



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Amalfi, 30 de abril de 2024

Señor (a)

JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5829637**

Coordinador académico de programas especiales
Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Puerto Berrio

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual mes abril del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR.5829637 del año 2024

Elizabeth Gelves Díaz, identificado con la cédula de ciudadanía No. 60347305 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, 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: Se fija como valor para el contrato la suma de **TREINTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE (\$ 39.743.350)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) OCHO (08) pagos iguales por los meses de febrero a septiembre de 2024 por un valor de **CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE. (\$ 4.465.545)** cada uno. b) Un último pago correspondiente al mes de octubre de 2024 por un valor de **CUATRO MILLONES DIECIOCHO MIL NOVECIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE (\$ 4.018.990)**.



Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2024.

OBJETO:
5_9502_002 Prestar servicios profesionales en el rol de instructor técnico aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural Programa CAMPESENA.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica “aprender haciendo”, bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.	REUNIONES: <ul style="list-style-type: none"> Reunión virtual con subdirector del CTMAE, lineamientos generales, compromisos horarios de formaciones y funciones del Instructor. Reunión virtual con equipo SER, verificación de compromisos y seguimiento de las formaciones. Reunión Presencial con Emprendimiento y Turismo del municipio de Amalfi e instructores de Emprendimiento y Técnico de SER, para brindar 	Capturas de pantalla de las reuniones virtuales. Listado de asistencia a las reuniones presenciales. Actas de las reuniones presenciales. Registro fotográfico de las reuniones. Plantillas de promoción de las formaciones en articulación con el municipio. Listado de asistencia a formación. Formatos de matrícula Actas de acuerdos horarios de formación. Registro fotográfico.



		<p>información sobre los programas y trabajo del SENA en la región para articulación de proyectos en la comunidad.</p> <ul style="list-style-type: none">• Reunión con secretaria de Educación para la integración de las manipuladoras del programa PAE en las formaciones de Manipulación de Alimentos e informar el trabajo a realizar en el municipio. Abrir canales de comunicación con la Secretaría para articular trabajo.• Reunión con Secretaría de Desarrollo Rural, específicamente con encargado de Mercados Campesinos, para articulación y promoción de Formaciones y abrir canales de comunicación.• Promoción de las formaciones en manipulación de alimentos a través de la emisora regional.• Reunión con Secretaría de	Carpeta F1.
--	--	---	-------------



		<p>Desarrollo comunitario Para articular Trabajo compartir información en pro de las comunidades campesinas</p> <p>FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.</p> <p>Diseño Curricular: “Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café”.</p> <p>Ficha: 2912536</p> <p>Días de ejecución: 01, 08, 15, 22, 29 de abril de 2024.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Resultados de aprendizaje: Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.</p> <p>Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria.</p> <p>Diseño Curricular:</p>	
--	--	--	--



		<p>“Higiene y Manipulación de alimentos”.</p> <p>Ficha: 2966686</p> <p>Días de ejecución: 02, 09, 16, 23, 30 de abril de 2024.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos</p> <p>Resultados de aprendizaje: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.</p> <p>Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.</p> <p>Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.</p> <p>Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.</p> <p>Diseño Curricular: “Emprendedor en procesamiento de</p>	
--	--	--	--



		<p>productos derivados del café”.</p> <p>Ficha: 2912538</p> <p>Días de ejecución: 03, 10, 17, 24 de abril de 2024.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Resultados de aprendizaje: Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.</p> <p>Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria.</p> <p>Diseño Curricular: “Emprendedor en transformación de caña panelera”</p> <p>Ficha: 2912541</p> <p>Días de ejecución: 05, 12, 19, 26 de abril de 2024.</p> <p>Competencia: Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente.</p>	
--	--	---	--



		<p>Resultados de aprendizaje: Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.</p> <p>Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria.</p> <p>Diseño Curricular: “Higiene y Manipulación de alimentos”.</p> <p>Ficha: 2966690</p> <p>Días de ejecución: 05, 12, 19, 26 de abril de 2024.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos</p> <p>Resultados de aprendizaje: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.</p> <p>Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.</p>	
--	--	---	--



		<p>Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.</p> <p>Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa</p>	
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.	Reunión con instructor de emprendimiento y oficina de emprendimiento y Turismo para la articulación y planeación de formación en proyectos para el municipio de Amalfi.	<p>Registro fotográfico.</p> <p>Listado de asistencia a reunión.</p> <p>Acta de reunión.</p> <p>Carpeta F2.</p>
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	<p>REUNIONES CON DIFERENTES SECRETARÍAS DEL MUNICIPIO.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reunión Presencial con Emprendimiento y Turismo del municipio de Amalfi e instructores de Emprendimiento y Técnico de SER, para brindar información sobre los programas y trabajo del SENA en la región para articulación de proyectos en la comunidad. 	<p>Programación en Sofía Plus.</p> <p>Listado de asistencias a reunión.</p> <p>Listado de asistencia a formación.</p> <p>Formatos de matrícula</p> <p>Actas de acuerdos horarios de formación.</p> <p>Registro fotográfico.</p> <p>Carpeta F3.</p>



		<ul style="list-style-type: none">• Reunión con secretaria de Educación para la integración de las manipuladoras del programa PAE en las formaciones de Manipulación de Alimentos e informar el trabajo a realizar en el municipio. Abrir canales de comunicación con la Secretaría para articular trabajo.• Reunión con Secretaría de Desarrollo Rural, específicamente con encargado de Mercados Campesinos, para articulación y promoción de Formaciones y abrir canales de comunicación.• Promoción de las formaciones en manipulación de alimentos a través de la emisora regional. <p>Programación de cinco formaciones complementarias para el municipio de Amalfi. Dos en transformación de productos derivados del café y una en</p>	
--	--	---	--



		<p>transformación de caña panelera y dos en Higiene y manipulación de Alimentos:</p> <p>FORMACIÓN COMPLEMENTARIA. Diseño Curricular: “Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café”.</p> <p>Ficha: 2912536</p> <p>Días de ejecución: 01, 08, 15, 22, 29 de abril de 2024.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Resultados de aprendizaje: Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.</p> <p>Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria.</p> <p>Diseño Curricular: “Higiene y Manipulación de alimentos”.</p> <p>Ficha: 2966686</p> <p>Días de ejecución:</p>	
--	--	---	--



		<p>02, 09, 16, 23, 30 de abril de 2024.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos</p> <p>Resultados de aprendizaje: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.</p> <p>Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.</p> <p>Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.</p> <p>Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.</p> <p>Diseño Curricular: “Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café”.</p> <p>Ficha: 2912538</p> <p>Días de ejecución:</p>	
--	--	--	--



		<p>03, 10, 17, 24 de abril de 2024.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Resultados de aprendizaje: Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.</p> <p>Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria.</p> <p>Diseño Curricular: “Emprendedor en transformación de caña panelera”</p> <p>Ficha: 2912541</p> <p>Días de ejecución: 05, 12, 19, 26 de abril de 2024.</p> <p>Competencia: Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>Resultados de aprendizaje: Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de</p>	
--	--	---	--



		<p>alimentos con base en la normativa sanitaria.</p> <p>Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria.</p> <p>Diseño Curricular: “Higiene y Manipulación de alimentos”.</p> <p>Ficha: 2966690</p> <p>Días de ejecución: 05, 12, 19, 26 de abril de 2024.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos</p> <p>Resultados de aprendizaje: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.</p> <p>Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.</p> <p>Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.</p>	
--	--	---	--



		Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa	
4	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.
5	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al apoyo administrativo SER según aplique.	Envío del informe mensual de ejecución contractual del mes de abril según lo establecido por el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial. Realizar mensualmente la alimentación del one drive con las evidencias de las formaciones, según lista de chequeo.	Informe contractual mes de marzo. Programación en Sofia Plus. Pantallazo del one drive. Carpeta F5.
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Enviar las agendas solicitadas para los desplazamientos durante el mes de abril	Agendas de Desplazamiento abril. Carpeta F6.
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Resultados de aprendizajes evaluados para la ficha 2931258	Juicios evaluativos de la ficha 2931258 Carpeta F 7.



8	Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.	<p>FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.</p> <p>Diseño Curricular: “Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café”.</p> <p>Ficha: 2912536</p> <p>Días de ejecución: 01, 08, 15, 22, 29 de abril de 2024.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Resultados de aprendizaje: Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.</p> <p>Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria.</p>	<p>Listado de asistencias a reunión.</p> <p>Listado de asistencia a formación.</p> <p>Formatos de matrícula</p> <p>Registro fotográfico.</p> <p>Carpeta F9.</p>



		<p>Diseño Curricular: “Higiene y Manipulación de alimentos”.</p> <p>Ficha: 2966686</p> <p>Días de ejecución: 02, 09, 16, 23, 30 de abril de 2024.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos</p> <p>Resultados de aprendizaje: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.</p> <p>Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.</p> <p>Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.</p> <p>Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.</p> <p>Diseño Curricular:</p>	
--	--	---	--



	<p>“Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café”.</p> <p>Ficha: 2912538</p> <p>Días de ejecución: 03, 10, 17, 24 de abril de 2024.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Resultados de aprendizaje: Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.</p> <p>Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria.</p> <p>Diseño Curricular: “Emprendedor en transformación de caña panelera”</p> <p>Ficha: 2912541</p> <p>Días de ejecución: 05, 12, 19, 26 de abril de 2024.</p> <p>Competencia:</p>	
--	---	--



		<p>Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>Resultados de aprendizaje: Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.</p> <p>Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria.</p> <p>Diseño Curricular: “Higiene y Manipulación de alimentos”.</p> <p>Ficha: 2966690</p> <p>Días de ejecución: 05, 12, 19, 26 de abril de 2024.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos</p> <p>Resultados de aprendizaje: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.</p> <p>Identificar peligros en la salud pública asociados con</p>	
--	--	--	--



		<p>las fuentes de contaminación de los alimentos.</p> <p>Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.</p> <p>Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa</p>	
10	Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.	<p>REUNIONES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reunión virtual con subdirector del CTMAE, lineamientos generales, compromisos horarios de formaciones y funciones del Instructor. • Reunión virtual con equipo SER, verificación de compromisos y 	<p>Capturas de pantalla de las reuniones virtuales.</p> <p>Registro de asistencia de reuniones presenciales</p> <p>Registro fotográfico.</p> <p>Acatas de cada reunión</p> <p>Carpeta F11.</p>



		<p>seguimiento de las formaciones.</p> <ul style="list-style-type: none">• Reunión Presencial con Emprendimiento y Turismo del municipio de Amalfi e instructores de Emprendimiento y Técnico de SER, para brindar información sobre los programas y trabajo del SENA en la región para articulación de proyectos en la comunidad.• Reunión con secretaria de Educación para la integración de las manipuladoras del programa PAE en las formaciones de Manipulación de Alimentos e informar el trabajo a realizar en el municipio. Abrir canales de comunicación con la Secretaría para articular trabajo.• Reunión con Secretaría de Desarrollo Rural, específicamente con encargado de Mercados Campesinos, para articulación y	
--	--	--	--



		<p>promoción de Formaciones y abrir canales de comunicación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promoción de las formaciones en manipulación de alimentos a través de la emisora regional. • Reunión con Secretaría de Desarrollo comunitario Para articular Trabajo compartir información en pro de las comunidades campesinas 	
12	<p>Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.</p>	<p>REUNIONES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reunión virtual con subdirector del CTMAE, lineamientos generales, compromisos horarios de formaciones y funciones del Instructor. • Reunión virtual con equipo SER, verificación de compromisos y seguimiento de las formaciones. • Reunión Presencial con Emprendimiento y Turismo del municipio de Amalfi e 	<p>Capturas de pantalla de las reuniones virtuales.</p> <p>Registro de asistencia de reuniones presenciales</p> <p>Registro fotográfico.</p> <p>Acatas de cada reunión</p> <p>Carpeta F12.</p>



		<p>instructores de Emprendimiento y Técnico de SER, para brindar información sobre los programas y trabajo del SENA en la región para articulación de proyectos en la comunidad.</p> <ul style="list-style-type: none">• Reunión con secretaria de Educación para la integración de las manipuladoras del programa PAE en las formaciones de Manipulación de Alimentos e informar el trabajo a realizar en el municipio. Abrir canales de comunicación con la Secretaría para articular trabajo.• Reunión con Secretaría de Desarrollo Rural, específicamente con encargado de Mercados Campesinos, para articulación y promoción de Formaciones y abrir canales de comunicación.• Promoción de las formaciones en manipulación de alimentos a través	
--	--	---	--



		<p>de la emisora regional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reunión con Secretaría de Desarrollo comunitario Para articular Trabajo compartir información en pro de las comunidades campesinas 	
13	<p>Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación nacional SER, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias.</p>	<p>Envío del informe mensual de ejecución contractual del mes de abril según lo establecido por el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.</p>	<p>Informe contractual mes de abril.</p> <p>Programación en Sofía Plus.</p> <p>Carpeta F13.</p>
14	<p>GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener 	<p>Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación</p>	<p>NA.</p>



	<p>en cuenta el mayor riesgo asociado.</p> <ul style="list-style-type: none">• Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional SER.		
--	--	--	--

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.	53224	AMALFI	01/04/2024	05/04/2024
2.	61924	AMALFI	08/04/2024	12/04/2024
3.	63324	AMALFI	15/08/2024	19/04/2024

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. de la planilla 1062138314 Pago Simple, periodo del mes de marzo de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (01) folios. Se anexa link de acceso para evidencias [PROGRAMA SER CTMAE 2024](#)

Cordialmente,

ELIZABETH GELVES DÍAZ

Contratista

C.C. No. 60347305

Recibí a satisfacción:

Juan David Valencia Trujillo

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 5829637 de 2024

Coordinador académico de programas especiales