CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, Agosto de 2026

Señor (a)
ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9112628
Cargo del supervisor Instructor G20 Coordinadora Académica
Dependencia Centro de Comercio y Servicios
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Agosto del año 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR.9112628 del año 2026

ROSIRIS SOFIA LIZCANO MORALES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 34.556.057 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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: TREINTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE. ($34.305.866) 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) Ocho (8) pagos iguales, correspondientes a los meses de abril a noviembre 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. c) Un

último pago, correspondiente al mes de diciembre de 2026, por valor de UN MILLÓN CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL DIECINUEVE PESOS M/CTE. ($1.465.019) IVA INCLUIDO.

Plazo: Será hasta el doce (12) de diciembre (12) 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.

Obligaciones Especificas:

<table>
<tr><th>No</th><th>Obligaciones</th><th>Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>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,</td>
<td>Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización:
<table>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>3593653</td><td>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</td><td>08:00 am - 18:00 pm</td><td>48</td></tr>
<tr><td>FICHA EN CONSTRUCCION</td><td>ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA</td><td>08:00 am - 18:00 pm</td><td>16</td></tr>
<tr><td>3576906</td><td>PREPARACIÓN DE ARROCES</td><td>08:00 am - 18:00 pm</td><td>20</td></tr>
<tr><td>3576941</td><td>PREPARACIÓN DE ARROCES</td><td>08:00 am - 18:00 pm</td><td>28</td></tr>
</table>
</td>
<td>Repositorio Evidencias Contractuales 2026 (SharePoint)

B. INSTRUCTORES

Carpetas:
GC/
GESTION SOFIA/
PROGRAMADOR MES A MES</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>pertinencia y eficacia.</td>
<td>
<table>
<tr><td>FICHA EN CONSTRUCCIO</td><td>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</td><td>08:00 am - 18:00 pm</td><td>48</td></tr>
<tr><td colspan="3">TOTAL, HORAS MES</td><td>160</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Realizar actividades de desarrollo curricular de conformidad con el procedimiento de la formación profesional integral del SENA.</td>
<td>
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>3593653</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>Realizar manejo de las BPM, para la inocuidad de los alimentos.
El aprendiz debe identificar y aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la manipulación de alimentos, garantizando la inocuidad y calidad de los productos.

Guía de Aprendizaje: Explica los principios de higiene, seguridad y control de calidad en la manipulación de alimentos.
Instrumento de Evaluación: Lista de verificación donde se evidencia el cumplimiento de las BPM.
Material de Apoyo: Videos sobre higiene,</td></tr>
</table>
</td>
<td>Repositorio Evidencias Contractuales 2026 (SharePoint)

B. INSTRUCTORES

Carpetas: GC/ FORMACION</td>
</tr>
</table>

			documentos sobre normativas sanitarias, y ejemplos de aplicación en la industria.	
		Total, Horas asignadas	48	
		No. Ficha	FICHA EN CONSTRUCCION	
		Nombre Programa	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA	
		Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	El aprendiz seleccionará, preparará y presentará un **postre tradicional colombiano**, aplicando técnicas de repostería y principios de higiene y manipulación de alimentos. **Guía de Aprendizaje:** Explicación sobre la historia, ingredientes y técnicas de preparación de postres típicos en Colombia. **Instrumento de Evaluación:** Lista de verificación que evalúa la precisión en la receta, técnica utilizada, presentación y sabor. **Material de Apoyo:** Recetarios, videos de preparación y documentos sobre postres tradicionales	
		Total, Horas asignadas	16	
		No. Ficha	3576906	
		Nombre Programa	PREPARACIÓN DE ARROCES	
		Descripción actividad	**Se desarrollará la guía de aprendizaje correspondiente a la**	

