



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, mayo de 2024

Señora
OLGA LUCIA HOYOS ASTUDILLO
SUPERVISORA CONTRATO No. *CO1.PCCNTR.5811277*

Coordinadora Académica
Centro de Comercio y Servicios
Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual Mes mayo del año 2024

Referencia: NO *CO1.PCCNTR.5811277* DE 2024

Amparo Samboni Cruz, identificado con la cédula de ciudadanía No 48645064 de Mercaderes, en mi calidad de Contratista del SENA, Coordinación Académica titulada, 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 contrato es por la suma de CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL CIENTO SESENTA Y TRES PESOS (\$ 40,934.163), el cual se pagará de la siguiente manera: A) Un primer pago, por valor de setecientos cuarenta y cuatro mil doscientos cincuenta y ocho pesos (\$ 744,258) COP Incluido IVA, por el mes de enero de 2024. B) nueve pagos iguales, por valor de cuatro millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos (\$ 4,465.545) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a octubre de 2024.

Plazo: Será hasta el 31 de 10 de 2024.

OBJETO: *Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor contratista aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos en la modalidad presencial, a distancia y/o virtual en los programas de formación de nivel titulada del Centro*



de Comercio y Servicios, perteneciente a la red: Hotelería y Turismo, según las necesidades del servicio en los diferentes municipios del departamento del Cauca donde le sea asignado por la entidad contratante.

Obligaciones Específicas:

No.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias																																			
1	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	Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización: <table><tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Municipio</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr><tr><td>2824288</td><td>Cocina</td><td>Popayán</td><td>jueves y sabado de 07 a 13</td><td>36</td></tr><tr><td>2875733</td><td>Cocina</td><td>Popayán</td><td>Lunes a 18</td><td>13</td></tr><tr><td>2930192</td><td>cocina</td><td>Popayán</td><td>Lunes, jueves, viernes, de 18 a 22</td><td>24</td></tr><tr><td>2824262</td><td>Servicio de Restaurante y bar</td><td>Popayán</td><td>Viernes de 07 a 13</td><td>24</td></tr><tr><td>2983123</td><td>Higiene y manipulación de alientos</td><td>Popayán</td><td>Sábados de 13 a 18</td><td>20</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>TOTAL HORAS MES</td><td>114</td></tr></table> <i>NOTA: Inserte Filas si es requerido</i>	No. Ficha	Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes	2824288	Cocina	Popayán	jueves y sabado de 07 a 13	36	2875733	Cocina	Popayán	Lunes a 18	13	2930192	cocina	Popayán	Lunes, jueves, viernes, de 18 a 22	24	2824262	Servicio de Restaurante y bar	Popayán	Viernes de 07 a 13	24	2983123	Higiene y manipulación de alientos	Popayán	Sábados de 13 a 18	20				TOTAL HORAS MES	114	Reporte Mensual de Instructor (RMI)
No. Ficha		Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes																																	
2824288		Cocina	Popayán	jueves y sabado de 07 a 13	36																																	
2875733		Cocina	Popayán	Lunes a 18	13																																	
2930192		cocina	Popayán	Lunes, jueves, viernes, de 18 a 22	24																																	
2824262		Servicio de Restaurante y bar	Popayán	Viernes de 07 a 13	24																																	
2983123		Higiene y manipulación de alientos	Popayán	Sábados de 13 a 18	20																																	
				TOTAL HORAS MES	114																																	
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		<table><tr><th>No. Ficha</th><th>Programa</th><th>No. Aprendices</th><th>Horas Mes</th></tr><tr><td>2561202</td><td>Técnico cocina</td><td>6</td><td>18 y 16 de revision de bitácoras</td></tr><tr><td>2653718</td><td>Tecnico cocina</td><td>2</td><td>6 y 6 de revision de bitácoras</td></tr><tr><td>2673708</td><td>Tecnico cocina</td><td>1</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	No. Ficha	Programa	No. Aprendices	Horas Mes	2561202	Técnico cocina	6	18 y 16 de revision de bitácoras	2653718	Tecnico cocina	2	6 y 6 de revision de bitácoras	2673708	Tecnico cocina	1	3																				
No. Ficha			Programa	No. Aprendices	Horas Mes																																	
2561202	Técnico cocina		6	18 y 16 de revision de bitácoras																																		
2653718	Tecnico cocina		2	6 y 6 de revision de bitácoras																																		
2673708	Tecnico cocina		1	3																																		



		<table><tr><td></td><td></td><td>TOTAL HORAS MES</td><td>46</td></tr></table> <p>NOTA: Inserte Filas si es requerido</p>			TOTAL HORAS MES	46																																					
		TOTAL HORAS MES	46																																								
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>2824288</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico 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>Preparar alimentos de la cocina nacional e internacional</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>EJECUCION</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 2.</td><td>2875733</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico 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>Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>PLANEACIÓN</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 3.</td><td>2983123</td></tr><tr><td>Programa</td><td>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</td></tr><tr><td>Proyecto</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Actividad del proyecto</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>N/A</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 4.</td><td>2930192</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico 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>ANÁLISIS Y PLANEACIÓN</td></tr></table>	Ficha 1.	2824288	Programa	Técnico cocina	Proyecto	Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos	Actividad del proyecto	Preparar alimentos de la cocina nacional e internacional	Fase del proyecto	EJECUCION	Ficha 2.	2875733	Programa	Técnico cocina	Proyecto	Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos	Actividad del proyecto	Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos	Fase del proyecto	PLANEACIÓN	Ficha 3.	2983123	Programa	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Proyecto	N/A	Actividad del proyecto	N/A	Fase del proyecto	N/A	Ficha 4.	2930192	Programa	Técnico 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	ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	<p>Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo registrado en la plataforma LMS Territorium</p> <p>Fecha de publicación: 13 de mayo de 2024</p>
Ficha 1.	2824288																																										
Programa	Técnico cocina																																										
Proyecto	Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos																																										
Actividad del proyecto	Preparar alimentos de la cocina nacional e internacional																																										
Fase del proyecto	EJECUCION																																										
Ficha 2.	2875733																																										
Programa	Técnico cocina																																										
Proyecto	Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos																																										
Actividad del proyecto	Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos																																										
Fase del proyecto	PLANEACIÓN																																										
Ficha 3.	2983123																																										
Programa	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS																																										
Proyecto	N/A																																										
Actividad del proyecto	N/A																																										
Fase del proyecto	N/A																																										
Ficha 4.	2930192																																										
Programa	Técnico 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	ANÁLISIS Y PLANEACIÓN																																										



		<table><tr><td>Ficha 5.</td><td>2824262</td></tr><tr><td>Programa</td><td>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>Realizar el diagnóstico del servicio, la calidad y la preparación de bebidas a base de café en las tiendas de cafés especiales de la ciudad de Popayán</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>PLANEACIÓN</td></tr></table> <p>Inserte más fichas si lo requiere</p>	Ficha 5.	2824262	Programa	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	Realizar el diagnóstico del servicio, la calidad y la preparación de bebidas a base de café en las tiendas de cafés especiales de la ciudad de Popayán	Fase del proyecto	PLANEACIÓN															
Ficha 5.	2824262																										
Programa	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	Realizar el diagnóstico del servicio, la calidad y la preparación de bebidas a base de café en las tiendas de cafés especiales de la ciudad de Popayán																										
Fase del proyecto	PLANEACIÓN																										
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>2428288</td></tr><tr><td>Programa</td><td>cocina</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>30</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>4</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>3 aprendices con retiro voluntario 2023 2 aprendices que se paso deserción en 2023 y no se han cancelado .</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>CRISTIAN BIAFARA TORRES, MARISOL PA ZAMBRANO (R/V) NBELKIN ADRIANA DIAZ HILMER ANDRES MARROQUIN (R/V) WILFER FREY BENAVIDEZ LEON (R/V)</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 3.</td><td>2875733</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Tco en cocina</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>29</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>3</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>1 R/V 2 en proceso de deserción</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>Cristian Camilo Piña con R/V</td></tr></table>	Ficha 1.	2428288	Programa	cocina	No. Aprendices matriculados	30	No. Aprendices con novedades	4	Novedad reportada (nombre)	3 aprendices con retiro voluntario 2023 2 aprendices que se paso deserción en 2023 y no se han cancelado .	Nombre de aprendices	CRISTIAN BIAFARA TORRES, MARISOL PA ZAMBRANO (R/V) NBELKIN ADRIANA DIAZ HILMER ANDRES MARROQUIN (R/V) WILFER FREY BENAVIDEZ LEON (R/V)	Ficha 3.	2875733	Programa	Tco en cocina	No. Aprendices matriculados	29	No. Aprendices con novedades	3	Novedad reportada (nombre)	1 R/V 2 en proceso de deserción	Nombre de aprendices	Cristian Camilo Piña con R/V	<p>Registro de inasistencias en el Aplicativo SOFIA PLUS</p> <p>Fecha 6 de mayo de 2024 de Correo remitido a coordinación Académica mediante el cual se reporta la novedad del aprendiz al correo (icbuesaquillo@se na.edu.co)</p>
Ficha 1.	2428288																										
Programa	cocina																										
No. Aprendices matriculados	30																										
No. Aprendices con novedades	4																										
Novedad reportada (nombre)	3 aprendices con retiro voluntario 2023 2 aprendices que se paso deserción en 2023 y no se han cancelado .																										
Nombre de aprendices	CRISTIAN BIAFARA TORRES, MARISOL PA ZAMBRANO (R/V) NBELKIN ADRIANA DIAZ HILMER ANDRES MARROQUIN (R/V) WILFER FREY BENAVIDEZ LEON (R/V)																										
Ficha 3.	2875733																										
Programa	Tco en cocina																										
No. Aprendices matriculados	29																										
No. Aprendices con novedades	3																										
Novedad reportada (nombre)	1 R/V 2 en proceso de deserción																										
Nombre de aprendices	Cristian Camilo Piña con R/V																										



		<table><tr><td></td><td>Proceso de deserción Kevin Dayan Ortega Lina Marcela Hillera Zuñiga</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 4.</td><td>2930192</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Tco en cocina</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>27</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>3</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>3 no asistieron desde el inicio de la inducción y 2 manifestaron retirarse voluntariamente,</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>CLAUDIA LORENA MACA SANCHEZ VALENTINA AVILA CERON VIVIANA ALEJANDRA SERNA CHARA LEIDY VANESSA RSTREPO EMBUS DANIEL FELIPE GUEVARA ROSALES</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 5.</td><td>2824262</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico en servicio de restaurante y bar</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>20</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>2 con R/V y 2 en proceso de desercion</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>JUAN MANUEL PAREJA JESUS DAVID FRANCO GEOVANNY SMITH CABRERA EDINSON SAUL GUACHETA</td></tr></table> <p><i>Inserte más fichas si lo requiere</i></p>		Proceso de deserción Kevin Dayan Ortega Lina Marcela Hillera Zuñiga	Ficha 4.	2930192	Programa	Tco en cocina	No. Aprendices matriculados	27	No. Aprendices con novedades	3	Novedad reportada (nombre)	3 no asistieron desde el inicio de la inducción y 2 manifestaron retirarse voluntariamente,	Nombre de aprendices	CLAUDIA LORENA MACA SANCHEZ VALENTINA AVILA CERON VIVIANA ALEJANDRA SERNA CHARA LEIDY VANESSA RSTREPO EMBUS DANIEL FELIPE GUEVARA ROSALES	Ficha 5.	2824262	Programa	Técnico en servicio de restaurante y bar	No. Aprendices matriculados	20	No. Aprendices con novedades	2 con R/V y 2 en proceso de desercion	Novedad reportada (nombre)	N/A	Nombre de aprendices	JUAN MANUEL PAREJA JESUS DAVID FRANCO GEOVANNY SMITH CABRERA EDINSON SAUL GUACHETA	
	Proceso de deserción Kevin Dayan Ortega Lina Marcela Hillera Zuñiga																												
Ficha 4.	2930192																												
Programa	Tco en cocina																												
No. Aprendices matriculados	27																												
No. Aprendices con novedades	3																												
Novedad reportada (nombre)	3 no asistieron desde el inicio de la inducción y 2 manifestaron retirarse voluntariamente,																												
Nombre de aprendices	CLAUDIA LORENA MACA SANCHEZ VALENTINA AVILA CERON VIVIANA ALEJANDRA SERNA CHARA LEIDY VANESSA RSTREPO EMBUS DANIEL FELIPE GUEVARA ROSALES																												
Ficha 5.	2824262																												
Programa	Técnico en servicio de restaurante y bar																												
No. Aprendices matriculados	20																												
No. Aprendices con novedades	2 con R/V y 2 en proceso de desercion																												
Novedad reportada (nombre)	N/A																												
Nombre de aprendices	JUAN MANUEL PAREJA JESUS DAVID FRANCO GEOVANNY SMITH CABRERA EDINSON SAUL GUACHETA																												
4	<p>Registrar los</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><tr><td>Ficha 1.</td><td>2774297</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico cocina</td></tr><tr><td>Resultados de aprendizaje</td><td>2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y</td></tr></table>	Ficha 1.	2774297	Programa	Técnico cocina	Resultados de aprendizaje	2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y	<p>Registros en Sofiaplus</p> <p>Reporte de juicios evaluativos</p> <p>Retroalimentación de evidencias en lataforma LMS</p>																				
Ficha 1.	2774297																												
Programa	Técnico cocina																												
Resultados de aprendizaje	2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y																												

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.	NORMATIVA SANITARIA. 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN		territorium		
	No. Aprendices matriculados	23			
	No. Aprendices retirados	6			
	No. Aprendices aprobados	16			
	No. Aprendices sin valorar	0			
	Justificación de la no emisión de juicios	Aprendices a quien se paso formato para deserción.			
	Ficha 1.			2930192	
	Programa			Técnico cocina	
	Resultados de aprendizaje			INDUCCION	
	No. Aprendices matriculados			27	
No. Aprendices retirados		3			
No. Aprendices aprobados		23			
No. Aprendices sin valorar		1			
Justificación de la no emisión de juicios		Aprendiz que no le llego el correo de inicio de la inducción y llego tarde, compromiso realizar el proceso en la siguiente inducción			
Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)					
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.			Registros en Sofiapius		
Ficha 1.			2453718		
Programa			Tco en cocina		
Nombre de los aprendices			Kevin Alejandro Capote		
Ficha 2.			2453718		
Programa			Tco en cocina		
Nombre de los aprendices			Eidy Dayana Lopez		
Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)					
5	Participar activamente en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su	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.		Reporte Mensual de instructor (RMI)	
		Nombre del proyecto	Código SENNOVA	Nombre del Semillero	Cantidad de horas
Actas, registro de					



	especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	<table><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></td><td></td><td>Total horas mes</td><td></td></tr></table>	Proyecto 1.				Proyecto 2.				Proyecto n.						Total horas mes		asistencia Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)
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	<p>Reportar detalle de acciones realizadas</p> <table><tr><td>Actividad realizada</td><td>Horas ejecutadas</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	Actividad realizada	Horas ejecutadas			Actas, registro de asistencia Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)												
Actividad realizada	Horas ejecutadas																		

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.				
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. 8629734727 de la planilla, Asopagos y cancelado en AV villas, mes de Abril de 2024. (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,


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

Firmado digitalmente
por Amparo Samboni
Cruz
Fecha: 2024.05.15
14:48:29 -05'00'

Recibí a satisfacción:


Firma
OLGA LUCIA HOYOS ASTUDILLO

Firmado digitalmente por
Olga Lucia Hoyos Astudillo
Fecha: 2024.05.20 15:09:00
-05'00'

Supervisor(a) Contrato No . **CO1.PCCNTR.5811277**
Coordinadora Académica Titulada