PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán Marzo 2024

Asunto:
Informe mensual de ejecución contractual
Mes marzo de 2024.

Señor (a)
ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNT5833290
Cargo del supervisor Instructor G20 Coordinadora AcadémicaDependencia Centro de Comercio y Servicios
Ciudad

Referencia: No. CO1.PCCNT5833290 del año 2024

PLAN DE PAGOS: Diez pagos iguales, por valor de ($3.452.303) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a noviembre de 2024 y B) Un último pago en el mes de diciembre por valor de cuatrocientos sesenta mil trecientos siete pesos ($460.307)

AIDA HERNANDEZ DE DUQUE, identificado con la cédula de ciudadanía No. 34530771 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, (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 marzo objeto de cobro.

VALOR TOTAL DEL CONTRATO: $35.558.721

Valor y forma de Pago: PLAN DE PAGOS: Diez pagos iguales, por valor de ($3.452.303) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a noviembre de 2024 y B)Un último pago en el mes de diciembre por valor de cuatrocientos sesenta mil trecientos siete pesos ($460.307)

Plazo: Será hasta el 4 de diciembre de 2024

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 delos 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 Específicas: Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro

<table>
<tr><th>No</th><th>Obligaciones</th><th>Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Cumplir el objeto y alcance del contrato, de acuerdo con el horario de formación acordado con la comunidad y/o los aprendices y socializado con anterioridad a la Coordinación Académica, sin afectar la intensidad horaria</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>2921528</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>9:am a17:pm</td><td>16</td></tr>
<tr><td>2921490</td><td>COCINA BASICA</td><td>9:am a17:pm</td><td>24</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>Repositorio SharePoint INFORMES CONTRACTUALES 2024 CAPE - Home (sharepoint.com)

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

<table>
<tr>
<td></td>
<td>requerida para cada acción formativa en el marco de las políticas de calidad, pertinencia y eficacia.</td>
<td>
<table>
<tr><td>2943289</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>9:am a17:pm</td><td>48</td></tr>
<tr><td>2943589</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>9:am a17:pm</td><td>48</td></tr>
<tr><td>EN PROCESO DE CREACIÓN</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>9:am a17:pm</td><td>48</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">TOTAL, HORAS MES</td><td>148</td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Realizar actividades de desarrollo curricular de conformidad con el procedimiento de la formación profesional integral del SENA.</td>
<td>
Diligenciar las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para los aprendices en los formatos o instrumentos oficiales actualizados y publicarlos en el aplicativo COMPROMISO
<table>
<tr><td>No. Ficha 2921528</td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Programa</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td></tr>
<tr><td>Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)</td><td>Implementación de las BPM del programa de formación

Código 96151529, permite al aprendiz aplicar sus habilidades y destrezas como manipulador
Fechas
Marzo3-4 de 9 am A 17:pm</td></tr>
<tr><td>Total, Horas asignadas</td><td>16</td></tr>
</table>
</td>
<td>Repositorio SharePoint INFORMES CONTRACTUALES 2024 CAPE - Home (sharepoint.com)

Carpetas:
GC/
FORMACION</td>
</tr>
</table>

No. Ficha 2921490	EN PROCESO DE FORMACION
Nombre Programa	COCINA BASICA
Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Programa de formación63550048 elaborar preparaciones BASICAS tradicionales frías y calientes de acuerdo a la receta estándar y solicitud del cliente fechas Marzo:1-2-7-8 Horas de 9:00 A 15:00
Total, Horas asignadas	24

No. Ficha 2943289	EN PROCESO DE FORMACION
Nombre Programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Implementación de las BPM del programa de formación Código 96151529, permite al aprendiz aplicar sus habilidades y destrezas como manipulador Fechas Marzo9-10-16-17-23-24 de 9 am A 17:pm
Total, Horas asignadas	48

o. Ficha 2943589	EN PROCESO DE FORMACION
Nombre Programa	HIGIEN Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Implementación de las BPM del programa de formación Código 96151529, permite al aprendiz aplicar sus habilidades y destrezas como manipulador Fechas ***Marzo*** *11-12-13-18-19-20*
Total, Horas asignadas	*48*

		No. Ficha	EN PROCESO DE MATRICULA	
		Nombre Programa	HIGIEN Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
		Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Implementación de las BPM del programa de formación Código 96151529, permite al aprendiz aplicar sus habilidades y destrezas como manipulador Fechas marzo 21-22-25-26-27-30	
		Total, Horas asignadas	*48*	
		TOTAL HORAS	*184*	
		NOTA: Inserte Tablas si es requerido		
3	Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el centro de formación demande.	**Otras**. Previa autorización Coordinación Académica		Reporte de horas adicionales, evidenciado en el reporte mensual de SOFIA PLUS.

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.	7024	Suarez cauca Vereda Yolombo	23 de febrero 2024	29 de febrero 2024
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.**8629482603** de la planilla, Asopagos Febrero. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Cordialmente,



Firma

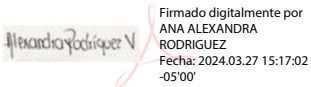
AIDA HERNANDEZ DE DUQUE

Contratista

C.C. No. 34530771

Recibí a satisfacción:

Firma



Ana Alexandra Rodríguez Vargas

Supervisor(a) Contrato No. (CO1.PCCNT5833290 de 2024

Cargo: Instructor G20 Coordinadora Académica

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
REGIONAL CAUCA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

Instructor Técnico	AIDA HERNANDEZ DE DUQUE	Firma:	Identificación:	34530771
Formación:	COCINA BASICA			

M E S: MARZO 2 0 2 4

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
				1	2	3
				FICHA:2921490 LUGAR :SUAREZ CAUCA VEREDA YOLOMBO SALON COMEDOR CDI HORARIO: 9:00am A 17:pm COCINA BASICA	FICHA:2921490 LUGAR :SUAREZ CAUCA VEREDA YOLOMBO SALON COMEDOR CDI HORARIO: 9:00am A 17:pm COCINA BASICA	FICHA : 2921528 LUGAR: TIMBIO VEREDA CINCO DIAZ SALON COMUNAL HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
4	5	6	7	8	9	10
FICHA : 2921528. LUGAR: TIMBIO VEREDA CINCO DIAZ SALON COMUNAL HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			FICHA:2921490 LUGAR :SUAREZ CAUCA VEREDA YOLOMBO SALON COMEDOR CDI HORARIO: 9:00am A 17:pm COCINA BASICA		FICHA : 2943289 LUGAR: TIMBIO+F13:G21 SALONCOMUNAL SUSANA LOPEZ HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	FICHA : 2943289 LUGAR: TIMBIO SALONCOMUNAL SUSANA LOPEZ HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
11	12	13	14	15	16	17

FICHA : 2943598 LUGAR: TIMBIO COMUNAL BARRIO SAN JUDAS HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**FICHA : 2943598 LUGAR: TIMBIO COMUNAL BARRIO SAN JUDAS HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**FICHA : 2943598 LUGAR: TIMBIO COMUNAL BARRIO SAN JUDAS HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**			**FICHA : 2943289 LUGAR: TIMBIO SALONCOMUNAL SUSANA LOPEZ HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**FICHA : 2943289 LUGAR: TIMBIO SALONCOMUNAL SUSANA LOPEZ HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
18	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**
FICHA : 2943598 LUGAR: TIMBIO COMUNAL BARRIO SAN JUDAS HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**FICHA : 2943598 LUGAR: TIMBIO COMUNAL BARRIO SAN JUDAS HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**FICHA : 2943598 LUGAR: TIMBIO COMUNAL BARRIO SAN JUDAS HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**FICHA : EN PROCESODE CREACION LUGAR: SALON SINDICATO CARNICEROS HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**FICHA : EN PROCESODE CREACION LUGAR: SALON SINDICATO CARNICEROS HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**FICHA : 2943289 LUGAR: TIMBIO SALONCOMUNAL SUSANA LOPEZ HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**FICHA : 2943289 LUGAR: TIMBIO SALONCOMUNAL SUSANA LOPEZ HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
25	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**	**31**
FICHA : EN PROCESODE CREACION LUGAR: SALON SINDICATO CARNICEROS HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**FICHA : EN PROCESODE CREACION LUGAR: SALON SINDICATO CARNICEROS HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**FICHA : EN PROCESODE CREACION LUGAR: SALON SINDICATO CARNICEROS HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**			**FICHA : EN PROCESODE CREACION LUGAR: SALON SINDICATO CARNICEROS HORARIO: 9am A 17: pm HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	
