Puerto Berrio, Antioquia

Doctor
FERNANDO CANO GOMEZ
Subdirector Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Antioquia
Puerto Berrio.

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº CO1.PCCNTR.5830550 DURANTE EL PERIODO DEL 01/06/2024 AL 30 /01/2024

INFORME No 04

1. GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO		
Entidad Contratante:	SENA	
Supervisor:	**JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO**	
Objeto del Contrato:	OBJETO: "5_9502_274 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación Profesional Titulada o complementaria en la línea tecnológica cliente, modalidad presencial para el programa vulnerables en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial".	
Contrato No:	CO1.PCCNTR.5833640	
Contratista:	JORGE MARIO GARCIA AMARILES	
Valor del Contrato:	$ 38.850.241	
Fecha de inicio:	22/03/2024	
Fecha de terminación:	12/12 /2024	
Número de la póliza	65-46-101045348	Vigencia: del 01/02/2024 al 20/04/2025

2. NOVEDADES

	TIPO DE NOVEDAD	SI	NO	TRÁMITE DE LA NOVEDAD
1	SUSPENSIÓN		X	
2	MODIFICACIÓN		X	
3	ADICIÓN		X	
4	PRÓRROGA		X	
5	CESIÓN		X	
6	TERMINACIÓN ANTICIPADA		X	

Justificación de la novedad:			
Novedad informada a la aseguradora	**SI**	**NO**	Fecha informe novedad aseguradora:
	Vigencia Final Póliza:		
	Valor Final Póliza:		

NOTA: Si hay novedades se describen los actos administrativos realizados, que deben ingresar al expediente contractual, con el formato de "Compromiso" (control de ingreso documentos al expediente).

3. INFORMACIÓN FINANCIERA

Valor total del contrato:	$ 38.850.241
Pago mensual:	$ 4.465.545
Valor Total pagado:	$ 28.588.486
Saldo financiero a ejecutar:	$ 24.122.941

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de la planilla de aportes:	4555541531

Valor total del aporte: $527.800	Salud $ 224.800	Pensiones $ 287.700	ARL $ 9.500	Otros:
Es pensionado	SI:	NO: X		

5. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES

¿EL CONTRATISTA REPORTA ANTECEDENTES?	Abril		Julio		Octubre	
Judiciales	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:
Disciplinarios	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:
Fiscales	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS PRESTADOS

Entregó informe de ejecución.				SI:	NO:	Porque:	
No. Obligación	**Obligaciones Contractuales**	**Actividades en la ejecución del mes**	**Cumple**	**Cumple parcialmente**	**No cumple**	**Evidencias**	**Observaciones/Justificación** si la respuesta es diferente a cumple
1	Desarrollar las actividades de acuerdo con los planes que se elaboren previamente con personal que cumpla con lasexigencias de formación académica y pedagógica que el SENA determine	Impartir formación a las siguientes fichas: 2992348, 3021289, 3021292, 3021294 de acuerdo a la programación establecida				Lista de asistencia, registro fotográfico y guía de aprendizaje	
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de	Impartir formación a las siguientes fichas: Ficha: 2992348, 3021289, 3021292, 3021294 De acuerdo con la programación establecida.				Lista de asistencia, registro fotográfico y guía de aprendizaje	

	Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado	Metodología participativa en lluvia de ideas. Trabajo de exposiciones de los aprendices.					
3	Seleccionar ambientes deaprendizaje con baseen los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices	Los asignados por la coordinación académica para brindar formación u otros ambientes específicos para la ejecución de resultados de aprendizaje. Brinda Formación en la cárcel de santo domingo y en la biblioteca municipal.				Registro Fotográfico	
4	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación	Impartir formación a las siguientes fichas: Ficha: 2992348, 3021289, 3021292, 3021294 De acuerdo con la programación establecida				Lista de asistencia, registro fotográfico	
5	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación					

	garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividadesde aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebaspara la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras						

6	Participar en la programación y ejecución del procesode inducción de aprendices de formación titulada, enel reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseode no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación					
7	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecuciónde	Actualización de la carpeta de por el supervisor de contrato para su revisión evidencias dispuesta en el drive				Guía de aprendizaje	

	la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica delproyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informesque la formación por competencias exija.						
8	Informar en un plazo máximo de 8 díashábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación.					

