



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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, Junio 2026

Señor(a)
ADA LORENA CERON ROSERO
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9168835
Coordinadora Académica de coordinación académica titulada
Centro de Comercio y Servicios
Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Junio de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9168835 de 2026

Anlly Katherine Muñoz Velasco, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1061784979, 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: *Se requiere suscribir un (1) contrato por valor total de Cuarenta y dos millones seiscientos treinta y siete mil cuatrocientos setenta y tres pesos M/CTE. (\$ 42.637.473) COP incluido IVA, los cuales se pagaran de la siguiente manera: A). Nueve (9) pagos iguales por valor de Cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos M/CTE. (\$ 4.737.497) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a octubre de 2026. El plazo será hasta el 30 de octubre de 2026.*

Plazo: Será hasta el 30 de Octubre de 2026

Objeto: *Instructor. 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



N r o .	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias																														
1	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	<div>Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización:</div> <table><tr><th>No Ficha</th><th>Nombre programa</th><th>Municipio</th><th>Horario</th><th>Horas mes</th></tr><tr><td>3492416</td><td>Técnico en cocina</td><td>Popayán</td><td>8:00-14:00</td><td>12</td></tr><tr><td>3483301</td><td>Proceso de panadería</td><td>Piendamó</td><td>7:00 – 13:00</td><td>24</td></tr><tr><td>3481253</td><td>Proceso de panadería</td><td>Bolivar</td><td>7:00-13:00</td><td>30</td></tr><tr><td>3495000</td><td>Proceso de panadería</td><td>Popayán- Escuela taller</td><td>14:00 – 20:00</td><td>24</td></tr><tr><td colspan="4">Total horas al mes</td><td>90</td></tr></table>	No Ficha	Nombre programa	Municipio	Horario	Horas mes	3492416	Técnico en cocina	Popayán	8:00-14:00	12	3483301	Proceso de panadería	Piendamó	7:00 – 13:00	24	3481253	Proceso de panadería	Bolivar	7:00-13:00	30	3495000	Proceso de panadería	Popayán- Escuela taller	14:00 – 20:00	24	Total horas al mes				90	Registro de inasistencias en aplicativo Sofia Plus: https://sena4-my.sharepoint.com/personal/icbuesaquillo_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3Aa2ff65bbcd6549339f8b37e8a52428c2&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1782009394625&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=63c79915%2D32d8%2Da936%2Dd94b%2D5bd0a942be1f&SI=NonSentItems&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWlqQXBwliwiWC1BcHBWZXJzaW9uljoiMjAyNjA2MTIwMTYuMTMiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTAifQ%3D%3D&cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Ficbuesaquillo%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPLANILLAS%20INSTRUCTORES%202026%2F5%2EJUNIO%2FANLLY%5FKATHERINE%5FMUNOZ%5FVELASCO&FolderCTID=0x0120007BA1C2710D5A2E4BA52CBA8C09D21AE7&view=0
No Ficha	Nombre programa	Municipio	Horario	Horas mes																													
3492416	Técnico en cocina	Popayán	8:00-14:00	12																													
3483301	Proceso de panadería	Piendamó	7:00 – 13:00	24																													
3481253	Proceso de panadería	Bolivar	7:00-13:00	30																													
3495000	Proceso de panadería	Popayán- Escuela taller	14:00 – 20:00	24																													
Total horas al mes				90																													
2	Adelantar las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y calidad de acuerdo a las especificaciones exigidas por el SENA y desglosadas en la minuta del contrato	<div>Ejecución de acciones de formación profesional integral de acuerdo con las políticas y procedimientos institucionales.</div> <table><tr><td>Ficha 1</td><td>3483301</td></tr><tr><td>Programa</td><td>PROCESOS DE PANADERÍA</td></tr><tr><td>Proyecto</td><td>DESARROLLO DE TÉCNICAS OPERATIVAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA</td></tr><tr><td>Actividad del Proyecto</td><td>REGISTRAR INFORMACIÓN DEL PLAN</td></tr></table>	Ficha 1	3483301	Programa	PROCESOS DE PANADERÍA	Proyecto	DESARROLLO DE TÉCNICAS OPERATIVAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA	Actividad del Proyecto	REGISTRAR INFORMACIÓN DEL PLAN	Registro de inasistencias en aplicativo Sofia Plus: https://sena4-my.sharepoint.com/personal/icbuesaquillo_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3Aa2ff65bbcd6549339f8b37e8a52428c2&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1782009394625																						
Ficha 1	3483301																																
Programa	PROCESOS DE PANADERÍA																																
Proyecto	DESARROLLO DE TÉCNICAS OPERATIVAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA																																
Actividad del Proyecto	REGISTRAR INFORMACIÓN DEL PLAN																																



3			DE PRODUCCIÓN	&OR=OWA%2DNT%2D Mail&CID=63c79915%2 D32d8%2Da936%2Dd94 b%2D5bd0a942be1f&SI =NonSentItems&clickPar ams=eyJYLUFwcE5hbW UiOiJNaWNyY3NvZnQgT 3V0bG9vayBXZWlqQXB wliwiWC1BcHBWZXJza W9uljoiMjAyNjA2MTlw MTYuMTMiLCJPUyI6Ildp bmRvd3MgMTAifQ%3D %3D&cidOR=Client&id= %2Fpersonal%2Ficbuesa quillo%5Fsena%5Fedu% 5Fco%2FDocuments%2F PLANILLAS%20INSTRUCT ORES%202026%2F5%2EJ UNIO%2FANLLY%5FKAT HERINE%5FMUNOZ%5F VELASCO&FolderCTID=0 x0120007BA1C2710D5A 2E4BA52CBA8C09D21AE 7&view=0
		Fase del Proyecto	Lectiva	
		Ficha 2	3481253	
		Programa	PROCESOS DE PANADERÍA	
		Proyecto	DESARROLLO DE TÉCNICAS OPERATIVAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA	
		Actividad del Proyecto	REGISTRAR INFORMACIÓN DEL PLAN DE PRODUCCIÓN	
		Fase del Proyecto	Lectiva	
		Ficha 3	3495000	
		Programa	PROCESOS DE PANADERÍA	
		Proyecto	DESARROLLO DE TÉCNICAS OPERATIVAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA	
		Actividad del Proyecto	REGISTRAR INFORMACIÓN DEL PLAN DE PRODUCCIÓN	
		Fase del Proyecto	Lectiva	
		Ficha 4	3492416	
		Programa	Técnico en cocina	
		Proyecto	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.	
		Actividad del Proyecto	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	
		Fase del Proyecto	Lectiva	
3	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	Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos		Registro de inasistencias en aplicativo Sofia Plus: https://sena4-my.sharepoint.com/personal/icbuesaquillo_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3Aa2ff65bbcd6549339f8b37e8a52428c2&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1782009394625 &OR=OWA%2DNT%2D Mail&CID=63c79915%2 D32d8%2Da936%2Dd94 b%2D5bd0a942be1f&SI =NonSentItems&clickPar ams=eyJYLUFwcE5hbW
		Ficha 1	3483301	
		Programa	Operario en procesos de panadería	
		No. Aprendices matriculados	13	
		No. Aprendices con novedades	0	
		Novedad Reportada (nombre)	Deserción:0 Retiro voluntario:0	
		Nombre de aprendices	NA	
		Ficha 2	3481253	
		Programa	Operario en procesos de panadería	
		No. Aprendices matriculados	15	
		No. Aprendices con novedades	0	



	<p>académica y reporte de buenas prácticas o casos éxitos por los aprendices.</p>	<table><tr><td>Novedad Reportada (nombre)</td><td>Deserción:0 Retiro voluntario:0</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>NA</td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td>Ficha 3</td><td>3495000</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Operario en procesos de panadería</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>15</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>0</td></tr><tr><td>Novedad Reportada (nombre)</td><td>Deserción:0 Retiro voluntario:0</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>NA</td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td>Ficha 4</td><td>3492416</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico en cocina</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>25</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>0</td></tr><tr><td>Novedad Reportada (nombre)</td><td>Deserción:0 Retiro voluntario:0</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>NA</td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr></table>	Novedad Reportada (nombre)	Deserción:0 Retiro voluntario:0	Nombre de aprendices	NA			Ficha 3	3495000	Programa	Operario en procesos de panadería	No. Aprendices matriculados	15	No. Aprendices con novedades	0	Novedad Reportada (nombre)	Deserción:0 Retiro voluntario:0	Nombre de aprendices	NA			Ficha 4	3492416	Programa	Técnico en cocina	No. Aprendices matriculados	25	No. Aprendices con novedades	0	Novedad Reportada (nombre)	Deserción:0 Retiro voluntario:0	Nombre de aprendices	NA			UiOiJNaWNyB3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWlGQXBwliwiWC1BcHBWZXJzaW9uljoiMjAyNjA2MTIwMTYuMTMiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTAifQ%3D%3D&cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Ficbuesaquillo%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPLANILLAS%20INSTRUCTORES%202026%2F5%2EJUNIO%2FANLLY%5FKATHERINE%5FMUNOZ%5FVELASCO&FolderCTID=0x0120007BA1C2710D5A2E4BA52CBA8C09D21AE7&view=0
Novedad Reportada (nombre)	Deserción:0 Retiro voluntario:0																																				
Nombre de aprendices	NA																																				
Ficha 3	3495000																																				
Programa	Operario en procesos de panadería																																				
No. Aprendices matriculados	15																																				
No. Aprendices con novedades	0																																				
Novedad Reportada (nombre)	Deserción:0 Retiro voluntario:0																																				
Nombre de aprendices	NA																																				
Ficha 4	3492416																																				
Programa	Técnico en cocina																																				
No. Aprendices matriculados	25																																				
No. Aprendices con novedades	0																																				
Novedad Reportada (nombre)	Deserción:0 Retiro voluntario:0																																				
Nombre de aprendices	NA																																				
4	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Juicios para etapa lectiva</p> <table><tr><td>Ficha 1</td><td>3483301</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Operario en procesos de panadería</td></tr><tr><td>Resultado de aprendizaje</td><td>PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>13</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>13</td></tr><tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>Aún no termina el RAP</td></tr></table>	Ficha 1	3483301	Programa	Operario en procesos de panadería	Resultado de aprendizaje	PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	No. Aprendices matriculados	13	No. Aprendices retirados	0	No. Aprendices aprobados	0	No. Aprendices sin valorar	13	Justificación de la no emisión de juicios	Aún no termina el RAP	<p>Reporte de juicios evaluativos: https://sena4-my.sharepoint.com/personal/icbuesaquillo_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3Aa2ff65bbcd6549339f8b37e8a52428c2&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1782009394625&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=63c79915%2D32d8%2Da936%2Dd94b%2D5bd0a942be1f&SI=NonSentItems&clickParams=eyJYLUFWcE5hbWUiOiJNaWNyB3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWlGQXBwliwiWC1BcHBWZXJzaW9uljoiMjAyNjA2MTIwMTYuMTMiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTAifQ%3D%3D&cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Ficbuesaquillo%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2F</p>																		
Ficha 1	3483301																																				
Programa	Operario en procesos de panadería																																				
Resultado de aprendizaje	PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.																																				
No. Aprendices matriculados	13																																				
No. Aprendices retirados	0																																				
No. Aprendices aprobados	0																																				
No. Aprendices sin valorar	13																																				
Justificación de la no emisión de juicios	Aún no termina el RAP																																				



		Ficha 2	3481253	PLANILLAS%20INSTRUCTORES%202026%2F5%2EJUNIO%2FANLLY%5FKATHERINE%5FMUNOZ%5FVELASCO&FolderCTID=0x0120007BA1C2710D5A2E4BA52CBA8C09D21AE7&view=0
		Programa	Operario en procesos de panadería	
		Resultado de aprendizaje	PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	
		No. Aprendices matriculados	15	
		No. Aprendices retirados	0	
		No. Aprendices aprobados	0	
		No. Aprendices sin valorar	15	
		Justificación de la no emisión de juicios	Aún no termina el RAP	
		Ficha 3	3495000	
		Programa	Operario en procesos de panadería	
		Resultado de aprendizaje	PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	
		No. Aprendices matriculados	15	
		No. Aprendices retirados	0	
		No. Aprendices aprobados	0	
		No. Aprendices sin valorar	15	
		Justificación de la no emisión de juicios	Aún no termina el RAP	
		Ficha 4	3492416	
		Programa	Técnico en cocina	
		Resultado de aprendizaje	DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	
		No. Aprendices matriculados	25	
		No. Aprendices retirados	0	



			&OR=OWA%2DNT%2D Mail&CID=63c79915%2 D32d8%2Da936%2Dd94 b%2D5bd0a942be1f&SI =NonSentItems&clickPar ams=eyJYLUFWcE5hbW UiOiJNaWNyb3NvZnQgT 3V0bG9vayBXZWlqQXB wliwiWC1BcHBWZXJza W9uljoiMjAyNjA2MTlw MTYuMTMiLCJPUyI6Ildp bmRvd3MgMTAifQ%3D %3D&cidOR=Client&id= %2Fpersonal%2Ficbuesa quillo%5Fsena%5Fedu% 5Fco%2FDocuments%2F PLANILLAS%20INSTRUCT ORES%202026%2F5%2EJ UNIO%2FANLLY%5FKAT HERINE%5FMUNOZ%5F VELASCO&FolderCTID=0 x0120007BA1C2710D5A 2E4BA52CBA8C09D21AE 7&view=0
--	--	--	--

NOTA INTERNA: Diligenciar del cuadro conforme las siguientes instrucciones. **Obligaciones:** Transcribir las obligaciones específicas del contrato; **Acciones realizadas:** Haga una reseña de los hechos y circunstancias que dieron lugar al cumplimiento de la obligación en el respectivo mes. De no haber sido necesaria la ejecución en el respectivo informe mensual, indicar que “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”; **Evidencias:** Reseñe el material probatorio que corrobore la ejecución de la actividad, y de ser el caso, adjuntar la respectiva evidencia.

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	136326	ARGELIA (EL PLATEADO)	20 MAYO	22 MAYO
2	154826	BOLIVAR	9 JULIO	13 JULIO



NOTA INTERNA. Diligenciar el cuadro con la información de cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntando con el respectivo informe el respectivo 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. 37029076 ASOPAGOS referente al mes de mayo del presente año

Cordialmente,

Firma

Anlly Katherine Muñoz Velasco

Contratista

Cc 1061784979

Firma

ADA LORENA CERON ROSERO

Supervisor del contrato No CO1.PCCNTR.9168835 del año 2026



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.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.