	ESTUDIO PREVIO	Código: GC-F003 Versión: 011 Fecha: ENERO 2021

Capítulo I: Información general	
Fecha de elaboración:	25 de octubre de 2021
Responsable:	Manuel Sandoval Villamizar
Cargo:	Secretario de Desarrollo Económico
Dependencia:	Secretaría de Desarrollo Económico
Modalidad de selección	Contratación directa
Tipología contractual	Contrato de Prestación de Servicios Profesionales
Capítulo II: Plan de Desarrollo Municipal	
Línea estratégica	4. Avancemos en Desarrollo Económico e Institucional
Dimensión	11.Trabajemos en Desarrollo Económico
Programa	2502 productividad y competitividad
Meta de Cuatrienio	4 capacitaciones realizadas
Código BPIN:	2020258170005 incremento de la competitividad del sector turístico del municipio de Tocancipá
Capítulo III: Descripción técnica	
Descripción de la necesidad	

En atención a lo dispuesto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015, en donde se establece la obligación a cargo de las Entidades Estatales de realizar los estudios y documentos previos a la apertura de los procesos de selección o a la firma del contrato, el Municipio de Tocancipá realizó el presente documento, que servirá de soporte para elaborar el contrato de prestación de servicios que se pretende celebrar. A continuación, se expone de forma sucinta la necesidad que la Entidad pretende satisfacer.

La actividad turística se ha convertido en un sector importante que dinamiza la economía nacional y local, contando con un aumento significativo de la actividad turística en el municipio de Tocancipá, tanto en el número de visitantes, como en las unidades productivas del sector turístico en empresas y emprendimientos. Sin embargo, se encuentra que existe un desconocimiento generalizado en los prestadores de servicios en cuanto a temáticas y lineamientos de importancia, teniendo en cuenta que el turismo demanda cada vez servicios más dinámicos, digitales y de personal cualificado de acuerdo con los nuevos estándares de mercado.

En consecuencia, la capacitación permite contribuir a mejorar la cualificación del personal que trabaja en el sector turístico en aras de continuar con una buena atención de calidad y competitividad para turistas nacionales e internacionales.

Por otra parte, la pandemia ha generado nuevas realidades y dinámicas en torno a las prácticas turísticas, que han afectado ineludiblemente el sector turístico impactado a la cadena de valor turística y todo el sistema que la conforma principalmente a los pequeños empresarios, pero ha generado también nuevas oportunidades de innovación, creación, transformación y fortalecimiento, donde la capacitación hace parte de estas estrategias de reactivación consciente que pretende brindar herramientas a los empresarios y emprendedores para escalar y tomar acciones que consoliden y robustezcan sus unidades productivas.

En este sentido, es vital generar mediante programas de capacitación, productividad y competitividad del sector turístico, tres líneas de acción, las cuales son: formación ejecutiva, operativa y técnica de forma presencial, virtual y práctica, fortaleciendo así la cadena de valor para que el municipio pueda posicionar su oferta como un destino regional y nacional.

La Constitución Política dicta en el Artículo 54. "Que es obligación del Estado y de los empleadores ofrecer formación y habilitación profesional y técnica a quienes lo requieran" y en el Artículo 67. Establece que "La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social: con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura".

En el "Plan de desarrollo Nacional 2018-2022 Pacto por Colombia, pacto por la equidad" el turismo aparece como unas de las líneas estratégicas del apartado del "Pacto por el emprendimiento, la formalización y la productividad" convirtiéndose en uno de los reglones más importantes, donde se espera poder ser competitivos a nivel internacional siendo un país de clase mundial mediante el empoderamiento de la cadena de valor turístico y el fortalecimiento de los destinos turísticos. Emitiendo de esta manera "El plan sectorial de turismo 2018-2022 Turismo, el propósito que nos une"

Este plan enfatiza en el "Fortalecimiento del capital humano para la competitividad del turismo" teniendo como objetivo "Fortalecer la educación, formación, capacitación y vinculación del talento humano que requiere la actividad turística en Colombia, con altos estándares de calidad y competencia. Recociendo que la calidad de la prestación de los servicios turísticos de los territorios depende de los procesos de formación cualificadas de las personas y/o empresas del sector acorde con las necesidades del mercado, la región y nuevas tendencias tecnológicas.

Finalmente, en el Plan de Desarrollo Municipal TOCANCIPÁ TRABAJAMOS PARA TI 2020 – 2023 aprobado mediante Acuerdo Municipal 04 del 2020, en la Dimensión Trabajemos en Desarrollo Económico, se encuentra el programa Productividad y Competitividad; el cual, tiene como una de sus metas del cuatrienio la "capacitación turística", producto que fue incluido en el proyecto de inversión "INCREMENTO DE LA COMPETITIVIDAD DEL

SECTOR TURÍSTICO EN EL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ" con código BPIN 2020258170005.

Líneas estratégicas
4. Avancemos en Desarrollo Económico e Institucional

Dimensión
11. Trabajemos en Desarrollo Económico

Programas presupuestales
2502 productividad y competitividad

Proyecto BPIN
2020258170005 incremento de la competitividad del sector turístico del municipio de Tocancipá

Indicador de producto:
250203001 servicio de educación informal en asuntos turísticos

Actividad:
Servicio de capacitación de actores del turismo en diferentes competencias.

Siendo así, se adelantará esta contratación con una institución educativa para desarrollar los procesos de formación turística y la generación de las capacidades técnicas, orientado a mejorar la calidad del servicio turístico local con la realización de dos Diplomados certificados por dicha entidad, que se realizaran con los prestadores de servicios turísticos y empresarios o emprendedores del sector gastronómico, los cuales en diferentes reuniones y espacios como el consejo de operadores turísticos han manifestado interés en poder adquirir mayor conocimiento en el campo de sus labores desempeñadas, ya que en las visitas técnicas y en las asesorías turísticas realizadas desde el área de turismo de la Secretaría de Desarrollo Económico, se ha identificado un desconocimiento general de los empresarios y emprendedores frente a los conceptos, funcionamiento, implicaciones, normatividad y beneficios que tiene el sector del turismo.

Por las razones anteriormente expuestas se evidencia la necesidad dentro de las actividades que desarrolla la Secretaría de Desarrollo Económico en el área de turismo se realice el contrato con objeto: **"PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA EL PROGRAMA DE CAPACITACION Y EDUCACION INFORMAL DIRIGIDO A LOS PRESTADORES DE SERVICIOS TURISTICOS, EMPRENDEDORES Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DEL TURISMO EN EL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ."** dando

cumplimiento a los lineamientos establecidos normativamente a nivel nacional y local con el Plan de Desarrollo Municipal.

Fundamentos jurídicos de la modalidad de selección

De acuerdo con el literal h) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, las Entidades Estatales pueden contratar bajo la modalidad de contratación directa la prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión con la persona natural o jurídica que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato, siempre y cuando la Entidad Estatal verifique la idoneidad o experiencia requerida y relacionada con el área de que se trate.

Según el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, los servicios profesionales y de apoyo a la gestión corresponden a aquellos de naturaleza intelectual diferentes a los de consultoría que se derivan del cumplimiento de las funciones de la Entidad Estatal, así como los relacionados con actividades operativas, logísticas, o asistenciales.

Por lo anterior, teniendo en cuenta el objeto y alcance del contrato de prestación de servicios que se pretende celebrar, y como quiera que los servicios requeridos son diferentes a los de consultoría, la modalidad de selección correspondiente es la contratación directa, de conformidad con los fundamentos jurídicos anteriormente expuestos.

Objeto contractual

PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA EL PROGRAMA DE CAPACITACION Y EDUCACION INFORMAL DIRIGIDO A LOS PRESTADORES DE SERVICIOS TURISTICOS, EMPRENDEDORES Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DEL TURISMO EN EL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ."

Especificaciones técnicas del objeto a contratar

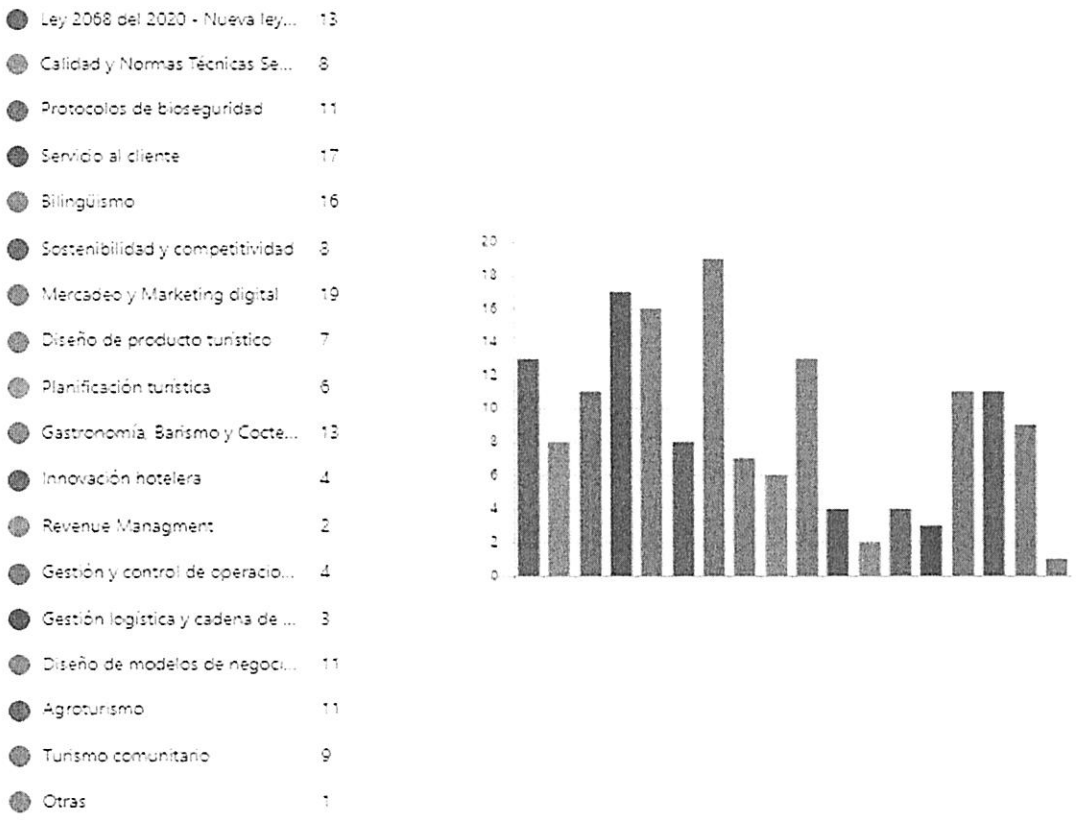
1.El alcance del contrato que se pretende realizar comprende por una parte de un diplomado en **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"** dirigido a veinticinco (25) máximo a treinta y cinco (35) prestadores de servicios turísticos y servicios complementarios del municipio de Tocancipá, por otra parte, un diplomado en **"Cocina Tradicional Colombiana"** dirigido a los quince (15) ganadores de la Feria Gastronómica.

2. El Diplomado en **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"** se realizará para un grupo mínimo de veinticinco (25) personas y máximo treinta y cinco (35) personas entre prestadores de servicios turísticos, servicios complementarios y emprendedores asociados a la actividad turística.

Durante el primer semestre del año 2021 se realizó un diagnóstico sectorial para determinar los contenidos de la primera fase del Plan de Capacitación con los prestadores de servicios turísticos del municipio; mediante la aplicación de una encuesta virtual realizada el 5 de mayo en la que se plantea un listado de 17 temas de formación, para que ellos seleccionaran los que consideraran de su mayor interés con el propósito de fortalecer competencias y habilidades empresariales.

A continuación, se presenta el resultado de la encuesta aplicada a 35 empresarios y emprendedores del sector:

	ESTUDIO PREVIO	Código: GC-F003 Versión: 011 Fecha: ENERO 2021



El formulario fue contestado por 35 representantes de empresas y emprendedores; 4 de los cuales contestaron dos veces el formulario, para un total de 39 respuestas. La pregunta relacionada con las temáticas de capacitación tenía la opción de seleccionar más de un tema, por lo cual se registra un total de 163 votos en los temas planteados.

Presentamos cuadro resumen de los 10 temas más votados:

N. PUESTO	TEMA DE CAPACITACIÓN	N. DE VOTOS
1	Mercadeo y Marketing digital	19
2	Servicio al cliente	17
3	Bilingüismo	16
4	Ley 2068 del 2020 - Nueva ley de turismo	13
5	Gastronomía, Barismo y Coctelería	13
6	Protocolos de bioseguridad	11
7	Diseño de modelos de negocios en turismo	11
8	Agroturismo	11
9	Turismo comunitario	9
10	Calidad y Normas Técnicas Sectoriales	8

	ESTUDIO PREVIO	Código: GC-F003 Versión: 011 Fecha: ENERO 2021

A partir de los resultados obtenidos se definieron los contenidos principales del diplomado objeto de la presente contratación.

Por otra parte, en las reuniones con cada subsector se ha planteado en diferentes ocasiones la necesidad de formación mediante cursos, talleres o diplomados en temas enfocados en las necesidades específicas de la cadena de valor del turismo (agencias, operadores, guías, transporte, alojamiento, gastronomía, atractivos y servicios auxiliares) dictadas por entidades acreditadas en la materia, para fortalecer su gestión empresarial y aportar a la competitividad del sector a nivel local.

