



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

Junio de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



Generalidades:

- 1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
- 2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
- 3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
- 4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
- 5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
- 6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
- 7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivar de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
- 8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo “[]” son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
- 9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
- 10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
- 11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán junio de 2026

Señor(a)

ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS

SUPERVISOR(A) CONTRATO No.CO1_PCCNTR_9038424

Cargo del supervisor Instructor G20 Coordinadora Académica

Dependencia Centro de Comercio y Servicios

Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual

Mes junio de 2026

Referencia: No (PCCNTR_9038424) del año (2026)

Aida Hernández de Duque, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 34530771, 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 de junio objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se requiere la suscripción de dos (2) contratos de prestación de servicios cada uno por la suma de VEINTINUEVE MILLONES CIENTO SETENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE PESOS M/CTE. (\$29.178.299) 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 TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE. (\$3.540.463) IVA INCLUIDO, b) Siete (7) pagos iguales por los meses de ABRIL a OCTUBRE de 2026, cada uno por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$3.662.548) IVA INCLUIDO.

Plazo: Será hasta el (30) de (octubre) de 2026.



Objeto:

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 COMIDADAS RAPIDAS, A NIVEL MUNICIPAL Y DEPARTAMENTAL SEGÚN LA NECESIDAD DEL SERVICIO. DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Ejecución mensual de actividades

Nro.	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.	No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes	Repositorio Evidencias Contractuales 2026 (SharePoint) B. INSTRUCTORES Carpetas: GC/ GESTION SOFIA/ PROGRAMADOR MES A MES Formato de evidencia listados de asistencia.
		3527940	PREPARACION DE ARROCES	9:00 a 17:00	20	
		3530220	PREPARACION DE ARROCES	9:00 a 17:00	28	
		3548184	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	9:00 a 17:00	48	
		EN PROCESO DE CREACION	COMIDAS RAPIDAS	9:00 a 17:00	60	
		TOTAL, HORAS MES				156
2	Realizar actividades de desarrollo curricular de conformidad con el procedimiento de la	no. ficha	3527940			
		nombre programa	PREPARACION DE ARROCES			



formación profesional integral del SENA	descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)	. Elaborar arroces de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes
	total, horas asignadas	20
	No. ficha	3530220
	nombre programa	PREPARACION DE ARROCES
	descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)	Elaborar arroces de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes
	total, horas asignadas	28



		<table><tr><td>no. ficha</td><td>3548184</td></tr><tr><td>nombre programa</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION</td></tr><tr><td>descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)</td><td>: Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos, destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano. Se busca alcanzar, alimentos libres de contaminantes, tanto microbiológicos, químicos o físicos con el objetivo de que no representen riesgos para la salud del consumidor.</td></tr><tr><td>total, horas asignadas</td><td>48</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td>N° FICHA</td><td>EN PROCESO DE CREACION</td></tr><tr><td>NOMBRE DEL PROGRAMA</td><td>COMIDAS RAPIDAS</td></tr><tr><td></td><td>Elabora los productos como parrilladas asados pinchos con técnicas de tiempo, preparación de todo tipo de fajas tacos enchiladas con las respectivas salsas y además platos elaborados según la necesidad del mercado y del cliente</td></tr><tr><td>total, horas asignadas</td><td>60</td></tr></table>	no. ficha	3548184	nombre programa	HIGIENE Y MANIPULACION	descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)	: Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos, destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano. Se busca alcanzar, alimentos libres de contaminantes, tanto microbiológicos, químicos o físicos con el objetivo de que no representen riesgos para la salud del consumidor.	total, horas asignadas	48			N° FICHA	EN PROCESO DE CREACION	NOMBRE DEL PROGRAMA	COMIDAS RAPIDAS		Elabora los productos como parrilladas asados pinchos con técnicas de tiempo, preparación de todo tipo de fajas tacos enchiladas con las respectivas salsas y además platos elaborados según la necesidad del mercado y del cliente	total, horas asignadas	60	
no. ficha	3548184																				
nombre programa	HIGIENE Y MANIPULACION																				
descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)	: Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos, destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano. Se busca alcanzar, alimentos libres de contaminantes, tanto microbiológicos, químicos o físicos con el objetivo de que no representen riesgos para la salud del consumidor.																				
total, horas asignadas	48																				
N° FICHA	EN PROCESO DE CREACION																				
NOMBRE DEL PROGRAMA	COMIDAS RAPIDAS																				
	Elabora los productos como parrilladas asados pinchos con técnicas de tiempo, preparación de todo tipo de fajas tacos enchiladas con las respectivas salsas y además platos elaborados según la necesidad del mercado y del cliente																				
total, horas asignadas	60																				
	Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el centro de formación demande.	Otras. Previa autorización Coordinación Académica Jornada de capacitación abordaje pedagógico - didáctico en contextos de la FPI y de economía popular, para comunidades campesinas y urbanas, en la ciudad de Popayán.	Reporte de horas adicionales, evidenciado en el reporte mensual de SOFIA PLUS																		
4																					



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				

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 nro. 8641598669 ASOPAGOS correspondiente al mes de Mayo (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites)

Cordialmente,

AIDA HERNANDEZ DE DUQUE

Contratista

CC 34530771

ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS

Supervisor del contrato No (PCCNTR_9038424) del año (2026)