FICHA TÉCNICA – REQUERIMIENTOS LOGÍSTICOS GIRA TÉCNICA

Centro de Innovación Agroindustrial y de Servicios – Regional Boyacá

- Transporte para 31 aprendices, incluyendo todas las condiciones técnicas requeridas (capacidad, aire acondicionado, seguridad, entre otros).
- Alimentación completa durante los días de la gira (desayuno, almuerzo, cena y dos refrigerios), especificando tipos de alimentos y cantidades.
- Hospedaje para los 31 aprendices, garantizando condiciones adecuadas.
- Lugares a visitar, teniendo en cuenta que deben ser centros de formación o espacios pertinentes para el desarrollo de las competencias.

---

1. INFORMACIÓN GENERAL

- **Programa:** Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales
- **Ficha:** 3311390
- **Número de aprendices:** 31
- **Duración:** 3 días
- **Fechas:** 19 al 21 de agosto de 2026
- **Destino:** Centro Agropecuario La Granja – Espinal, Tolima

---

2. REQUERIMIENTOS LOGÍSTICOS

2.1 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.

Capacidad y tipo de vehículo

- Vehículo tipo bus o buseta
- Capacidad mínima: 35 pasajeros
- Sillas reclinables en buen estado

Condiciones técnicas obligatorias

El proveedor deberá garantizar:

- 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)

2.2 ALIMENTACIÓN – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS
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.

Cantidad del servicio

- 31 aprendices × 3 días × 5 servicios diarios

Distribución diaria
Cada aprendiz recibirá:

- Desayuno
- Refrigerio mañana
- Almuerzo
- Refrigerio tarde
- Cena

Estructura nutricional

- Carbohidratos: 50–55%
- Proteína: 15–20%
- Grasas: 25–30%

◇ **MENÚ TÉCNICO DEFINIDO (CON PERTINENCIA REGIONAL)**

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 regional (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

REFRIGERIO MAÑANA

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)

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)

REFRIGERIO TARDE

- Bebida: 250 ml
- Opciones:
    - Yogurt + granola
    - Jugo + pan
    - Fruta + galleta

CENA (LIVIANA)

- Proteína: 100–120 g
- Carbohidrato: 80–100 g
- Bebida caliente

Opciones:

- Arroz + pollo
- Arepa + huevo
- Pan + atún
- Caldo + arepa

Condiciones del servicio
El proveedor debe cumplir:

- Resolución 2674 de 2013 (BPM)
- Manipulación certificada
- Transporte higiénico
- Preparación fresca

Consideraciones especiales

- Alternativa sin cerdo
- Opción vegetariana (mínimo 2 aprendices estimados)
- Control de alergias (lácteos, gluten)
- Hidratación permanente (agua potable disponible)

- **2.3 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.

Capacidad requerida

- 31 aprendices

Tipo de alojamiento

- Hotel, hostal o residencia turística
- Habitaciones múltiples (3–5 personas) o dobles

Condiciones mínimas obligatorias
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

3. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO
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)