



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



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

Bogotá D.C, Julio de 2026

Señor(a)

ANTONIO JOSE SANCHEZ SUAREZ

Supervisor(a) contrato nro. **CO1.PCCNTR.9267934**

Coordinador Industrias Alimentarias

Coordinación Académica – Industrias Alimentarias

Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual **Julio 2026**

Referencia: CO1.PCCNTR.9267934 del año 2026

NARLY SEGURA SILVA, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 52832688, 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 fija como valor total para el contrato la suma de **TREINTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL CIENTO SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE.** (\$ 34.675.176). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por valor de **TRES MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS DIECISEIS PESOS M/CTE.** (\$ 3.738.216). b) Ocho (08) pagos iguales por los PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO NOMBRE DEL FORMATO MODELO OFERTA DE SERVICIOS PERSONALES CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN Pública Clasificada Pública Reservada X 2 GTH-F-109 V10 meses de marzo a octubre de 2026, por valor de **TRES MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CIENTO VEINTE PESOS M/CTE.** (\$ 3.867.120) cada uno.

Plazo: Será hasta el 31 de octubre de 2026.



Objeto: “...Prestar servicios personales para apoyar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en el desarrollo las acciones relacionadas con la operación y ejecución del proyecto "Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia", comprendiendo las actividades allí inmersas y en especial las acciones de transferencia presenciales en las panaderías que le sean asignadas...”

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Entregar de manera oportuna, completa y conforme a los lineamientos establecidos, los documentos requeridos por el supervisor del contrato relacionados con las etapas de inicio, ejecución, modificación y finalización de la ejecución contractual, con el fin de garantizar el trámite adecuado y oportuno del pago de honorarios, de acuerdo con los parámetros definidos en el Manual de Contratación y Supervisión, así como en la plataforma Compromiso SENA.	Envíe toda la documentación requerida, tanto para el inicio del contrato como para la ejecución del mismo en las distintas etapas mensualmente,	adjunto foto de documentos
2	Participar de manera activa y oportuna en las actividades, sesiones, conferencias, videoconferencias y espacios de transferencia de conocimiento convocados por la supervisión, relacionados con la ejecución, seguimiento y cumplimiento del objeto contractual.	Participo activamente en las actividades y alineamientos quincenales o semanales de supervisión, así como en las llamadas de alineamiento del Ing. Antonio	Adjunto fotografías de las reuniones propuestas
3	Elaborar y presentar informes mensuales detallados sobre la ejecución del contrato, en los que se describan las acciones de extensión desarrolladas, las actividades de acompañamiento técnico realizadas, los procesos de aprendizaje implementados con los beneficiarios y los productos obtenidos, adjuntando los respectivos documentos soporte requeridos para el trámite de pago	Entregue el informe de ejecución mensual con soportes	Adjunto fotografías de los informes



	de honorarios, dentro de los plazos y lineamientos establecidos por la supervisión del contrato.		
4	Participar activamente en las actividades y en los espacios que se promuevan en el marco del proyecto nacional “Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre”.	Asisto a todas las citaciones propuestas por los jefes	Adjunto evidencia
5	Realizar contacto y sensibilizaciones a las potenciales A pro de consolidar la meta del Centro de Formación como beneficiarios del proyecto nacional, confirmando su participación o causal de rechazo, en el instrumento o medio de información previsto para ello.	No se requirió esta obligación para este mes ya que las capacitaciones de este mes estaban programadas por profundización,	No se requirió esta obligación para este mes
6	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.	Se realiza caracterización y acta de inicio, y se le informa a los panaderos que es una transferencia de 5 días	Adjunto evidencia
7	Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, dando para ello acompañamiento técnico personalizado a tres panaderías por semana acorde a la meta asignada, enseñando técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería.	Se realiza transferencia durante 5 días a la semana cumpliendo con la meta semanal	Adjunto Evidencia
8	Utilizar, examinar y cuidar del kit técnico entregado (que contiene: pHímetro, termómetro, balanza, entre otros ítems) empleado para poder monitorear las condiciones y optimizar el proceso de elaboración de pan con masa madre. Al final de la transferencia ejecutada con el proyecto deberá 8 GTH-F-075 V09	Utilizo el kit tomando medición todos los días de capacitación	Anexo foto



	devolver a su supervisor en el Centro de Formación el PHímetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo a más tardar el día de terminación del contrato.		
9	Entregar de material didáctico, cartilla, decálogo y el sello que identifica la producción de pan con masa madre y otorgamiento de certificaciones del SENA a las panaderías que cumplieron con la transferencia en el marco del proyecto. (El sello es el soporte de que en la panadería se realiza pan con masa madre y la certificación es para las personas que reciban la transferencia).	Se entrega el material didáctico a cada Panadería al finalizar la transferencia	se adjunta evidencia
10	Registrar la información correspondiente y realizar reportes solicitados sobre la ejecución del proyecto de forma completa, y acorde a los criterios de calidad y pautas dadas por el equipo coordinador del proyecto desde el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.	Se realiza y se entrega de forma oportuna todos los informes con las indicaciones dadas por la parte jurídica	se adjunta evidencia
11	Promover y garantizar el diligenciamiento de la Encuesta de satisfacción de las panaderías beneficiarias al finalizar la transferencia de la técnica para producción de pan con masa madre.	Realizo la caracterización en cada capacitación	se adjunta evidencia
12	Mantener comunicación constante, trabajar de formar articulada y coordinada con las áreas que corresponda en su Centro de Formación y con el equipo coordinador del proyecto desde el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución.	Tengo comunicación constante con el SENA y mis coordinadores y supervisores	Anexo foto de conversación por whatsapp
	Reintegrar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos los materiales didácticos, kits técnicos, equipos y demás bienes que le hayan sido entregados para la		



13	ejecución de sus obligaciones contractuales, dentro de los plazos establecidos por la supervisión del contrato, y tramitar la correspondiente paz y salvo conforme a los procedimientos y lineamientos internos de la entidad.	No se requirió esta obligación para este mes	
14	Asistir a las transferencias de conocimiento programadas por el supervisor del contrato.	No se requirió esta obligación para este mes	
15	Entregar oportunamente la información requerida por las diferentes áreas relacionadas con el proyecto en el marco de su objeto contractual.	Envío oportunamente los pagos de seguridad	Adjunto evidencia
16	Mantener contacto y realizar acompañamiento técnico especializado a las panaderías beneficiadas en 2025, con el fin de profundizar en los diferentes tipos de masa madre y en la elaboración de panes producidos exclusivamente con masa madre, como parte de la meta de fortalecimiento técnico establecida para el año 2026.	Realizo capacitación de profundización en las panaderías impactadas en 2025,	Adjunto evidencia
17	Realizar la toma, preparación, rotulación y envío de muestras de masa madre de las panaderías acompañadas, de acuerdo con los protocolos definidos por el proyecto, con destino al Banco Nacional de Masas Madre ubicado en Bogotá, garantizando la trazabilidad, calidad y correcta documentación de cada muestra.	No se requirió esta obligación para este mes	
18	Contribuir activamente al fortalecimiento del Banco Nacional de Masas Madre mediante la caracterización básica de las masas madre recolectadas (condiciones de origen, parámetros fisicoquímicos iniciales como pH y temperatura, prácticas de manejo y uso en panificación), asegurando la correcta sistematización, registro y entrega de la información asociada a cada muestra, conforme a los	No se requirió esta obligación para este mes	



	lineamientos técnicos definidos por el proyecto.		
19	Garantizar que toda la información, bases de datos, reportes, registros, evidencias, análisis y productos generados en el marco del contrato son de propiedad intelectual y uso exclusivo del SENA, sin que el contratista pueda reclamarlos como propios ni utilizarlos con fines distintos a los autorizados por la entidad.	No se requirió esta obligación para este mes	
20	Articularse con el equipo técnico y el Banco Nacional de Masas Madre para apoyar los procesos de consolidación, actualización y sostenibilidad del banco, atendiendo requerimientos de información, validación de datos, seguimiento a muestras enviadas y acciones de mejora continúa derivadas de los resultados obtenidos.	No se requirió esta obligación para este mes	
21	Las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato.	No se requirió esta obligación para este mes	

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 y parafiscal nro. **9506305500** a través de aportes en línea referente al mes de abril de 2026.

Cordialmente,

NARLY SEGURA SILVA

Contratista

C.C. No. 52.832.688

Antonio José Sánchez Suarez

Supervisor del contrato **9267934** del año 2026



Control de Cambios

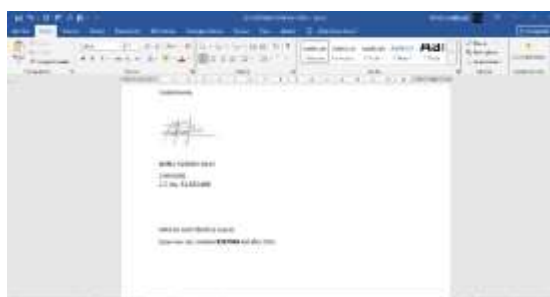
VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.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



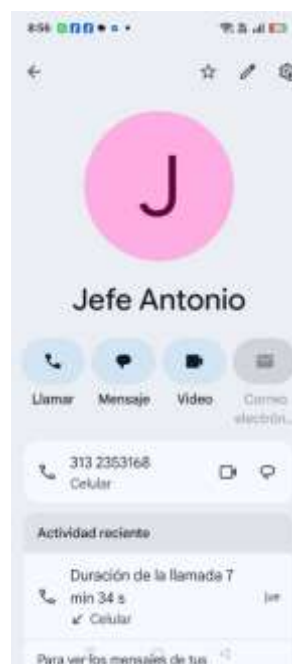
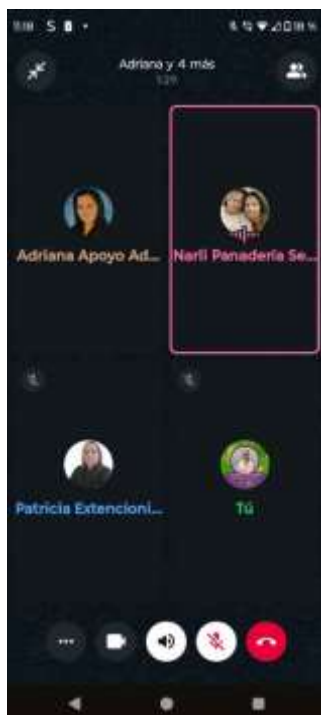
**EVIDENCIA DE
EJECUCIÓN
CONTRATO
NO.CO1.PCCNTR.
9267934 JULIO 2026.**



1. Entregar de manera oportuna, completa y conforme a los lineamientos establecidos, los documentos requeridos por el supervisor del contrato relacionados con las etapas de inicio, ejecución, modificación y finalización de la ejecución contractual, con el fin de garantizar el trámite adecuado y oportuno del pago de honorarios, de acuerdo con los parámetros definidos en el Manual de Contratación y Supervisión, así como en la plataforma Compromiso SENA

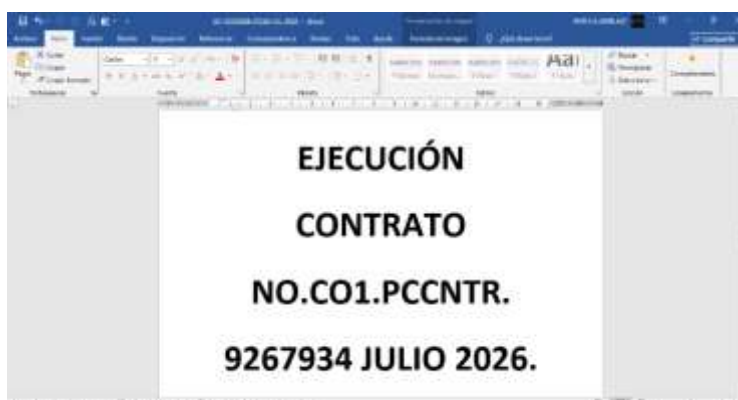


2. Participar de manera activa y oportuna en las actividades, sesiones, conferencias, videoconferencias y espacios de transferencia de conocimiento convocados por la supervisión, relacionados con la ejecución, seguimiento y cumplimiento del objeto contractual.

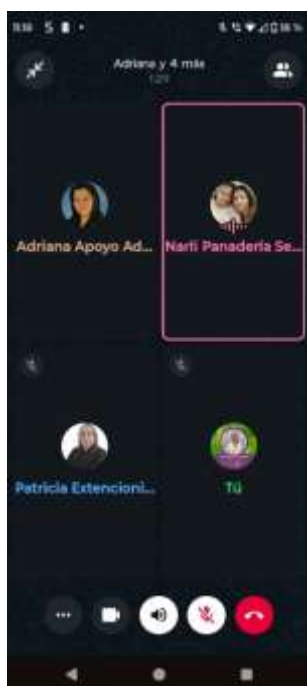




3. Elaborar y presentar informes mensuales detallados sobre la ejecución del contrato, en los que se describan las acciones de extensión desarrolladas, las actividades de acompañamiento técnico realizadas, los procesos de aprendizaje implementados con los beneficiarios y los productos obtenidos, adjuntando los respectivos documentos soporte requeridos para el trámite de pago de honorarios, dentro de los plazos y lineamientos establecidos por la supervisión del contrato.



4. Participar activamente en las actividades y en los espacios que se promuevan en el marco del proyecto nacional “Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre”.

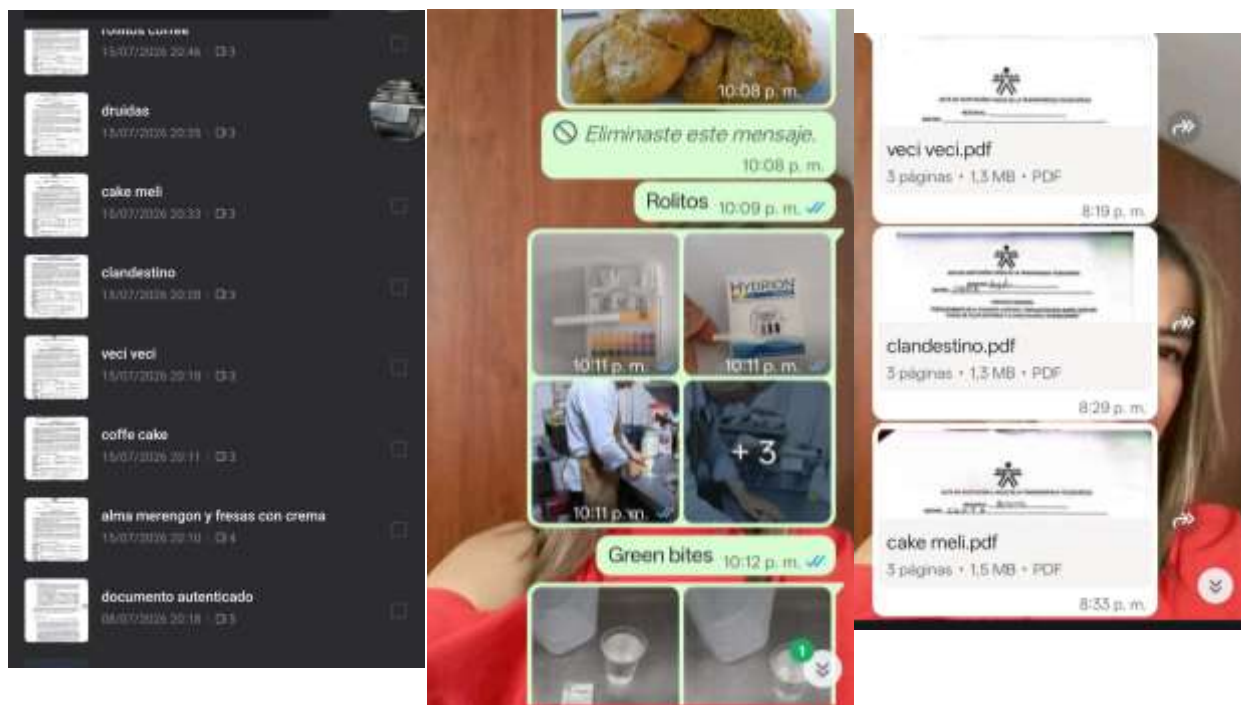




5. Realizar contacto y sensibilizaciones a las potenciales panaderías en pro de consolidar la meta del Centro de Formación como beneficiarios del proyecto nacional, confirmando su participación o causal de rechazo, en el instrumento o medio de información previsto para ello.

No se requirió esta obligación para este mes

6. Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.



7. Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, dando para ello acompañamiento técnico personalizado a tres panaderías por semana acorde a la meta asignada, enseñando técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería.





8. Utilizar, examinar y cuidar del kit técnico entregado (que contiene: pHímetro, termómetro, balanza, entre otros ítems) empleado para poder monitorear las condiciones y optimizar el proceso de elaboración de pan con masa madre. Al final de la transferencia ejecutada con el proyecto deberá 8 GTH-F-075 V09 devolver a su supervisor en el Centro de Formación el PHímetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo a más tardar el día de terminación del contrato.





9. Entregar de material didáctico, cartilla, decálogo y el sello que identifica la producción de pan con masa madre y otorgamiento de certificaciones del SENA a las panaderías que cumplieron con la transferencia en el marco del proyecto. (El sello es el soporte de que en la panadería se realiza pan con masa madre y la certificación es para las personas que reciban la transferencia).





10. Registrar la información correspondiente y realizar reportes solicitados sobre la ejecución del proyecto de forma completa, y acorde a los criterios de calidad y pautas dadas por el equipo coordinador del proyecto desde el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

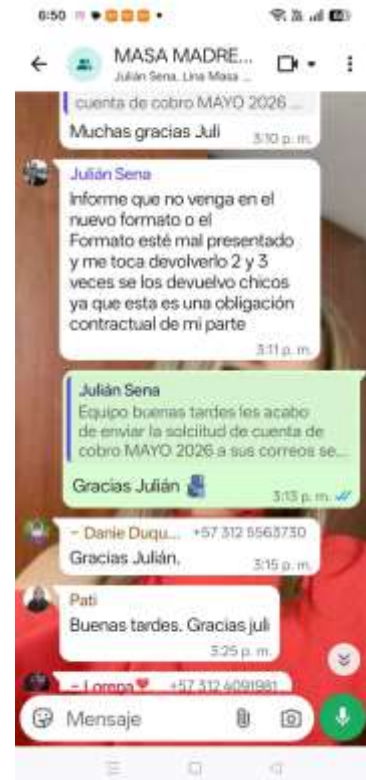
FORMULARIO REGISTRO DE CONTROL										
FECHA:	HORA:		NOMBRE DE LA PANADERIA:		ALMA INGENIEROS Y TENDAS CON CREMA					
CIUDAD O MUNICIPIO:	BOGOTA		DIRECCIÓN:		CRA 45 # 28 - 85					
REGIONAL:			DISTRITO, CAPITAL:							
CENTRO DE FORMACIÓN:			CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS							
NOMBRE DE EXTENSIONISTA:			MARLY TEOCRA SILVA							
Rango pH agua (7.0 a 8.5)			AGUA DE PROCESO INICIAL							
			Nivel de cloro en Cloro (0.3 a 0.5 ppm)			0.1				
ELABORACIÓN DE LA MASA MADRE										
Día	Porcentaje de harina de Trigo (%)	Indicar proporción y tipos de otros harinas, si aplica	Porcentaje de Agua (%)	Temp. agua (°C)	Temp. ambiente (°C)	Temp. amasa (°C)	pH inicial	Tiempo de maduración (horas)	Observaciones	Responsable
11	100	0	100	26.1	22.7	26.1	5.52	24		
12	200	0	200	26.0	22.9	26.0	5.56	24		
13	300	0	300	25.8	22.9	25.8	5.57	24		
14	400	0	400	25.5	22.8	25.5	5.58	24		
15	500	0	500	25.0	22.6	25.0	5.58	24		
ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE										
FECHA:	HORA:		TIPO DE PAN A ELABORAR (SALUDABLE)							



11. Promover y garantizar el diligenciamiento de la Encuesta de satisfacción de las panaderías beneficiarias al finalizar la transferencia de la técnica para producción de pan con masa madre.



12. Mantener comunicación constante, trabajar de formar articulada y coordinada con las áreas que corresponda en su Centro de Formación y con el equipo coordinador del proyecto desde el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución.





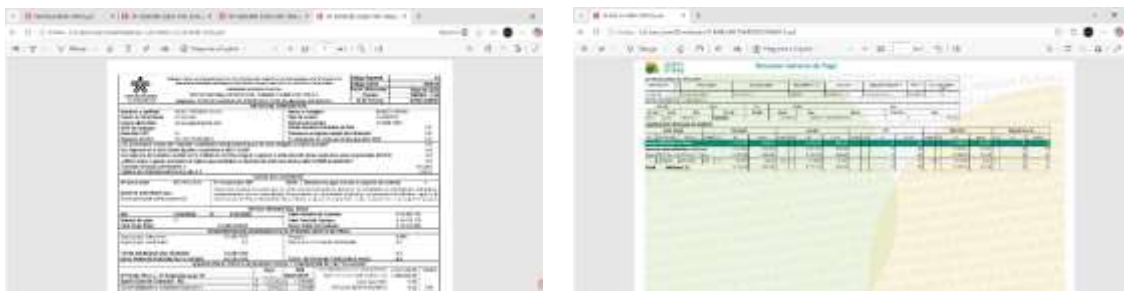
13. Reintegrar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos los materiales didácticos, kits técnicos, equipos y demás bienes que le hayan sido entregados para la ejecución de sus obligaciones contractuales, dentro de los plazos establecidos por la supervisión del contrato, y tramitar la correspondiente paz y salvo conforme a los procedimientos y lineamientos internos de la entidad.

No se requirió esta obligación para este mes.

14. Asistir a las transferencias de conocimiento programadas por el supervisor del contrato.

No se requirió esta obligación para este mes

15. Entregar oportunamente la información requerida por las diferentes áreas relacionadas con el proyecto en el marco de su objeto contractual.



16. Mantener contacto y realizar acompañamiento técnico especializado a las panaderías beneficiadas en 2025, con el fin de profundizar en los diferentes tipos de masa madre y en la elaboración de panes producidos exclusivamente con masa madre, como parte de la meta de fortalecimiento técnico establecida para el año 2026.



17. Realizar la toma, preparación, rotulación y envío de muestras de masa madre de las panaderías acompañadas, de acuerdo con los protocolos definidos por el proyecto, con destino al Banco Nacional de Masas Madre ubicado en Bogotá, garantizando la trazabilidad, calidad y correcta

No se requirió esta obligación para este mes.



18. Contribuir activamente al fortalecimiento del Banco Nacional de Masas Madre mediante la caracterización básica de las masas madre recolectadas (condiciones de origen, parámetros fisicoquímicos iniciales como pH y temperatura, prácticas de manejo y uso en panificación), asegurando la correcta sistematización, registro y entrega de la información asociada a cada muestra, conforme a los lineamientos técnicos definidos por el proyecto.

No se requirió esta obligación para este mes.

19. Garantizar que toda la información, bases de datos, reportes, registros, evidencias, análisis y productos generados en el marco del contrato son de propiedad intelectual y uso exclusivo del SENA, sin que el contratista pueda reclamarlos como propios ni utilizarlos con fines distintos a los autorizados por la entidad.

No se requirió esta obligación para este mes.

20. Articularse con el equipo técnico y el Banco Nacional de Masas Madre para apoyar los procesos de consolidación, actualización y sostenibilidad del banco, atendiendo requerimientos de información, validación de datos, seguimiento a muestras enviadas y acciones de mejora continua derivadas de los resultados obtenidos.

No se requirió esta obligación para este mes.

21. Las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato.

No se requirió esta obligación para este mes.

