ACTA No. 2025-04-01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Presentar la necesidad de contratar el servicio de apoyo logístico en el marco de la ejecución del Plan de Bienestar al Aprendiz, para el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila vigencia 2025.		
CIUDAD Y FECHA: 15/05/2025	**HORA INICIO:** 08:00 AM	**HORA FIN:** 09:00 AM
LUGAR Y/O ENLACE: Subdirección CDATH	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Establecer la necesidad de contratar el servicio de apoyo logístico para llevar a cabo las actividades programadas en el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila vigencia 2025		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Recursos para la implementación del programa de Bienestar al aprendiz del Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila, en la vigencia 2025.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Se inicia la reunión con la intervención del subdirector (E) del Centro de Formación, Diego Fernando Villalba Artunduaga, con el fin de definir los requerimientos de servicio logístico para el cumplimiento del plan de Bienestar al Aprendiz. Continua con la intervención de la Coordinadora de Formación Profesional Integral, Paula Carolina Clavijo Suarez, quien describe y socializa la necesidad de contar con apoyo logístico que garantice la realización de las actividades en los diferentes procesos: **Bienestar al Aprendiz:** En el marco de la Resolución 1-01399 del 2021 “Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar”, el cual comprende diferentes objetivos estratégicos y operativos relacionados con diferentes componentes como lo son: Salud, que busca Generar en las aprendices prácticas asociadas a la prevención de la enfermedad y promoción de la salud a través de la gestión con entidades competentes; el componente de cultura, arte y deporte busca Reconocer la Cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad a la vez reconocer el arte como vehículo de conocimiento, expresión, comunicación y transformación personal y social y reconocer el deporte, la actividad física y el aprovechamiento del tiempo libre como elementos fundamentales en mejoramiento de la formación profesional integral; el componente psicosocial su objetivo es desarrollar habilidades blandas para la vida y el trabajo, Generar escenarios de reconocimiento para		

aprendices en ejes de liderazgo, proyección social, formación y de talentos. El componente de apoyos socioeconómicos buscapromover el desarrollo de monitorias, Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la institución y por último el componente de Actividades administrativas busca articular desde la Dirección Regional y Subdirecciones, las áreas de administración y de formación para la implementación exitosa del plan de acción de bienestar al aprendiz de cada Centro de formación y el componente de actividades administrativas busca articular desde la Dirección Regional y Subdirecciones, las áreas de administración y de formación para la implementación exitosa del plan de acción de bienestar al aprendiz de cada Centro de formación.

La coordinadora de Formación, mencionó que dentro de las actividades que se tienen programadas en el Plan de Bienestar al Aprendiz para el Centro de Formación en la vigencia 2025, son: Festival cultural del aprendiz en Excelencia, Conmemoración día del aprendiz SENA, Día internacional de las personas con discapacidad - NARP indígenas- LGBTIQ+ y de diversidad cultural, Dia de las telecomunicaciones y la sociedad de la información , Día de la afrocolombianidad. Festival Juvenil -componente de Salud, Feria de la salud sexual y reproductiva, Conmemoración Semana Andina y otras actividades del componente salud. Día nacional del padre y la madre, Conmemoración día de no violencia contra la mujer, Jornadas de convivencia, Día de la salud mental. Jornadas de Rumbaterapias -aeróbicos, caminatas, Ginkanas, Jornadas de CrossFit, Apertura, desarrollo y clausura de torneos internos deportivos, Festival Deportivo FIC, Cine foros- Festival Cine al SENA, Exposición de pintura (Resultado de los talleres de pintura), Exposición Fotografeándome-SENA, Semillero de liderazgo, Semana de la juventud.

Con esta contratación se contribuirá al cumplimiento de las metas del programa de Bienestar al Aprendiz del Centro de Formación, a aumentar la retención de los aprendices, aprovechamiento del tiempo libre y ofrecer espacios de sana convivencia, esparcimiento e integración en pro de y cumpliendo con los protocolos de bioseguridad establecidos por el Gobierno Nacional.

El Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila, actualmente atiende 1755 aprendices en etapa lectiva de formación titulada operarios, técnicos y tecnólogos en las modalidades presencial y virtual, información obtenida por medio del reporte PE_04 - Programación Específica de Cursos largos, Especiales y Eventos por Regional y Centro, con corte a 29 de mayo de 2025, distribuidos así:

- Modalidad Presencial en etapa lectiva: 41 programas de formación con 913 aprendices activos
- Modalidad virtual: 19 programas con 842 aprendices activos.

Basado en lo anterior, se orientan actividades del Plan de Bienestar a los aprendices de operarios, técnicos y tecnólogos que se encuentran bajo la modalidad presencial en las instalaciones del Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y que requieren ejecución de recursos para contratar los servicios de logística.

El Centro de formación, cuenta con recursos disponibles para el desarrollo del programa de Bienestar al Aprendiz, teniendo en cuenta la normatividad establecida para la austeridad del gasto y la Guía de Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz del Centro GFPI-G-026.

Actualmente por la Dependencia 952642 (Bienestar Aprendices) Posición de Gasto C-3603-1300-20-20305C-3603025-2 Adquisición de Bienes y Servicios - Servicio de Formación Profesional Integral – Fortalecimiento de la prestación del servicio de formación profesional y el reconocimiento de saberes previos con énfasis en poblaciones campesinas y populares en Colombia Nacional, se cuenta con una apropiación presupuestal de $ 87.878.791 de dónde se tomarán los recursos para contratar un apoyo logístico para las actividades del plan de bienestar al aprendiz del centro de formación descritos en los formatos de requerimientos anexos a esta acta, por valor de $36.871.480

Así mismo por la dependencia 952618 Posición de Gasto C-3603-1300-20-20305C-3603025-2 Adquisición de Bienes y Servicios - Servicio de Formación Profesional Integral – Fortalecimiento de la prestación del servicio de formación profesional y el reconocimiento de saberes previos con énfasis en poblaciones campesinas y populares en Colombia Nacional, se cuenta con una apropiación presupuestal de $77.333.333 de dónde se tomarán los recursos para contratar un apoyo logístico para las actividades del plan de bienestar al aprendiz del centro de formación descritos en los formatos de requerimientos anexos a esta acta con el fin de impactar a los aprendices que hacen parte de los programas del Fondo de la Industria y la Construcción (FIC), por valor de por valor de $40.876.100

La Coordinadora Administrativa, Lida Fernanda Rivera realiza la verificación de la apropiación presupuestal a la fecha por el Rubro del cual se dispondrá el dinero para el proceso de contratación, así como la inclusión al Plan Anual de Adquisiciones.

Identificación de necesidades para el cumplimiento del plan de bienestar al aprendiz del Centro de formación:

ÍTEM	CODIGO UNSPSC	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR INCLUYE: DESCRIPCIÓN, FACTORES DE DESEMPEÑO, MEDIDAS, EMBALAJE O PRESENTACIÓN, DISEÑO, COMPATIBILIDAD, ETC	CANTIDAD SOLICITADA
1	80141607	**Sitio:** Ubicado a una distancia no superior a cinco (5) kilómetros del casco urbano del municipio de La Plata - Huila, con registro mercantil vigente en la Cámara de Comercio. con capacidad para 600 personas y sus correspondientes sillas y mesas para la	1

