PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán Mayo de 2024

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

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

Referencia: No (**CO1.PCCNT5833290**) del año (2024)

(AIDA HENANDEZ DE DUQUE), identificado con la cédula de ciudadanía No. 34530771 de POPAYAN, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Centro de Comercio y Servicios), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de mayo objeto de cobro.

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 de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación profesional integral en la modalidad presencial y/o virtual; Según las necesidades del servicio, en el o los municipios del departamento del Cauca donde se le asigne por la entidad contratante.

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

<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 requerida para cada acción formativa en el marco de las políticas de calidad, pertinencia y eficacia.</td>
<td>Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización:
<table>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2977996</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>8: am a 12: 00M</td><td>24</td></tr>
<tr><td>2973971</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>14:00 pm A 18:00pm</td><td>24</td></tr>
<tr><td>PENDIENTE POR CREAR</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>9.00 am A 17:00 pm</td><td>48</td></tr>
<tr><td>2975605</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td><td>9.00 am A 17:00 pm</td><td>44</td></tr>
<tr><td>Pendiente por crear</td><td>Comidas rápidas</td><td>10:00am A18:00pm</td><td>24</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">TOTAL, HORAS MES</td><td>164</td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido</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>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 2977996</td><td>Terminada y evaluada</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 96151529, permite al aprendiz aplicar sus habilidades y destrezas como manipulador Fechas Mayo: 3-4-5-6-7-10</td></tr>
<tr><td>Total, Horas asignadas</td><td>24 horas</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>No. Ficha 2973971</td><td>Terminada y evaluada</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 96151529, permite al aprendiz aplicar sus habilidades y destrezas como manipulador Fechas Mayo : 3-4-5-6-7-10</td></tr>
<tr><td>Total, Horas asignadas</td><td>24 HORAS</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>No. Ficha 2975605</td><td>En proceso de formación</td></tr>
</table>
</td>
<td>Repositorio SharePoint INFORMES CONTRACTUALES 2024 CAPE - Home (sharepoint.com)

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

		Nombre Programa	**COMIDAS RÁPIDAS**	
		Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	elaborar parrillada y asados preparaciones en calidad y tiempo, salsas variadas términos según necesidad del cliente Fechas Mayo14-19-20- 21-26-27	
		Total, Horas asignadas	**44 HORAS**	
		N° DE FICHA:	**EN PROCESO DE CREACION**	
		Nombre Programa	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	
		Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	**Implementación de las BPM del programa de formación 96151529, permite al aprendiz aplicar sus habilidades y destrezas como manipulador Fechas Mayo: 16-17-18-23-24-25 DE 9:00pm A17:00pm**	
		Total, Horas asignadas	**48 HORAS**	
		No. Ficha :	**POR CREAR**	
		Nombre Programa	COMIDAS RAPIDAS	
		Descripción actividad	elaborar parrillada y asados preparaciones en calidad y tiempo, salsas variadas términos según necesidad del cliente Fechas Mayo 28-29-30	
		Total, Horas Asignadas	24 HORAS	

		TOTAL HORAS	**164**
		NOTA: Inserte Tablas si es requerido	

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.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

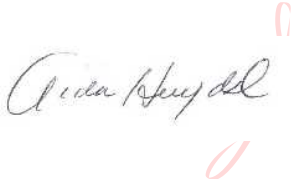
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

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. el **No.8630231483** de la planilla, ASOPAGOS ABRIL. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



Firmado digitalmente por AIDA HERNANDEZ DE DUQUE
Fecha: 2024.05.15 01:26:29 -05'00'

Firma

AIDA HERNANDEZ DE DUQUE

Contratista

C.C. No. 34530771

Recibí a satisfacción:

Firma

Ana Alexandra Rodríguez Vargas

Supervisor(a) Contrato (**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: MAYO 2 0 2 4

