



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

Señor (a)

ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9643037**

Cargo del supervisor 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.9643037** 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 VEINTICINCO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE (\$25.266.651).

FORMA DE PAGO: Se fija el valor total del contrato en la suma de VEINTICINCO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE (\$25.266.651). IVA INCLUIDO. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago, correspondiente al mes de Julio de 2026, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS DIECIOCHO PESOS M/CTE. (\$3.947.914) IVA INCLUIDO. b) cuatro (4) pagos iguales, correspondiente al mes de agosto a noviembre 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 diciembre de 2026, por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS. M/CTE. (\$2.368.749) IVA INCLUIDO.



Plazo: Será hasta el 15 de diciembre 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>POR CREAM - Paez</td><td>Higiene y Manipulación de Alimentos</td><td>08:00 – 16:00</td><td>48</td></tr> <tr> <td>POR CREAM - Caldon</td><td>Higiene y Manipulación de Alimentos</td><td>08:00 – 16:00</td><td>48</td></tr> <tr> <td>POR CREAM - Santander de Quilichao</td><td>Higiene y Manipulación de Alimentos</td><td>08:00 – 16:00</td><td>48</td></tr> <tr> <td colspan="3">TOTAL, HORAS MES</td><td>144</td></tr> </tbody> </table> NOTA: Inserte Filas si es requerido	No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes	POR CREAM - Paez	Higiene y Manipulación de Alimentos	08:00 – 16:00	48	POR CREAM - Caldon	Higiene y Manipulación de Alimentos	08:00 – 16:00	48	POR CREAM - Santander de Quilichao	Higiene y Manipulación de Alimentos	08:00 – 16:00	48	TOTAL, HORAS MES			144	Repositorio Evidencias Contractuales 2026 (SharePoint) B. INSTRUCTORES Carpetas: GC/ GF 1.1 GF (GESTION FINANCIERA) PDF 1.2 GC(GESTION CONTRACTUAL) ZIP GESTION SOFIA/ PROGRAMADOR MES A MES 4. PROGRAMADOR MES A MES
No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes																				
POR CREAM - Paez	Higiene y Manipulación de Alimentos	08:00 – 16:00	48																				
POR CREAM - Caldon	Higiene y Manipulación de Alimentos	08:00 – 16:00	48																				
POR CREAM - Santander de Quilichao	Higiene y Manipulación de Alimentos	08:00 – 16:00	48																				
TOTAL, HORAS MES			144																				



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 <table><tr><td>No. Ficha</td><td>POR CREAR - Paez</td></tr><tr><td>Nombre Programa</td><td>Higiene y Manipulación de Alimentos</td></tr><tr><td>Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)</td><td> ✓ 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. </td></tr></table>	No. Ficha	POR CREAR - Paez	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.	Repositorio Evidencias Contractuales 2026 (SharePoint) B. INSTRUCTORES Carpetas: 1.2 GC(GESTION CONTRACTUAL) ZIP / 1.1 GF (GESTION FINANCIERA) PDF FORMACION 9. FICHA Nº POR CREAR PAEZ 10. FICHA Nº POR CREAR CALDONO 11. FICHA Nº POR CREAR SANTANDER DE QUILICHAO
No. Ficha	POR CREAR - Paez								
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	48	
		No. Ficha	POR CREAR Caldono	
		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	48	



		No. Ficha	POR CREAR Santander de Quilichao
		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	48
		<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.				
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. **8393392208 y 8393631686** de la planilla, compensar/miplanilla.com mes de Junio 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. 9643037** de 2026

Cargo: Instructor G20 Coordinadora Académica