PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, JUNIO 18 de 2020

Señor (a)
ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No**. CO1.PCCNTR1339185**
PROFESIONAL GRADO 2
Centro de Comercio Industria y Turismo
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Junio del año 2020.

Referencia: No **1339185** de 2020

MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ identificado con la cédula de ciudadanía No. **32.671.210** de Barranquilla Atlantico, en mi calidad de Contratista del SENA, Regional Córdoba, 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 VEINTISIETE MILLONES DE PESOS ($ **27.000.000).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista según el plan de pago establecido.

Dichos 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 ahorros **No. 68015778281 del BANCOLOMBIA ,** cuyo titular es el (la) CONTRATISTA (A), el cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes, para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el correspondiente pago. El (la) CONTRATISTA debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfación del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema general de salud, pensión y riesgos laborales, así como los demás documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2020.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE SENA REGIONAL CORDOBA EN EL ÁREA DE COCINA SALUDABLE

CLÁUSULA. N° 2.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear los procesos formativos de acuerdo al programa de formación y los lineamientos institucionales	Socialización de la formación, prescripción, registro en Sofía y verificaron en la base de datos VIVANTO, y proceso de matrícula.	Carpetas, Listados, Evidencia Fotográfica
2	Ejecutar la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado para el logro de los resultados de aprendizaje definido	Alistamiento del proceso de matrícula e inicio para el programa complementario en en el área de Cocina fría nacional e internacional con número de ficha 2108786, Cocina Colombiana No de ficha 2121069 en Valencia, ficha por definir en cotorra de Cocina Fria Nacional e internacional	Lista de asistencias y evidencias fotográficas
3	Evaluar los aprendizajes de cada aprendiz	Se evaluaron los aprendices	Calificados en Sofía plus
4	Llevar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA	Aplicados y diligenciados para los nuevos aprendices del programa complementario cocina fría nacional e internacional y cocina colombiana	Formatos de matrícula de aprendices complementarios
5	. Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS todas las evidencias del proceso formativo, para ello deben crear las rutas de aprendizajes, asignar aprendices y evaluarlos	Se realizó ruta de aprendizaje	Aprendices asociados en sofia plus
6	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	Realizar actividades de capacitación y alistamiento	Evidencia fotográfica capacitacion

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, fotocopia de la planilla SOI, recibo de pago de aportes a la salud, pensiones y ARL, planilla **N° 4340450033** expedida por **Bancoomeva** correspondiente al periodo de **Mayo** del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