9	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valorespara el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar críticay creativamente enlos contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento	***Formación complementaria****:* *Cocina Básica* *Ficha # 2992348* *Días de Ejecución: 04 y 05 de junio del 2024* *Competencias: 260201008 controlar el manejo de las materias primas conforme a parámetros de calidad y rentabilidad. (equivale a la norma nts usna 003 del mincomercio, industria y turismo).* *Resultados de aprendizaje:* *Ra1: Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación.* *Ra2: Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.*				Listas de asistencia, registro fotográfico. Guía de aprendizaje	

		260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo). ***Resultados de Aprendizaje:*** Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación. ***Formación complementaria****:* *Higiene y manipulación de Alimentos* ***Ficha****: 3021289*					

		Días de ejecución**: 06 y 07 de junio del 2024.* ***Competencia**:* *260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo).* ***Resultados de Aprendizaje: *mantener presentación personal acorde al tipo de actividad que realiza, de acuerdo con los requerimientos de la norma. aplicar normas y técnicas higiénico* *sanitarias en la preparación, transporte, comercialización y distribución de alimentos.* *FORMACION COMPLEMENTARIA:* *Limpieza de áreas de superficie.*					

		FICHA: 3021292 ***Días de ejecución: 11,12,13,14,17,18,19,20,21 Y 24*** ***COMPETENCIAS:*** Higienizar equipos, utensilios e instalaciones para la elaboración de bebidas según plan de saneamiento y normas sanitarias vigentes. Monitorear programa de limpieza y desinfección según plan de saneamiento y normas sanitarias vigentes **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** Fomentar en las personas el cuidado y conservación de las superficies y áreas según políticas ambientales definidas por la institución Verificar el procedimiento de					

		liempieza y desinfección de áreas y superficies de acuerdo con estándares y protocolo establecido Realizar procedimientos de limpieza y desinfección en áreas específicas de servicios de acuerdo con protocolos institucionales y normas técnicas Alistar el área de trabajo, equipos y elementos para la limpieza y desinfección de acuerdo con protocolos institucionales ***Formación complementaria**:* *Higiene y manipulación de Alimentos* ***Ficha**: 3021294* ***Días de ejecución**: 25,26,27,28 de junio del 2024.* ***Competencia**:* *260201011 preparar*					

		alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo). ***Resultados de Aprendizaje:*** *mantener presentación personal acorde al tipo de actividad que realiza, de acuerdo con los requerimientos de la norma. aplicar normas y técnicas higiénico sanitarias en la preparación, transporte, comercialización y distribución de alimentos.*					
10	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS	Subir el informe mensual de ejecución contractual y la				Horario Diagramado y	

	(Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	planilla de pago del aplicativo SI Contratista en la Plataforma Secop II en las fechas establecidas por el supervisor.				Registro de tiempos en Plataforma Sofia plus	
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación					
12	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA	Registrar la asistencia de los aprendices a las actividades de formación				Formato de asistencia y registro en plataforma Sofia plus.	

13	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas ylegales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 1713 de 2002, 1140 y 1505 de 2003, 838 de 2005 y Resolución 555 de 2006 del SENA y demás normas concordantes.	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación					
14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas lasactividades que	Se realiza la solicitud para la creación de la ficha mediante el formato de inscripción programa de formación:				Registro fotográficos hora diagramadas	

	de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previosy comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y	Ficha: 2992348, 3021289, 3021292, 3021294 De acuerdo con la programación establecida					

	hallazgos en el registro de la información.						
15	Desarrollar acciones de formación Tituladay Complementaria de forma presencial, de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor del contrato.	Impartir formación a las siguientes fichas: Ficha: 2992348, 3021289, 3021292, 3021294 De acuerdo con la programación establecida..				Lista de asistencia, registro fotográfico y Guía de aprendizaje	
16	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con surol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una delas acciones que integran el proceso	Actualización permanente del portafolio deevidencias en la plataforma Territorium y Sofia Plus				Actividades programas y evaluada en plataforma Territorium y Sofia plus.	

	formativo.						
17	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL),según la necesidaddel Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación.					
18	Participar en la generación y desarrollo de proyectos de investigación aplicada, innovaciónpedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación.					
19	Realizar apoyo técnico en el Diseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación.					

	requiera el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.						
20	Orientar y propiciar enlos procesos de aprendizaje el emprendimiento, la elaboración de proyectos productivos y la participación en diferentes eventos (Renovación cultural, ciudadanía digital, y worldskills), que fortalezcan la formación del aprendiz.	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación.					
21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidade de etapa práctica establecidas institucionalmente.	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación.					
22	Brindar apoyo técnico a los procesos decompras de bienes y servicios,	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación.					

	acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.						
23	Participar en las actividades indicadaspor el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación.					
24	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en larecepción de estos y evaluación de proveedores.	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación.					
25	Aportar certificado de aprobación o la evidencia de inscripción efectiva al proceso de	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación.					

	evaluación de competencias de las normas "ORIENTAR PROCESOSFORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS 240201044" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056", lo anterior conforme a los plazos establecidos en la circular N°: 3-201-000208 del 21 de noviembre de 2017 y/o en la que modifique y/o adicione o derogue la						

	misma".						
26	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación.					
27	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación.					
28	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación.					

	formación y el objeto contractual.						
29	Apoyar al Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial en el proceso de registro calificado en: documentación de las condiciones de calidad para la obtención de Registros calificados, alistamiento de las visitas de los pares académicos y proceso de autoevaluación.	Para este mes no se realizaron actividadesacordes a esta obligación.					

Nota 1: Las actividades que desarrolla el personal de instructores, deberán estar indicadas en el formato "tiempos actividades académicas" (Sofia plus) y demás evidencias según el caso.

7. INFORME LEGAL

Descripción de incumplimiento ya sea por: retraso, inconveniente, asunto pendiente por resolver y punto crítico del contratista

Motivo del requerimiento:	(Los hechos que produjeron el mismo.)			
Cumplimiento a las Obligaciones:	Retraso	Inconveniente	Asunto Pendiente	Punto crítico
	Otros:			
Tiempo otorgado para realizar la acción requerida:				
Verificación de lo requerido	SI:	Evidencias		
	NO:	Por qué:		

8. CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES.

Se concluye que el contratista cumplió durante el presente mes, con el objeto contractual y con las obligaciones pactadas, por lo tanto, se recomienda el pago de los honorarios correspondientes.

NOTA: en caso de incumplimiento, el supervisor presentara una evidencia escrita de las irregularidades, anomalías o hechos que dieron lugar a este con la notificación al contratista.

Para constancia se firma en Puerto Berrio, al treinta (30) días del mes de junio de 2024.



JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO
Supervisor del Contrato No CO1.PCCNTR.5830550 de 2024

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
27/05/24	28/05/24	29/05/24	30/05/24	31/05/24	01/06/24
00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
08:00 - 16:00: (2992348)COCINA BÁSICA	08:00 - 16:00: (2992348)COCINA BÁSICA	08:00 - 16:00: (2992348)COCINA BÁSICA	08:00 - 16:00: (2992348)COCINA BÁSICA	08:00 - 16:00: (2992348)COCINA BÁSICA	
16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	02/06/24
					00:00 - 23:59: Disponible
03/06/24	04/06/24	05/06/24	06/06/24	07/06/24	08/06/24
00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
	08:00 - 16:00: (2992348)COCINA BÁSICA	08:00 - 16:00: (2992348)COCINA BÁSICA	08:00 - 16:00: (3021289)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (3021289)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible			09/06/24
			16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
10/06/24	11/06/24	12/06/24	13/06/24	14/06/24	15/06/24
00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
	12:00 - 16:00: (3021292)LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	12:00 - 16:00: (3021292)LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	12:00 - 16:00: (3021292)LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	12:00 - 16:00: (3021292)LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	16/06/24
	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
17/06/24	18/06/24	19/06/24	20/06/24	21/06/24	22/06/24
00:00 - 12:00: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
12:00 - 16:00: (3021292)LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	12:00 - 16:00: (3021292)LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	12:00 - 16:00: (3021292)LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	12:00 - 16:00: (3021292)LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	12:00 - 16:00: (3021292)LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	
16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	23/06/24
					00:00 - 23:59: Disponible
24/06/24	25/06/24	26/06/24	27/06/24	28/06/24	29/06/24
00:00 - 12:00: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
12:00 - 16:00: (3021292)LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	12:00 - 16:00: (3021294)HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	12:00 - 16:00: (3021294)HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	12:00 - 16:00: (3021294)HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	12:00 - 16:00: (3021294)HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	30/06/24
16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible