



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad, agosto 2022

Señor (a)

ADA LORENA CERON ROSERO

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR .3291487

Coordinadora Académica

Centro de Comercio y Servicios

Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes agosto del año 2022

Referencia: No CO1.PCCNTR .3291487

Amparo Samboni Cruz, identificado con la cédula de ciudadanía No. 48645064 de Mercaderes, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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: *Treinta y ocho millones seiscientos mil pesos m/cte*

\$ 38.600.000. **A)** Diez pagos iguales, por valor de tres millones ochocientos sesenta mil pesos (\$3.860.000) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a noviembre de 2022.

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2022.

OBJETO: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor contratista, impartiendo formación profesional integral presencial, a distancia o virtual; en el programa de titulada regular, del centro de comercio y servicio, perteneciente al área o red de conocimiento: Titulada cocina, en el o los municipios del departamento del cauca donde se le asigne por la entidad contratante.

Obligaciones Específicas: *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
-----	--------------	---------------------	------------



1	<p>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</p>	<p>Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No. Ficha</th> <th>Nombre Programa</th> <th>Municipio</th> <th>Horario</th> <th>Horas Mes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ficha 1 2561202</td> <td>Técnico en cocina</td> <td>Popayán</td> <td>LUNES MARTES Y JUVES DE 18 A 22</td> <td>52</td> </tr> <tr> <td>Ficha 2 2453718</td> <td>Técnico en cocina</td> <td>Popayán</td> <td>LUNES Y JUEVES 07 A 13</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Ficha 3 2502367</td> <td>Técnico en Servicio de restaurante</td> <td>Popayán</td> <td>VIERNES 07 a 13</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Ficha 4. 2596136</td> <td>Complementaria de Higiene para manipuladores de alimentos</td> <td>Popayán</td> <td>SABADO DE 07 A 16</td> <td>32</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 138 HORAS MES</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>NOTA: Inserte Filas si es requerido</p> <p>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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No. Ficha</th> <th>Programa</th> <th>No. Aprendices</th> <th>Horas Mes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ficha 1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ficha 2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ficha 3</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ficha 4</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>TOTAL</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>HORAS MES</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>NOTA: Inserte Filas si es requerido</p>	No. Ficha	Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes	Ficha 1 2561202	Técnico en cocina	Popayán	LUNES MARTES Y JUVES DE 18 A 22	52	Ficha 2 2453718	Técnico en cocina	Popayán	LUNES Y JUEVES 07 A 13	30	Ficha 3 2502367	Técnico en Servicio de restaurante	Popayán	VIERNES 07 a 13	24	Ficha 4. 2596136	Complementaria de Higiene para manipuladores de alimentos	Popayán	SABADO DE 07 A 16	32														TOTAL 138 HORAS MES		No. Ficha	Programa	No. Aprendices	Horas Mes	Ficha 1				Ficha 2				Ficha 3				Ficha 4						TOTAL				HORAS MES		<p>Reporte Mensual de Instructor (RMI)</p> <p>Reporte Mensual de Instructor (RMI)</p> <p>Diario de campo del mes anterior al reporte</p>
No. Ficha	Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes																																																																			
Ficha 1 2561202	Técnico en cocina	Popayán	LUNES MARTES Y JUVES DE 18 A 22	52																																																																			
Ficha 2 2453718	Técnico en cocina	Popayán	LUNES Y JUEVES 07 A 13	30																																																																			
Ficha 3 2502367	Técnico en Servicio de restaurante	Popayán	VIERNES 07 a 13	24																																																																			
Ficha 4. 2596136	Complementaria de Higiene para manipuladores de alimentos	Popayán	SABADO DE 07 A 16	32																																																																			
			TOTAL 138 HORAS MES																																																																				
No. Ficha	Programa	No. Aprendices	Horas Mes																																																																				
Ficha 1																																																																							
Ficha 2																																																																							
Ficha 3																																																																							
Ficha 4																																																																							
		TOTAL																																																																					
		HORAS MES																																																																					



2	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	<p>Ejecución de acciones de formación profesional integral de acuerdo con las políticas y procedimientos institucionales.</p> <table><tr><td>Ficha 1.</td><td>2561202</td></tr><tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN 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>2. Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>ANALISIS</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 2.</td><td>2453718</td></tr><tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN 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 LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>PLANEACION</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 3.</td><td>2502367</td></tr><tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN 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>Diagnóstico</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	Ficha 1.	2561202	Programa	TECNICO EN COCINA	Proyecto	Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos	Actividad del proyecto	2. Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos	Fase del proyecto	ANALISIS	Ficha 2.	2453718	Programa	TECNICO EN COCINA	Proyecto	Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos	Actividad del proyecto	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fase del proyecto	PLANEACION			Ficha 3.	2502367	Programa	TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	Proyecto	Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.	Actividad del proyecto	Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.	Fase del proyecto	Diagnóstico			<p>Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo registrado en la plataforma LMS Territorium Fecha de publicación: 11 de agosto de 2022</p>
Ficha 1.	2561202																																				
Programa	TECNICO EN COCINA																																				
Proyecto	Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos																																				
Actividad del proyecto	2. Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos																																				
Fase del proyecto	ANALISIS																																				
Ficha 2.	2453718																																				
Programa	TECNICO EN COCINA																																				
Proyecto	Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos																																				
Actividad del proyecto	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS																																				
Fase del proyecto	PLANEACION																																				
Ficha 3.	2502367																																				
Programa	TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR																																				
Proyecto	Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.																																				
Actividad del proyecto	Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.																																				
Fase del proyecto	Diagnóstico																																				



