PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, 31 de Marzo 2020

Señor (a)
PATRICIA ROSMARY SERRANO SANTIAGO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1307989**
Coordinadora Académica de Hotelería y Turismo y Salud.
Centro de Comercio y Servicios
Barranquilla

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Marzo Año 2020

Referencia: 1307989 de 2020

RODRIGO CASTRO OLMOS, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 8.641.134** de **Sabanalarga - Atlántico**, en mi calidad de Contratista del SENA, en HOTELERIA Y TURISMO Y SALUD(MESA Y BAR), en cumplimiento del **Contrato de Prestación de Servicios No 1307989 de 03 de febrero del año 2020**, a continuación presento el Informe de actividades realizadas durante el período comprendido entre el 01 y el 31 de Marzo del año 2020.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo **DOCE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS DIECISEIS PESOS M/CTE ($12.985.416)** incluido IVA de conformidad con el régimen tributario al que pertenezca el contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera; a) un pago por valor de **DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTICUATRO MIL TRECIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($2.524.364)** correspondiente al mes de febrero, b) tres pagos iguales por valor de **DOS MILLONES SETECIENTOS CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y DOS PESOS M/CTE ($2.704.862)** comprendidos de Marzo, Abril y mayo de 2020. c) un último pago en el mes de junio por valor de **DOS MILLONES TRECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($2.346.464**) Los honorarios serán pagados por el Sena al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la dirección Administrativa y financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No.47745303346 del Banco BANCOLOMBIA, cuyo titular es el contratista.

Plazo: hasta el **26 de junio 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 el contrato.

Fecha Inicio: 03 de febrero de 2020
Fecha terminación: 26 de junio de 2020

CLAUSULA PRIMERA:

OBJETO:
IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL ÁREA DE HOTELERÍA – MESA Y BAR EN LOS DIVERSOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA QUE MANEJA EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL ATLÁNTICO.

CLAUSULA CUARTA:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro y participar en proyectos de investigación aplicada.	Atención a los grupos según fichas No. 2024737 -1964050, EN LA COMPETENCIA DE PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE DELTECNICO EN MESA Y BAR.	Reporte Mensual Sofía Plus (Académico)
	Entregar al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol instructor Sena y disponibilidad horaria del aplicativo	Información entregadas, asociación de rutas de aprendizaje	Programación de la formación en Sofía Plus
	Hacer la evaluación correspondiente de los grupos asignados	Se entregó la información requerida	SENA SOFIA PLUS
	Certificarse en la competencia Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativos y aportar el respectivo certificado de aprobado al informe de ejecución contractual con un plazo máximo correspondiente a diciembre 14 de 2018.	Se entregara la información requerida	SENA 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	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, **(7745312283)** expedido por aporte en línea correspondiente al mes de **FEBRERO** del año **2020.**

Cordialmente,

RODRIGO CASTRO OLMOS
Nombre y firma
Contratista
C.C. No. 8.641.134

Recibí a satisfacción:

PATRICIA ROSMARY SERRANO SANTIAGO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1307989 de 2020**
Coordinadora Académica de Hotelería y Turismo y Salud

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: RODRIGO CASTRO OLMOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/03/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 1964050 - MESA Y BAR

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ EXPRESO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDA DE CAFÉ, CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, DE HIGIENE Y SEGURIDAD ESTABLECIDOS

DISEÑAR NUEVAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO MEDIANTE LA COMBINACIÓN DE INGREDIENTES Y TÉCNICAS CON CRITERIOS DE INNOVACIÓN

PREPARAR LA BEBIDA BASADA EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ, Y OBTENIENDO MEZCLAS QUE GARANTICEN REALZAR LOS ATRIBUTOS DEL PRODUCTO

PREPARAR LA BEBIDA DE CAFÉ, EN SUS DIFERENTES MÉTODOS, APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PRINCIPIOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL PRODUCTO HASTA LA TAZA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CLASIFICAR LOS VINOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN MARCAS Y TIPOS

EJERCER CONTROLES DE EQUIPOS Y MATERIA PRIMA EN BAR DE ACUERDO CON EL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.

ELABORAR CÓCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS CONFORME CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	42,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	126,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: RODRIGO CASTRO OLMOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS