PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Marzo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, FEBRERO de 2026

Señor(a)
ADA LORENA CERÓN
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9170239 DE 2026
Coordinadora Académica (E)
Centro de Comercio y Servicios
Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual MARZO de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9170239 DE 2026

Ángel Muñoz Ortíz, identificado con la cédula de ciudadanía nro.10.696.396 de Patía Cauca, en mi calidad de contratista del SENA, 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 Treinta y ocho millones noventa mil cuatrocientos noventa y nueve pesos M/CTE. ($ 38.090.499) COP incluido IVA, los cuales se pagarán de la siguiente manera: A). Diez (10) pagos iguales por valor de Tres millones seiscientos sesenta y dos mil quinientos cuarenta y ocho pesos M/CTE. ($ 3.662.548) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a noviembre de 2026. B). Un último pago por valor de Un millón cuatrocientos sesenta y cinco mil diecinueve pesos M/CTE. ($ 1.465.019) COP Incluido IVA, correspondiente al mes de diciembre de 2026

Plazo: será hasta el 12 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios profesionales como Instructor (a) para desarrollar actividades propias de la Formación Profesional Integral EN ETAPA LECTIVA Y/O PRODUCTIVA DEPENDIENDO DE LA PROGRAMACION ASIGNADA Y NECESIDAD DEL CENTRO, mediante la orientación y ejecución de procesos formativos presenciales y/o a distancia, virtuales y/o mediados por tic en el marco del proyecto

FORMACION REGULAR en las diferentes redes del conocimiento: Hotelería y Turismo de la Coordinación Académica Titulada del Centro de Comercio y Servicios en el departamento del Cauca.

Ejecución mensual de actividades

<table>
<tr><th>Nro.</th><th>Obligaciones</th><th>Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<tr><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">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</td><td>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>3314949</td><td>Servicios de Bartender</td><td>Timbío</td><td>13:00
19:00</td><td>14.9</td></tr>
<tr><td>3233289</td><td>Servicios de Barismo</td><td>Popayán</td><td>13:00
19:00</td><td>24</td></tr>
<tr><td>3411983</td><td>Servicios de Barismo</td><td>Popayán</td><td>07:00
13:00</td><td>42</td></tr>
<tr><td>3411959</td><td>Servicios de Barismo</td><td>Popayán</td><td>18:00
22:00</td><td>29</td></tr>
<tr><td>3461176</td><td>Preparación de bebidas a base de café espresso</td><td>Corinto</td><td>08:00
16:00</td><td>16</td></tr>
<tr><td colspan="4">TOTAL, HORAS MES</td><td>125.9</td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido</td><td>Reporte Mensual de Instructor (RMI</td></tr>
<tr><td>Para los instructores asignados a seguimientos de EP: Realizar seguimientos de etapa productiva de acuerdo con los aprendices asignados, configuración de la plataforma LMS territorium, verificación del portafolio del aprendiz en etapa productiva
<table>
<tr><td>No. Ficha</td><td>Programa</td><td>No. Aprendices</td><td>Horas Mes</td></tr>
<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>TOTALHORAS MES</td><td></td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido</td><td>Reporte Mensual de Instructor (RMI)

Diario de campo del mes anterior al reporte</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Adelantar las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de</td><td>Ejecución de acciones de formación profesional integral de acuerdo con las políticas y procedimientos institucionales.
<table>
<tr><td>Ficha 1</td><td>3314949</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>SERVICIOS DE BARTENDER</td></tr>
</table></td><td>Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo</td></tr>
</table>

	eficiencia y calidad de acuerdo con las especificaciones exigidas por el SENA y desglosadas en la minuta del contrato			

Proyecto	Implementar un servicio de coctelería en bares del sector gastronómico en la ciudad de Popayán, con estándares de calidad y técnicas actuales
Actividad del proyecto	Preparación de bebidas aplicando procesos estandarizados con perspectiva emprendedora
Fase del proyecto	Evaluación

Ficha 2	3233289
Programa	SERVICIOS DE BARISMO
Proyecto	Implementación de estrategias de calidad e innovación en servicios de Barismo que responda a las necesidades del mercado y desarrollo sostenible
Actividad del proyecto	Elaborar un documento con los protocolos para analizar la calidad del café, preparación de bebidas a base de café y servicio en tiendas de café especial en el departamento del cauca
Fase del proyecto	Evaluación

Ficha 3	*3411983*
Programa	SERVICIOS DE BARISMO
Proyecto	Implementación de estrategias de calidad e innovación en servicios de Barismo que responda a las necesidades del mercado y desarrollo sostenible
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 4	*3411959*
Programa	SERVICIOS DE BARISMO
Proyecto	Implementación de estrategias de calidad e innovación en servicios de Barismo que responda a las necesidades del mercado y desarrollo sostenible
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

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Inserte más fichas si lo requiere</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>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.</td><td>Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos.

<table><tr><td>Ficha 1</td><td></td></tr><tr><td>Programa</td><td></td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td></td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td></td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td></td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td></td></tr></table>
<table><tr><td>Ficha 2</td><td></td></tr><tr><td>Programa</td><td></td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td></td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td></td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td></td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td></td></tr></table>
Inserte más fichas si lo requiere</td><td>Registro de inasistencias en el Aplicativo SOFIA PLUS
Fecha xxx de Correo remitido a coordinación Académica mediante el cual se reporta la novedad del aprendiz- al correo</td></tr>
<tr><td>4</td><td>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.</td><td>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.

Juicios para etapa lectiva
<table><tr><td>Ficha 1</td><td>3314949</td></tr><tr><td>Programa</td><td>SERVICIOS DE BARTENDER</td></tr><tr><td>Resultados de aprendizaje</td><td>Asesorar al cliente en la selección del vino según propuesta gastronómica y protocolos de servicio, aplicando criterios de idoneidad y oportunidad.

Realizar venta sugestiva teniendo en cuenta la rotación de</td></tr></table></td><td>Registros en Sofiaplus

Reporte de juicios evaluativos

Retroalimentación de evidencias en lataforma LMS territorium</td></tr>
</table>

			producto, las normas de inventarios, materia prima y almacenamiento de bebidas. Realizar venta sugestiva teniendo en cuenta la rotación de producto, las normas de inventarios, materia prima y almacenamiento de bebidas. Verificar el cumplimiento de los requisitos de presentación y cantidad de los productos preparados de conformidad con los estándares de calidad establecidos por la	
		No. Aprendices matriculados	21	
		No. Aprendices retirados	14	
		No. Aprendices aprobados	7	
		No. Aprendices sin valorar	0	
		Justificación de la no emisión de juicios	N.A.	
		Ficha 2.	3233289	
		Programa	SERVICIOS DE BARISMO	
		Resultados de aprendizaje	Elaborar bebidas con base en café espresso aplicando procedimientos técnicos, manteniendo los atributos sensoriales del café	
		No. Aprendices matriculados	27	
		No. Aprendices retirados	14	
		No. Aprendices aprobados	13	
		No. Aprendices sin valorar	0	
		Justificación de la no emisión de juicios	N.A.	
		Ficha 3.	3411983	
		Programa	SERVICIOS DE BARTENDER	
		Resultados de aprendizaje	Caracterizar el café de acuerdo con factores de calidad física, criterios de uso y necesidades comerciales.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>30</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>0</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>0</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>N.A.</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 4.</td><td>3411959</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>SERVICIOS DE BARTENDER</td></tr>
<tr><td>Resultados de aprendizaje</td><td>Caracterizar el café de acuerdo con factores de calidad física, criterios de uso y necesidades comerciales.</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>26</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>0</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>0</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>26</td></tr>
<tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>N.A.</td></tr>
</table>
Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>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.</td>
<td>
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>RESOLUCIÓN No. 19 - 00181 DE 2026</td><td>Semillero SINERGIA Turismo y Gastronomía Proyecto PLAN DE INTERVENCIÓN TÉCNICA Y TECNOLOGICA PARA LA MODERNIZACIÓN DEL AMBIENTE DE BARISMO DEL</td><td>42</td></tr>
</table>
</td>
<td>Reporte Mensual de instructor (RMI)
Actas, registro de asistencia
Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)</td>
</tr>
</table>

				CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS PITTE_2025		
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 Actividad realizada / Horas ejecutadas				Actas, registro de asistencia Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)

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 para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. 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: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **36033267** del operador **ASOPAGOS** referente al mes de **FEBRERO** de 2026.

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.

Cordialmente,



Ángel Muñoz Ortiz
Contratista
C.C. No. 10.696.396

Recibí a satisfacción:



Firmado digitalmente por Ada Lorena Ceron Rosero
Fecha: 2026.03.19 23:51:07 -05'00'

ADA LORENA CERON
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.9170239 DE 2026
Coordinadora Académica Titulada (E

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.