CONTRATO No. CTO-CAE-067-2020

NOMBRE DEL CONTRATISTA IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 12987972

OBJETO DEL CONTRATO PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, QUE PROGRAME EL CENTRO DE FORMACIÓN EN SUS DIFERENTES NIVELES Y MODALIDADES, ATENDIENDO LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE DEL ÁREA TEMATICA DE HOTELERÍA Y TURISMO. – COCINA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN REGULAR DEL CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL DE FUSAGASUGÁ DE LA REGIONAL CUNDINAMARCA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1) Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual. 2) Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato. 3) Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina. 4) Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato. 5) Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad. 6) Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato. 7) Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina. 8) Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria. 9) Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que

de servicios. 15) Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean

la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. 10) Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices. 11) Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación. 12) Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera. 13) Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa. 14) Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios. 15) Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean

asignados, cuando el centro de formación lo requiera. 16) Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén. 17) Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020. 18) Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. 19) Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación. 20) Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL

PLAZO DE EJECUCIÓN: DIES MESES Y DIESISES DIAS

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 3 DE FEBRERO DE 2020

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 15 DE DICIEMBRE DE 2020

VIGENCIA DEL CONTRATO: DIES MESES Y QUINCE DIAS

VALOR DEL CONTRATO: Treinta millones seiscientos noventa y seis mil trecientos siete pesos m/cte. (30.696.307)

SUPERVISOR: Juan Pablo Cagua Diaz

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC.11255033

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI___ NO_X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

Valor total del contrato	$.. (30.696.307)
Valor Ejecutado	$ 29.220.523
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$.1.475.784.
Saldo a liberar	$1.475.784

BALANCE FINANCIERO:

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS impartí formación profesional integral en la ejecución del contrato n. en la formación titulada del programa técnico en cocina con las fichas n. 1967663 de Cáqueza con 15 aprendices con 600 horas aplicadas ala ficha, con juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje de inducción y resultados técnicos debidamente evaluados según la planeación pedagógica del proyecto, deserciones, evidencias y portafolio del instructor y de aprendices en el drive de coordinación académica al día con su respectivo proyecto de formación, planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, planes de trabajo, actas con planes de mejoramiento, material de apoyo, registro de inasistencias, evidencias de actividades de aprendizaje y actividades de proyecto de cada aprendiz.
n. de ficha 2142880 técnico en cocina Fusagasugá con 19 aprendices 120 horas horas aplicadas ala ficha, con juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje de inducción y resultados técnicos debidamente evaluados según la planeación pedagógica del proyecto, deserciones, evidencias y portafolio del instructor y de aprendices en el drive de coordinación académica al dia con su respectivo proyecto de formación,

planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, planes de trabajo, actas con planes de mejoramiento, material de apoyo, registro de inasistencias, evidencias de actividades de aprendizaje y actividades de proyecto de cada aprendiz.

Total, de horas titulada 720

Marzo y abril

n. de ficha 2071199 elaboración de postres nacionales n. horas 40 n aprendices 30

n. de ficha 2071123 elaboración de postres nacionales n. horas 40 n. aprendices 28

Mayo

n. de ficha 2126025 manipulación de alimentos n. horas 40 n. aprendices 33

Junio

n. de ficha 218903 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 28

n. de ficha 2130276 manipulación de alimentos n. horas 40 n.de aprendices 35

n. de ficha 2136149 cocina básica n. horas 40 n. de aprendices 40

julio

n. de ficha 2144771 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 29

n. de ficha 2144778 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 24

n. de ficha 2144792 manipulación de alimentos n. horas 40 n de aprendices 20

agosto

n. de ficha 2161695 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 35

n. de ficha 2161526 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 25

n. de ficha 2161575 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 20

n. de ficha 2173154 manipulación de alimentos n horas 40 n de aprendices 30

n. de ficha 2163208 elaboración de galletas y tortas n. horas 40 n de aprendices 29

n. de ficha 2161620 cocina colombiana n de horas 40 n. de aprendices 26

n. de ficha 2162108 elaboración de postres nacionales 40 horas n. de aprendices 28

n. de ficha 2162099 cocina básica n. de horas 40 n. de aprendices 26

n. de ficha 2187450 elaboración de postres nacionales 40 horas n. de aprendices 27

n. de ficha 2187407 elaboración de postres nacionales 40 horas n. de aprendices 23

septiembre

n. de ficha 2161095 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 25

n. de ficha 2192673 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 24

n. de ficha 2161526 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 28

octubre

n. de ficha 2206419 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 25

n. de ficha 2210984 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 25

n. de ficha 22010154 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 25

n. de ficha 2192673 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 25

n. de ficha 2210178 manipulación de alimentos n. horas 40 n de aprendices 25

n. de ficha 2187407 elaboración de postres nacionales 40 horas n. de aprendices 20

n. de ficha 2162108 elaboración de postres nacionales 40 horas n. de aprendices 26

noviembre

n. de ficha 2232380 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 20

diciembre

n. de ficha 2238142 manipulación de alimentos n. horas 40 n. de aprendices 36

1240 horas aplicadas alas anteriores fichas, 763 aprendices en complementarias

Evaluo resultados de aprendizaje y envio soportes de registraduría para la generación de los certificados de aprendices que culminaron satisfactoriamente la formación alcanzando todas las competencias del programa en las formaciones complementarias

Aporto a la meta de formaciones complementarias del Centro Agroecológico y Empresarial con 763 aprendices.

Entrego informes mensuales de la ejecución del contrato con sus respectivos anexos según solicitud del supervisor

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

(especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)

SANCIONES: SI___ NO_x__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_x_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO