



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

JULIO de 2026
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, julio de 2026

Señora

ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS

SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9041787 de 2026

Cargo de la supervisora Instructor G20 Coordinadora Académica

Dependencia Centro de Comercio y Servicios

Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes julio del año 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR.9041787 de 2026

SONIA INES ERASO SALCEDO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 27295371 de la Unión (N), en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS – SENA REGIONAL CAUCA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia No CO1.PCCNTR.9041787 de 2026, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de mayo objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija el valor total del contrato en la suma de VENTINUEVE MILLONES CIENTO SETENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE 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, por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$3.540.463) COP Incluido IVA, por el mes de marzo de 2026. B) siete 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 abril a octubre de 2026 y C) Un último pago por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO M/CTE (\$3.662.548) COP Incluido IVA, por el mes de octubre de 2026.

Plazo: Será hasta el 30 de octubre de 2026.

Objeto: 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 DE SERVICIOS TURÍSTICOS, A NIVEL MUNICIPAL Y DEPARTAMENTAL SEGÚN LA NECESIDAD DEL SERVICIO.



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	
		EN PROCESO EL TAMBO - CAUCA		COCINA CALIENTE	08:00 am a 4:00 pm	60	
		3549794 PUERTO TEJADA - CAUCA		COCINA CRIOLLA NIVEL 2	08:00 am a 4:00 pm	22	
		3550007 POPAYÁN		PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES	08:00 am a 4:00 pm	20	
		EN PROCESO POPAYÁN		COCINA BÁSICA	08:00 am a 4:00 pm	60	
		TOTAL, HORAS MES					162
2	Realizar actividades de desarrollo curricular de conformidad con el procedimiento de la formación profesional integral del SENA.	No. ficha		EN PROCESO EL TAMBO - CAUCA		Repositorio Evidencias Contractuales 2026 (SharePoint) B. INSTRUCTORES Carpetas: GC/ GESTION SOFIA/ PROGRAMADOR MES A MES	
		nombre programa		COCINA CALIENTE			
		descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)		Resultados de aprendizaje: RA1: Prepara salsas calientes nacionales. RA2: Elaborar platos calientes nacionales. RA3: Elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estándar.			
		total, horas asignadas		60			



		<table><tr><td>No. ficha</td><td>3549794 PUERTO TEJADA - CAUCA</td></tr><tr><td>nombre programa</td><td>COCINA CRIOLLA NIVEL 2</td></tr><tr><td>descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)</td><td>Resultados de aprendizaje: RA 1: Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación. RA 2: Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.</td></tr><tr><td>total, horas asignadas</td><td>22</td></tr></table>	No. ficha	3549794 PUERTO TEJADA - CAUCA	nombre programa	COCINA CRIOLLA NIVEL 2	descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)	Resultados de aprendizaje: RA 1: Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación. RA 2: Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.	total, horas asignadas	22	
No. ficha	3549794 PUERTO TEJADA - CAUCA										
nombre programa	COCINA CRIOLLA NIVEL 2										
descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)	Resultados de aprendizaje: RA 1: Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación. RA 2: Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.										
total, horas asignadas	22										
		<table><tr><td>No. ficha</td><td>3550007 POPAYÁN</td></tr><tr><td>nombre programa</td><td>PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES</td></tr><tr><td>descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)</td><td>Resultados de aprendizaje: RA 1: Preparar postres nacionales de acuerdo con los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente.</td></tr><tr><td>total, horas asignadas</td><td>20</td></tr></table>	No. ficha	3550007 POPAYÁN	nombre programa	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES	descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)	Resultados de aprendizaje: RA 1: Preparar postres nacionales de acuerdo con los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente.	total, horas asignadas	20	
No. ficha	3550007 POPAYÁN										
nombre programa	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES										
descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)	Resultados de aprendizaje: RA 1: Preparar postres nacionales de acuerdo con los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente.										
total, horas asignadas	20										



		<table> <tr> <td>No. ficha</td> <td>EN PROCESO POPAYÁN</td> </tr> <tr> <td>nombre programa</td> <td>COCINA BÁSICA</td> </tr> <tr> <td>descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)</td> <td>Resultados de aprendizaje: RA 1: Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación. RA2: Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.</td> </tr> <tr> <td>total, horas asignadas</td> <td>60</td> </tr> </table>	No. ficha	EN PROCESO POPAYÁN	nombre programa	COCINA BÁSICA	descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)	Resultados de aprendizaje: RA 1: Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación. RA2: Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.	total, horas asignadas	60	
No. ficha	EN PROCESO POPAYÁN										
nombre programa	COCINA BÁSICA										
descripción actividad (guía, instrumento, material apoyo)	Resultados de aprendizaje: RA 1: Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación. RA2: Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.										
total, horas asignadas	60										
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 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	165626	POPAYAN - SOTARÁ	18/06/2026	26/06/2026

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. **4658465097** de la planilla, **Coomeva** referente al mes de **junio** de 2026.

Cordialmente,

Sonia Inés Eraso Salcedo.

Contratista.

C.C. No 27295371 de la Unión Nariño.

Recibí a satisfacción:

Firma

Ana Alexandra Rodríguez Vargas

Supervisora Contrato CO1.PCCNTR.9041787 de 2026.

Cargo: Instructor G20 Coordinadora Académica