PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, 31 de Marzo 2020

Señor (a)
GABIS DE JESUS AMAYA TORRES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 862593 DE 2020
Cargo del Supervisor (a) Coordinador (a) Articulacion con
La Educacion media y Poblaciones Especiales
Dependencia Centro de Comercio y servicios
La ciudad.-

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

Referencia : 862593 del año 2020

MANUEL GUILLERMO CONSUEGRA VARGAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 72.042.507 de Malambo - Atlántico, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de Articulación con la Media, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios No 862593 del 04 de febrero del año 2020 a continuación presento el Informe de actividades realizadas durante el período comprendido entre el 01 al 31 de Marzo del año 2020.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo de VEINTISIETE MILLONES DOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL TRECIENTOS CUATRO PESOS M/CTE ($27.233.304,00) COP 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: 11 pagos. a) Un Pago correspondiente a días de febrero por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($2.434.766,00) que se cancelará en el mes de febrero de 2020 b) Un pago correspondiente a dias de diciembre por valor de CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL PESOS M/CTE ($450.883,00). c). Nueve pagos iguales correspondientes a Marzo, Abril, Mayo,Junio, Julio, Agosto, Septiembre, Octubre y Noviembre por valor de DOS MILLONES SETECIENTOS CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($2.705.295,00). Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la dirección general.En la cuenta de ahorro N° 819957874 del BANCO COMERCIAL AV.VILLAS . cuyo titular es el contratista.

Plazo: .... Desde el 04 de febrero hasta el 05 de diciembre de 2020, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.

Fecha Inicio: 04 de febrero de 2020
Fecha terminación: 05 de diciembre de 2020

OBJETO:
IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EL AREA DE COCINA EN LOS DIVERSOS PROGRAMAS DE FORMACION TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA QUE MANEJA EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL ATLANTICO EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA, SEGUIMIENTO A LA FORMACION Y SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

CLÁUSULA SEGUNDA: Obligaciones de las partes: A) OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El CONTRATISTA, además de las obligaciones que por su índole y la naturaleza del contrato de prestación de servicios le son propias, se obliga para con EL SENA:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	**ESPECIFICAS**		
	. Serán las relacionadas en el numeral segundo (2) del estudio previo publicado dentro del proceso CLÁUSULA TERCERA: OBLIGACIONES GENERALES: 1) Acatar la Constitución Política, la Ley, los principios de la contratación estatal y las demás normas concordantes y complementarias, 2) Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de las obligaciones establecidas en este contrato, 3) De acuerdo con el principio de coordinación, el contratista deberá	• Impartir formacion profesional integral en TECNICO EN COCINA Colegio mundo bolivariano ONCE : Preparar Alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • Impartir formacion profesional integral en TECNICO EN COCINA	Reporte de Sofía Plus. R.M.D

	participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato. 4) Entregar al SENA periódicamente y al finalizar el contrato, o cuando el supervisor lo solicite, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el formato GD-F-004 Formato único de Inventario Documental, 5) Entregar al SENA a la finalización del plazo de ejecución o del vínculo contractual o cuando el supervisor del contrato lo solicite, los bienes devolutivos que le hayan sido asignados para el cumplimiento del objeto del contrato, 6) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación y, garantizar la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del	Colegio Villas de San Pablo Decimo INDUCCION SENA 2020 • Impartir formacion profesional integral en TECNICO EN COCINA Colegio INS.TECNICO DE COMERCIO . Decimo INDUCCION SENA 2020 Impartir formacion profesional integral en TECNICO EN COCINA Universidad del norte	

	contrato, 7) Colaborar en el suministro y respuesta de la información correspondiente a los requerimientos efectuados por los organismos de control del Estado Colombiano o cualquier otra autoridad, en relación con la ejecución, desarrollo o implementación del contrato y de asuntos relacionados con el mismo, 8) Solicitar autorización escrita del SENA para utilizar el nombre, emblema o sello oficial con fines publicitarios o ajenos a los establecidos en los lineamientos de la Entidad, 9) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigenteución de las obligaciones	Preparar Alimentos de Acuerdo a la solicitud del cliente.	
2		Entregados los documentos al equipo de SOFIA PLUS	Creación del rol de instructor

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, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, Planilla No.**4324620328- 4328244142** expedido por Bancoomeva correspondiente al mes de Febrero del año 2020.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

MANUELGUILLERMO CONSUEGRA VARGAS
Contratista
C.C. No. 72.042.507

Recibí a satisfacción:

GABIS DE JESUS AMAYA TORRES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 862593 del año 2020
Cargo del Supervisor (a) Coordinador (a) Articulacion con La Educacion media y Poblaciones Especiales

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

REPORTE MENSUAL DEL DOCENTE

SENA ATLANTICO

CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS - COORDINACION POBLACIONES ESPECIALES

DOCENTE: MANUEL GUILLERMO CONSUEGRA VARGAS   MES: mar-20

C.C.: 72,042,507   TEL: 3045555418

CURSOS PROGRAMADOS:

No. Orden	Nombre Curso Largo o Corto	Módulo de Formación	Desde 1-24	Hasta 1-24	Desde d/m/a	Hasta d/m/a	Horas Curso Mes	L	M	M	J	V	S	D	Am biente	Fin
1	TECNICO EN COCINA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO AL SOLICITUD DEL CLIENTE	13;00	18;00	01/03/20	31/03/20	40				X	X			MUNDO BOLIVARI ANO	
2	TECNICO EN COCINA	INDUCCION Y NORMAS VIGENTE	13:00	18:00	01/03/20	31/03/20	40	X	X						VILLAS DE SAN PABLO	
3	TECNICO EN COCINA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO AL SOLICITUD DEL CLIENTE	7:00	12:00	01/03/20	31/03/20	20						X		INSTENCO	
4	TECNICO EN COCINA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO AL SOLICITUD DEL CLIENTE	18:00	21:00	01/03/20	31/03/20	20	x	x	x	x	x	X		U.N	
						TOTAL	120									

OTRAS ACTIVIDADES (Horas Diferentes a Cursos)

Activ.	Desde D/M/A	Hasta D/M/A	Desde 1-24	Hasta 1-24	L	M	M	J	V	S	D	F
Total SOFIA												

Actividad:

1. Seguimiento a Alumnos
2. Preparación de Sesiones
3. Inducción General
4. Participación Comités Evaluación Alumnos
5. Participación Equipo Pedagógico del Centro
6. Atención Alumnos fuera de Sesiones Principales
7. Permiso Sindical
8. Reconocimiento y/o autorización de programas
9. Centros Provinciales
10. Puntos de Atención Empresarial
11. Acciones de Ley 344
12. Eventualidades
13. Capacitación de Equipos Técnicos
14. Caracterización Ocupacional
15. Mapa Funcional
16. Elaboración de Normas de Competencia Laboral
17. Verificación de Normas de Competencia Laboral
18. Evaluación del Desempeño de Trabajadores
19. Auditoria al Proceso de Evaluación del Desempeño
20. Orientación de Actividades Culturales
21. Actividades Administrativas
22. Compensatorio por Trabajo Dominical
23. Giras Educativas
24. Incapacidad
25. Licencia
26. Permiso
27. Evaluación de Competencias
28. Homologación
29. Tutorías
30. Tutorías al Emprendedor
31. Validación