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

INFORME DE EVALUACIÓN CONSOLIDADO
PROCESO NRO. MC-VLL-CNPB-0009-2026

OBJETO: Contratar la prestación de servicios con un operador logístico para atender las necesidades para el desarrollo de actividades deportivas, el arte, la cultura, los estímulos y la integración que garanticen la ejecución del Plan de Bienestar Aprendiz del Centro Náutico Pesquero durante la vigencia 2026.

PROPONENTE	EVALUACIÓN JURÍDICA	EVALUACIÓN ECONÓMICA	EVALUACIÓN TÉCNICA	EVALUACIÓN S.S.T	EVALUACIÓN AMBIENTAL	RESULTADO
NADIA LIZETTE SARRIA DIAZ	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

RECOMENDACIÓN AL ORDENADOR DEL GASTO

El Comité Evaluador designado mediante Comunicación interna del 04 de mayo de 2026, recomienda al subdirector del Centro Náutico Pesquero del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, adjudicar el proceso de Mínima cuantía al proponente NADIA LIZETTE SARRIA DIAZ, identificada con NIT. 1094896476-1

La presente recomendación es brindada a la luz de los principios que rigen los procedimientos de escogencia de los contratistas de las entidades estatales.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 7 DE LA LEY 527 DE 1999, LOS EVALUADORES APROBARON EL PRESENTE CONSOLIDADO Y RECOMENDARON LA ADJUDICACIÓN A TRAVÉS DEL CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL (MENSAJE DE DATOS), EL CUAL SE ENTIENDE COMO MÉTODO QUE (i) PERMITE IDENTIFICAR AL INICIADOR DE UN MENSAJE DE DATOS Y (ii) QUE INDICA QUE EL CONTENIDO REMITIDO CUENTA CON SU APROBACIÓN. LA FECHA DEL DOCUMENTO SERÁ LA QUE CONSTE EN LA PLATAFORMA.

Anexos: Correos electrónicos en donde se evidencia la aprobación del consolidado / recomendación emitida por los evaluadores.
Elaboró: Adriana Marcela Zúñiga Blandón-Profesional G01.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA - REGIONAL VALLE

EN EL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA MC-VLL-CNPB-0009-2026

INFORME DEFINITIVO DE EVALUACIÓN TÉCNICA

OBJETO: Contratar la prestación de servicios con un operador logístico para atender las necesidades para el desarrollo de actividades deportivas, el arte, la cultura, los estímulos y la integración que garanticen la ejecución del Plan de Bienestar Aprendiz del Centro Náutico Pesquero durante la vigencia 2026.

1. OFERTAS PRESENTADAS

Nombre del proponente	Representante legal	Valor propuesta económica total incluido I.V.A.	Observaciones Radicación
NADIA LIZETTE SARRIA DIAZ Nit : 1094896476-1	NADIA LIZETTE SARRIA DIAZ	$133.993.200	30/04/2026 11:03 a.m.

2. VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PROPONENTE CON EL MENOR PRECIO:

REQUISITOS	EVALUACIÓN
Se verificará que los elementos ofertados contengan y cumplan con las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública en el ítem allí estipulado, en la calidad y cantidades señaladas y se ajuste a las necesidades de la entidad.	El proponente **NADIA LIZETTE SARRIA DIAZ Nit: 1094896476-1, SUBSANA** los requisitos técnicos y **CUMPLE** con los requerimientos técnicos totales de la invitación pública.

CONCLUSIÓN:

Conforme a la presente evaluación, la empresa **NADIA LIZETTE SARRIA DIAZ Nit: 1094896476-1, CUMPLE** con los requerimientos técnicos totales de la invitación pública.**,** en consecuencia, se le recomienda desde el punto de vista técnico, al ordenador del gasto **ADJUDICAR** el contrato en el presente proceso.

Buenaventura, 06 de mayo de 2026.