		(Guía, Instrumento, Material apoyo)	**elaboración de arroces simples y compuestos, en la cual el aprendiz aplicará técnicas básicas de cocina, normas de higiene y procedimientos establecidos para la preparación de alimentos, siguiendo las instrucciones del instructor y cumpliendo con los tiempos y cantidades indicadas.** **Guía de Aprendizaje:** lista de chequeo para la verificación del proceso y formato de evaluación práctica, con el fin de validar el cumplimiento de los criterios de calidad, manipulación higiénica de alimentos y correcta aplicación de la técnica de cocción por absorción.. **Material de Apoyo**: se emplearán insumos alimenticios como arroz, verduras, condimentos, aceites y proteínas, así como utensilios de cocina, estufa, ollas, cuchillos, tablas de picado y elementos de protección personal requeridos para la preparación segura de los alimento.		
		Total, Horas asignadas	20		
		No. Ficha	3576941		
		Nombre Programa	PREPARACIÓN DE ARROCES		
		Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	**Se desarrollará la guía de aprendizaje correspondiente a la elaboración de arroces simples y compuestos, en la cual el aprendiz aplicará técnicas básicas de cocina, normas de higiene y procedimientos establecidos para la preparación de alimentos, siguiendo las instrucciones del instructor y cumpliendo con los tiempos y cantidades indicadas.**		

			Guía de Aprendizaje: lista de chequeo para la verificación del proceso y formato de evaluación práctica, con el fin de validar el cumplimiento de los criterios de calidad, manipulación higiénica de alimentos y correcta aplicación de la técnica de cocción por absorción.. **Material de Apoyo**: se emplearán insumos alimenticios como arroz, verduras, condimentos, aceites y proteínas, así como utensilios de cocina, estufa, ollas, cuchillos, tablas de picado y elementos de protección personal requeridos para la preparación segura de los alimento.	
		Total, Horas asignadas	28	

No. Ficha	FICHA EN CONSTRUCCION
Nombre Programa	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	**Realizar manejo de las BPM, para la inocuidad de los alimentos.** El aprendiz debe identificar y aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la manipulación de alimentos, garantizando la inocuidad y calidad de los productos. **Guía de Aprendizaje:** Explica los principios de higiene, seguridad y control de calidad en la manipulación de alimentos. **Instrumento de Evaluación**: Lista de verificación donde se

			evidencia el cumplimiento de las BPM. **Material de Apoyo**: Videos sobre higiene, documentos sobre normativas sanitarias, y ejemplos de aplicación en la industria.	
			Total, Horas asignadas	48
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 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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	205126	Popayán – Corinto - Guachené	21/07/2026	31/07/2026
2.	XX	XX	XX	XX

Para efectos del presente informe, se adjuntan las certificaciones de antecedentes correspondientes, con las fechas que se relacionan a continuación:

- **Certificación de antecedentes fiscales:** 19/08/2026

- **Certificación de antecedentes penales:** 19/08/2026
- **Certificación de antecedentes disciplinarios:** 19/08/2026
- **Certificación de registro nacional de medidas correctivas** 19/08/2026

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. 9508559030 planilla de aportes en línea referente al mes de julio de 2026.

Cordialmente,

Firma ROSIRIS S. LIZCANO M.

ROSIRIS SOFIA LIZCANO MORALES

Contratista

C.C. No. 34.556.057

Recibí a satisfacción:

Firma Alexandra

Firmado digitalmente por Ana Alexandra Rodriguez Vargas
Fecha: 2026.08.20 10:45:16 -05'00'

Ana Alexandra Rodríguez Vargas

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9112628 de 2026

Cargo: Instructor G20 Coordinadora Académica

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy miércoles 19 de agosto de 2026, a las 14:30:05, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	34556057
Código de Verificación	34556057260819143005

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 02:31:02 PM horas del 19/08/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **34556057**
Apellidos y Nombres: **LIZCANO MORALES ROSIRIS SOFIA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Presidencia de la República
Ministerio de Defensa Nacional
Portal Único de Contratación
GOV.CO
Todos los derechos reservados.

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 301416627

PIB
14:30:29

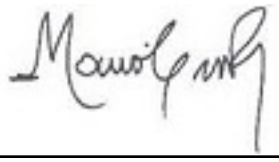
Bogotá DC, 19 de agosto del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) ROSIRIS SOFIA LIZCANO MORALES identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 34556057:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx



Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 19/08/2026 02:33:08 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **34556057** y Nombre: **ROSIRIS SOFIA LIZCANO MORALES.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **145981854** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir