Montería, Diciembre 16 de 2020

Señor (a)
LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ
SUPERVISORA (E) CONTRATO No. **1339484**
COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Centro de Comercio Industria y Turismo
Monteria

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Diciembre del año 2020

Referencia: No **1339484** del año 2020

EIDY JAIDIT GOMEZ VIDAL identificado con la cédula de ciudadanía No. 50.954.730 de Ciénaga de Oro, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio Industria y Turismo, 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: VEINTISIETE MILLONES DE PESOS $ 27.000.000, pagados de la siguiente manera: A) un pago por el mes de febrero por valor de $ 1.800.000. B) nueve pagos iguales de marzo a noviembre por valor de $ 2.700.000, cada uno. C) un pago final por el mes de diciembre de $ 900.000. los honorarios serán pagados al contratista en la cuenta de ahorro No. 4-271-90-05280-3 del BANCO AGRARIO.

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 (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1.	Planear los procesos formativos de acuerdo	se impartio formación de manera no	Evidencias fotograficas, pantallazos de

	al programa de formación y los lineamientos institucionales	presencial via whasapp acatando las nornas de contingencias decretadas por el gobierno en la formación COCINA FRIANACIONAL E INTERNACIONAL PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISM	conversaciones de whatsap
I.	Ejecutar la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado para el logro de los resultados de aprendizaje definidos	COCINA FRIANACIONAL E INTERNACIONAL	pantallazos
II.	Evaluar los aprendizajes de cada aprendiz	NO APLICA EN EL MES	NO APLICA EN EL MES
III.	Llevar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA	Se están implementando los formatos publicados en la plataforma siga	
IV.	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 registraron los aprendices en el aplicativo sofia plus de una formación en cocina fria nacional e internacional	Aplicativo sofia plus
V.	Atender las solicitudes realizadas por el	Se realizo capacitación en la plataforma	pantallazos

	supervisor del contrato	territorium y linkeding	

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto informe **(formato informe legalización desplazamiento- contratista GTH-F-087)**, en el que relacioné las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor, se constituye en soporte de la legalización de los desplazamientos realizados y forma parte integral del presente Informe de ejecución contractual, el cual relaciono así:

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				

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 de 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, 4364218395 expedido por BANCOOMEVA correspondiente al mes de noviembre

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

EIDY JAIDIT GOMEZ VIDAL
C.C. No. 50.954.730 de Ciénaga de Oro
Contratista

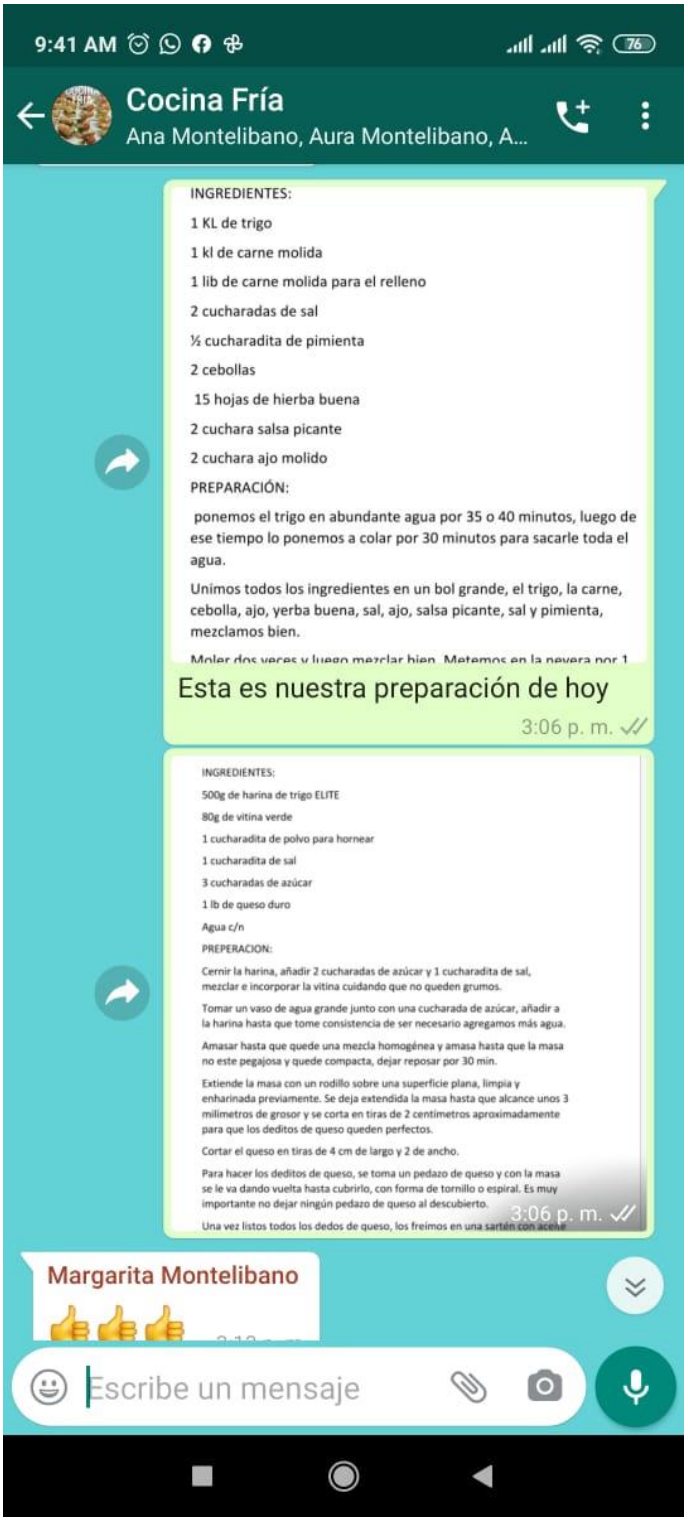
Recibí a satisfacción:

LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ
SUPERVISORA (E) CONTRATO No. **1339484**
COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Centro de Comercio Industria y Turismo

VoBo; Vanesa Bula

EVIDENCIAS DICIEMBE EIDY GOMEZ

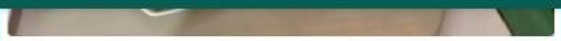
FICHA #2240279 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL MONTELIBANO




9:42 AM
Cocina Fría
Ana Montelibano, Aura Montelibano, A...
Yadys Montelibano
Yo , no pude asistir hoy „ tuve una reunión en el colegio de mi hijo para hablar del grado
6:47 p. m.
Y todo lo de el protocolo ese 6:48 p. m.
Disculpe 6:48 p. m.
Glenys Montelibano
7:01 p. m.
Ledys Montelibano
Hola profe hoy no pude asistir a clases por qué estoy de viaje
7:03 p. m.
Bueno tranquilos recuerden ponerse al día con las evidencias lo más pronto posible
7:03 p. m.
Yadys Montelibano
Tú
Bueno tranquilos recuerden ponerse al día con las evidencias lo más pronto posible
Ok seño
7:06 p. m.
Gracias 7:06 p. m.
Sadith Montelibano
Hola yo no pude hoy estaba en el trabajo
7:10 p. m.
Ok 7:14 p. m.
Escribe un mensaje

9:46 AM

Cocina Fría
Ana Montelibano, Aura Montelibano, A...

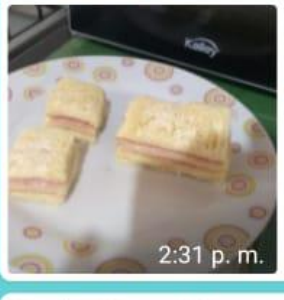


Aquí les comparto una de las reservas... 2:31 p. m.

Yadys Montelibano









Yadys Montelibano

> **Tú**
> Hola buenas tardes bendiciones para todos

Amen seño 2:32 p. m.

Yadys Montelibano

> **Yadys Montelibano**
> Aquí les comparto una de las reservas...



Resetas jijiji 2:32 p. m.

Seño para el viernes voy a tratar de enviar otra 2:34 p. m.

👏👏muy bien señora yadys todo se ve

Escribe un mensaje


9:47 AM
Cocina Fría
Ana Montelibano, Aura Montelibano, A...
Resetas jijiji 2:32 p. m.
Seño para el viernes voy a tratar de enviar otra 2:34 p. m.
muy bien señora yadys todo se ve muy rico y el canapé se ve muy lindo 2:36 p. m.
Yadys Montelibano
Gracias seño 2:37 p. m.
Seño en vez de aceitunas, se le puede poner un trocito de pepinillo? 2:38 p. m.
Por qué esas aceitunas saben horribles 2:39 p. m.
2:39 p. m.
Bialis Erlinda
2:39 p. m.
Yadys Montelibano
Por qué esas aceitunas saben horribles
es opcional lo importante es decorarlo con lo que ud quiera 2:41 p. m.
Yadys Montelibano
Ahhh que bueno por qué hasta la plática perdí,, con esas aceitunas
2:42 p. m.
Escribe un mensaje

9:48 AM

Cocina Fría
Ana Montelibano, Aura Montelibano, A...

Isney



Buenas noches seño y compañer@s aqui les presento mi evidencia del budin de pan , pollo y vegetales

7:33 p. m.

Isney



7:35 p. m.

Isney



Escribe un mensaje

9:48 AM

Cocina Fría
Ana Montelibano, Aura Montelibano, A...



Isney



👏🏻👏🏻muy bien señora Isney exelente trabajo, gracias por compartir su experiencia🤗
7:47 p. m. ✓✓

Isney
Gracias seño 7:51 p. m.

Escribe un mensaje

9:50 AM

Cocina Fría
Ana Montelibano, Aura Montelibano, A...



Buenas tardes... Mi receta de deditos 😆😆😆, les cuento que no se de presentación... Pero de sabor me quedaron deliciosos 👌👌😜. Feliz día para todos. 12:04 p. m.

Yadys Montelibano


12:04 p. m.


12:04 p. m.


12:04 p. m.



Escribe un mensaje

9:50 AM

Cocina Fría

Ana Montelibano, Aura Montelibano, A...



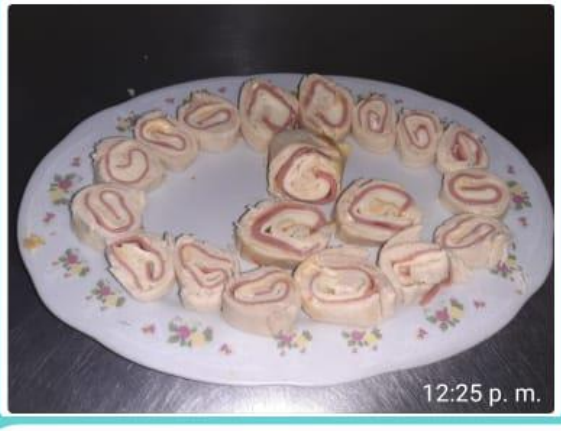
Canapés 12:25 p. m.

Isney



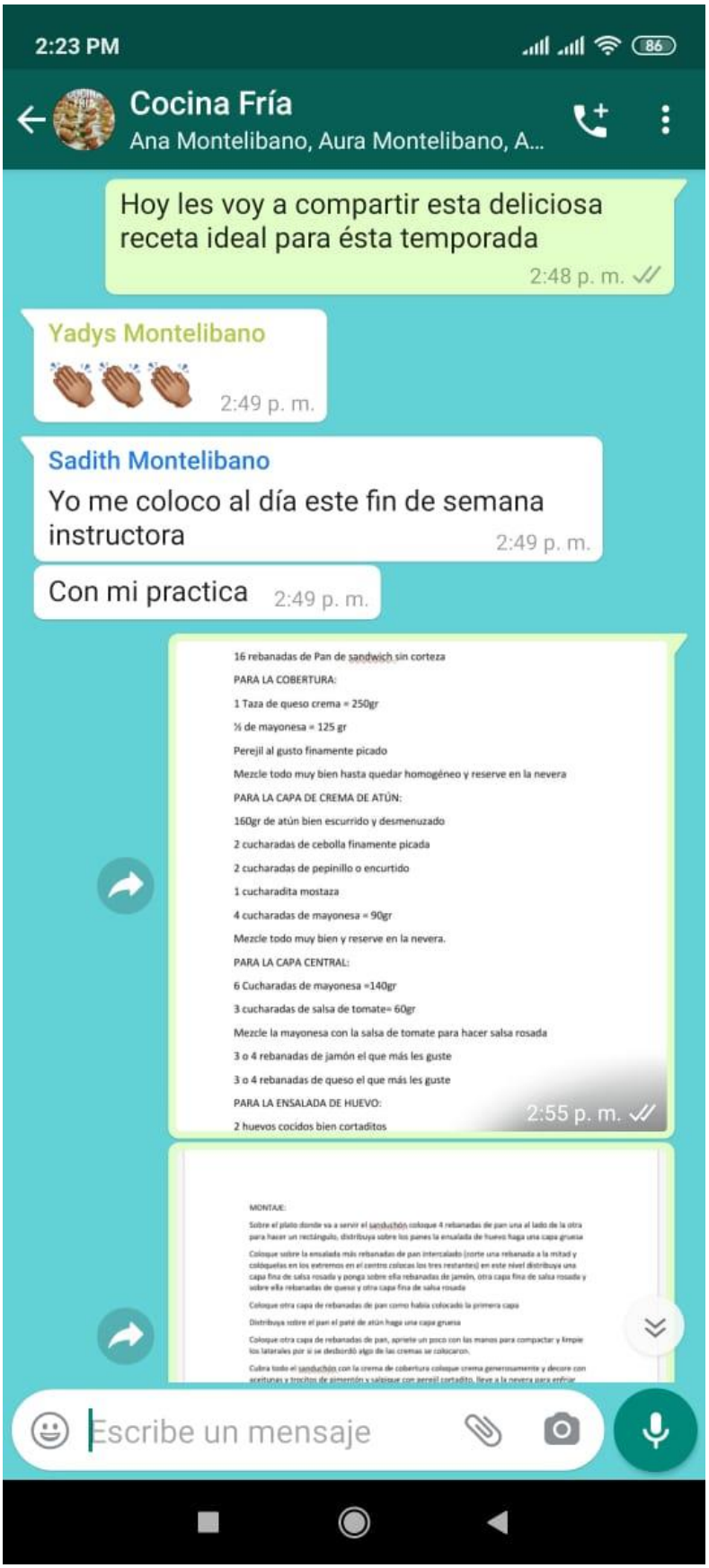
12:25 p. m.

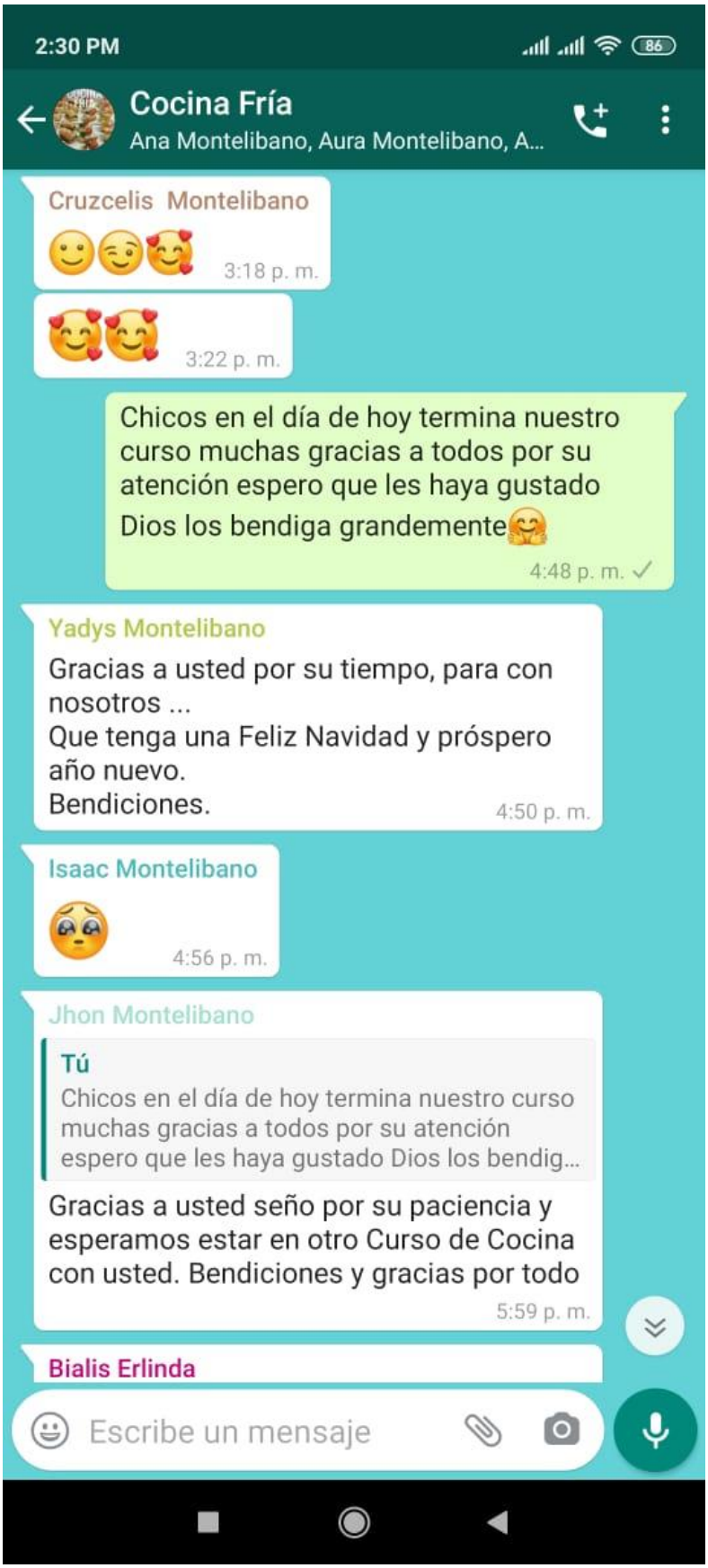
Isney



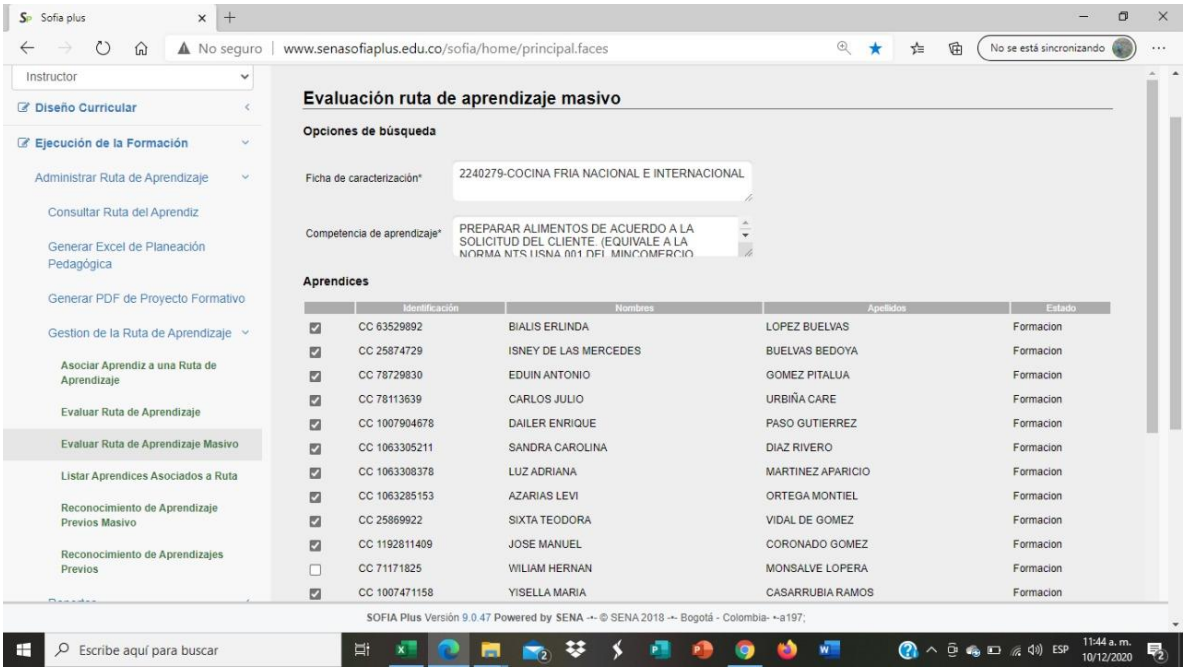
12:25 p. m.

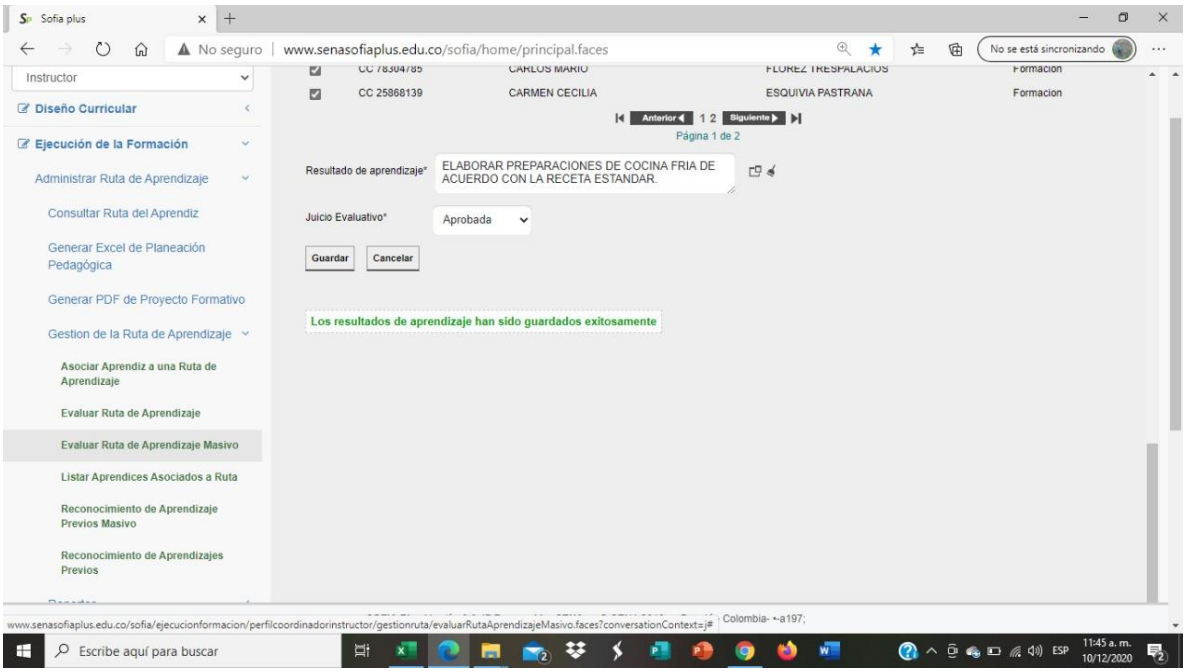
Escribe un mensaje


2:23 PM
Cocina Fría
Ana Montelibano, Aura Montelibano, A...
Hoy les voy a compartir esta deliciosa receta ideal para ésta temporada
2:48 p. m.
Yadys Montelibano
2:49 p. m.
Sadith Montelibano
Yo me coloco al día este fin de semana instructora
2:49 p. m.
Con mi practica
2:49 p. m.
16 rebanadas de Pan de sandwich sin corteza
PARA LA COBERTURA:
1 Taza de queso crema = 250gr
½ de mayonesa = 125 gr
Perejil al gusto finamente picado
Mezcle todo muy bien hasta quedar homogéneo y reserve en la nevera
PARA LA CAPA DE CREMA DE ATÚN:
160gr de atún bien escurrido y desmenuzado
2 cucharadas de cebolla finamente picada
2 cucharadas de pepinillo o encurtido
1 cucharadita mostaza
4 cucharadas de mayonesa = 90gr
Mezcle todo muy bien y reserve en la nevera.
PARA LA CAPA CENTRAL:
6 Cucharadas de mayonesa =140gr
3 cucharadas de salsa de tomate= 60gr
Mezcle la mayonesa con la salsa de tomate para hacer salsa rosada
3 o 4 rebanadas de jamón el que más les guste
3 o 4 rebanadas de queso el que más les guste
PARA LA ENSALADA DE HUEVO:
2 huevos cocidos bien cortaditos
2:55 p. m.
MONTAJE:
Escribe un mensaje


2:30 PM
Cocina Fría
Ana Montelibano, Aura Montelibano, A...
Cruzcelis Montelibano
3:18 p. m.
3:22 p. m.
Chicos en el día de hoy termina nuestro curso muchas gracias a todos por su atención espero que les haya gustado Dios los bendiga grandemente
4:48 p. m.
Yadys Montelibano
Gracias a usted por su tiempo, para con nosotros ...
Que tenga una Feliz Navidad y próspero año nuevo.
Bendiciones.
4:50 p. m.
Isaac Montelibano
4:56 p. m.
Jhon Montelibano
Tú
Chicos en el día de hoy termina nuestro curso muchas gracias a todos por su atención espero que les haya gustado Dios los bendig...
Gracias a usted seño por su paciencia y esperamos estar en otro Curso de Cocina con usted. Bendiciones y gracias por todo
5:59 p. m.
Bialis Erlinda
Escribe un mensaje

EVALUACION DE LA FICHA





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1339484 DEL 11 DE FEBRERO DE 2020.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: EIDY JAIDIT GOMEZ VIDAL

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 50.954.730 de Ciénaga de Oro

OBJETO DEL CONTRATO 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

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Planear los procesos formativos de acuerdo al programa de formación y los lineamientos institucionales

Ejecutar la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado para el logro de los resultados de aprendizaje definidos

Evaluar los aprendizajes de cada aprendiz

Llevar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA

Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS todas las evidencias del proceso formativo, para ello deben crear las rutas de aprendizajes, asignar aprendices y evaluarlos

Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro de Comercio Industria y Turismo Regional Cordoba

PLAZO DE EJECUCIÓN: 10 MESES

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **11 DE FEBRERO DE 2020**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **11 DE DICIEMBRE DE 2020**

VIGENCIA DEL CONTRATO: *10 MESES*

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

VALOR DEL CONTRATO: Veintisiete Millones De Pesos $ 27.000.000

SUPERVISOR: LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC No. 25873824

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ 27.000.000.
Valor Ejecutado	$ 27.000.000
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS (*Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo 50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)*

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 en las siguientes fichas:

2121098 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
2088142 - COCINA COLOMBIANA
2229676 - COMIDAS RAPIDAS
2240279 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
2177405 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
2088262 - COCINA COLOMBIANA
2070904 - COCINA COLOMBIANA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

2147825 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
2212088 - PREPARACION DE ALIMENTOS
2200589 - COCINA BÁSICA

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

El instructor ejecuto el objeto del contrato y cumplió con las obligaciones establecidas, entregando mensualmente los informes soportados en la plataforma **SECOP II.**

Se impartió formación mediante el uso de herramientas tecnológicas como medidas para la contención del COVID-19. Alcance a Circular No. 01-3-2020-000049 del 11 de marzo de 2020

En la plataforma Sofía plus se registran los eventos mensuales de horas y juicios de evaluación

SANCIONES: SI___ NO___

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_x_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ
FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

Vanessa Bula.

Vo Vanessa Bula