	
Ingrid Yuleyni Olivero Navia Evaluación Técnica	**Maira Alejandra Mena Díaz** Evaluación Técnica

MENÚ DE LA OFERTA TÉCNICO- ECONÓMICA

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5
1	90101600	Refrigerios Afrocolombianidad	Actividades en el marco de la afrocolombianidad **REFRIGERIOS:** deben contener bebidas frías o calientes de 350 ml, acompañado de un alimento nutricional de 250gr compuesto por proteínas, carbohidratos complejos y fruta) para servir o empacar esto deben ser en empaques preferiblemente en materiales que sean amigables con el medio ambiente, evitar el ICOPOR y presentar como mínimo 5 opciones de menú que debe contener (opciones de proteína, carbohidrato complejo, bebida fría yo caliente, y fruta).	600	Sandwichs frio de jamon y queso, con lechuga y tomate, fruta y jugo en caja.	Pastel de pollo hojaldrado, jugo en caja y fruta.	Arepita rellena de carne, fruta y jugo en caja.	Pastel de Yuca, fruta y jugo en caja.	Empanadadas de carne o pollo x 2 unidades, fruta y jugo en caja.
2	90111600	Espacio físico para actividad de afrocolombianidad	**Logística para el lugar del evento** Espacio físico con capacidad para 600 personas, debe contar con cabina de sonido con amplificador, tres (3) carpas grandes con capacidad para 200 personas cada una, presentador del evento y sillas con espaldar, el espacio debe estar ubicado en una zona de fácil acceso dentro del perímetro urbano.	1	CENTRO RECREACIONAL COMFAMAR	COLISEO DEL CENTRO			
			Logística Evento sociocultural día del aprendiz						

3	90111600	Espacio físico para actividad día del aprendiz	**Espacio físico para realización del evento:** Se requiere de un espacio abierto con zonas húmeda, ubicado en la ciudad de Buenaventura en una zona de fácil acceso dentro del perímetro urbano, para albergar al menos 650 personas, debe tener espacios para actividades deportivas (futbol y natación) a cargo de los aprendices, debe contar con sillas plásticas la cantidad estimada por aprendices, equipo de sonido profesional con capacidad de sonido para espacio abierto, con 3 micrófonos inalámbricos para voces, micrófonos para instrumentos, se debe realizar decoración acorde a la temática coordinado por el equipo de bienestar al aprendiz, se deben presentar junto con la oferta mínimo dos opciones de espacios que cumplan con los requerimientos establecidos por la entidad. Este evento tendrá una duración aproximada de ocho (8) horas.	1	CENTRO RECREACIONAL COMFAMAR	CLUB SABALETA			
4	90101600	Almuerzo día del aprendiz	**Almuerzo** Se deben presentar junto con la oferta como mínimo 5 opciones de menú que debe contener (proteína, carbohidratos complejos, ensalada, y bebida)	600	Arroz con fideos, pollo sudado, ensalada fresca, jugo natural.	Arroz mixto de carnes con verduras, esalada y jugo.	Arroz blanco, chuleta de pollo o cerdo, ensalada y jugo.	Arroz blanco, filete de pollo , ensalada rusa y jugo.	Arroz con fideos, fricase de pollo, ensalada y jugo.
5	90101600	Hidratación día del aprendiz	Hidratación, 3 porrones de agua con dispensador, registro sanitario INVIMA, y 650 vasos elaborados con materiales que sean amigables con el medio ambiente.	3	Unidad				

