15-9551

Puerto Boyacá,

Doctora
Diana Yadira Castro Russi
Subdirectora
Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios
Sogamoso

Asunto: *Justificación de la necesidad para la contratación de: Contratar un operador logístico que preste los servicios de (Transporte, alimentación y alojamiento) para la realización de giras técnicas a los aprendices de los programas de Gestión de Recursos Naturales del Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios-CIAS*

Cordial saludo:

1. **JUSTIFICACION**:

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA tiene la responsabilidad de brindar formación profesional integral pertinente y de calidad, orientada al desarrollo de competencias laborales, técnicas, tecnológicas y sociales que contribuyan al desarrollo productivo, económico y ambiental del país.
En desarrollo de esta misión institucional, el Centro de Innovación Agroindustrial y de Servicios – CIAS tiene aprobadas para la vigencia 2026 una gira técnica dirigida a programa de formación titulada, la cual constituyen una estrategia pedagógica complementaria que permite fortalecer los resultados de aprendizaje mediante la observación, análisis e interacción directa con procesos productivos, tecnológicos, ambientales y empresariales desarrollados en escenarios reales de aprendizaje.

La realización de estas actividades permite a los aprendices contrastar los conocimientos adquiridos en los ambientes de formación con experiencias prácticas desarrolladas en empresas, centros especializados, organizaciones productivas y entidades de referencia nacional, fortaleciendo competencias asociadas a los programas de Gestión de Recursos Naturales.

Si bien el Centro dispone de ambientes de formación para el desarrollo de las actividades académicas, estos no permiten reproducir integralmente las condiciones técnicas, tecnológicas, operativas y empresariales presentes en los escenarios objeto de visita, por lo que resulta necesario complementar el proceso formativo mediante experiencias en contexto real que fortalezcan la pertinencia, calidad y actualización tecnológica de la formación profesional integral.

Asimismo, esta se encuentra alineada con los lineamientos institucionales del SENA, el Plan Estratégico Institucional 2023-2026 "Sembrando el Cambio: por la Inclusión, la Sostenibilidad y la Seguridad Humana" y el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida", especialmente en los componentes relacionados con el fortalecimiento del talento humano, la innovación, la sostenibilidad, la productividad y el desarrollo territorial.

Teniendo en cuenta que el lugar de destino se encuentran fuera del área de influencia del Centro y que el cumplimiento de las agendas académicas aprobadas requiere desplazamientos, permanencia y desarrollo de actividades durante varios días, se hace necesario contratar los servicios de transporte terrestre, alojamiento, alimentación y demás requerimientos logísticos asociados, garantizando condiciones adecuadas de seguridad, bienestar y permanencia para los aprendices e instructores acompañantes, así como el cumplimiento efectivo de los objetivos pedagógicos establecidos.

En consecuencia, se requiere adelantar el presente proceso contractual con el fin de garantizar la ejecución de la gira técnica aprobada para la vigencia 2026, contribuyendo al fortalecimiento de los resultados de aprendizaje, la calidad de la formación profesional integral y la articulación efectiva entre el proceso formativo y los sectores productivos objeto de estudio.

2. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**:

Especificaciones técnicas esenciales: Los elementos a contratar deben cumplir las siguientes especificaciones técnicas mínimas:

1. INFORMACIÓN GENERAL

- Programa: Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales
- Ficha: 3311390
- Número de aprendices: 31
- Duración: 3 días
- Destino: Centro Agropecuario La Granja – Espinal, Tolima

2. REQUERIMIENTOS LOGÍSTICOS

- **TRANSPORTE – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Objeto del servicio: Prestación del servicio de transporte terrestre especial para el desplazamiento de 31 aprendices y equipo acompañante desde Puerto Boyacá hacia el municipio de El Espinal (Tolima) y su respectivo retorno, incluyendo movilidad interna durante la ejecución de la gira técnica.

- **ALIMENTACIÓN – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Objeto del servicio

Suministro de alimentación completa para los aprendices durante los tres (3) días de la gira técnica, garantizando condiciones nutricionales adecuadas, pertinencia cultural y cumplimiento de normas sanitarias.

- **ALOJAMIENTO – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Objeto del servicio

Prestación del servicio de alojamiento para los aprendices durante los tres días de la gira técnica, garantizando condiciones dignas, seguras y adecuadas

DIAS	ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
PARA 3 DIAS	**Transporte** terrestre para 31 aprendices en bus desde Puerto Boyacá- Espinal Tolima (centro de formación)- Hotel seleccionado. Regreso Puerto Boyacá	Vehículo tipo bus o buseta. Capacidad y tipo de vehículo: Vehículo tipo bus o buseta, Capacidad mínima: 35 pasajeros ,Sillas reclinables en buen estado. Condiciones técnicas obligatorias: Aire acondicionado funcional, Cinturones de seguridad en todos los puestos, SOAT vigente, Revisión técnico-mecánica vigente, Seguro contractual y extracontractual, Botiquín de primeros auxilios, Extintor vigente, Sistema de monitoreo (GPS recomendado). Talento humano: 1 conductor principal, 1 conductor relevo, Licencia categoría C2 o superior, Experiencia mínima de 3 años Servicios incluidos: Combustible, Peajes, Viáticos de conductores, Parqueaderos, Disponibilidad del vehículo durante toda la gira Cobertura del servicio: Trayecto ida y regreso ,Traslados internos (centro de formación – hospedaje – prácticas)	VIAJE GLOBAL	1

PARA 3 DIAS	**Desayuno**	Opción tradicional Bebida caliente (250 ml) Huevo (100 g) o queso (50 g) Arepa (100 g) o pan (80 g) Fruta (120 g) Opción (OBLIGATORIA – mínimo 1 día) Tamal tolimense Peso: 400–500 g Contenido: arroz, pollo (100 g), cerdo (80 g), masa de maíz Bebida caliente: 250 ml El proveedor debe cumplir: Resolución 2674 de 2013 (BPM), Manipulación certificada, Transporte higiénico, Preparación fresca Consideraciones especiales: Opción vegetariana (mínimo 2 aprendices estimados), Control de alergias (lácteos, gluten), Hidratación permanente (agua potable disponible).	UNIDAD	93
PARA 3 DIAS	**Almuerzo**	Estructura base Proteína: 150–180 g Arroz: 120 g Acompañante: 100 g Ensalada: 80 g Jugo: 300 ml Opción regional (OBLIGATORIA – mínimo 1 día) Lechona tolimense Porción: 300–350 g Acompañante: arepa (80 g) Jugo: 300 ml Otros menús Pollo sudado Carne a la plancha Tilapia (producto regional) El proveedor debe cumplir: Resolución 2674 de 2013 (BPM), Manipulación certificada, Transporte higiénico, Preparación fresca Consideraciones especiales: Opción vegetariana (mínimo 2 aprendices estimados), Control de alergias (lácteos, gluten), Hidratación permanente (agua potable disponible)	UNIDAD	93
PARA 3 DIAS	**Refrigerio en la mañana y en la tarde**	Incluye bebida (250 ml) + sólido: Sándwich de pollo desmechado (pan 60 g + pollo 60 g + aderezo 10 g) Sándwich de jamón (40 g) y queso (30 g) Arepa con queso (100 g + 40 g) Empanada (100 g) El proveedor debe cumplir: Resolución 2674 de 2013 (BPM), Manipulación certificada, Transporte higiénico, Preparación fresca Consideraciones especiales: Opción vegetariana (mínimo 2 aprendices estimados), Control de alergias (lácteos, gluten), Hidratación permanente (agua potable disponible)	MAÑANA Y TARDE	186

PARA 3 DIAS	**Cena**	Proteína: 100–120 g Carbohidrato: 80–100 g Bebida caliente Opciones: Arroz + pollo, Arepa + huevo, Caldo + arepa. El proveedor debe cumplir: Resolución 2674 de 2013 (BPM), Manipulación certificada, Transporte higiénico, Preparación fresca Consideraciones especiales: Opción vegetariana (mínimo 2 aprendices estimados), Control de alergias (lácteos, gluten), Hidratación permanente (agua potable disponible)	UNIDAD	93
PARA 2 DIAS	**Alojamiento** en acomodación triple durante la noche, teniendo en cuenta que se deben acomodar por géneros.	Hotel, hostal o residencia turística, Habitaciones múltiples (3–5 personas) o dobles. Capacidad requerida: 31 aprendices Tipo de alojamiento: Hotel, hostal o residencia turística, Habitaciones múltiples (3–5 personas) o dobles El proveedor deberá garantizar: Camas independientes en buen estado, Baños funcionales, Agua potable permanente, Ventilación o aire acondicionado, Seguridad 24 horas, Ubicación cercana al centro de formación, Servicios incluidos, Ropa de cama, Toallas, Aseo diario, Recepción, Distribución estimada 6 a 8 habitaciones múltiples El contratista deberá garantizar: Cumplimiento de normativa vigente, Continuidad del servicio durante toda la gira, Calidad en la prestación, Soportes de ejecución (listas, facturación, evidencias)	UNIDAD	62

**Se adjunta ficha técnica del servicio requerido

3. VALOR TOTAL DEL PROCESO DE SELECCIÓN:

De conformidad con El presupuesto destinado por la entidad estatal para la presente contratación es por la suma de VEINTIDOS MILLONES DOSCIENTOS VEINTINUEVE MIL PESOS MCTE ($22.229.000) incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) y/o Imp consumo, cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

Este valor es resultado del estudio de mercado que se adjunta al presente documento.

PLAZO DE EJECUCIÓN Y LUGAR O LUGARES DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato será hasta de TREINTA (30) DÍAS CALENDARIO contado a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato/aceptación de la oferta (entiéndase registro presupuestal y aprobación de la garantía única).

Estructurador técnico



Eliana Marcela Tunarrosa Echeverri
Componente técnico

DIAS	ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	MYS SUAMOX	CUMPLIENDO SUEÑOS	VALOR PROMEDIO	VALOR TOTAL
3 DIAS	**Transporte** terrestre para 31 aprendices en bus desde Puerto Boyaca- Espinal Tolima (centro de formacion)- Hotel seleccionado. Regreso Puerto Boyaca	Vehículo tipo bus o buseta. Capacidad y tipo de vehículo: Vehículo tipo bus o buseta, Capacidad mínima: 35 pasajeros ,Sillas reclinables en buen estado. Condiciones técnicas obligatorias: Aire acondicionado funcional, Cinturones de seguridad en todos los puestos, SOAT vigente, Revisión técnico-mecánica vigente, Seguro contractual y extracontractual, Botiquín de primeros auxilios, Extintor vigente, Sistema de monitoreo (GPS recomendado). Talento humano: 1 conductor principal, 1 conductor relevo, Licencia categoría C2 o superior, Experiencia mínima de 3 años Servicios incluidos: Combustible, Peajes, Viáticos de conductores, Parqueaderos, Disponibilidad del vehículo durante toda la gira Cobertura del servicio: Trayecto ida y regreso ,Traslados internos (centro de formación – hospedaje – prácticas)	VIAJE GLOBAL	1	$ 8.657.000	$ 8.800.000	$ 8.728.500	$ 8.728.500
3 DIAS	**Desayuno**	Opción tradicional Bebida caliente (250 ml) Huevo (100 g) o queso (50 g) Arepa (100 g) o pan (80 g) Fruta (120 g) Opción (OBLIGATORIA – mínimo 1 día) Tamal tolimense Peso: 400–500 g Contenido: arroz, pollo (100 g), cerdo (80 g), masa de maíz Bebida caliente: 250 ml El proveedor debe cumplir: Resolución 2674 de 2013 (BPM), Manipulación certificada,Transporte higiénico, Preparación fresca Consideraciones especiales: Opción vegetariana (mínimo 2 aprendices estimados), Control de alergias (lácteos,	UNIDAD	93	$ 11.000,00	$ 15.000,00	$ 13.000	$ 1.209.000

		gluten), Hidratación permanente (agua potable disponible).						
PARA 3 DIAS	**Almuerzo**	Estructura base Proteína: 150–180 g Arroz: 120 g Acompañante: 100 g Ensalada: 80 g Jugo: 300 ml Opción regional (OBLIGATORIA – mínimo 1 día) Lechona tolimense Porción: 300–350 g Acompañante: arepa (80 g) Jugo: 300 ml Otros menús Pollo sudado Carne a la plancha Tilapia (producto regional) El proveedor debe cumplir: Resolución 2674 de 2013 (BPM), Manipulación certificada, Transporte higiénico, Preparación fresca Consideraciones especiales: Opción vegetariana (mínimo 2 aprendices estimados), Control de alergias (lácteos, gluten), Hidratación permanente (agua potable disponible)	UNIDAD	93	$ 31.800,00	$ 30.000,00	$ 30.900	$ 2.873.700
PARA 3 DIAS	**Refrigerio en la mañana y en la tarde**	Incluye bebida (250 ml) + sólido: Sándwich de pollo desmechado (pan 60 g + pollo 60 g + aderezo 10 g) Sándwich de jamón (40 g) y queso (30 g) Arepa con queso (100 g + 40 g) Empanada (100 g) El proveedor debe cumplir: Resolución 2674 de 2013 (BPM), Manipulación certificada, Transporte higiénico, Preparación fresca Consideraciones especiales: Opción vegetariana (mínimo 2 aprendices estimados), Control de alergias (lácteos, gluten), Hidratación permanente (agua potable disponible)	MAÑANA Y TARDE	186	$ 9.600,00	$ 9.000,00	$ 9.300	$ 1.729.800

PARA 3 DIAS	**Cena**	Proteína: 100–120 g Carbohidrato: 80–100 g Bebida caliente Opciones: Arroz + pollo, Arepa + huevo, Caldo + arepa. El proveedor debe cumplir: Resolución 2674 de 2013 (BPM), Manipulación certificada, Transporte higiénico, Preparación fresca Consideraciones especiales: Opción vegetariana (mínimo 2 aprendices estimados), Control de alergias (lácteos, gluten), Hidratación permanente (agua potable disponible)	UNIDAD	93	$ 28.000,00	$ 22.000,00	$ 25.000	$ 2.325.000
PARA 2 DIAS	**Alojamiento** en acomodación triple durante la noche, teniendo en cuenta que se deben acomodar por generos.	Hotel, hostal o residencia turística, Habitaciones múltiples (3–5 personas) o dobles. Capacidad requerida: 31 aprendices Tipo de alojamiento: Hotel, hostal o residencia turística, Habitaciones múltiples (3–5 personas) o dobles El proveedor deberá garantizar: Camas independientes en buen estado, Baños funcionales, Agua potable permanente, Ventilación o aire acondicionado, Seguridad 24 horas, Ubicación cercana al centro de formación, Servicios incluidos, Ropa de cama, Toallas, Aseo diario, Recepción, Distribución estimada 6 a 8 habitaciones múltiples El contratista deberá garantizar: Cumplimiento de normativa vigente, Continuidad del servicio durante toda la gira, Calidad en la prestación, Soportes de ejecución (listas, facturación, evidencias)	UNIDAD	62	$ 90.000,00	$ 83.000,00	$ 86.500	$ 5.363.000
							Valor total	**$ 22.229.000**