MARTHA CONSUELO BERRIO SANCHEZ
Contratista
C.C. No. 32.671.210

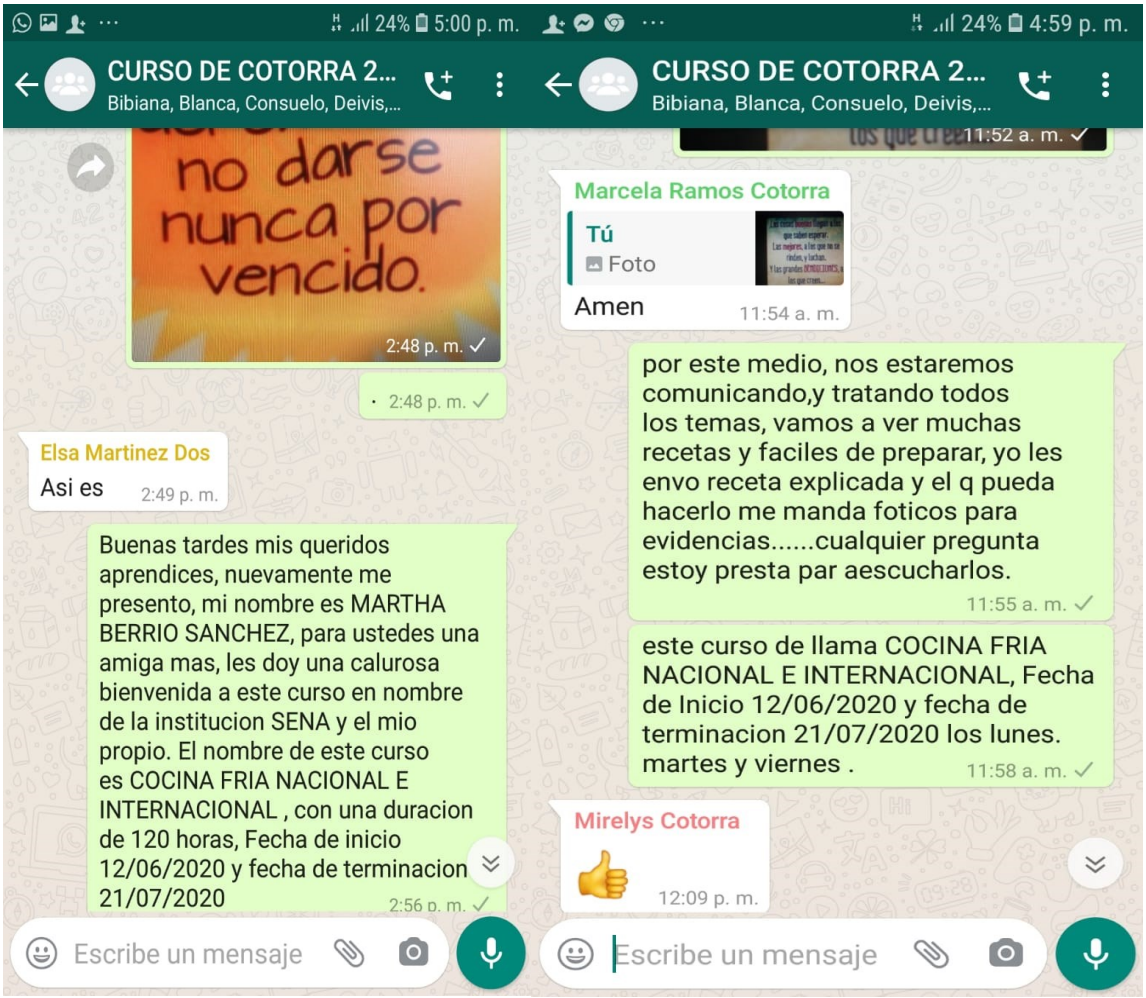
Recibí a satisfacción:

ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1339185**
Profesional grado 2
Centro de Comercio Industria y Turismo


59% 10:21 a. m.
COCINA SALUDABLE
Edwin Parra Valencia Programa, ...
ya ustedes saben que cualquier pregunta estoy presta para contestarsela 12:59 p. m.
no se olviden del ok 1:00 p. m.
Grey Valencia
Ok 1:00 p. m.
+57 311 6619569
Ok 1:00 p. m.
+57 313 5249351 ~Ana Isabel
Tú
FILET MIGNON
INGREDIENTES:
2 Libras de lomo de res...
Con que se puede remplazar el vino blanco en caso de no tenerlo 1:05 p. m.
+57 312 8839876 ~Alberto Triana
Ok 1:06 p. m.
+57 311 3680474 ~Nelfi Salcedo
Ok 1:07 p. m.
Escribe un mensaje
59% 10:21 a. m.
COCINA SALUDABLE
Edwin Parra Valencia Programa, ...
apenas la reciban acuerdense de colocar el ok para la asistencia 3:52 p. m.
+57 321 8914270 ~Yaneira
Ok 3:52 p. m.
cualquier pregunta siempre a la orden 3:52 p. m.
+57 322 2625087 ~M.Salgado
Ok 3:53 p. m.
Grey Valencia
Ok 3:54 p. m.
+57 311 6803156 ~Claudia
Ok 3:57 p. m.
+57 312 7903433 ~leonilaaleman7
Ok 3:58 p. m.
+57 310 6602432 ~
Ok 3:59 p. m.
Escribe un mensaje