		<div></div> <div></div> <p><i>Inserte más fichas si lo requiere</i></p>																																														
3	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.	<p>Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos.</p> <table><tr><td>Ficha 1.</td><td>2561202</td></tr><tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>22</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>2</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>No se presentaron al proceso de formación</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>JENNIFER ANDREA MARINEZ SEBASTIAN OROZCO MONTENEGRO</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 2.</td><td>2453718</td></tr><tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>27</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>1</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>Líder de ficha presenta formato para deserción.</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>JUAN DAVID VARGAS MEDINA</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 3.</td><td>2502367</td></tr><tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>28</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>1</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>R/V</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>ESTIVEN ORLANDO FLOR MONTENEGRO</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 4.</td><td>2596136</td><td></td></tr><tr><td>Programa</td><td>Complementaria en higiene y manipulación de alimentos</td><td></td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>27</td><td></td></tr></table>	Ficha 1.	2561202	Programa	TECNICO EN COCINA	No. Aprendices matriculados	22	No. Aprendices con novedades	2	Novedad reportada (nombre)	No se presentaron al proceso de formación	Nombre de aprendices	JENNIFER ANDREA MARINEZ SEBASTIAN OROZCO MONTENEGRO	Ficha 2.	2453718	Programa	TECNICO EN COCINA	No. Aprendices matriculados	27	No. Aprendices con novedades	1	Novedad reportada (nombre)	Líder de ficha presenta formato para deserción.	Nombre de aprendices	JUAN DAVID VARGAS MEDINA	Ficha 3.	2502367	Programa	TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	No. Aprendices matriculados	28	No. Aprendices con novedades	1	Novedad reportada (nombre)	R/V	Nombre de aprendices	ESTIVEN ORLANDO FLOR MONTENEGRO	Ficha 4.	2596136		Programa	Complementaria en higiene y manipulación de alimentos		No. Aprendices matriculados	27		Registro de inasistencias en el Aplicativo SOFIA PLUS
Ficha 1.	2561202																																															
Programa	TECNICO EN COCINA																																															
No. Aprendices matriculados	22																																															
No. Aprendices con novedades	2																																															
Novedad reportada (nombre)	No se presentaron al proceso de formación																																															
Nombre de aprendices	JENNIFER ANDREA MARINEZ SEBASTIAN OROZCO MONTENEGRO																																															
Ficha 2.	2453718																																															
Programa	TECNICO EN COCINA																																															
No. Aprendices matriculados	27																																															
No. Aprendices con novedades	1																																															
Novedad reportada (nombre)	Líder de ficha presenta formato para deserción.																																															
Nombre de aprendices	JUAN DAVID VARGAS MEDINA																																															
Ficha 3.	2502367																																															
Programa	TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR																																															
No. Aprendices matriculados	28																																															
No. Aprendices con novedades	1																																															
Novedad reportada (nombre)	R/V																																															
Nombre de aprendices	ESTIVEN ORLANDO FLOR MONTENEGRO																																															
Ficha 4.	2596136																																															
Programa	Complementaria en higiene y manipulación de alimentos																																															
No. Aprendices matriculados	27																																															



		<table border="1"> <tr> <td>No. Aprendices con novedades</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Novedad reportada (nombre)</td> <td>No aplica</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nombre de aprendices</td> <td>No aplica</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	No. Aprendices con novedades	0			Novedad reportada (nombre)	No aplica			Nombre de aprendices	No aplica																									
No. Aprendices con novedades	0																																				
Novedad reportada (nombre)	No aplica																																				
Nombre de aprendices	No aplica																																				
		<p>Inserte más fichas si lo requiere</p>																																			
4	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Juicios para etapa lectiva</p> <table border="1"> <tr> <td>Ficha 1.</td> <td>2561202</td> </tr> <tr> <td>Programa</td> <td>TECNICO EN COCINA IDENTIFICAR LA DINÁMICA</td> </tr> <tr> <td>Resultado de aprendizaje</td> <td></td> </tr> <tr> <td>No. Aprendices matriculados</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>No. Aprendices retirados</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>No. Aprendices aprobados</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>No. Aprendices sin valorar</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Justificación de la no emisión de juicios</td> <td>Los dos aprendices matriculado y mencionado pero no asistieron a la formación</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>Ficha 2.</td> <td>2596136</td> </tr> <tr> <td>Programa</td> <td>COMPLEMENTRIA EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</td> </tr> <tr> <td>Resultado de aprendizaje</td> <td>RA 3. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.</td> </tr> <tr> <td>No. Aprendices matriculados</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>No. Aprendices retirados</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>No. Aprendices aprobados</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>No. Aprendices sin valorar</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Justificación de la no emisión de juicios</td> <td>N / A</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)</p>	Ficha 1.	2561202	Programa	TECNICO EN COCINA IDENTIFICAR LA DINÁMICA	Resultado de aprendizaje		No. Aprendices matriculados	22	No. Aprendices retirados	2	No. Aprendices aprobados	20	No. Aprendices sin valorar	0	Justificación de la no emisión de juicios	Los dos aprendices matriculado y mencionado pero no asistieron a la formación	Ficha 2.	2596136	Programa	COMPLEMENTRIA EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Resultado de aprendizaje	RA 3. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	No. Aprendices matriculados	27	No. Aprendices retirados	0	No. Aprendices aprobados	27	No. Aprendices sin valorar	0	Justificación de la no emisión de juicios	N / A			<p>Registros en Sofiaplus</p> <p>Reporte de juicios evaluativos</p> <p>Retroalimentación de evidencias en plataforma LMS territorium</p>
Ficha 1.	2561202																																				
Programa	TECNICO EN COCINA IDENTIFICAR LA DINÁMICA																																				
Resultado de aprendizaje																																					
No. Aprendices matriculados	22																																				
No. Aprendices retirados	2																																				
No. Aprendices aprobados	20																																				
No. Aprendices sin valorar	0																																				
Justificación de la no emisión de juicios	Los dos aprendices matriculado y mencionado pero no asistieron a la formación																																				
Ficha 2.	2596136																																				
Programa	COMPLEMENTRIA EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS																																				
Resultado de aprendizaje	RA 3. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.																																				
No. Aprendices matriculados	27																																				
No. Aprendices retirados	0																																				
No. Aprendices aprobados	27																																				
No. Aprendices sin valorar	0																																				
Justificación de la no emisión de juicios	N / A																																				



		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. Juicios para etapa lectiva <table><tr><td>Ficha 1.</td><td></td></tr><tr><td>Programa</td><td></td></tr><tr><td>Nombre de los aprendices</td><td></td></tr></table> Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)	Ficha 1.		Programa		Nombre de los aprendices		Registros en Sofiaplus Reporte de juicios evaluativos Retroalimentación de bitácoras en etapa productiva en Territorium														
Ficha 1.																							
Programa																							
Nombre de los aprendices																							
5	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.	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><th>Nombre del proyecto</th><th>Código SENNOVA</th><th>Nombre del Semillero</th><th>Cantidad de horas</th></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 colspan="3">Total horas mes</td><td></td></tr></table>	Nombre del proyecto	Código SENNOVA	Nombre del Semillero	Cantidad de horas	Proyecto 1.				Proyecto 2				Proyecto n				Total horas mes				Reporte Mensual de instructor (RMI) Actas, registro de asistencia Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)
Nombre del proyecto	Código SENNOVA	Nombre del Semillero	Cantidad de horas																				
Proyecto 1.																							
Proyecto 2																							
Proyecto n																							
Total horas mes																							
6	Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el Centro de formación demande	Reportar detalle de acciones realizadas <table><tr><th>Actividad realizada</th><th>Horas ejecutadas</th></tr><tr><td>ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS AL PROYECTO FORMATIVO CODIGO: 1712379</td><td>20</td></tr></table>	Actividad realizada	Horas ejecutadas	ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS AL PROYECTO FORMATIVO CODIGO: 1712379	20	Actas, registro de asistencia Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)																
Actividad realizada	Horas ejecutadas																						
ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS AL PROYECTO FORMATIVO CODIGO: 1712379	20																						

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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No 8619877277 de la planilla, Asopagos y cancelado en av villas correspondiente al mes de **julio de 2022**. (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 entidad(es) 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.

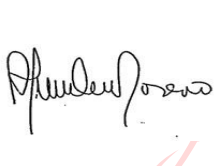
Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

 Firmado digitalmente por
Amparo Samboni Cruz
Fecha: 2022.08.12 12:15:38
-05'00'

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

Recibí a satisfacción

 Firmado
digitalmente por Ada
Lorena Ceron Rosero
Fecha: 2022.08.16
16:19:18 -05'00'

Firma
Ada Lorena Cerón Rosero
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR 3291487 de 2022
Cargo