PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, febrero 2025

Señora
ADA LORENA CERON ROSERO
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7404311
Coordinadora Académica
Centro de Comercio y Servicios
Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes febrero del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR. 7404311 DE 2025

Amparo Samboni Cruz, identificado con la cédula de ciudadanía No 48645064 de Mercaderes, en mi calidad de Contratista del SENA, Coordinación Académica titulada, 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: Valor total de Cuarenta y ocho millones doscientos noventa y cuatro mil ochocientos sesenta y seis pesos MCTE. ($ 48.294.866) COP incluido IVA, los cuales se pagaran de la siguiente manera: A). Diez (10) pagos iguales, por valor de Cuatro millones quinientos noventa y nueve mil quinientos once pesos MCTE. ($ 4.599.511) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a noviembre de 2025. B). Un último pago por el valor de Dos millones doscientos noventa y nueve mil setecientos cincuenta y seis pesos MCTE. ($ 2.299.756) COP incluido IVA, correspondiente al mes de diciembre de 2025.

Plazo: El plazo será hasta el 15 de diciembre de 2025.

OBJETO: P*RESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA IMPARTIENDO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PRESENCIAL Y/O A DISTANCIA EN EL PROYECTO LA COORDINACIÓN ACADÉMICA*

TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS, EN LA RED: HOTELERÍA Y TURISMO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA.

Obligaciones Específicas:

<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 el alcance del contrato de acuerdo con la programación asignada por coordinación Académica 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>Municipio</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>3066149</td><td>cocina</td><td>Popayán</td><td>VIERNES de 13 a 18</td><td>15</td></tr>
<tr><td>3000058</td><td>Restaurante y bar</td><td>Popayán</td><td>LUNES de 07 a 13</td><td>18</td></tr>
<tr><td>3000044</td><td>cocina</td><td>Popayán</td><td>Miércoles de 07 a 13</td><td>18</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>TOTAL HORAS MES</td><td>51</td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido</td><td>Reporte Mensual de Instructor (RMI)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Para los instructores asignados a seguimientos de EP: Realizar seguimientos de etapa productiva de acuerdo con los aprendices asignados, configuración de la plataforma LMS territoriom, verificación del portafolio del aprendiz en etapa productiva
<table>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Programa</th><th>No. Aprendices</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2774283</td><td>Técnico panificación</td><td>2</td><td>4 y 4 de revisión de bitácoras</td></tr>
<tr><td>2673708</td><td>Técnico cocina</td><td>1</td><td>2 y 6 de revisión de bitácoras</td></tr>
<tr><td>2824288</td><td>Técnico cocina</td><td>5</td><td>10 y 14 bitácoras</td></tr>
<tr><td>2774283</td><td></td><td>2</td><td>4 Y 3 bitácoras</td></tr>
<tr><td>2875733</td><td></td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>2943770</td><td></td><td>2</td><td>4 Y 2 DE BITACORAS</td></tr>
<tr><td>2930192</td><td></td><td>3</td><td>6 y 2 de bitácoras</td></tr>
<tr><td>2876019</td><td></td><td>2</td><td>4 Y 2 DE Bitácoras</td></tr>
<tr><td>2712248</td><td></td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>TOTAL HORAS MES</td><td>72</td></tr>
</table></td><td>Reporte Mensual de Instructor (RMI)

Diario de campo del mes anterior al reporte</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>NOTA: Inserte Filas si es requerido</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Adelantar las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y calidad de acuerdo a las especificaciones exigidas por el SENA y desglosadas en la minuta del contrato</td><td>Ejecución de acciones de formación profesional integral de acuerdo con las políticas y procedimientos institucionales.

<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td>3000044</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico cocina</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>3. ALISTAR ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>PLANEACION</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Ficha 2.</td><td>3000058</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico servicio de restaurante y bar</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>APLICACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>EJECUCION</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Ficha 3.</td><td>3066149</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico cocina</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>PLANEACION</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>

Inserte más fichas si lo requiere</td><td>Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo registrado en la plataforma LMS Territorium

Fecha de publicación:18 de febrero de 2025</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>3</td>
<td>Entregar informes académicos que contenga: juicios evaluativos, novedades de los aprendices (llamados de atención, inasistencia reiterada, resultado del plan de mejoramiento, actividades complementarias bien sean académicas y/o actitudinales); casos específicos para el acompañamiento de aprendices por bienestar o por coordinación académica y reporte de buenas prácticas o casos éxitos por los aprendices.</td>
<td>Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos.
<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td>3000044</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Tecnico en cocina</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>30</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>4</td></tr>
<tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>R/V Y DESERCION</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>ANA GABRIELA CASTILLO R/V. 2. MARIA CAMILA GUETIA TTUNUBALA. (Se paso formato para deserción) 3. KEVIN FERNANDO FERNANDEZ 4. LAURA MILENA ASTORQUIZA</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 2.</td><td>3000058</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Tco en servicio de restaurante y bar</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>18</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>R/V Y CANCELADO</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>DANIEL DAVID SOLARTE, FREDY MUÑOZ , EMILCE JULIETH NIEVES, YORDAN ONALDO COMETA, LUIS CARLOS MERA</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Ficha 3.</td><td>3066149</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>COCINA</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>26</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>4</td></tr>
<tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>2 APREDNDICES CON R/V. 1 PARA DESERCION</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>CAREEN VANESSA SOLARTE DAZA..EN PROCESO DE DESERCION
LEIDI CONSTANZA OETREGA RODRIGUEZ PASO R/V
SEBASTIAN TROCHEZ PASO R/V-
HELEN DAYANA GOMEZ</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>Registro de inasistencias en el Aplicativo SOFIA PLUS

Fecha 18 de febrero de 2025 de Correo remitido a coordinación Académica mediante el cual se reporta la novedad del aprendiz- al correo (icbuesaquillo@sena.edu.co)</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Inserte más fichas si lo requiere</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Registrar los resultados de la emisión de juicios de evaluación relacionados con los logros de los resultados de aprendizaje en los tiempos establecidos por el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional, en el aplicativo dispuesto por la Entidad.</td><td>
ETAPA LECTIVA: Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde la emisión de juicios de resultados de aprendizaje evidenciado por los aprendices, en los tiempos establecidos por el procedimiento de la ejecución de la formación y reglamento del aprendiz.

Juicios para etapa lectiva

<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td>3066149</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico en cocina</td></tr>
<tr><td>Resultados de aprendizaje</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices retirados</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td></td></tr>
<tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>N/A</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Ficha 2</td><td>3000058</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Sercivio de restaurante y bar</td></tr>
<tr><td>Resultados de aprendizaje</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices retirados</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td></td></tr>
<tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>N/A</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Ficha 3</td><td>30000044</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>Resultados de aprendizaje</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices retirados</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td></td></tr>
<tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>N/A</td></tr>
</table>

Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)
</td><td>Registros en Sofiaplus

Reporte de juicios evaluativos

Retroalimentación de evidencias en plataforma LMS territorium</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
ETAPA PRODUCTIVA (Para los instructores de seguimiento a EP): Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde la emisión de juicios de resultados de aprendizaje evidenciado por los aprendices, en los tiempos establecidos por el procedimiento de la ejecución de la formación y reglamento del aprendiz.

<table>
<tr><td></td><td>ADRIANA LUCIA RUIZ</td></tr>
<tr><td>Ficha 2774283</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Ficha 2824288</td><td>MARLY MIREYA PERAFAN QUILINDO</td></tr>
</table>
</td><td>Registros en Sofiaplus

Reporte de juicios evaluativos

Retroalimentación de bitácoras</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td></td><td>WILSON DAVID MUÑOZ</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>
<table><tr><td></td><td></td></tr></table>
Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)</td><td>medios tecnológicos</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Participar activamente en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.</td><td>Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.
<table><tr><td>Nombre del proyecto</td><td>Código SENNOVA</td><td>Nombre del Semillero</td><td>Cantidad de horas</td></tr><tr><td>Proyecto 1.</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Proyecto 2.</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Proyecto n.</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>Total horas mes</td><td></td></tr></table></td><td>Reporte Mensual de instructor (RMI)

Actas, registro de asistencia

Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el Centro de formación demande</td><td>Reportar detalle de acciones realizadas
<table><tr><td>Actividad realizada</td><td>Horas ejecutadas</td></tr><tr><td>PREALISTAMIENTO PRIMER TRIMESTRE 2025-ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS AL PROYECTO FORMATIVO CODIGO: 1712379,FICHA: 3066169</td><td>32 HORAS</td></tr></table></td><td>Actas, registro de asistencia

Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)</td></tr>
</table>

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.				
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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No**.** **8634238839** **de** la planilla, Asopagos y cancelado en AV villas, mes de **enero** de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

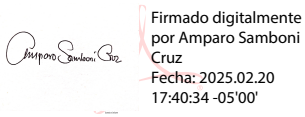
Declaración bajo la gravedad de juramento.

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.

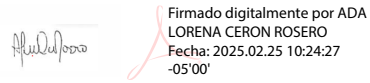
Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



Firma
Amparo Samboni Cruz
Contratista
C.C. No. 48645064

Recibí a satisfacción:



Firma
ADA LORENA CERON ROSERO
Supervisor(a) Contrato No . CO1.PCCNTR. 7404311
Coordinadora Académica Titulada

.