		acomodación de los aprendices, espacio dotado de videobeam, zona de comida, zona de cancha múltiple, zonas verdes. Debe contar con las condiciones de seguridad en cuanto a señalización, rutas de evacuación, salida de emergencia y dotación de equipo para atención de emergencias. Así mismo el servicio incluye: baterías sanitarias para dama y para caballeros, en buen estado de asepsia y debidamente dotadas con elementos de aseo tales como papel higiénico, toallas de manos desechables, jabón líquido, personal de servicio de aseo disponible durante el evento, y disponer de un sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que allí se generen. Fecha definida por el Centro de Formación con la participación de 600 aprendices **Festival cultural del aprendiz en Excelencia**	
2	80141607	**Refrigerio:** Dos porciones de pollo relleno, en rodajas de 120 gr cada una, queso gratinado 15 gr, arroz 100 gr, fruta 70 gr de cosecha guarnición, verdura 70 gr ensalada guarnición, papa 100 gr guarnición, jugo 14 onz granizado. En empaque individual en recipientes de material reciclable, reutilizable o compostable. El servicio incluye el suministro en el lugar del evento, personal de comedor, correcta manipulación de alimentos y manejo de residuos y disposición de los desechos de acuerdo a la normatividad vigente. **Festival cultural del aprendiz en Exelencia**	600
3	80141607	**Servicio de Ambulancia:** En sitio donde se desarrolle la actividad. Debidamente dotada, modelo 2012 en adelante, con exclusividad para el evento, con tres socorristas certificados, cada uno con sus equipos e insumos reglamentarios, tiempo requerido: ocho (8) horas por evento. Fecha definida por el Centro de Formación. **Festival cultural del aprendiz en Excelencia SENA**	1
4	80141607	**Servicio audiovisual:** 8 cabinas línea array, 15.000 vatios de salida, 4 micrófonos, 2 micrófonos inalámbricos, 4 piañas, 1 kit de percusión (batería acústica), 6 bases de micrófonos, equipo de bajo, 1 línea para piano con caja directa, 4 bajos dobles, 2 monitores de piso, una consola para 24 canales, 3 monitores aéreos. Con juego de luces compuesto de: 10 pares de led, 4 cabezas móviles. Cámara de humos, Dj, animación. Amplificación para grupo musical. Servicio a prestar en sitio convenido por la Entidad **Festival cultural del aprendiz en Excelencia**	1

5	80141607	**Servicio de decoración:** Stand para sección de fotos decorado con flores y material reciclable, con mensaje alusivo al festival cultural del aprendiz en Excelencia (definido por el Centro de Formacion), con alfombra a la entrada del sitio del evento. Una mesa principal para 4 personas, vestida con mantel blanco y mantel de centro de mesa, decorado con arreglo floral . 4 Decoraciones distribuida en todo el sitio del evento alusiva a temática definida por el Centro de Formación. **Conmemoración día del aprendiz SENA Festival cultural del aprendiz en Excelencia**	1
6	80141607	**Semana de enfoque diferencial** **Refrigerio:** Empanadas de pollo de aproximadamente 10 gr de pollo y/ o carne, o deditos horneados de queso, o sándwiches combinados de jamón y queso, con jugo natural en agua en vaso de 12 onzas. **Día internacional de las personas con discapacidad - NARP indígenas- LGBTIQ+ y de diversidad cultural**	200
7	80141607	**Refrigerio:** Sándwich de pan danés de 30 o 35 gramos, con salsas de mayonesa y piña en sobre individual de 8 gr, dos tipos de cárnicos tipo lonja de 20 gr cada uno, lonja de queso de 25 gr con empaque amigable con el medio ambiente y servilleta, debidamente sellado y con fecha de vencimiento, acompañado con jugo de 200 mililitros. **Dia de las telecomunicaciones y la sociedad de la información**	100
8	80141607	**Refrigerio:** Pastel de jamón y queso de 200 gramos con empaque amigable con el medio ambiente y servilleta, debidamente sellado y con fecha de vencimiento, acompañado con Jugo natural de 200 mililitros y con fecha de vencimiento. **Día de la afrocolombianidad**	100
9	80141607	**Refrigerio:** Galleta de salvado (cero sabores o colores artificiales, 0% colesterol, 0% grasas trans, sin jarabe de maíz de alta fructosa, miel). bolsa de 25 gr de 4 unidades, acompañada con avena en tarro con tapa (250 gr), Valor Energético: 294kj / 70kcal, Grasas: 1.9gr, Grasas saturadas: 1.3gr, Hidratos de carbono: 10.8gr, Azúcares: 9.7gr, Proteínas: 2gr, Sal: 0.1gr. **Festival Juvenil - componente de Salud**	100
10	80141607	**Refrigerio:** Pan hawaiano de 75gr, acompañado con bebida Láctea fermentado semidescremado con dulce, sabor natural, tarro con tapa (150gr). Servicio en el sitio, en empaque individual en recipientes de material reciclable, reutilizable o compostable. **Festival Juvenil - componente de Salud**	150

11	80141607	**Refrigerio:** pan croissant de 45 gr, acompañado con bebida láctea fermentado semidescremado con dulce, sabor natural, tarro con tapa (150gr). Servicio en el sitio, en empaque individual en recipientes de material reciclable, reutilizable o compostable. **Feria de la salud sexual y reproductiva.**	150
12	80141607	**Refrigerio:** Pan croissant de 45 gr, acompañado con bebida láctea fermentado semidescremado con dulce, sabor natural, tarro con tapa (150gr). Servicio en el sitio, en empaque individual en recipientes de material reciclable, reutilizable o compostable. **Conmemoración Semana Andina y otras actividades del componente salud**	150
13	80141607	**Refrigerio:** Empanadas de pollo de aproximadamente 10 gr de pollo y/ o carne, o deditos horneados de queso, o sándwiches combinados de jamón y queso, con jugo natural en agua en vaso de 12 onzas. **Día nacional del padre**	200
14	80141607	**Refrigerio:** Pan croissant de 45 gr, acompañado con bebida láctea fermentado semidescremado con dulce, sabor natural, tarro con tapa (150gr). Servicio en el sitio, en empaque individual en recipientes de material reciclable, reutilizable o compostable. **Conmemoración día de la madre**	200
15	80141607	**Refrigerio:** Pan croissant de 45 gr, acompañado con bebida láctea fermentado semidescremado con dulce, sabor natural, tarro con tapa (150gr). Servicio en el sitio, en empaque individual en recipientes de material recliclable, reutilizable o compostable**.** **Conmemoración día de no violencia contra la mujer**	100
16	80141607	**Comida principal:** Sopa de 350 ml (sancocho con guarnición de plátano, yuca, papa o caldo de verduras con guarnición de tubérculos), proteína de 140 gramos (carne de res, pollo, pescado o cerdo), porción de arroz de 60 gramos, acompañado de 60 gramos de patacón, tajada de plátano o papas a la francesa, principio de 200 gramos (frijol o lentejas o garbanzos), ensalada dulce o de verduras de 100 gramos, postre de 50 gramos y jugo de futa natural 12 onzas. Servicio en el sitio, en empaque individual en recipientes de material reciclable, reutilizable o compostable. El servicio incluye el suministro en el lugar del evento, personal de comedor, correcta manipulación de alimentos y manejo de residuos y disposición de los desechos de acuerdo a la normatividad vigente**. Jornadas de convivencia**	600
17	80141607	**Refrigerio:** Croissant de 45 gramos, acompañado de avena en envase con tapa (12 Onzas), Valor Energético: 294kj / 70kcal, Grasas: 1.9 gr, Grasas saturadas: 1.3 gr, Hidratos de carbono: 10.8 gr, Azúcares: 9.7 gr, Proteínas: 2 gr, Sal: 0.1 gr. Servicio entregado en el sitio convenido por la Entidad empacado en recipientes de material recliclable, reutilizable o compostable. **Jornada de convivencia**	600

18	80141607	**Piscina:** Servicio de piscina para práctica libre con la debida señalización según normas de seguridad, con el apoyo de un salvavidas por cada 20 personas durante la jornada. **Jornada de convivencia**	600
19	80141607	**Refrigerio:** Ensalada de frutas 11 Onzas, mínimo 5 especies de fruta con queso rayado y yogurt. Un paquete de Maní mix 50gr. Servicio en el sitio de la actividad. Empacada de manera individual en material reciclable, reutilizable o compostable. **Día de la salud mental**	200
20	80141607	**Hidratación:** Paca de Agua potable tratada, X 20 unidades. en recipiente plástico (bolsa 350 CC). **Día de la salud mental**	5
21	80141607	**Refrigerio:** Fruta entera (Manzana, Banano, Naranja, Mandarina) **Jornadas de Rumbaterapias -aeróbicos**	200
22	80141607	**Hidratación:** Bebida hidratante energética para deportistas de 591 ml. **Jornadas de Rumbaterapias -aeróbicos**	200
23	80141607	**Refrigerio:** Empanada mixta de 100 Gr, acompañado de refresco de frutas pasteurizado variedad frutas tropicales de 200 ml, Servicio en el sitio, en empaque individual en recipientes de material recliclable, reutilizable o compostable, agua potable tratada, en recipiente plástico (bolsa 350 CC). 20 unidades X Paca. **Caminatas**	150
24	80141607	**Hidratación:** Bebida hidratante energética para deportistas de 591 ml. **Caminata**	1
25	80141607	**Hidratación:** Paca de Agua potable tratada, X 20 unidades. en recipiente plástico (bolsa 350 CC). **Ginkanas**	10
26	80141607	**Hidratación:** Paca de Agua potable tratada, X 20 unidades. en recipiente plástico (bolsa 350 CC). **Jornadas de CrossFit**	3
27	80141607	**Sitio:** Alquiler de cancha sintética Futbol 5 por 1 hora ubicada en el Casco Urbano del municipio de La Plata Huila. **Apertura, desarrollo y clausura de torneos internos deportivos.**	35
28	80141607	**Hidratación:** Paca de Agua potable tratada, X 20 unidades. en recipiente plástico (bolsa 350 CC). **Apertura, desarrollo y clausura de torneos internos deportivos**	10

29	80141607	**Piscina:** Servicio de piscina para práctica libre con la debida señalización según normas de seguridad, con el apoyo de un salvavidas por cada 20 personas durante la jornada. **Apertura, desarrollo y clausura de torneos internos deportivos**	80
30	80141607	**Refrigerio:** Empanada mixta de 100 Gr, acompañado de refresco de frutas pasteurizado variedad frutas tropicales de 200 ml, Servicio en el sitio del evento, en empaque individual en recipientes de material reciclable, reutilizable o compostable. **Apertura, desarrollo y clausura de torneos internos deportivos.**	80
31	80141607	**Sitio:** Alquiler de cancha sintetica Futbol 5 por 1 hora ubicada en el Casco Urbano del municipio de La Plata Huila. **Festival Deportivo FIC**	5
32	80141607	**Hidratación:** Bebida hidratante energética para deportistas de 591 ml. **Festival Deportivo FIC**	100
33	80141607	**Piscina:** Servicio de piscina para práctica libre con la debida señalización según normas de seguridad, con el apoyo de un salvavidas por cada 20 personas durante la jornada. **Festival Deportivo FIC**	100
34	80141607	**Refrigerio:** Empanada mixta de 100 Gr, acompañado de refresco de frutas pasteurizado variedad frutas tropicales de 200 ml, Servicio en el sitio del evento, en empaque individual en recipientes de material reciclable, reutilizable o compostable. **Festival Deportivo FIC**	100
35	80141607	**Refrigerios:** maíz pira empacado en porción individual bolsa de papel de libra, acompañado de refresco de frutas pasteurizado variedad frutas tropicales de 200 ml. **Cine foros- Festival Cine al SENA**	200
36	80141607	**Refrigerio:** Pan hawaiano de 75gr, acompañado con bebida láctea fermentado semidescremado con dulce, sabor natural, tarro con tapa (150gr). **Exposición de pintura (Resultado de los talleres de pintura)**	20
37	80141607	**Refrigerio:** Pan hawaiano de 75gr, acompañado con bebida láctea fermentado semidescremado con dulce, sabor natural, tarro con tapa (150gr)**. Exposición Fotografeándome-SENA**	20

38	80141607	**Sitio:** Ubicado a una distancia no superior a cinco (5) kilómetros del casco urbano del municipio de La Plata - Huila, con registro mercantil vigente en la Cámara de Comercio, con capacidad para 600 personas y sus correspondientes sillas y mesas para la acomodación de los aprendices, espacio dotado de videobeam, zona de comida, zonas verdes. Debe contar con las condiciones de seguridad en cuanto a señalización, rutas de evacuación, salida de emergencia y dotación de equipo para atención de emergencias. Así mismo el servicio incluye: baterías sanitarias para dama y para caballeros, en buen estado de asepsia y debidamente dotadas con elementos de aseo tales como papel higiénico, toallas de manos desechables, jabón líquido, personal de servicio de aseo disponible durante el evento, y disponer de un sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que allí se generen. Fecha definida por el Centro de Formación con la participación de 600 aprendices **Conmemoración día del aprendiz SENA**	1
39	80141607	**Refrigerio:** Un (1) plato de lechona de (250 Gramos) con arepa de maíz, envuelto de maíz cocido, y bebida Refrescante de pulpa de fruta pasteurizada por 500 ml, sabores surtidos, presentación en botella plástica no retornable. En empaque individual en recipientes de material reciclable, reutilizable o compostable. El servicio incluye el suministro en el lugar del evento, personal de comedor, correcta manipulación de alimentos y manejo de residuos y disposición de los desechos de acuerdo a la normatividad vigente. **Conmemoración día del aprendiz SENA**	600
40	80141607	**Servicio de Ambulancia:** En sitio donde se desarrolle la actividad. Debidamente dotada, modelo 2012 en adelante, con exclusividad para el evento, con tres socorristas certificados, cada uno con sus equipos e insumos reglamentarios, tiempo requerido: ocho (8) horas por evento. Fecha definida por el Centro de Formación. **Conmemoración día del aprendiz SENA.**	2
41	80141607	**Servicio audiovisual:** 8 cabinas línea array, 15.000 vatios de salida, 4 micrófonos, 2 micrófonos inalámbricos, 4 piañas, 1 kit de percusión (batería acústica), 6 bases de micrófonos, equipo de bajo, 1 línea para piano con caja directa, 4 bajos dobles, 2 monitores de piso, una consola para 24 canales, 3 monitores aéreos. Con juego de luces compuesto de: 10 pares de led, 4 cabezas móviles. Cámara de humos, Dj, animación. Amplificación para grupo musical. Servicio para prestar en sitio convenido por la Entidad - **Conmemoración día del aprendiz SENA**	2

42	80141607	**Servicio de decoración:** Stand para sección de fotos decorado con flores y material reciclable, con mensaje alusivo a la conmemoración del día del aprendiz (definido por el Centro de Formacion), con alfombra a la entrada del sitio del evento. Dos mesas principales para 4 personas cada una, vestida con mantel blanco y mantel de centro de mesa, decorado con arreglo floral. 6 Decoraciones distribuida en todo el sitio del evento alusivo a trajes, gastronomía e instrumentos típicos del Huila. **Conmemoración día del aprendiz SENA**	1
43	80141607	**Hidratación:** Paca de Agua potable tratada, X 20 unidades. en recipiente plástico (bolsa 350 CC). **Conmemoración día del aprendiz SENA**	120
44	80141607	**Refrigerio:** Empanadas de pollo de aproximadamente 10 gr de pollo y/ o carne, o deditos horneados de queso, o sándwiches combinados de jamón, queso o pollo, con jugo natural en agua en vaso de 12 onzas. **Semillero de liderazgo**	150
45	80141607	**Refrigerio:** Pan hawaiano de 75gr entregado con servilleta, acompañado con bebida con leche y avena de 250 gramos, ultra alta temperatura UAT (UHT), sabor natural, Aporta Energía y proteína. **Semana de la juventud.**	200

Objeto para contratar y códigos UNSPSC en el Plan Anual de Adquisiciones.
41_9526_218 Prestar el servicio de Apoyo logístico para desarrollar las diferentes actividades dentro del marco de Formación, Bienestar al aprendiz del Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila.

códigos UNSPSC:80141607

Finalmente, el subdirector indica que, conforme a las razones anteriormente expuestas, resulta necesario que el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila, con el apoyo de la oficina de Gestión Contractual adelanten el proceso de contratación a través de un proceso de mínima cuantía.

CONCLUSIONES

Se consolida la necesidad del servicio de logística para dar ejecución a las actividades en el marco del Plan de Bienestar al Aprendiz del Centro de Formación Agroempresarial y Turístico del Huila vigencia 2025.

Una vez verificada la apropiación presupuestal e inclusión en Plan Anual de Adquisiciones y las razones expuestas durante la reunión, se concluye que el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila, cuenta con las descripciones y demás requerimientos para contratar el servicio de Apoyo logístico para desarrollar las diferentes actividades dentro del marco de Formación, Bienestar al aprendiz del Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila vigencia 2025.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS Y/O DECISIONES			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA**
Enviar acta de necesidad firmada a Gestión Contractual para adelantar los trámites necesarios para dar inicio al proceso de contratación.	A partir de la firma de la presente acta.	Paula Clavijo Suarez, Coordinadora de Formación.	

ASISTENTES		
NOMBRE	**DEPENDENCIA**	**FIRMA**
Diego Fernando Villalba Artunduaga	Subdirección (e)	
Paula Carolina Clavijo Suarez	Coordinación de Formación Profesional	
Lida Fernanda Rivera Ledesma	Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo	