	Versión: 02
	Código: GOR-F-013

PROCESO
GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y DEL RIESGO
NOMBRE DEL FORMATO
PLANTILLA FORMATOS EN EXCEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	**Pública Clasificada**		**Pública Reservada**	

REGIONAL BOYACÁ	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA**
	REGIONAL BOYACÁ
	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL
	SOLICITUD BIENES Y SERVICIOS VIGENCIA 2026
Fecha:	6/02/2026
Solicitantes:	Ludy Mayercy Avila Pacheco, Profesional 03 Grupo de Bienestar al Aprendiz
Área o Dependencia:	Bienestar al Aprendiz
Objeto:	Contratar el servicio de apoyo logístico para la realización de actividades relacionadas con la implementación de los objetivos del Plan de Bienestar al Aprendiz del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial.
Plazo de ejecución:	10 MESES sin exceder la vigencia 2026
Programas:	N/A

Justificación de la adquisición del bien y\o servicio

Con el firme propósito de alcanzar las metas institucionales del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial SENA Regional Boyacá para la vigencia 2026, enmarcadas en la formación profesional integral de calidad, y en estricto cumplimiento de la normatividad vigente, se presenta la siguiente justificación para la contratación del servicio de logística integral y suministro de alimentación.
La presente necesidad se sustenta en la Resolución N° 1399 de 2021, "Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices", que establece los lineamientos para promover su permanencia y excelencia. Específicamente, esta solicitud se articula con los siguientes componentes del Plan:
•Objetivo Estratégico 2: "Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos". La realización de eventos conmemorativos y de integración actúa como un estímulo no monetario que fortalece el sentido de pertenencia y la motivación.
•Objetivo Operativo 3: "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 Necesidad Institucional y Articulación con el Plan de Acción 2026.
• Acción Prevista 6: "Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional".
En consonancia con el Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz 2026 del Centro, y con el objetivo de materializar los derechos de los aprendices a un bienestar que trascienda lo meramente académico, se hace indispensable la contratación de servicios logísticos y de alimentación. Estos servicios permitirán la ejecución óptima de las actividades programadas para la vigencia, las cuales son fundamentales para el desarrollo de las dimensiones personales, sociales y culturales de los aprendices en el marco de su formación profesional integral.
Las actividades previstas, que congregarán a aproximadamente 400 aprendices de la modalidad presencial titulada del Centro, son:
•"Conmemoración Día del Aprendiz"
•"Conmemoración Día de la Boyacensidad, Mis raíces, mi acogida, mi Boyacá"
•"Conmemoración Día de la Familia, Mi refugio mi fortaleza"
•Jornada de finalización "Misión cumplida"
Estos eventos no son actos aislados, sino que constituyen ejes centrales de la estrategia de bienestar para 2026. Su adecuada realización, con los recursos logísticos apropiados (carpas, sillas, luces, sonido, etc.), es esencial para crear un entorno digno y propicio que fomente la integración, el reconocimiento y el sentido de comunidad, aspectos clave para el mejoramiento de la calidad de vida y la calidad formativa, así como para fortalecer la permanencia estudiantil, tal como lo promueve el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz.
En adición a la logística de eventos, y como parte fundamental del apoyo socioeconómico y del fomento de hábitos saludables, se requiere el suministro de alimentación. Es imperativo que este servicio cumpla con los más altos estándares de calidad y salubridad, en concordancia con la legislación colombiana vigente.
Por lo tanto, el contratista deberá garantizar una minuta alimenticia que, independientemente del tipo de preparación, se ajuste estrictamente a lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley 1355 de 2009 y las estrategias para promover una alimentación balanceada y saludable. El servicio deberá cumplir con los siguientes requerimientos nutricionales:
•Aporte Calórico Diario: Entre 2600 y 3000 Calorías.
•Distribución por tiempo de comida:
oDesayuno: Mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
oAlmuerzo: Mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
oCena: Mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
El contratista deberá cumplir con todas las normas sanitarias (fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución) exigidas en el marco normativo colombiano. El SENA, a través

ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA
1	REFRIGERIO	**Producto, Unidad y Producto**
		Empanada de pollo o de carne de 200 gr con jugo natural o de caja tetrapack de 200 ml
		Pastel de pollo de 200 gr con jugo natural o de caja tetrapack de 200 ml
		Sándwich de jamón y/o mortadela y queso de 130 gr (Proteína mínimo 80 gr, dos tajadas en caso de carnes frías y una tajada de queso) con avena de 200 ml.
		Porción de mantecada 200 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)
		Sandwich de pollo desmechado con queso o pavo desmechado con queso (Proteína mínimo de 80 gr) con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml
		Pastel hawaiano de 200 gr con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml
		Palito de queso de 200 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)
		Wraps de pollo y verduras (Proteína mínimo 80 gr) con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml
		Perro caliente con salchicha tipo hot dog de peso mínimo 80 gr, porción de papa a la francesa y vaso de gaseosa de 7 Oz.
		Hamburguesa de res de cuarto de libra con mínimo 120 gr de Proteína, porción de papas a la francesa y vaso de Gaseosa de 7 oz
2	HIDRATACIONES	**Producto, Unidad y Producto**
		Agua de botella de 600 ml
		Agua de botella de 300 ml
		Vaso de gaseosa de 7 oz
		Vaso de gaseosa de 12 Oz

		Helados de crema o paleta
		Jugo natural de fruta vaso de 12 Oz
		Bebida hidratante de 500 ml
		Botellón de agua de 20 litros
3	ALMUERZO Y CENA	**Producto, Unidad y Producto**
		Fruta Fresca: Entera (Entre 80-100 gr) y Fruta picada 150 gr. (Opciones: papaya, piña, melón, banano, mango, manzana, pera) solas o en mezcla.
		Entrada Caliente: Sopas (**Opciones: Sopa de** verduras, mute, cuchuco, arroz, ajiaco, crema de pollo o cebolla)
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 150 gr), Carne de cerdo (Mínimo 150 gr), Pierna pernil de pollo (Mínimo 200 gr), Pechuga de pollo (Mínimo 150 gr), Pescado (Mínimo 150 gr)
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano o Arepa (Mínimo 80 gr)
		Energético (Cereal): Arroz, Pasta (Mínimo 100 gr)
		Hortalizas y Verduras: Ensaladas y verduras frías o calientes (Mínimo 125 gr)
		Leguminosas: Frijol, lenteja, garbanzo, arveja verde, arveja amarilla (Mínimo 140 gr)
		Bebida: Jugo 9 Onzas (representación de pulpa de fruta mínimo 40%), limonada natural. Para la Jornada nocturna: Bebida caliente (Agua de panela concentrada Mínimo 250 ml) o Agua de botella de 300 ml
		Postres: Pudine, gelatina, flan, pastel o fruta en almibar (mínimo 60gr)
4	ALMUERZO EVENTOS ESPECIALES APRENDICES	**Producto, Unidad y Producto**
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 250 gr), Carne de cerdo (Mínimo 250 gr), Pierna pernil de pollo (Mínimo 300 gr), Pechuga de pollo (Mínimo 250 gr), Pescado (Mínimo 250 gr). En éste menú deben ir mínimo dos carnes con el peso mínimo referido para éste ítem, o pierna pernil de Gallina
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano, Envuelto, Arepa (Mínimo 100gr)
		Hortalizas y Verduras: Guacamole (Mínimo 125 gr)
		Energético (Cereal): Rellena (Mínimo 80gr)
		Bebida: Jugo en caja (Mínimo 200 ml) o Gaseosa de 10 oz, o Agua de botella de 300 ml
5	REFRIGERIO NAVIDEÑO	**Producto, Unidad y Producto**
		Croissant 120 gr con chocolate caliente 200 ml
		Torta de queso de 120 gr con agua de panela caliente de 200 ml
		Porción de natilla 120 gr con dulce de mora y buñuelo de 120 gr
		Porción de arroz con leche 200 gr con porción de queso de 120 gr
		Porción de brownie 120 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)
		Hojaldre 120 gr con avena de 200 ml
		Salpicón 200 ml. con galleta de 120 gr
		Ensalada de frutas 120 gr
6	ALQUILER SILLAS RIMAX	**Producto, Unidad y Producto**
		Color: Preferible en Blanco, liviana resistente
		Medidas: Altura máxima espalda 87,5 cm, Peso máximo soportado 100 kg, ancho total 46,5 cm, altura máxima expandida 87,5 cm, sin brazos
		Cantidad: 350 unidades
		Material: Polipropileno
		Tipo de producto: Toldo
7	ALQUILER CARPAS PARA EVENTOS	**Producto, Unidad y Producto**
		Color de la carpa: Preferible en Blanco
		Medidas: Altura cerrado 35 cm, ancho cerrado 22 cm, profundidad cerrado 4 m aprueba de agua, con protección UV, Altura abierto 3,2 m, ancho abierto 4 m, profundidad abierto 4 m y peso 55 kg
		Modelo: 4x4 pirámide 4 laterales
		Cantidad: 15 unidades
		Tipo de producto: Toldo
8	ALQUILER PARES DE LUCES	**Producto, Unidad y Producto**
		Modelo: Luces pares Led para eventos/escenarios
		Medidas: Ideal para espacios pequeños que requieran iluminación para ambientar espacios en color, lugares como escenarios, entre otros.
		Tipo de montaje: Colgado o sobrepiso

