



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

Mayo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, Mayo de 2026

Señor (a)

ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9162497**

Cargo del supervisor Instructor G20 Coordinadora Académica

Dependencia Centro de Comercio y Servicios

Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Mayo del año 2026

Referencia: No **CO1.PCCNTR.9162497** del año 2026

Danny Valverde Martinez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 4613838 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Comercio y servicios, 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 el valor total del contrato en la suma de ONCE MILLONES DOSCIENTOS DOCE MIL SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$11.212.075). IVA INCLUIDO. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago, correspondiente al mes de marzo de 2026, por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$2.368.748) IVA INCLUIDO. b) un (1) pago igual, correspondiente al mes de abril de 2026, por el valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. (\$4.737.497) IVA INCLUIDO. c) Un último pago, correspondiente al mes de mayo de 2026, por valor de CUATRO MILLONES CIENTO CINCO MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS. M/CTE. (\$4.105.830) IVA INCLUIDO.

Plazo: Será hasta el 26 de mayo de 2026.



OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)

PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES TEMPORALES EN EL ROL DE INSTRUCTOR APORTANDO EN LA PLANEACIÓN, EJECUCIÓN, EVALUACIÓN Y MEJORA CONTINUA DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN CON MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL, PERTENECIENTES A LA RED DE TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES, A NIVEL MUNICIPAL Y DEPARTAMENTAL SEGÚN LA NECESIDAD DEL SERVICIO.

Obligaciones Específicas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

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>3501377 - Sucre</td><td>Higiene y Manipulación de Alimentos</td><td>08:00 – 16:00</td><td>29</td></tr> <tr> <td>3501451 - Sucre</td><td>Higiene y Manipulación de Alimentos</td><td>08:00 – 16:00</td><td>29</td></tr> <tr> <td>Por Crear - Villa Rica</td><td>Higiene y Manipulación de Alimentos</td><td>08:00 – 16:00</td><td>45</td></tr> <tr> <td>Por Villa Rica</td><td>Higiene y Manipulación de Alimentos</td><td>08:00 – 16:00</td><td>45</td></tr> <tr> <td colspan="4">TOTAL, HORAS MES 148</td></tr> </tbody> </table> <i>NOTA: Inserte Filas si es requerido</i>	No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes	3501377 - Sucre	Higiene y Manipulación de Alimentos	08:00 – 16:00	29	3501451 - Sucre	Higiene y Manipulación de Alimentos	08:00 – 16:00	29	Por Crear - Villa Rica	Higiene y Manipulación de Alimentos	08:00 – 16:00	45	Por Villa Rica	Higiene y Manipulación de Alimentos	08:00 – 16:00	45	TOTAL, HORAS MES 148				Repositorio Evidencias Contractuales 2026 (SharePoint) B. INSTRUCTORES Carpetas: GC/ 1.1 GF (GESTION FINANCIERA) PDF GESTION SOFIA/ PROGRAMADOR MES A MES 4. PROGRAMADOR MES A MES
No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes																								
3501377 - Sucre	Higiene y Manipulación de Alimentos	08:00 – 16:00	29																								
3501451 - Sucre	Higiene y Manipulación de Alimentos	08:00 – 16:00	29																								
Por Crear - Villa Rica	Higiene y Manipulación de Alimentos	08:00 – 16:00	45																								
Por Villa Rica	Higiene y Manipulación de Alimentos	08:00 – 16:00	45																								
TOTAL, HORAS MES 148																											



2	Realizar actividades de desarrollo curricular de conformidad con el procedimiento de la formación profesional integral del SENA.	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		Repositorio Evidencias Contractuales 2026 (SharePoint) B. INSTRUCTORES Carpetas: 1.2 GC(GESTION CONTRACTUAL) ZIP / 1.1 GF (GESTION FINANCIERA) PDF FORMACION 5. FICHA N° 3501377 Sucre 6. FICHA N° 3501451 Sucre 7. FICHA N° POR Crear Villa Rica 8. FICHA N° Por Crear Villa Rica
		No. Ficha	3501377 - Sucre	
		Nombre Programa	Higiene y Manipulación de Alimentos	
		Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	✓ Reconocer los riesgos de contaminación de alimentos y medidas preventivas según normatividad ✓ Mediante aprendizaje colaborativo el aprendiz deberá elaborar y sustentar el informe de las prácticas de desempeño y procesamiento a la instructor.	
		Total, Horas asignadas	29	
		No. Ficha	3501451 - Sucre	
		Nombre Programa	Higiene y Manipulación de Alimentos	
		Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	✓ Mediante aprendizaje autónomo el aprendiz deberá resolver el cuestionario propuesto por el instructor, con el cual se evidencian los conocimientos	



			previos en manipulación de alimentos con los parámetros establecidos según la normatividad vigente. ✓ Reconocer los riesgos de contaminación de alimentos y medidas preventivas según normatividad ✓ Mediante aprendizaje colaborativo el aprendiz deberá elaborar y sustentar el informe de las prácticas de desempeño y procesamiento a la instructor.	
		Total, Horas asignadas	29	
		No. Ficha	Por Crear – Villa Rica	
		Nombre Programa	Higiene y Manipulación de Alimentos	
		Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	✓ Mediante aprendizaje autónomo el aprendiz deberá resolver el cuestionario propuesto por el instructor, con el cual se evidencian los conocimientos previos en manipulación de alimentos con los	



			parámetros establecidos según la normatividad vigente. ✓ Reconocer los riesgos de contaminación de alimentos y medidas preventivas según normatividad ✓ Mediante aprendizaje colaborativo el aprendiz deberá elaborar y sustentar el informe de las prácticas de desempeño y procesamiento a la instructor.	
		Total, asignadas	Horas	45
		No. Ficha	Por Crear - Villa Rica	
		Nombre Programa	Higiene y Manipulación de Alimentos	
		Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	✓ Mediante aprendizaje autónomo el aprendiz deberá resolver el cuestionario propuesto por el instructor, con el cual se evidencian los conocimientos previos en manipulación de alimentos con los parámetros establecidos según la normatividad vigente. ✓ Reconocer los riesgos de contaminación de alimentos y medidas	



			preventivas según normatividad ✓ Mediante aprendizaje colaborativo el aprendiz deberá elaborar y sustentar el informe de las prácticas de desempeño y procesamiento a la instructor.	
		Total, asignadas	Horas 45	
		<i>NOTA: Inserte Tablas si es requerido</i>		
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		
		Reporte de horas adicionales, evidenciado en el reporte mensual de SOFIA PLUS.		

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 DESPLAZAMIENTO DE	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	86526	MORALES Y BALBOA	13/04/2026	16/04/2026
2.				



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. **8381552037** de la planilla, compensar/miplanilla.com mes de Abril de 2026. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (8) folios

Cordialmente,

Firma

Danny Valverde Martinez

Contratista

C.C. 4.613.838 de Popayán

Recibí a satisfacción:

Firma

Ana Alexandra Rodríguez Vargas

Supervisor(a) Contrato **CO1.PCCNTR.9162497** de 2026

Cargo: Instructor G20 Coordinadora Académica