



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán Octubre 2025

Señor (a)

ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7965456

Cargo del supervisor INSTRUCTOR G20 COORDINADORA ACADEMICA

Dependencia CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Ciudad POPAYÁN

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Octubre del año 2025

Referencia: No CO1.PCCNTR.7965456 del año 2025

SONIA INES ERASO SALCEDO, identificada con la cédula de ciudadanía No. 27295371 de La Unión (N), en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS – SENA REGIONAL CAUCA, 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:

VENTIUN MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA MIL DOSCIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE \$ 21.480.229. A) Un primer pago, por valor de dos millones cuatrocientos sesenta y cuatro mil novecientos cuarenta y cuatro pesos m/cte (\$2.464.944) COP Incluido IVA, por el mes de junio de 2025. B) cinco pagos iguales, por valor de tres millones quinientos veintiún mil trescientos cuarenta y nueve pesos m/cte (\$3.521.349) COP Incluido IVA, por los meses de julio a noviembre de 2025 y C) Un último pago por valor de un millón cuatrocientos ocho mil quinientos cuarenta pesos m/cte (\$1.408.540) COP Incluido IVA, por el mes de diciembre de 2025.

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2025.



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias																																																												
1	Cumplir el objeto y alcance del contrato, de acuerdo con el horario de formación acordado con la comunidad y/o los aprendices y socializado con anterioridad a la Coordinación Académica, sin afectar la intensidad horaria requerida para cada acción formativa 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 border="1"> <thead> <tr> <th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3349933</td><td>COCINA NAVIDEÑA</td><td>8:00 am/ 4:00 pm</td><td>50</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3">TOTAL, HORAS MES</td><td>50</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3337713</td><td>COCINA INTERNACIONAL</td><td>8:00 am/ 4:00 pm</td><td>32</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3">TOTAL, HORAS MES</td><td>32</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3349905</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>7:00 am/ 13:00 pm</td><td>40</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3">TOTAL, HORAS MES</td><td>40</td></tr> </tbody> </table>	No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes	3349933	COCINA NAVIDEÑA	8:00 am/ 4:00 pm	50									TOTAL, HORAS MES			50	No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes	3337713	COCINA INTERNACIONAL	8:00 am/ 4:00 pm	32									TOTAL, HORAS MES			32	No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes	3349905	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	7:00 am/ 13:00 pm	40									TOTAL, HORAS MES			40	Repositorio SharePoint INFORMES CONTRACTUALES 2025 CAPE - Home (sharepoint.com) Carpetas: GC/
No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes																																																												
3349933	COCINA NAVIDEÑA	8:00 am/ 4:00 pm	50																																																												
TOTAL, HORAS MES			50																																																												
No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes																																																												
3337713	COCINA INTERNACIONAL	8:00 am/ 4:00 pm	32																																																												
TOTAL, HORAS MES			32																																																												
No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes																																																												
3349905	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	7:00 am/ 13:00 pm	40																																																												
TOTAL, HORAS MES			40																																																												



		<table><tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr><tr><td>3349886</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>15:00 am/ 22:00 pm</td><td>40</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="3">TOTAL, HORAS MES</td><td>40</td></tr></table>	No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes	3349886	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	15:00 am/ 22:00 pm	40									TOTAL, HORAS MES			40	
No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes																				
3349886	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	15:00 am/ 22:00 pm	40																				
TOTAL, HORAS MES			40																				



2	Realizar actividades de desarrollo curricular de conformidad con el procedimiento de la formación profesional integral del SENA. Virtuales: Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en Ambientes Virtuales de Aprendizaje según lo descrito en el Instructivo para orientar el desempeño Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje del instructor en Ambientes Virtuales de Aprendizaje SENA, entregado por la Dirección de Formación Profesional GFPI-G-014 publicada en la plataforma Compromiso.	Diligenciar las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para los aprendices en los formatos o instrumentos oficiales actualizados y publicarlos en el aplicativo COMPROMISO <table><tr><td>No. Ficha</td><td>3349933</td></tr><tr><td>Nombre Programa</td><td>COCINA NAVIDEÑA</td></tr><tr><td>Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)</td><td>Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.</td></tr><tr><td>Total, Horas asignadas</td><td>50</td></tr></table>	No. Ficha	3349933	Nombre Programa	COCINA NAVIDEÑA	Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.	Total, Horas asignadas	50	GESTION SOFIA/ PROGRAMADOR MES A MES Repositorio SharePoint <u>INFORMES CONTRACTUALES 2025 CAPE - Home</u> (sharepoint.com) FORMACION Carpetas: GC/ GESTION SOFIA/ PROGRAMADOR MES A MES
No. Ficha	3349933										
Nombre Programa	COCINA NAVIDEÑA										
Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.										
Total, Horas asignadas	50										



(solo aplica para Instructores que orienten formación virtual)

No. Ficha	3337713
Nombre Programa	COCINA INTERNACIONAL
Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente (equivale a la norma NTS, USNA 001 del MINCOMERCIO Y TURISMO).
Total, Horas asignadas	32

No. Ficha	3349905
Nombre Programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Total, Horas asignadas	40



			No. Ficha	3349886	
			Nombre Programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
			Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	
			Total, Horas asignadas	40	

3	Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el centro de formación demande.	Otras. Previa autorización Coordinación Académica	Informe o producto de la actividad realizada
---	---	--	--

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.

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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

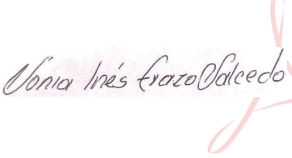
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

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. 4619515303 de la planilla, expedida por Coomeva y periodo del mes de septiembre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

 Firmado digitalmente por
Sonia Inés Eraso Salcedo
Fecha: 2025.10.21
18:10:21 -05'00'

SONIA INES ERASO SALCEDO
Contratista
C.C. No. 27295371

Recibí a satisfacción:

Firma
ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS
Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR. 7965456 del año 2025
INSTRUCTOR G20
COORDINADORA ACADEMICA