CRONOGRAMA DE ENTREGA INICIAL CONTRATO DE SUMINISTROS CO1.PCCNTR.9533905 ELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, representado por CARLOS ANDRES DIAZ MESA SUBDIRECTOR DE CENTRO y DEICY BRAVO JOJOA

En concertación con el contratista LILLY HAIDY BALAGUERA RODRIGUEZ y el supervisor del contrato CO1.PCCNTR.9612721 de 2026 Sebastián Sepúlveda Duque se realiza el siguiente cronograma (TENIENDO COMO REFERENCIA EL ESTUDIO PREVIO DEL CONTRATO) para la gira técnica de la ficha 3325097 y 3169073 TECNOLOGIA EN ENTRENAMIENTO DEPORTIVO

NOMBRE	DETALLES
TRANSPORTE	Un (01) servicio de transporte terrestre en óptimas condiciones técnico-mecánicas y normativas, con capacidad mínima para 30 pasajeros, dotado de baño en adecuado estado de funcionamiento e higiene (incluyendo suministro permanente de papel higiénico y jabón antibacterial), aire acondicionado, televisión y sillas reclinables cómodas. El vehículo deberá cumplir con todos los requisitos establecidos para el transporte especial de pasajeros, conforme a lo dispuesto en el Decreto 1079 de 2015, Decreto 348 de 2015 y la Circular Externa No. 20261300000087 de 2026 del Ministerio de Transporte. **Las fechas del servicio serán DEL 17 AL 21 DE AGOSTO** El servicio deberá cubrir las siguientes rutas y desplazamientos: 1. Ruta principal: Apartadó – Medellin - Apartadó, con salida el día lunes y regreso el día sábado. 2. Desplazamientos internos: - Día 1: Salida hacia Medellín y acomodación hotel - Día 2: Visita institucional a INDEPORTES Antioquia (mañana) - Recorrido por escenarios deportivos: Unidad Deportiva Atanasio Girardot, pista de atletismo y coliseo Iván de Bedout (tarde) - Día 3: Visita a INDER Medellín (mañana) - Recorrido por escenarios deportivos del INDER Medellín y museo del deporte (tarde) - Día 4: Visita a la sede SENA El Pomar - Centro de servicios de Salud - Día 5: Visita a la sede deportiva del Atlético

	Nacional ubicada en Guarne - Día 6: Regreso hacia Apartadó En caso de presentarse algún imprevisto que afecte la continuidad del servicio, tales como daños del vehículo, fallas mecánicas, averías en el sistema de aire acondicionado, recalentamiento u otras situaciones similares, la empresa contratista deberá contar con un plan de contingencia que garantice la ejecución de las actividades programadas dentro de los tiempos establecidos. Adicionalmente, el servicio de transporte deberá incluir tarjeta de asistencia al viajero para cada participante, la cual contemple seguro de accidentes personales durante toda la gira, desde la salida hasta el retorno al lugar de origen, así como asistencia médica, traslados y demás coberturas incluidas.
HOSPEDAJE Y ALOJAMIENTO	**Servicio de alojamiento para veintiséis (26) personas en hotel,** ubicado en zona segura y central, cerca de la unidad deportiva Atanasio Girardot, que cuente con condiciones adecuadas de comodidad y confort. Las habitaciones deberán disponer de baño privado, camas individuales separadas por género (hombres y mujeres), ropa de cama limpia, toallas y acceso a internet inalámbrico (wifi). El alojamiento será en acomodación doble y tendrá una duración de cinco (5) noches. La distribución definitiva de habitaciones entre hombres y mujeres será definida previamente con el supervisor del contrato.
DESAYUNO	Desayuno tipo americano durante seis (6) días para veintiseis (26) aprendices. Cada desayuno deberá incluir como mínimo: * Porción de fruta fresca de 100 gramos. * Huevos preparados con aliños o al gusto, en porción de 200 gramos. * Quesito o queso, en porción de 50 gramos. * Patacones o arepa de maíz, en porción de 50 gramos. * Calentado, en porción de 150

	gramos. * Bebida caliente a elección entre café con leche o chocolate, presentada en vaso de 12 onzas. Los alimentos deberán ser preparados y suministrados en adecuadas condiciones de calidad, higiene e inocuidad, garantizando su correcta conservación y manipulación conforme a la normatividad sanitaria vigente.
REFRIGERIOS MAÑANA	Refrigerio individual compuesto por una de las siguientes opciones: panzerotti variado, pastel de pollo o sánduche gratinado, con un peso mínimo de 150 gramos. Acompañado de jugo en caja de 200 ml en sabores variados o gaseosa personal de 300 ml, debidamente sellada, en óptimas condiciones para el consumo y con fecha de vencimiento vigente al momento de la entrega. El producto deberá entregarse en empaque individual elaborado en material biodegradable o en alternativa amigable con el medio ambiente, tales como bolsa de papel u otro material similar, incluyendo su respectiva servilleta. Todos los alimentos deberán cumplir con condiciones adecuadas de calidad, higiene e inocuidad para el consumo humano.
ALMUERZO	Almuerzo compuesto como mínimo por: * Porción de proteína de 250 gramos correspondiente a carne de res, cerdo o pollo, según disponibilidad. * Arroz blanco en porción de 150 gramos. * Ensalada fresca en porción de 100 gramos. * Acompañamiento a elección entre patacones, tajada madura o papa a la francesa. * Sopa del día en porción de 300 gramos. * Bebida de 300 ml a elección entre limonada, jugo natural o gaseosa personal. Los alimentos deberán ser preparados y suministrados en adecuadas condiciones de calidad, higiene e inocuidad, garantizando el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y las condiciones óptimas para el consumo humano.

REGRIGERIOS TARDE	Refrigerio individual compuesto por pastel horneado con relleno de queso, carne, o pollo según disponibilidad, con un peso mínimo de 150 gramos, acompañado de jugo en caja de 200 ml en sabores variados o gaseosa personal de 300 ml, debidamente sellada, en óptimas condiciones para el consumo y con fecha de vencimiento vigente al momento de la entrega. El producto deberá entregarse en empaque individual elaborado en material biodegradable o en alternativa amigable con el medio ambiente, tales como bolsa de papel u otro material similar, incluyendo su respectiva servilleta. Todos los alimentos deberán cumplir con condiciones adecuadas de calidad, higiene e inocuidad para el consumo humano.
HIDRATACION	Botella o tarro de agua potable de 1 litro, debidamente sellado, en óptimas condiciones para el consumo humano y con fecha de vencimiento vigente al momento de la entrega. El producto deberá cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
CENA	Cena compuesta como mínimo por: * Porción de proteína de 250 gramos correspondiente a carne de res, cerdo o pechuga de pollo, según disponibilidad. * Arroz blanco en porción de 150 gramos. * Ensalada fresca en porción de 100 gramos. * Acompañamiento a elección entre patacones, tajada maduro o papa a la francesa. * Bebida de 300 ml a elección entre limonada, jugo natural o gaseosa personal. La cena deberá ser preparada y servida en adecuadas condiciones de calidad, higiene e inocuidad alimentaria, garantizando la correcta manipulación, conservación y presentación de los alimentos conforme a la normatividad sanitaria vigente. Los productos utilizados deberán ser frescos y aptos para el consumo humano.

	El servicio podrá ser prestado en restaurante, hotel o sitio dispuesto para tal fin, de acuerdo con la programación de actividades definida por el supervisor del contrato.

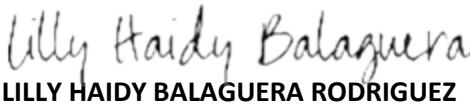
Nota: Para temas de tipo de transporte, tipo de alojamiento, transportes internos, alimentación (Desayuno – almuerzo – Cena – refrigerio e hidratación) se tendrán en cuenta las especificaciones técnicas del objeto a contratar

Se adjunta el listado de aprendices que viajaran en la gira técnica:

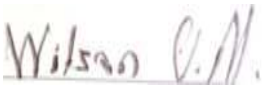
1	1001028064	JAVIER ALEXANDER	ARENAS POSSO
2	1027947994	ANDREA	DAVILA CORDOBA
3	1028026311	JULIAN ANDRES	ARIAS
4	1045493827	KEVIN ANDRES	ORTEGA MARMOLEJO
5	1045502787	LEINER FABIO	ZARATE VELASQUEZ
6	1045508427	HEIDI VIVIANA	VELEZ RAMIREZ
7	1045514614	YERALDIN	SARMIENTO QUIROZ
8	1045519051	YAMIT FARIT	RENTERIA SIBAJA
9	1112490487	CARLOS ANDRES	MOSQUERA PALACIOS
10	1152467012	DANIELA	MARSIGLIA ESTRADA
11	1193556632	WILLIAM ANDRES	FAJARDO AVILEZ
12	71983525	ALVARO ENRIQUE	PEREZ CORREA
13	8323829	WALBERTO	RESTREPO MORALES
14	8165954	ALBERTO ENRIQUE	CHARIS CEREN
15	CC 1032180850	VALERY ALEJANDRA	CORDOBA DAVID
16	CC 1027959252	LUIS MATEO	DIAZ PEREZ
17	CC 1027954596	MARIO JOSUE	CEBALLOS QUINTERO
18	CC 1032097754	JOSE MIGUEL	VAHOS AGUDELO
19	CC 1040763832	KEVIN DAVID	VALOYES CARRASCAL
20	TI 1028000354	FRANKLIN ALBERTO	GIRALDO PARAMO
21	CC 1128417165	LUIS MIGUEL	PINEDA MADRID
22	CC 1045499692	MARIANO DE JESUS	GALVIS ORTIZ
23	CC 1032180013	SANTIAGO	POSADA DELGADO
24	CC 1045491577	MAURICIO	RODRIGUEZ GARZON
25	CC 1032179681	MARIA JOSE	MENDOZA BAENA
26	CC 39424277	CARMEN ELIANA	CUESTA ARBOLEDA



SEBASTIAN SEPULVEDA DUQUE
Supervisor de contrato



LILLY HAIDY BALAGUERA RODRIGUEZ
NIT. 52822142-4
Representante Legal
comercializadoralhb@gmail.com



WILSON URRUTIA MOSQUERA
Instructor líder ficha 3169073 - 3325097