TURISMO Y DIVERSION

Registro Nacional de Turismo 6415

RUT 63.276216-8

Bucaramanga, Junio 02 de 2026

SEÑORES
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
E.S.M.

Cordial saludo: apreciados señores de acuerdo a su gentil petición le estamos haciendo llegar la cotización:
Servicio de transporte ida y regreso, alojamiento 4 noches 5 días alimentación completa, desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios

Cordialmente:

Raquel Dietes C

RAQUEL DIETES CADENA
NIT: 63276216-9
Dirección: BLV FONTANA 16 184CA G 13
Correo electrónico: playarumbas@hotmail.com

Información		Transporte requerido para el desarrollo de las visitas
Ficha	**3239544**	Salida: El Playón – Santa Marta **Día 1:** Hotel - Agrosavia Caribia Savia– Hotel **Día 2:** Hotel - Centro Acuícola Agroindustrial de Gaira - Hotel **Día 3:** Hotel - Centro Acuícola Agroindustrial de Gaira - Hotel **Día 4:** Hotel – fincas productoras de café vereda Minca - Hotel **Día 5:** Hotel - fincas productoras de Banano para exportación – área rural Santa Marta – Hotel Regreso: Santa Marta - El Playón, Santander
Destino	Santa Marta	
Programa de formación	Tecnólogo Gestión de la Producción Agrícola	
Aprendices hombre	11	
Aprendices mujeres	12	
Total aprendices	**23**	
Servidores públicos de la entidad	2	
Total participantes	**25**	
Fechas (susceptibles de modificación)	27, 28, 29, 30 y 31 de julio 2026	
Instructor a cargo	Jorge Eliécer Forero Sarmiento	
Ficha	**3293905**	Salida: El Playón – Santa Marta **Día 1:** Hotel - Agrosavia Caribia Savia– Hotel **Día 2:** Hotel - Centro Acuícola Agroindustrial de Gair a- Hotel **Día 3:** Hotel - Centro Acuícola Agroindustrial de Gaira - Hotel **Día 4:** Hotel - fincas productoras de Banano para exportación – área rural Santa Marta – Corregimiento Orihueca – Sevilla Zona Bananera - Hotel **Día 5** Hotel – fincas productoras de café vereda Minca - Hotel Regreso: Santa Marta - El Playón, Santander.
Destino	Santa Marta	
Programa de formación	Tecnólogo Gestión de la Producción Agrícola	
Aprendices hombre	12	
Aprendices mujeres	8	
Total aprendices	**20**	
Servidores públicos de la entidad	2	
Total participantes	**22**	
Fechas (susceptibles de modificación)	10, 11, 12, 13 y 14 de agosto 2026	
Instructor a cargo	Nestor Edsgardo Nieves Peña	
Ficha	**3387400**	Salida: El Playón – Medellín Día 1: San Roque Agro Savia el Nus – Hotel Día 2: Hotel - Estación Agraria Paysandú - Santa Helena - Hotel Día 3: Hotel - Central ganadera Cra 64c # 104-2 Zona industrial Medellín - Hotel Día 4: Hotel - Centro de los recursos naturales SENA La Salada, Caldas-Antioquia - Medellin área metropolitana - Hotel Día 5: Hotel - Centro de los recursos naturales SENA La Salada, Caldas Antioquia – Hotel Regreso: Medellín - El Playón, Santander.
Destino	Medellín	
Programa de formación	Tecnólogo Gestión de Empresas Pecuarias	
Aprendices hombre	10	
Aprendices mujeres	16	
Total aprendices	**26**	
Servidores públicos de la entidad	2	
Total participantes	**28**	
Fechas (susceptibles de modificación)	24, 25, 26, 27 y 28 de agosto 2026	
Instructor a cargo	Carlos Rafael Vargas Albarracin	

ITEM	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A CONTRATAR	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR TOTAL
1	**Prestación de servicios logísticos transporte:** El contratista deberá garantizar el servicio de transporte terrestre ida y regreso, desde el Centro de Atención al Sector Agropecuario C.A.S.A., ubicado en el municipio de El Playón (Santander), hasta la ciudad de destino, así como el transporte interno requerido para el desplazamiento entre los diferentes sitios de visita contemplados en el itinerario de la gira **(revisar cuadro información adicional).** Para la prestación del servicio, deberá disponer de un vehículo tipo bus con capacidad requerida, debidamente habilitado y en óptimas condiciones técnico-mecánicas, de seguridad y comodidad. sillas tipo poltronas reclinables, cinturones de seguridad, baño, aire acondicionado, panorámicos, LCD, Mp4 y DVD y T.V. pantalla de excelente resolución con el objetivo de brindar un desplazamiento agradable y seguro. Licencia de operador turístico.	Personas	75	28500000
2	**Prestación de servicios logísticos Hospedaje:** 4 noches de hospedaje en la ciudad de destino. Hotel clasificado mínimo 3 estrellas, ubicado estratégicamente al sitio de interés. En acomodación doble o triple, con aire acondicionado, baño privado y televisión, para los aprendices **(revisar cuadro información adiciona detalle mujeres y hombres).** En acomodación individual, con aire acondicionado, baño privado y televisión, para los dos acompañantes (servidores públicos de la entidad).	Personas	75	44925000
3	**Prestación de servicios logísticos Alimentación:** **Desayuno:** Deberá incluir como mínimo una (1) bebida caliente o fría (café, chocolate, leche, aromática, jugo o equivalente), una (1) porción de proteína (huevo en cualquiera de sus preparaciones, queso, jamón o equivalente), una (1) porción de carbohidrato (pan, arepa, tostadas o equivalente). Cinco (5) días.	Personas	75	27840000

	Almuerzo: Deberá incluir como mínimo una (1) porción de proteína (carne de res, pollo, cerdo, pescado o equivalente), una (1) porción de carbohidrato (arroz, pasta, papa, yuca, plátano o equivalente), una (1) porción de ensalada o verduras y una (1) bebida. Cinco (5) días. **Cena:** Deberá incluir como mínimo una (1) porción de proteína (carne de res, pollo, cerdo, pescado, huevo o equivalente), una (1) porción de carbohidrato (arroz, pasta, papa, yuca, plátano, arepa o equivalente) y una (1) bebida. Cinco (5) días. **Refrigerio:** El contratista deberá suministrar un (1) refrigerio por participante por cada día de ejecución de la gira técnica. Los refrigerios deberán ser variados durante la totalidad de la actividad y estar compuestos, como mínimo, por una (1) bebida (preferencia empacada), una (1) fruta y un (1) alimento sólido (sándwich, arepa rellena, pastel salado, croissant, producto de panadería empacado o equivalente). Cinco (5) días. Dos (2) refrigerios por jornada. **Hidratación**: Botella de agua 600ml. 1 diaria. Todos los alimentos suministrados deberán cumplir con condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, higiene y conservación, garantizando una alimentación balanceada y adecuada porción (adulto). El menú deberá ser presentado previamente para revisión y aprobación del instructor responsable y del acompañante designado. El almuerzo deberá ser suministrado en el lugar definido por el del instructor responsable y del acompañante designado, conforme a las visitas programada. El desayuno y la cena deberán ser suministrada dentro de las instalaciones del hotel o en su efecto en una distancia no mayor a 80 metros.			