formato GTH_F_062_V06, correspondiente al mes de enero de 2020. 2. Planilla de pago del mes de enero 2020. 3. Planilla de pago de seguridad del mes de diciembre de 2019.	Se puede evidenciar Información registrada en la plataforma secop II, rol proveedor.
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Se atendió y dio respuesta a los diferentes PQRS enviados a la Subdirección de Centro solicitando ser inscritos en la oferta de cursos de Cocina. Se presentaron los documentos solicitados por el supervisor de contratistas para la ejecución de la cuenta de cobro del mes de febrero de 2020. 1. Dos planillas versiones FEBRERO 2020-1,20, 2. Certificados de pago de seguridad social del mes de enero, 3. Diagrama horario de instructor, 4. Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación, 5. Reporte de novedades Excel, 6. Informe mensual de Ejecución Contractual.	Se puede evidenciar en los distintos correos enviados como respuesta de los PQRS a Marcela Aurora Gonzalez y Cirley Villa. Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de febrero de 2020. Entrega de los siguientes documentos: Planilla versión FEBRERO 2020-1,20, Certificados de pago de seguridad social del mes enero de 2020. Diagrama horario Instructor de SENA SOFIA-PLUS.Reporte de tiempos de Actividades Académica de SENA SOFIA-PLUS. Reporte de novedades en Excel. Informe de actividades formato GTH-F062V.06.
34	Obligaciones Generales que deben cumplir los contratistas: a. En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo del artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y del artículo 6 de la ley 1562 de 2012, el (la) CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) y para la realización de cada pago derivado del mismo; estos pagos se acreditan únicamente por el	Presente el pago a seguridad social (Salud, Pension y ARL), correspondiente al mes de enero de 2020 con la planilla N° 9401684232 de ***Aportes en Linea***.	Se puede evidenciar en la planilla de pago de seguridad social de ***Aportes en Linea*** con N° 9401684232 corresponpiente al mes de enero del 2020.

	sistema PILA o de Planilla Asistida o el que determine el Ministerio de Trabajo. Cuando corresponda, el (la) contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y cajas de Compensación Familiar (cuando correspondan).		

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9401684232 de la planilla, Aportes en Linea del mes de enero de 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites*")

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

MAURICIO REYES
Contratista
C.C. No. 86047532

Recibí a satisfacción:

OMAR BARRAGAN CAICEDO
Supervisor Contrato 1318977 de 2020
Coordinador Académico

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 86047532		REYES MAURICIO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	call 104-4a -30 Bloque 5 Apto 104s	IBAGUE-TOLIMA	2761372	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2020-01	2020-01	545413441	9401684232	I	2020/02/10	2020/01/08	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$199,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					**$672,983**	**$107,700**			**$672,983**	**$84,200**			**$0**	**$0**			**$672,983**	**$7,100**		**$0**	**$0**
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$672,983	$107,700			$672,983	$84,200			$0	$0			**$672,983**	$7,100		**$0**	$0
Ciudad: IBAGUE Depto: TOLIMA (1 Afiliados)					**$672,983**	$107,700			$672,983	**$84,200**			$0	$0			**$672,983**	$7,100		**$0**	$0
1	CC	86047532 REYES MAURICIO	230201	23	$672,983	$107,700	MIN002	23	$672,983	$84,200		0	$0	$0	14-23	23	$672,983	$7,100	0	$0	$0
Total		**Afiliados(1)**			**$672,983**	$107,700			$672,983	**$84,200**			$0	$0			**$672,983**	$7,100		**$0**	$0

2020/01/08 11:10 AM