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
		1	2	3	4	5
				FICHA: 2977996 LUGAR: CASA DE LA CULTURA HORARIO :8am A 12:00 m Higiene y manipulacion de alimentos FICHA: 2973971 Restaurante cuatro fogones. Horario :14pm A 18:00pm Higiene y manipulacion de alimentos.	FICHA: 2977996 LUGAR: CASA DE LA CULTURA HORARIO :8am A 12:00 m Higiene y manipulacion de alimentos FICHA 2973971 Restaurante cuatro fogones Horario :14:00 A 18:00 pm Higiene y manipulacion de alimentos	FICHA: 2977996 LUGAR: CASA DE LA CULTURA HORARIO :8am A 12:00 m Higiene y manipulacion de alimentos FICHA 2973971 Restaurante cuatro fogones Horario :14:00 A 18:00 pm Higiene y manipulacion de alimentos
6	7	8	9	10	11	12
FICHA: 2977996 LUGAR: CASA DE LA CULTURA HORARIO :8am A 12:00 m Higiene y manipulacion de alimentos FICHA 2973971 Restaurante cuatro fogones Horario :14:00 A 18:00 pm Higiene y manipulacion de alimentos	FICHA: 2977996 LUGAR: CASA DE LA CULTURA HORARIO :8am A 12:00 m Higiene y manipulacion de alimentos FICHA 2973971 Restaurante cuatro fogones Horario :14:00 A 18:00 pm Higiene y manipulacion de alimentos			FICHA: 2977996 LUGAR: CASA DE LA CULTURA HORARIO :8am A 12:00 m Higiene y manipulacion de alimentos FICHA 2973971 Restaurante cuatro fogones Horario :14:00 A 18:00 pm Higiene y manipulacion de alimentos		

13	14	15	16	17	18	19
	FICHA :2975605 Lugar vereda hato viejo Horario 8:am A16:00pm Comidas rapidas		FICHA : EN PROCESO DE CREACION LUGAR: SALON COMUNAL SAN JUDAS HORARIO :9:00am A 17:00pm Higiene y Manipulacion de Alimentos	FICHA : EN PROCESO DE CREACION LUGAR: SALON COMUNAL SAN JUDAS HORARIO :9:00am A 17:00pm Higiene y Manipulacion de Alimentos	FICHA : EN PROCESO DE CREACION LUGAR: SALON COMUNAL SAN JUDAS HORARIO :9:00am A 17:00pm Higiene y Manipulacion de Alimentos	FICHA :2975605 Lugar vereda hato viejo Horario 8:am A16:00pm Comidas rapidas
20	21	22	23	24	25	26
FICHA :2975605 Lugar vereda hato viejo Horario 8:am A16:00pm Comidas rapidas	FICHA :2975605 Lugar vereda hato viejo Horario 8:am A16:00pm Comidas rapidas		FICHA : EN PROCESO DE CREACION LUGAR: SALON COMUNAL SAN JUDAS HORARIO :9:00am A 17:00pm Higiene y Manipulacion de Alimentos	FICHA : EN PROCESO DE CREACION LUGAR: SALON COMUNAL SAN JUDAS HORARIO :9:00am A 17:00pm Higiene y Manipulacion de Alimentos	FICHA : EN PROCESO DE CREACION LUGAR: SALON COMUNAL SAN JUDAS HORARIO :9:00am A 17:00pm Higiene y Manipulacion de Alimentos	FICHA :2975605 Lugar vereda hato viejo Horario 8:am A16:00pm Comidas rapidas
27	28	29	30	31		

FICHA:2975605 Lugar Vereda Hato Viejo Horario 8:am A 12:00m Comidas Rapidas	**FICHA : PROCESO DE CREACION. LUGAR : VEREDA EL HATO Horario 10:00am A 18:00pm COMIDAS RAPIDAS**	**FICHA : PROCESO DE CREACION. LUGAR : VEREDA EL HATO Horario 10:00am A 18:00pm COMIDAS RAPIDAS**	**FICHA : PROCESO DE CREACION. LUGAR : VEREDA EL HATO Horario 10:00am A 18:00pm COMIDAS RAPIDAS**			