6	90101600	Refrigerio día del aprendiz	Deben contener jugo empacado y un sándwich estos deben ser en empaques preferiblemente en materiales que sean amigables con el medio ambiente, evitar el ICOPOR	600	Papa rellena de carne, jugo en caja y pastelito.	Sandwichs frio de jamon y queso, con lechuga y tomate, fruta y jugo en caja.	Pastel de pollo hojaldrado, jugo en caja y fruta.	Empanadadas de carne o pollo x 2 unidades, fruta y jugo en caja	Pastel hawiano (relleno de jamon, queso y piña)jugo en caja y fruta.
7	90101600	Refrigerio semana de la salud mental	Deben contener jugo empacado de marca reconocida y un sándwich estos deben ser en empaques preferiblemente en materiales que sean amigables con el medio ambiente, evitar el ICOPOR. Este evento tendrá una duración aproximada de cuatro (4) horas.	150	Mini hamburquesa fria de pollo, fruta y jugo en caja.	Papa rellena de pollo, fruta y jugo en caja.	Sandwichs frio de jamon y queso, con lechuga y tomate, fruta y jugo en caja.	Pastel de Yuca, fruta y jugo en caja.	Pastel de pollo hojaldrado, jugo en caja y fruta.
8	90101600	Refrigerio semana enfoque diferencial	Los refrigerios deben contener bebida fría o caliente de 350 ml, acompañado de un alimento nutricional de 250 gr, que contenga cereales, proteínas y una fruta, para servir o empacar esto deben ser en empaques preferiblemente en materiales que sean amigables con el medio ambiente, evitar el ICOPOR, se deben presentar junto con la oferta como mínimo 3 opciones de menú. Este evento tendrá una duración aproximada de cuatro (4) horas.	110	Pastel de pollo hojaldrado, jugo en caja y fruta.	Empanadadas de carne o pollo x 2 unidades, fruta y jugo en caja	Sandwichs frio de jamon y queso, con lechuga y tomate, fruta y jugo en caja.	Arepita rellena de carne, fruta y jugo en caja.	Pastel de Yuca, fruta y jugo en caja
9	90101600	Actividad bienvenida a la navidad	**Presentación:** cantares navideños Chirimía. **Plato navideño:** Que debe contener buñuelo 90 gr, natilla, 120 gr, dulce de manjar blanco 30gr, queso 30 gr, cada uno empacado de manera individual y una bebida en caja de 350 ml. Todo debe estar empacado en caja transparente decorada con un adorno alusivo a la navidad y mensaje navideño. El SENA indicará el modelo del empaque en el que se entregara el plato navideño y las horas de entrega (de acuerdo con las jornadas de formación: mañana, tarde y noche); estos productos se deben transportar en vehículos pertinentes para el transporte de alimentos. Los alimentos deben ser preparados máximo con 2 horas de antelación de acuerdo con la jornada y se debe garantizar el buen estado de los mismos.	600	Cajita navideña con natilla, mini buñuelos, galleticas, manjar blanco y bebida en caja.	Cajita navideña con natilla, mini buñuelos, queso, manjar blanco y bebida en caja.	Cajita navideña con natilla, mini buñuelos, galleticas, arequipe y bebida en caja.		

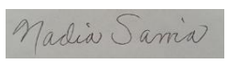
10	90111600	Logística actividad cierre de calendario académico	**Espacio físico para realización del evento:** Se requiere de un espacio abierto ubicado en la ciudad de Buenaventura, en una zona de fácil acceso dentro del perímetro urbano, para albergar al menos 650 personas, con tarima para presentaciones artísticas y culturales a cargo de los aprendices, la tarima debe ser de 6 metros de ancho por 10 metros de largo y un metro de altura, esta tarima debe tener cubierta, el sitio ofertado es al aire libre y con zonas húmedas, se debe tener sillas plásticas la cantidad estimada por aprendices, equipo de sonido profesional con capacidad de sonido para el espacio abierto, con 3 micrófonos inalámbricos para voces, micrófonos para instrumentos, se debe realizar decoración acorde a la temática coordinado por el equipo de bienestar al aprendiz. se deben presentar junto con la oferta mínimo dos opciones de espacios que cumplan con los requerimientos establecidos por la entidad. Este evento tendrá una duración aproximada de ocho (8) horas	1	Unidad	CENTRO RECREACIONAL COMFAMAR	CLUB SABALETA		
11	90101600	Refrigerios actividad cierre de calendario académico	**Refrigerios:** Deben contener bebidas frías o calientes de 350 ml, acompañado de un alimento nutricional de 250gr compuesto por proteínas, carbohidratos complejos y fruta) para servir o empacar esto deben ser en empaques preferiblemente en materiales que sean amigables con el medio ambiente, evitar el ICOPOR y presentar como mínimo 5 opciones de menú que debe contener (opciones de proteína, carbohidrato complejo, bebida fría yo caliente, y fruta).	600	Arepita rellena de carne, fruta y jugo en caja.	Sandwichs frio de jamon y queso, con lechuga y tomate, fruta y jugo en caja.	Papa rellena de carne, jugo en caja y pastelito.	Pastel de pollo hojaldrado, jugo en caja y fruta.	Empanadadas de carne o pollo x 2 unidades, fruta y jugo en caja.
12	90101600	Hidratación actividad cierre de calendario académico	Hidratación, 3 porrones de agua con dispensador, registro sanitario INVIMA, y 650 vasos elaborados con materiales que sean amigables con el medio ambiente.	3	Unidad				
			Almuerzo						

13	90101600	Almuerzo cierre de calendario académico	Se deben presentar junto con la oferta como mínimo 5 opciones de menú que debe contener (proteína, carbohidratos complejos, ensalada, y bebida) El evento tendrá una duración aproximadamente 8 horas.	600	Arroz blanco, chuleta de pollo o cerdo, ensalada y jugo.	Arroz con fideos, pollo sudado, ensalada fresca, jugo natural.	Arroz mixto de carnes con verduras, esalada y jugo.	Arroz blanco, filete de pollo , ensalada rusa y jugo.	Arroz con pollo y verduras, pure mixto de papa y zapallo y jugo.
14	90141603	Recreacionista cierre de calendario académico	**Recreacionista** Recreacionista (para actividades culturales y deportivas) incluye materiales.	2	Unidad				
15	90151802	Kit actividad navideña	Kit para receta tradicional navideña empacada en un recipiente decorado, debe contener: una caja de natilla de marca reconocida, un litro de leche de marca reconocida, un sobre de canela, y un sobre de clavos.	55	Unidad				
16	90101600	Refrigerio actividad navideña	**Refrigerio** Deben contener bebidas frías o calientes de 350 ml, acompañado de un alimento nutricional de 250gr compuesto por proteínas, carbohidratos complejos y fruta) para servir o empacar esto deben ser en empaques preferiblemente en materiales que sean amigables con el medio ambiente, evitar el ICOPOR y presentar como mínimo 5 opciones de menú que debe contener (opciones de proteína, carbohidrato complejo, bebida fría yo caliente, y fruta).	55	Sandwichs frio de jamon y queso, con lechuga y tomate, fruta y jugo en caja.	Mini hamburquesa fria de pollo, fruta y jugo en caja.	Pastel hawiano (relleno de jamon, queso y piña)jugo en caja y fruta.	Empanadadas de carne o pollo x 2 unidades, fruta y jugo en caja	Arepita rellena de carne, fruta y jugo en caja.

17	90111600	Logística encuentro de voceros y representantes	**Sitio acondicionado para la actividad:** Instalaciones con espacios amplios, zonas verdes y húmedas, con salones amplios o al menos un auditorio, que permita desarrollar actividades lúdicas, recreativas, talleres y conferencias, con capacidad para 60 personas que cuenten con espacios amplios para actividades al aire libre, el sitio debe estar cerca de la jurisdicción del distrito de Buenaventura, en una zona de fácil acceso dentro del perímetro urbano y se debe suministrar desayuno, almuerzo e ingreso al espacio si es necesario. Los espacios deben ser amplios para garantizar distanciamiento y el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad. se deben presentar junto con la oferta mínimo dos opciones de espacios que cumplan con los requerimientos establecidos por la entidad.	3	Unidad	CENTRO RECREACIONAL ENCANTO	CLUB SABALETA		
18	90101600	Refrigerio encuentro de voceros y representantes	**Refrigerio** Deben contener bebidas frías o calientes de 350 ml, acompañado de un alimento nutricional de 250gr compuesto por proteínas, carbohidratos complejos y fruta) para servir o empacar esto deben ser en empaques preferiblemente en materiales que sean amigables con el medio ambiente, evitar el ICOPOR y presentar como mínimo 5 opciones de menú que debe contener (opciones de proteína, carbohidrato complejo, bebida fría yo caliente, y fruta). Cantidad de eventos: 4 Cantidad de aprendices por evento: 60	240	Sandwichs frio de jamon y queso, con lechuga y tomate, fruta y jugo en caja.	Pastel de pollo hojaldrado, jugo en caja y fruta.	Arepita rellena de carne, fruta y jugo en caja.		
19	48101919	Termos	Termos de 500 ml, de material plástico resistente apto para el almacenamiento y consumo de bebidas, con el logo institucional.	380	Unidad				
20	90101600	Hidratación día de la actividad física	Botella de agua de 250 ml con registro sanitario INVIMA más una porción de 120 gramos de fruta.	511	Unidad				

21	90111600	Espacio evento “Soy el mejor”	**Sitio acondicionado para la actividad**: Se requiere de un espacio acorde para la actividad ubicado en la ciudad de Buenaventura, en una zona de fácil acceso dentro del perímetro urbano para albergar al menos 180 personas, con atril, pantalla para proyectar, sonido para el evento con micrófonos inalámbricos, presentador idóneo para el evento, conferencista para charla motivacional, presentaciones artísticas y culturales, entrega de certificaciones o diplomas de reconocimiento a los aprendices por las diferentes modalidades, se debe realizar decoración acorde a la temática coordinada por el equipo de bienestar al aprendiz, este evento tendrá una duración aproximada de cinco (5) horas. se deben presentar junto con la oferta mínimo dos opciones de espacios que cumplan con los requerimientos establecidos por la entidad. Este evento tendrá una duración aproximada de cinco (5) horas.	1	SALON BUSCAJA DEL CLUB BUENVENTURA - FRENTE AL MALECON BAHIA DE LA CRUZ	SALON DE EVENTOS VICENTE - AVENIDA SIMON BOLIVAR , BARRIO LAS AMERICAS			
22	90101600	Alimentación actividad “Soy el mejor”	**Cena:** Debe estar compuesta de dos proteínas, carbohidratos complejos, ensalada y bebida. (presentar 3 opciones de menú). Se deben presentar junto con la oferta como mínimo 5 opciones de menú	180	Arroz morenito, ensalada rusa, filete de pechuga en salsa de queso, lomo de cerdo en salsa de ciruelas y bebida.	Arroz con maicitos, lomo de cerdo tropical, pechuguina de pollo en salsa de champiñones, ensañada campesina y bebida.	Arroz jardinera, filete de pechuga en salsa de tocineta, lomo de cerdo en salsa de champiñones, ensalada verde y bebida.	Arroz perla, lomo de cerdo en salsa de naranja, filete de pollo en salsa bechamel, ensalada perfeccion y bebida.	Arroz a las finas hierbas, pechuguina de pollo al limón, lomo de cerdo en salsa de tocineta, ensalada margarita y bebida.
			Refrigerio						

23	90101600	Refrigerio actividades ambientales	Deben contener bebidas frías o calientes de 350 ml, acompañado de un alimento nutricional de 250gr compuesto por proteínas, carbohidratos complejos y fruta) para servir o empacar esto deben ser en empaques preferiblemente en materiales que sean amigables con el medio ambiente, evitar el ICOPOR y presentar como mínimo 5 opciones de menú que debe contener (opciones de proteína, carbohidrato complejo, bebida fría yo caliente, y fruta). Cantidad de eventos: 4 Cantidad de aprendices por evento: 150	600	Pastel de Yuca, fruta y jugo en caja	Pastel de pollo hojaldrado, jugo en caja y fruta.	Sandwichs frio de jamon y queso, con lechuga y tomate, fruta y jugo en caja.	Empanadadas de carne o pollo x 2 unidades, fruta y jugo en caja	Papa rellena de pollo, fruta y jugo en caja.
24	90101600	Salón de eventos	**Espacio físico:** Salón de eventos ubicado en la zona urbana ubicado en la ciudad de Buenaventura, en una zona de fácil acceso dentro del perímetro urbano, con capacidad para 250 personas, con sillas y mesas para realizar trabajos manuales, para realizar 35 actividades durante la vigencia 2026, se deben presentar junto con la oferta mínimo dos opciones de espacios que cumplan con los requerimientos establecidos por la entidad. Duración de cada actividad: máximo ocho horas.	1	CLUB SABALETAS - CONTIGUO AL SENA	SALON DE EVENTOS VICENTE - AVENIDA SIMON BOLIVAR , BARRIO LAS AMERICAS			
TOTAL OFERTA ECONÓMICA									



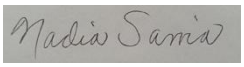
Proponente:NADIA LIZETTE SARRIA DIAZ
NIT: 1094896476-1
Firma Representante Legal
Documento de identidad representante legal
C.C. nro. 1094896476

Buenaventura, 5 de mayo de 2026

CERTIFICADO

La suscrita NADIA LIZETTE SARRIA DIAZ, identificado con cédula de ciudadanía nro. 1094896476 lugar de expedición Buenaventura valle del cauca Colombia, en mi calidad de representante legal certifico que soy persona natural que no tengo trabajadores a cargo y no estoy obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

La presente se expide el 5 de mayo de 2026.



NADIA LIZETTE SARRIA DIAZ

Nombre y firma Representante legal
C.C. nro. 1094896476
PLATACONOS
Nombre o Razón Social del Proponente
NIT. 1094896476-1
Dirección: CARRERA 51 DIAG 1 SUR NRO. 1 – 77
Teléfono: 3182751991
Correo electrónico:
nadliz77@hotmail.com
Correo para notificación electrónica:
nadliz77@hotmail.com

SERVCIO NACIONAL DE APRENDIZAJE **Centro Náutico Pesquero de Buenaventura**
REQUISITOS AMBIENTALES
INVITACIÓN MC - VLL-CNPB-0010-2026
Contratar la prestación de servicios con un operador logístico para atender las necesidades para el desarrollo de actividades deportivas, el arte, la cultura, los estímulos y la integración que garanticen la ejecución del Plan de Bienestar Aprendiz del Centro Náutico Pesquero.

PROPONENTE	**NADIA SARRIA DIAZ,Presentada el 30 de abril de 2026 a las 2:38 p.m.**
Número de Identificación Tributaria	**1094896476-1**

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
Requisitos transversales para el prestador de los servicios					
Opción1: 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL.	Precontractual			**X** **X** **X**	

Opción2: 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%	Precontractual			**X**	
Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el *Parágrafo 2*. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.	Precontractual	**X**			

RESULTADO	**CUMPLE**	**Se requiere (SUBSANAR)**
Se firma en la Ciudad de Buenaventura D.E., a los 06 días del mes de mayo de 2026		
 ***LUZ MERY CASTRO JORY*** Revisión SST		

Outlook

RE: Informe consolidado de evaluación proceso MC-VLL-CNPB-0009-2026 OPERADOR LOGÍSTICO BIENESTAR.

Desde Maira Alejandra Mena Diaz <mamena@sena.edu.co>
Fecha Mié 06/05/2026 15:00
Para Carmen Eliza Salas Olave <csalaso@sena.edu.co>; Adriana Marcela Zúñiga Blandón <azunigab@sena.edu.co>; Ingrid Yuleyni Olivero Navia <iolivero@sena.edu.co>; Hector Felipe Copete Vallecilla <hcopete@sena.edu.co>; Luz Mery Castro Jory <lmeryj@sena.edu.co>; Ayda Ruby Montaño Montaño <amontano@sena.edu.co>
CC Mauricio Gomez Betancourt <mgomezb@sena.edu.co>

Cordial saludo,

Apruebo el consolidado.

Quedo atenta,

De: Carmen Eliza Salas Olave <csalaso@sena.edu.co>
Enviado: miércoles, 6 de mayo de 2026 2:48 p. m.
Para: Adriana Marcela Zúñiga Blandón <azunigab@sena.edu.co>; Ingrid Yuleyni Olivero Navia <iolivero@sena.edu.co>; Maira Alejandra Mena Diaz <mamena@sena.edu.co>; Hector Felipe Copete Vallecilla <hcopete@sena.edu.co>; Luz Mery Castro Jory <lmeryj@sena.edu.co>; Ayda Ruby Montaño Montaño <amontano@sena.edu.co>
Cc: Mauricio Gomez Betancourt <mgomezb@sena.edu.co>
Asunto: Re: Informe consolidado de evaluación proceso MC-VLL-CNPB-0009-2026 OPERADOR LOGÍSTICO BIENESTAR.

Buenas tardes,

Se aprueba consolidado.

Cordialmente

De: Adriana Marcela Zúñiga Blandón <azunigab@sena.edu.co>
Enviado: miércoles, 6 de mayo de 2026 11:54
Para: Ingrid Yuleyni Olivero Navia <iolivero@sena.edu.co>; Maira Alejandra Mena Diaz <mamena@sena.edu.co>; Hector Felipe Copete Vallecilla <hcopete@sena.edu.co>; Luz Mery Castro Jory <lmeryj@sena.edu.co>; Ayda Ruby Montaño Montaño <amontano@sena.edu.co>; Carmen Eliza Salas Olave <csalaso@sena.edu.co>
Cc: Mauricio Gomez Betancourt <mgomezb@sena.edu.co>
Asunto: Informe consolidado de evaluación proceso MC-VLL-CNPB-0009-2026 OPERADOR LOGÍSTICO BIENESTAR.

Cordial saludo,

De manera atenta, envío el informe consolidado correspondiente a la evaluación del proceso del operador logístico, para su revisión y aprobación.

Por favor para aprobar, responder a este correo indicando si se encuentran de acuerdo con el contenido del documento.

Cordialmente

Adriana Marcela Zúñiga Blandón
Sede Centro Náutico Pesquero De Buenaventura - Profesional G01
azunigab@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:63220
Avenida Simón Bolivar Kilómetro 5

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Carmen Eliza Salas Olave
Centro Náutico Pesquero de Buenaventura - Contratista
csalaso@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Avenida Simón Bolivar Kilómetro 5

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Maira Alejandra Mena Diaz
Centro Náutico Pesquero De Buenaventura - Contratista
mamena@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Avenida Simón Bolivar Kilómetro 5

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Outlook

RE: Informe consolidado de evaluación proceso MC-VLL-CNPB-0009-2026 OPERADOR LOGÍSTICO BIENESTAR.

Desde Luz Mery Castro Jory <lmeryj@sena.edu.co>
Fecha Mié 06/05/2026 14:40
Para Adriana Marcela Zúñiga Blandón <azunigab@sena.edu.co>

Cordial Saludo

Se aprueba el consolidado

Feliz tarde

De: Hector Felipe Copete Vallecilla <hcopete@sena.edu.co>
Enviado: miércoles, 6 de mayo de 2026 12:14 p. m.
Para: Ingrid Yuleyni Olivero Navia <iolivero@sena.edu.co>; Adriana Marcela Zúñiga Blandón <azunigab@sena.edu.co>; Maira Alejandra Mena Diaz <mamena@sena.edu.co>; Luz Mery Castro Jory <lmeryj@sena.edu.co>; Ayda Ruby Montaño Montaño <amontano@sena.edu.co>; Carmen Eliza Salas Olave <csalaso@sena.edu.co>
Cc: Mauricio Gomez Betancourt <mgomezb@sena.edu.co>
Asunto: RE: Informe consolidado de evaluación proceso MC-VLL-CNPB-0009-2026 OPERADOR LOGÍSTICO BIENESTAR.

Cordial Saludo

Se aprueba el consolidado

De: Ingrid Yuleyni Olivero Navia <iolivero@sena.edu.co>
Enviado: miércoles, 6 de mayo de 2026 12:09
Para: Adriana Marcela Zúñiga Blandón <azunigab@sena.edu.co>; Maira Alejandra Mena Diaz <mamena@sena.edu.co>; Hector Felipe Copete Vallecilla <hcopete@sena.edu.co>; Luz Mery Castro Jory <lmeryj@sena.edu.co>; Ayda Ruby Montaño Montaño <amontano@sena.edu.co>; Carmen Eliza Salas Olave <csalaso@sena.edu.co>
Cc: Mauricio Gomez Betancourt <mgomezb@sena.edu.co>
Asunto: RE: Informe consolidado de evaluación proceso MC-VLL-CNPB-0009-2026 OPERADOR LOGÍSTICO BIENESTAR.

Cordial saludo

Se aprueba el consolidado.

Ingrid Yuleyni Olivero Navia
Profesional Grado 02
Centro Náutico Pesquero de Buenaventura
iolivero@sena.edu.co
Cel. 314-6325020
Buenaventura, Valle
www.sena.edu.co
@SENAcomunica

De: Adriana Marcela Zúñiga Blandón <azunigab@sena.edu.co>
Enviado: miércoles, 6 de mayo de 2026 11:54 a. m.
Para: Ingrid Yuleyni Olivero Navia <iolivero@sena.edu.co>; Maira Alejandra Mena Diaz <mamena@sena.edu.co>; Hector Felipe Copete Vallecilla <hcopete@sena.edu.co>; Luz Mery Castro Jory <lmeryj@sena.edu.co>; Ayda Ruby Montaño Montaño <amontano@sena.edu.co>; Carmen Eliza Salas Olave <csalaso@sena.edu.co>
Cc: Mauricio Gomez Betancourt <mgomezb@sena.edu.co>
Asunto: Informe consolidado de evaluación proceso MC-VLL-CNPB-0009-2026 OPERADOR LOGÍSTICO BIENESTAR.

Cordial saludo,

De manera atenta, envío el informe consolidado correspondiente a la evaluación del proceso del operador logístico, para su revisión y aprobación.

Por favor para aprobar, responder a este correo indicando si se encuentran de acuerdo con el contenido del documento.

Cordialmente

Adriana Marcela Zúñiga Blandón
Sede Centro Náutico Pesquero De Buenaventura -
Profesional G01
azunigab@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:63220
Avenida Simón Bolivar Kilómetro 5

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Ingrid Yuleyni Olivero Navia
Centro Nautico Pesquero de Buenaventura - Profesional
G02
iolivero@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Avenida Simon Bolivar Kilometro 5

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Hector Felipe Copete Vallecilla
Centro Nautico Pesquero de Buenaventura - Contratista
hcopete@sena.edu.co
3182250978
Avenida Simon Bolivar Kilometro 5

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Luz Mery Castro Jory
Complejo Salomia- Administrativa - Contratista
lmeryj@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Calle 52 No. 2bis -15

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Outlook

RE: Informe consolidado de evaluación proceso MC-VLL-CNPB-0009-2026 OPERADOR LOGÍSTICO BIENESTAR.

Desde Ayda Ruby Montaño Montaño <amontano@sena.edu.co>
Fecha Mié 06/05/2026 12:02
Para Adriana Marcela Zúñiga Blandón <azunigab@sena.edu.co>; Ingrid Yuleyni Olivero Navia <iolivero@sena.edu.co>; Maira Alejandra Mena Diaz <mamena@sena.edu.co>; Hector Felipe Copete Vallecilla <hcopete@sena.edu.co>; Luz Mery Castro Jory <lmeryj@sena.edu.co>; Carmen Eliza Salas Olave <csalaso@sena.edu.co>
CC Mauricio Gomez Betancourt <mgomezb@sena.edu.co>

Buenos días

Se aprueba el consolidado.

Atentamente,

De: Adriana Marcela Zúñiga Blandón <azunigab@sena.edu.co>
Enviado el: miércoles, 6 de mayo de 2026 11:55 a. m.
Para: Ingrid Yuleyni Olivero Navia <iolivero@sena.edu.co>; Maira Alejandra Mena Diaz <mamena@sena.edu.co>; Hector Felipe Copete Vallecilla <hcopete@sena.edu.co>; Luz Mery Castro Jory <lmeryj@sena.edu.co>; Ayda Ruby Montaño Montaño <amontano@sena.edu.co>; Carmen Eliza Salas Olave <csalaso@sena.edu.co>
CC: Mauricio Gomez Betancourt <mgomezb@sena.edu.co>
Asunto: Informe consolidado de evaluación proceso MC-VLL-CNPB-0009-2026 OPERADOR LOGÍSTICO BIENESTAR.

Cordial saludo,

De manera atenta, envío el informe consolidado correspondiente a la evaluación del proceso del operador logístico, para su revisión y aprobación.

Por favor para aprobar, responder a este correo indicando si se encuentran de acuerdo con el contenido del documento.

Cordialmente

Adriana Marcela Zúñiga Blandón

Sede Centro Náutico Pesquero De Buenaventura -
Profesional G01

azunigab@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500 Ext:63220

Avenida Simón Bolivar Kilómetro 5

@SENAcomunica www.sena.edu.co

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Ayda Ruby Montaño Montaño

Centro Náutico Pesquero de Buenaventura - Contratista
amontano@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Avenida Simón Bolivar Kilómetro 5

@SENAcomunica www.sena.edu.co

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.