PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, **31** de **julio** del 202**4**

Señor (a)
PATRICIA ROSMARY SERRANO SANTIAGO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No **CO1.PCCNTR. 5771085--2024**
Coordinadora Académica de Salud, Hotelería y Turismo
Centro de Comercio y Servicios – SENA, Regional Atlántico
Barranquilla

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes **JULIO** del año **2024**

Referencia: Contrato **CO1.PCCNTR. 5771085-2024**

JAIME MARTÍNEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **9268534**, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio y Servicios, Regional Atlántico, 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 CINCUENTA MILLONES TRESCIENTOS ONCE MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS M/CTE ($50.311.808,00) incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

N°	VALOR A PAGAR	FECHA DE PAGO
1	$1.339.664,00	30/01/2024
2	$4.465.545,00	29/02/2024
3	$4.465.545,00	30/03/2024
4	$4.465.545,00	30/04/2024
5	$4.465.545,00	30/05/2024
6	$4.316.693,00	30/06/2024
7	$4.465.545,00	30/07/2024
8	$4.465.545,00	30/08/2024
9	$4.465.545,00	30/09/2024
10	$4.465.545,00	30/10/2024
11	$4.465.545,00	30/11/2024
12	$4.465.545,00	30/12/2024

Plazo: Será hasta el 30 de DICIEMBRE de 2024.

OBJETO:
INSTRUCTOR: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES CARÁCTER TEMPORAL PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA PARA EL PROGRAMA FORMACIÓN COCINA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro	**2998926** – Aux. Servicios de Alimentación y Limpieza COMPETENCIA: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente (15 - 31/07/2024) Horario: 4 – 6 p.m. Lunes a Viernes	Reporte Mensual Sofía Plus. Plataforma Sofia Plus

		_____ **2694199** – Tg. Organización de Eventos COMPETENCIA: Organizar Eventos (15 - 31/07/2024) Horario: 8 – 10 a.m. Lunes a Viernes _____ **2933204** – Tg. Coordinación Servicios Hoteleros COMPETENCIA: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procesos técnicos (19 - 31/07/2024) Horario: 2 – 4 p.m. Lunes a Viernes _____ **OTROS** – WORLDSKILLS ACTIVIDADES: Alistamiento y apoyo a competencia WorldSkills Colombia en habilidades de Cocina y Servicios de Restaurante y Bar (01 - 13/07/2024) Horario: 8 – 10 p.m. Lunes a Sábado	Plataforma Zajuna

		OTROS – ECONOMATO ACTIVIDADES: Talleres de formación en ambiente especializado de Economato para aprendices en programas de Cocina y Servicios de Restaurante y Bar (19 - 31/07/2024) Horario: 10 – 12 m. Lunes a Viernes	
2	Entregar al equipo de Sofia plus la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo	Entrega al equipo SofiaPlus copia de los documentos de contratación requeridos. Realización de ruta a grupos nuevos y asociación de aprendices	Programación de la formación en Sofía Plus
3	Hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados	Evaluar a los grupos y las competencias respectivas	Aplicativo SofiaPlus
4	Seguimiento a la formación y seguimiento a la etapa productiva	Subir y revisar las actividades de aprendizaje a la Plataforma Zajuna para el seguimiento a la formación de los aprendices. Aplicar planes de mejoramiento si se requieren y seguimiento a los aprendices para el desarrollo de su proyecto formativo.	Plataforma Zajuna. Se entregan informes mensuales de la ejecución. Adjunto informe mes de **julio** 2024.

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. de la planilla, recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, (Planilla N° **9468966161**) expedido por APORTES EN LINEA correspondiente al mes de **JUNIO** del año 202**4** (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.

Cordialmente,

_____

JAIME MARTÍNEZ
C.C. N° **9.268.534**
Contratista

Recibí a satisfacción:

_____

PATRICIA ROSMARY SERRANO SANTIAGO
SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 5771085--2024**
Coordinadora Académica Salud, Hotelería y Turismo
Centro de Comercio y Servicios – SENA, Regional Atlántico

MES/AÑO: **JULIO 2024**

INSTRUCTOR: **JAIME MARTÍNEZ**

CÈDULA: **9268534**

CONTRATO **5771085-2024**

No. De Ficha	Programa de Formación	Competencia	Día Inicio	Día Final	Horas	Horario	L	M	M	J	V	S
2998646	AUX. SERV. DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAD VIGENTE	15/07/2024	31/07/2024	26	16:00 -18:00 m	X	X	X	X	X	
2694199	Tg. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	ORGANIZAR EVENTOS	15/07/2024	31/07/2024	26	08:00 -10:00 m	X	X	X	X	X	
2933204	Tg. COORD. DE SERVICIOS HOTELEROS	SUPERVISAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PROCESOS TÉCNICOS	19/07/2024	31/07/2024	18	14:00 -16:00 m	X	X	X	X	X	
OTROS	WORLDSKILLS	ALISTAMIENTO Y APOYO A COMPETENCIA WORLDSKILLS COLOMBIA EN HABILIDADES DE COCINA Y SERV. DE RESTAURANTE Y BAR	2/07/2024	13/07/2024	88	08:00 -16:00 m	X	X	X	X	X	X
OTROS	ECONOMATO	TALLERES DE FORMACIÓN EN ECONOMATO PARA APRENDICES EN PROGRAMAS DE COCINA Y SERV. DE RESTAURANTE Y BAR	19/07/2024	31/07/2024	18	10:00 -12:00 m	X	X	X	X	X	
					176							

PARTE SERVICIOS TECNOLÓGICOS

NIT/NOMBRE DE LA EMPRESA		Día Inicio	Día Final	Horas	Horario	L	M	M	J	V	S

PARTE DISEÑO CURRICULAR

CODIGO/NOMBRE		Día Inicio	Día Final	Horas	Horario	L	M	M	J	V	S

PARTE APOYOS PRESTADOS

CENTRO/ACTIVIDAD	Día Inicio	Día Final	Horas	Horario	L	M	M	J	V	S

PARTE CAPACITACION FUNCIONARIOS (Programadas por el Centro)

CENTRO/ACTIVIDAD	Día Inicio	Día Final	Horas	Horario	L	M	M	J	V	S

PARTE OTRAS ACTIVIDADES (HORAS INDIRECTAS)

ACTIVIDADES	Día Inicio	Día Final	Horas	Horario	L	M	M	J	V	S
Seguimiento a trabajadores alumnos										
Licencia										
Permiso										
Permiso Sindical										
Incapacidad										