OBSERVACION: En el caso de los ítems referentes a apoyos de alimentación, las cantidades, hidratación y variedad de menús serán solicitados por parte de la Entidad a través del supervisor de manera semanal.

Firma solicitante, Coordinador o Lider de Grupo:

Profesional Ludy Mayercy Avila Pacheco
Lider Bienestar al aprendiz

Angel Leonardo Pedraza Silva
Coordinador Formación Profesional

NOMBRE RESPONSABLE: Ludy Mayercy Avila Pacheco CARGO: Lider Bienestar al aprendiz

ENITH YADIRA RAMÍREZ CAMARGO

SUBDIRECTORA (E) CENTRO

ACTA No. 06			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Reunión de verificación para justificar la necesidad de la contratación del servicio de apoyo logístico para la realización de actividades relacionadas con la implementación de los objetivos del Plan De Bienestar Al Aprendiz del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial CEDEAGRO.			
CIUDAD Y FECHA:	**Duitama, 23 de febrero de 2026**	**HORA INICIO:** 9:30 AM	**HORA FIN:** 11:30 AM
LUGAR Y/O ENLACE:	OFICINA SUBDIRECCION / CEDEAGRO	**DIRECCIÓN / REGIONAL /** CENTRO: REGIONAL BOYACÁ- CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO YAGROINDUSTRIAL	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Verificación del quorum 2. Revisión de los estudios y documentos previos para Contratar el servicio de apoyo logístico para la realización de actividades relacionadas con la implementación de los objetivos del Plan de Bienestar al Aprendiz del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial. 3. Conclusiones y varios			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Realizar revisión de los documentos previos para contratar 2. revisión de presupuesto y líneas PAA. 3. Realizar la aprobación o improbación de los documentos			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			

1. Verificación del quorum

Se realizó citación, a reunión presencial del comité de contratación asignado a realizarse en la Subdirección del centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial. Se confirma por parte de la secretaria técnica la asistencia de todos los funcionarios pertenecientes al presente comité de contratación de la siguiente manera:

- Angel Leonardo Pedraza – Coordinador de Formación profesional integral.
- Ludy Mayercy Ávila Pacheco – Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo
- Viviana Maryury Tejedor Gutiérrez – Apoyo profesional a contratación
- Zoranyelly Amaya Fuquen – Apoyo a la supervisión proceso de logística

Revisión de los estudios y documentos previos para contratar el Servicio De apoyo logístico para la realización de actividades relacionadas con la implementación de los objetivos del Plan de Bienestar al Aprendiz Del Centro De Desarrollo Agropecuario Y Agroindustrial Del Sena Regional Boyacá.

Que de conformidad con el propósito de alcanzar las metas institucionales del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial SENA Regional Boyacá para la vigencia 2026, enmarcadas en la formación profesional integral de calidad, y en estricto cumplimiento de la normatividad vigente, se presenta la siguiente justificación para la contratación del servicio de logística integral y suministro de alimentación.

La presente necesidad se sustenta en la Resolución N° 1399 de 2021, "Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices", que establece los lineamientos para promover su permanencia y excelencia. Específicamente, esta solicitud se articula con los siguientes componentes del Plan:

- *Objetivo Estratégico 2: "Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos". La realización de eventos conmemorativos y de integración actúa como un estímulo no monetario que fortalece el sentido de pertenencia y la motivación.*
- *Objetivo Operativo 3: "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 Necesidad Institucional y Articulación con el Plan de Acción 2026.*
- *Acción Prevista 6: "Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional".*

En consonancia con el Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz 2026 del Centro, y con el objetivo de materializar los derechos de los aprendices a un bienestar que trascienda lo meramente académico, se hace indispensable la contratación de servicios logísticos y de alimentación. Estos servicios permitirán la ejecución óptima de las actividades programadas para la vigencia, las cuales son fundamentales para el desarrollo de las dimensiones personales, sociales y culturales de los aprendices en el marco de su formación profesional integral.

Las actividades previstas, que congregarán a aproximadamente 400 aprendices de la modalidad presencial titulada del Centro, son:

- *"Conmemoración Día del Aprendiz"*
- *"Conmemoración Día de la Boyacensidad, Mis raíces, mi acogida, mi Boyacá"*

- *“Conmemoración Día de la Familia, Mi refugio mi fortaleza”*
- *Jornada de finalización "Misión cumplida"*

Estos eventos no son actos aislados, sino que constituyen ejes centrales de la estrategia de bienestar para 2026. Su adecuada realización, con los recursos logísticos apropiados (carpas, sillas, luces, sonido, etc.), es esencial para crear un entorno digno y propicio que fomente la integración, el reconocimiento y el sentido de comunidad, aspectos clave para el mejoramiento de la calidad de vida y la calidad formativa, así como para fortalecer la permanencia estudiantil, tal como lo promueve el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz.
En adición a la logística de eventos, y como parte fundamental del apoyo socioeconómico y del fomento de hábitos saludables, se requiere el suministro de alimentación. Es imperativo que este servicio cumpla con los más altos estándares de calidad y salubridad, en concordancia con la legislación colombiana vigente.
Por lo tanto, el contratista deberá garantizar una minuta alimenticia que, independientemente del tipo de preparación, se ajuste estrictamente a lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley 1355 de 2009 y las estrategias para promover una alimentación balanceada y saludable. El servicio deberá cumplir con los siguientes requerimientos nutricionales:

- Aporte Calórico Diario: Entre 2600 y 3000 Calorías.
- Distribución por tiempo de comida:

o Desayuno: Mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
o Almuerzo: Mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
o Cena: Mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

El contratista deberá cumplir con todas las normas sanitarias (fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución) exigidas en el marco normativo colombiano. El SENA, a través de la supervisión del contrato, se reserva el derecho de solicitar cambios en los menús, evaluar periódicamente su contenido y peso, y realizar, sin previo aviso, la toma de muestras microbiológicas para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Por lo anteriormente expuesto, y con el fin de cubrir las necesidades integrales de los aprendices, promoviendo su bienestar, permanencia y el desarrollo de su personalidad en el marco de la formación profesional integral, se hace imperativo y conveniente iniciar el proceso contractual, cumpliendo con la selección de un oferente idóneo que cumpla a cabalidad con las condiciones, requisitos de ley y especificaciones técnicas aquí

señaladas, para la consecuente suscripción del contrato por parte del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá.

Previa verificación de la inclusión de estos recursos en el Plan Anual de Adquisiciones del Centro para la vigencia 2026, se solicita iniciar el proceso de selección objetiva. Este proceso deberá culminar con la selección de un oferente idóneo que cumpla a cabalidad con las condiciones, requisitos de ley y especificaciones técnicas aquí señaladas, para la consecuente suscripción del contrato por parte del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, con las siguientes consideraciones: Observaciones del componente nutricional.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 y el especial con el artículo 4
"ESTRATEGIAS PARA PROMOVER UNA ALIMENTACIÓN BALANCEADA Y SALUDABLE" una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para
cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

Desayuno: deberá cubrir mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
Almuerzo: deberá aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.
Cena: deberá aportar mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

*Incluye derivados cárnicos
** Leguminosas combinadas con otro alimento proteico.
Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por el supervisor del contrato.
Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al contratista o realizar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.
El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase,

almacenamiento, transporte y distribución de alimentos consagrada principalmente en el siguiente marco normativo.

Por lo anteriormente expuesto, es conveniente iniciar un proceso de contratación para satisfacer la necesidad descrita, previa verificación de la inclusión en el plan anual de adquisiciones. Para ello deberá seleccionarse un oferente que cumpla con las condiciones y requisitos de Ley y suscribir el contrato por parte del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, con las especificaciones descritas en el Formato Solicitud de Bienes y Ficha técnica.

Se verifica por parte del apoyo profesional a contratación que los documentos requeridos relacionados con el objeto a contratar presentados se encuentran completos.

La Coordinadora del grupo de apoyo administrativo refiere que los documentos correspondientes al objeto a contratar Ficha Técnica, solicitud de Bienes ya se encuentran completos en sus especificaciones técnicas ajustados a la normatividad y lineamientos internos del SENA, por cuanto se remitirá por la profesional de apoyo administrativo a las áreas de SST Y Ambiental para revisión e inclusión de los requisitos refrentes al proceso.

Se realiza una verificación del monto proyectado en la línea PAA del proceso por lo cual se concluye que se debe solicitar un cambio en el monto de la línea, Recursos y el mes de proyección del proceso contractual, solicitando el proceso a la regional.

Se procede a revisar la solicitud de bienes para verificar que cumpla con las condiciones indicadas del proceso, verificando cantidades y características de los productos solicitados.

Para efectos de determinar el valor proceso contractual se tomará en referencia el estudio de mercado de la vigencia anterior ajustado al valor IPC 5.1%, correspondiente al corte 31 de diciembre de 2025, el cual será proyectado a estas tarifas por la profesional de contratación y en posterior aprobación de la profesional Líder de Bienestar.

SE APRUEBAN y se solicita a la ordenadora del gasto aprobar la solicitud de bienes para adelantar el proceso de contratación que tiene por objeto “CONTRATAR EL SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS OBJETIVOS DEL PLAN DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL

CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL BOYACÁ" Por un valor de CIENTO SETENTA MILLONES DE PESOS ($170.000.000) M/CTE, en el aplicativo del SECOP que Colombia Compra Eficiente ha puesto a disposición de las Entidades Compradoras y de los Proveedores a través del cual deben hacerse las transacciones del instrumento de agregación de demanda.

El comité de contratación asignado para el proceso procede a aprobar el proceso de contratación de "CONTRATAR EL SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS OBJETIVOS DEL PLAN DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL BOYACÁ.", conforme a los lineamientos. Se aprueba por unanimidad. La Coordinadora administrativa adelantará lo pertinente desde el área contractual para adelantar el proceso de contratación aprobado.

CONCLUSIONES

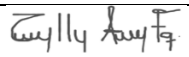
1. El comité de contratación recomienda al área solicitante adelantar los procesos de modificación de la línea PAA.
2. El comité de contratación le recomienda a la ordenadora del gasto adelantar el proceso contractual en los términos descritos anteriormente.
3. Proyectar Estudio de mercado actualizado a valores ajustados a IPC a 31 diciembre 2025 que corresponde a 5.1%
4. Una vez leída el acta de la reunión el comité la aprueba por unanimidad.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Adelantar procesos de contratación	A partir de la fecha	Área contractual	
Publicación de evento en Secop II	Una vez autorizado el proceso contractual.	Área contractual	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

LUDY MAYERCY AVILA PACHECO	Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo	SI		
VIVIANA TEJEDOR	Apoyo Contratación CEDEAGRO	SI		
ZORANYELLY AMAYA	Apoyo a la supervisión	SI		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS