



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta, **19/11/2025**

Señor
EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.8544573** del 2025
Coordinador Programas Especiales
Centro de Atención al Sector Agropecuario
Piedecuesta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual **del mes de NOVIEMBRE** del año 2025

Referencia: No. **CO1.PCCNTR.8544573** del año 2025.

YANETH XIMENA PINZON TARAZONA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1095827288** de **Floridablanca**, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Atención al Sector Agropecuario, 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 total de los dos (02) contratos la suma de SEIS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS MCTE (\$6.745.948) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago del mes de noviembre por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (\$4.599.510) a) Un último pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de DICIEMBRE de 2025 por valor de (2.146.438) DOS MILLONES CIENTO CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTAS TREINTA Y OCHO. Esta suma será pagada por el SENA al contratista en pago mensual, cada pago será proporcional a los días de ejecución del contrato en el periodo, teniendo como referente la suma de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (\$4.599.510) que corresponde a un periodo de un mes contable.

Plazo: Sera hasta el (19) de DICIEMBRE de 2025

OBJETO:
Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal para impartir formación titulada, complementaria y virtual, de acuerdo con los modelos formativos establecidos y las necesidades del casa Sena regional Santander. Campesena.



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar formación a aprendices según su perfil, de acuerdo con la guía de procedimiento de la ejecución de la formación profesional integral SENA.	Realicé formación de la Fichas 3394353,3394147 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES del programa campesena en el municipios de Bucaramanga	Aun no tengo registro fotográfico ya que no ha empezado la formación
2	Impartir formación profesional integral en las modalidades presencial, virtual y a distancia, en los programas Regular, Articulación con la Media, Campesena, Vulnerables y Full Popular, según la necesidad presentada por la entidad.	Realicé formación de la Ficha, 3387724,COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS en el playón	Registro fotográfico Evidencia 2
3	Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices.	Ayudé en el registro e inscripción de los aspirantes a la formación, COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, Fichas, OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS, MANIPULACION DE ALIMENTOS, LIMPIEZA Y DESINFECCION del programa CAMPESENA en los municipios de, playón, Lebrija, Toná y Bucaramanga	Digitar información en el sistema SOFIA PLUS.
4	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia. Evaluar de manera continua y conjunta (aprendiz e instructor) los resultados de aprendizaje de acuerdo con los criterios de evaluación; los avances logrados durante la ejecución de la formación.	Realicé actividades de búsqueda de información actualizada mediante videos, artículos de investigación, publicaciones, etc. con los aprendices de la formación 3387724, 3392389 COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, Fichas, 3386152 OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS, 3394147, 3394353LIMPIEZA Y DESINFECCION del programa CAMPESENA en los municipios de, playón, Lebrija, Toná y Bucaramanga	Actividades lúdicas en la formación.



5	Evaluar de manera continua y conjunta (aprendiz e instructor) los resultados de aprendizaje de acuerdo con los criterios de evaluación; los avances logrados durante la ejecución de la formación.	Realicé diferentes actividades de retroalimentación a los aprendices de la formación 3387724, 3392389 COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, Fichas, 3386152 OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS, 3394147, 3394353 LIMPIEZA Y DESINFECCION del programa CAMPESENA en los municipios de, playón, Lebrija, Toná y Bucaramanga	Registro fotográfico Evidencia 4 y 5
6	Reportar en el sistema SOFIA PLUS en los plazos establecidos por la entidad, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo.	Reporté en SOFIA PLUS las horas de instrucción impartidas en la formación 3387724, 3392389 COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, Fichas, 3386152 OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS, 3394147, 3394353 LIMPIEZA Y DESINFECCION del programa CAMPESENA en los municipios de, playón, Lebrija, Toná y Bucaramanga	Digitar información en el sistema SOFIA PLUS.
7	Realizar la valoración de resultados de aprendizaje impartidos en el aplicativo SOFIA PLUS según criterios de evaluación, 3 días hábiles siguientes a la terminación de resultado de aprendizaje.	Realicé evaluaciones de resultados de aprendizaje a los aprendices de 3387724, 3392389 COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, Fichas, 3386152 OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS, 3394147, 3394353 LIMPIEZA Y DESINFECCION del programa CAMPESENA en los municipios de, playón, Lebrija, Toná y Bucaramanga	Registro fotográfico Evidencia 4 y 5
8	Aplicar el debido proceso para reporte de novedades académicas o disciplinarias (inasistencias, deserciones, llamados de atención verbal).	Reporté novedades de los aprendices que se inscribieron en la formación 3387724, 3392389 COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, Fichas, 3386152 OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS, 3394147, 3394353 LIMPIEZA Y DESINFECCION del programa CAMPESENA en los municipios de, playón, Lebrija, Toná y Bucaramanga	Digitar información en el sistema SOFIA PLUS.
9	Cumplir el objeto del contrato	Asistí a reuniones presenciales con	Registro fotográfico



	según la programación que el SENA indique, dentro del Lugar de Ejecución.	funcionarios de la alcaldía de Lebrija para las formaciones complementarias a las comunidades.	Evidencia 1
10	Dar cumplimiento estricto a las normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA.	Asistí a reuniones virtuales y presenciales de capacitación y asesoría convocadas por el coordinador Gerson Montañez.	Registro fotográfico Evidencia 3
11	Participar en procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica.	Realicé promoción de la formación complementaria MANIPULACION DE ALIMENTOS, LIMPIEZA Y DESINFECCION, PREPARACION DE PRODUCTOS CARNICOS en el municipio de Bucaramanga, toná ,Lebrija y playón	Registro fotográfico Evidencia 6
12	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria relacionados en procesos formativos propios de su área.	La actividad no fue programada durante el mes.	No se ejecutó la obligación, por lo tanto no se cuenta con evidencia.
13	Organizar y controlar documentos propios de su labor, durante la ejecución del objeto contractual, cumpliendo con los lineamientos de archivística y gestión documental de la institución.	Seleccioné las fichas de los Complementarios acorde con mi perfil de alimentos	Base de datos de Formación Complementaria.
14	Desplazarse dentro y fuera del territorio nacional cuando sea requerido para el cumplimiento de las obligaciones contractuales, presentando agenda de desplazamiento 5 días previos al mismo y legalizar las ordenes de viaje de acuerdo con los términos y lineamientos del SENA, hasta 5 días después de su finalización.	me desplace fuera del área metropolitana en el mes de noviembre a el playón pasando las agendas correspondientes y adjuntándolas como evidencia en este archivo, también me desplace al municipio de Lebrija, toná para promocionar las diferentes formaciones por mi cuenta	Registro fotográfico Evidencia 5 y 6
15	EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o	Manifiesto que, en el año 2025, sólo presto servicios y sólo tengo contrato firmado con SENA – CASA Piedecuesta.	Plataforma secop



	dependencia del SENA		
--	----------------------	--	--

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.	335625	Piedecuesta-el playón-Piedecuesta	12 -11-2025	16 -11-2025

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 **9494233241 NOVIEMBRE**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Evidencias en (3) folios



Cordialmente,

YANETH XIMENA PINZON TARAZONA
Contratista
C.C.1095827288

Recibí a satisfacción:

Firma
EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ
Supervisor Contrato No. **CO1.PCCNTR.8544573 del año 2025**
Coordinador Programas Especiales

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: NOVIEMBRE 2025

CONTRATO CO1.PCCNTR.8544573 del año 2025- YANETH XIMENA PINZON TARAZONA

Evidencia 1- REUNION CON LA SECRETARIA DE SALUD EN LA ALCANDIA DE LEBRIJA



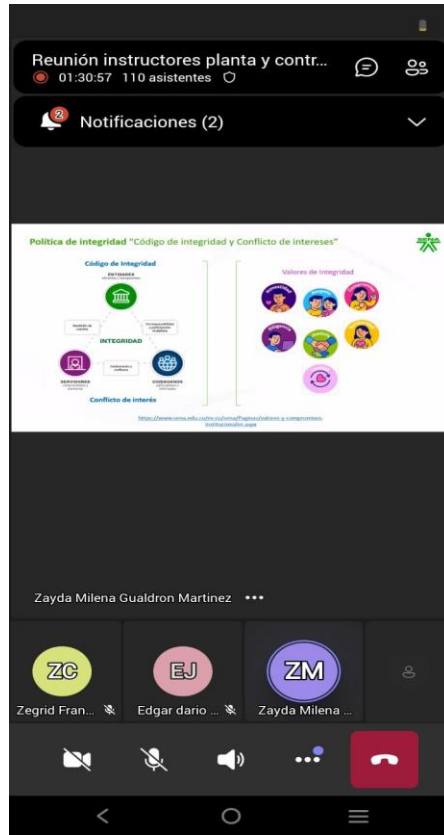
Evidencia 2 FORMACION COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS 3387724



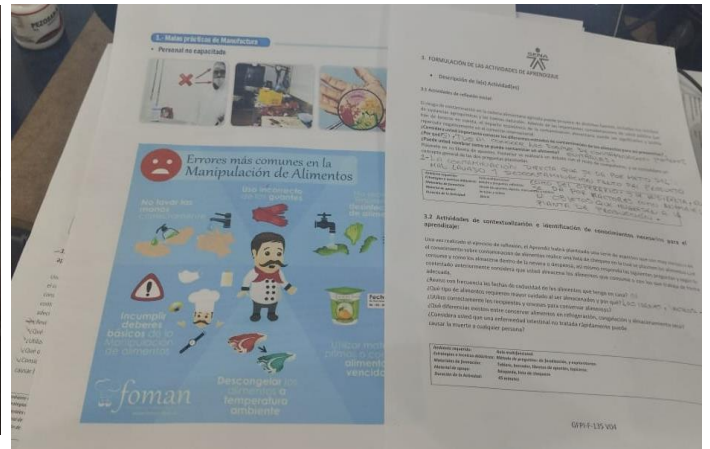
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: NOVIEMBRE 2025

CONTRATO CO1.PCCNTR.8544573 del año 2025- YANETH XIMENA PINZON TARAZONA

Evidencia 3- REUNION DE CAMPESENA Y FULL POPULAR PARA LA RUEDA DE NEGOCIOS Y EL MERACADILLO CAMPESINO



Evidencia 4- FORMACION COMPLEMENTARIA DE 3387724, 3392389 MANIPULACION DE ALIMENTOS



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: NOVIEMBRE 2025

CONTRATO CO1.PCCNTR.8544573 del año 2025- YANETH XIMENA PINZON TARAZONA

Evidencia 5- DESPLAZAMIENTO A LEBRIJA DE 3386152 OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS



Evidencia 6- DESPLAZAMIENTO LA ALCANDIA DEL PLAYON Y COMUNIDAD DE TONA PARA PROMOCIONAR FORMACIONES DE ALIMENTOS



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YANETH XIMENA PINZON TARAZONA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 20/10/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3387724 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA 3386152 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	47,90
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3392389 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3362691 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3354493 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	11,90
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	171,80
--	---------------

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: YANETH XIMENA PINZON TARAZONA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

**FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA****CIUDAD Y FECHA:** PIEDECUESTA, 17/11/2025**PRESENTADO A:** JAIRO ORLANDO RAMIREZ MONTERO, SUBDIRECTOR (E) CENTRO DE ATENCION AL SECTOR AGROPECUARIO**ORDEN DE VIAJE No:** 335625**FECHA DE INICIO:**

12/11/2025

FECHA DE FINALIZACION:

16/11/2025

**LUGAR A DONDE REALIZÓ EL
DESPLAZAMIENTO PIEDECUESTA –EL
PLAYON VDA LA LAGUNA-
PIEDRECUESTA****REGIONAL / CENTRO DE
FORMACION****OTRA: (ciudad)****OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:**

IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA PREPARACION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS 3387724

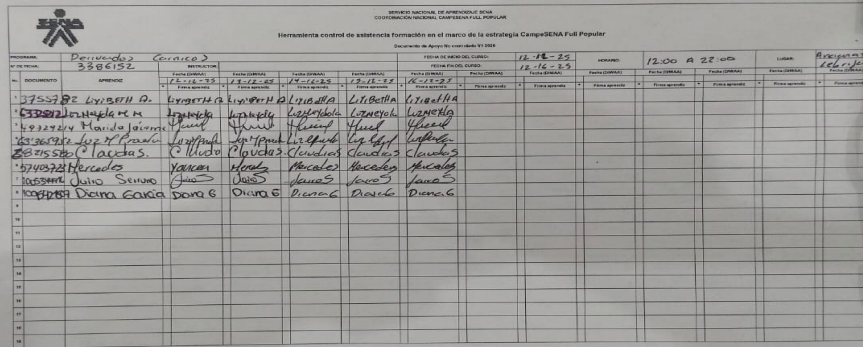
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Capacitación de manipulación de alimentos impartiendo formación teórica y práctica realizando puntos iniciales de la guía de preguntas abiertas, crucigramas, diagramas de flujo
2. con mesa redonda los aprendices interiorizan y compartiendo sus puntos de vista
3. realizaran practica de todo lo aprendido en clase

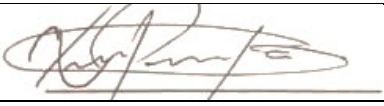
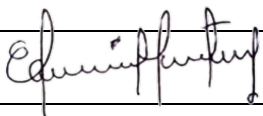
RESULTADOS:

1. Al realizar la práctica los aprendices realizan análisis e interpretación de muchos términos que no conocían antes o definiciones que pueden compartir con sus compañeros así aclarando entre todos los puntos de la guía
2. se realiza con los aprendices exposición de la guía y mesa redonda de crucigrama sobre ETAS, almacenamiento, limpieza y desinfección de superficies también refuerzo de dosificaciones de diferentes químicos utilizados en la industria de alimentos
3. en la capacitación se dio una retroalimentación de la guía y con ayuda del manual del manipulador de alimentos para aprendices se respondieron diferentes preguntas y se dieron diferentes textos en los cuales se abordaban casos de enfermedades que se produjeron por mala manipulación de alimentos y análisis de los aprendices de el por qué se produjo y como se podría mitigar cada caso
4. se realiza practica con materiales de formación proporcionados por el Sena con su respectivo formato de manipulación de alimentos con los aprendices
5. se verifica todo lo aprendido en clase en el proceso de la practica en modo de evaluación para los aprendices los cuales fueron en roll de manipuladores con todas las epps

EVIDENCIAS O SOPORTES:





ACTIVIDADES	RESPONSABLE	FECHA
EXPLICACION DE GUIA, DESARROLLO DE ACTIVIDADES TRAIAS POR EL INSTRUCTOR, APLICACIÓN DE LO APRENDIDO EN QUIZ Y TALLER,JUEGO INTERACTIVO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS,VIDEOS Y DESARROLLO COMPLETO DE LA GUIA, PRACTICA.	Yaneth Ximena pinzón Tarazona	30/11/2025
CONCLUSIONES: 1. con los análisis de los diferentes casos se dieron enfoques de lo que podría pasar con una mala manipulación, desconocimiento o mal almacenamiento de los alimentos que son perecederos también de alimentos que son más resistentes pero que podrían generar también algún efecto negativo para las personas que consuman un alimento en mal estado 2. En la capacitación los aprendices refuerzan conocimientos y también aprenden nuevos términos interiorizando definiciones de manipulación de alimentos con su respectiva norma según requerimiento legal 3. con los análisis de los diferentes casos se dieron enfoques de lo que podría pasar con una mala manipulación, desconocimiento o mal almacenamiento de los alimentos que son perecederos también de alimentos que son más resistentes pero que podrían generar también algún efecto negativo para las personas que consuman un alimento en mal estado 4. En la práctica los aprendices refuerzan conocimientos de manipulación de alimentos con normatividad vigentes 5. Crean cultura alimentaria respecto a las posibles enfermedades que se pueden transmitir por medio de mala manipulación alimentaria, ya que en la práctica se ven los pros y los contras		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
YANETH XIMENA PINZON TARAZONA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ	



Versión: 02

Código:
GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE
INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	Piedecuesta, 17/11/2025	Código Regional :	68
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	YANETH XIMENA PINZON TARAZONA	Código Centro:	9122
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	1095827288	Fecha de elaboración:	17/11/2025

En desarrollo de la comisión No. 335625 durante los días 12 hasta el 16 del mes de noviembre de 2025 se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
12/11/2025	PIEDECUESTA - EL PLAYON(VDA LA LAGUNA)	TERRESTRE	20000
16/11/2025	EL PLAYON(VDA LA LAGUNA)-PIEDECUESTA	TERRESTRE	20000
RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:			40000

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	YANETH XIMENA PINZON TARAZONA	Nombre completo:	EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ	Nombre completo:	JAIRO ORLANDO RAMIREZ MONTERO
Numero de Contrato:	CO1.PCCNTR.8544573	Cargo:	COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	Cargo:	SUBDIRECTOR (E) CENTRO
Firma:		Firma:		Firma:	