60% 10:21 a. m.
COCINA SALUDABLE
Edwin Parra Valencia Programa, ...
"No dejes que el tiempo pase, reacciona hoy puede ser el momento adecuado"
12:55 p. m.
+57 311 6619569
12:56 p. m.
Buenas tardes mis queridos aprendices.....siempre les mando una reflexion para que la lean y mediten en ella....Hoy nos vamos con una receta super deliciosa y para todos los gustos y para cualquier tipo de evento.....animoooo muchachos
12:58 p. m.
Escribe un mensaje
60% 10:19 a. m.
Cocina fria N e I
Adalgiza, Adriana, Alba Isabel, An...
Marledys el curry o salsa curry la puedes remplazar por mostaza y el a la brunuaes un corte en cuadros
8:18 a. m.
Ana Guerra Valencia
194 KB
Buen día grupo
8:20 a. m.
Marledys Mejia Valencia
Bueno profe muchísimas gracias por sus enseñanzas y nuevamente Dios me la bendiga
Escribe un mensaje


60% 10:20 a. m.
Cocina fria N e I
Adalgiza, Adriana, Alba Isabel, An...
Hola seño...una pregunta como se hace la salsa de tamarindo? 1:09 p. m.
acuerdense del ok para la asistencia....animoo muchacho necesito que me envien evidencia de lo que hagan 1:09 p. m.
Liliana Vargas Valencia
ok
1:09 p. m.
Aris Osorio Valenvia
Ok 1:36 p. m.
Ana Guerra Valencia
Ok 2:40 p. m.
Juaquin Est Valencia
Ok 2:58 p. m.
Escribe un mensaje
60% 10:19 a. m.
Cocina fria N e I
Adalgiza, Adriana, Alba Isabel, An...
Ana Guerra Valencia
Instructora buen dia me gustaría que nos hiciera un video enseñándonos como se cortan las frutas oh hortalizas Y su nombre por ejemplo. . En juliana 8:23 a. m.
Listo me parece bn 8:24 a. m.
Ana Guerra Valencia
Ok 8:24 a. m.
Emis Diaz Valencia
Ok 8:24 a. m.
Yo se los voy a mandar ,voy a comprar las cosas 8:24 a. m.
Emis Diaz Valencia
Ok 8:24 a. m.
Policarpa Gonzalez Valencia
Ok 3:08 p. m.
Edilma Est Valenlecia
Escribe un mensaje


CURSO DE COTORRA 2...
Bibiana, Blanca, Consuelo, Deivis,...
no darse nunca por vencido.
2:48 p. m.
2:48 p. m.
Elsa Martinez Dos
Asi es
2:49 p. m.
Buenas tardes mis queridos aprendices, nuevamente me presento, mi nombre es MARTHA BERRIO SANCHEZ, para ustedes una amiga mas, les doy una calurosa bienvenida a este curso en nombre de la institucion SENA y el mio propio. El nombre de este curso es COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL , con una duracion de 120 horas, Fecha de inicio 12/06/2020 y fecha de terminacion 21/07/2020
2:56 p. m.
Escribe un mensaje
11:52 a. m.
Marcela Ramos Cotorra
Tú
Foto
Amen
11:54 a. m.
por este medio, nos estaremos comunicando,y tratando todos los temas, vamos a ver muchas recetas y faciles de preparar, yo les envo receta explicada y el q pueda hacerlo me manda foticos para evidencias.....cualquier pregunta estoy presta par aescucharlos.
11:55 a. m.
este curso de llama COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL, Fecha de Inicio 12/06/2020 y fecha de terminacion 21/07/2020 los lunes. martes y viernes .
11:58 a. m.
Mirelys Cotorra
12:09 p. m.
Escribe un mensaje