Para determinar el número de cupos de la formación se consideró el grupo focal de interés; del cual, relacionamos el listado por empresas con domicilio en el municipio de Tocancipá y Registro Nacional de Turismo activo, emprendedores y unidades de negocios inscritos en el área de Turismo de la Secretaría de Desarrollo Económico que están vinculados al programa de fortalecimiento y formalización. En total se relacionan 35 empresas cada una de las cuales tendría la posibilidad de acceder a un cupo del diplomado.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	SERVICIO	REPRESENTANTE LEGAL	RNT/NIT/DI	CORREO ELECTRONICO	Nº DE CUPOS
HOTEL POP ART	ALOJAMIENTO	Andrés Rincón Rodríguez	RNT 45862	a.rincon@3chotels.com	1
HOTEL COREST	ALOJAMIENTO	Adolfo Cortes	RNT 34600	adolfo.cortes8@gmail.com	1
HOTEL TOCANCIPÁ	ALOJAMIENTO	Ferney León Martínez	RNT 30716	fermanti@hotmail.com	1
HOSPEDAJE AUTOPISTA NORTE	ALOJAMIENTO	Diomedes Martínez	RNT 49700	deasanchez366@gmail.com	1
HOTEL ALA PICO	ALOJAMIENTO	Andrea Segura	RNT 34306	ansega87@gmail.com	1
HOSPEDAJE SANTA ROSA	ALOJAMIENTO	José del Carmen Ramírez	RNT 34547	juancarg17@hotmail.com	1
GLAMPING CUMBRE GLAMP	ALOJAMIENTO	Arturo Rodríguez	RNT 84069	rodriguezlau19@gmail.com	1
GLAMPING: FINCA SAN GREGORIO	ALOJAMIENTO	Oscar Javier Doncel	RNT 96231	odoncel@gmail.com	2
EL CHALET DE EL REFUGIO DE LA LOMA	ALOJAMIENTO	Camila Arango Gómez	CC 39774575	carangomez09@gmail.com	1
CABAÑA DONDE ADOLFO	GASTRONOMIA	Adolfo López Salinas	CC 19223736	adolfolopezsalinas@gmail.com	1

AVENTURA OUTDOORS	AGENCIA DE VIAJES OPERADORA	Judith Serrano	RNT 42191	yudi-serrano@hotmail.com	1
TYHYKY SAS	AGENCIA DE VIAJES OPERADORA	Stiven Londoño Davila	RNT 102065	Kchescaches@gmail.com	1
ECOFAUNA	AGENCIA DE VIAJES OPERADORA	Pascual Lamprea	RNT 89517	turecofauna@gmail.com	1
TURISMO POR NATURALEZA	AGENCIA DE VIAJES OPERADORA	Luis Felipe Villada Garzón	RNT 73734	turismopornaturaleza.col@gmail.com	1
D'TURISMO TOURS TOCANCIPÁ	AGENCIA DE VIAJES OPERADORA	Eliana María Henao Bermúdez	RNT 89171	elimaria73@yahoo.com	1
PARAPENTE EL DORADO	AGENCIA DE VIAJES OPERADORA	Manuel Alexander Castañeda Rodríguez	RNT 58954	parapenteguatavita@hotmail.com	1
WINTATA ORGANIZACIÓN TURITICA Y CULTURAL	AGENCIA DE VIAJES OPERADORA	Juan Camilo León	RNT 91159	wintata.turismoycultura@gmail.com	1
BUENAVISTA NATURAL PARK	ALOJAMIENTO	Maritza Milena Velandia Arévalo	CC 20499934	buenavistanaturalpark@gmail.com	1
GEA HERBAL	ARTESANIAS	Sonia Patricia Pérez Rojas	NIT 53077311-1	soniapperez85@gmail.com	1
FINCAN SAN ANTONIO		Mariela Peña Jiménez	CC 20576612	mayye219@hotmail.com	1
CASA DE SANACIÓN ANCESTRAL CONEXIÓN	ARTESANIAS	Jhon James Murillo García	CC 10280429	jjames68@hotmail.com	1
GALERIA DE ARTE WORKA	ARTESANIAS	Martha Elizabeth Goldstein	CC 41463361	megold107@hotmail.com	1
BRAVE WALKERS	AGENCIA DE VIAJES OPERADORA	Jeisson Alexander Ramírez Montero	RNT 103464	jeissonpenuelista@gmail.com	1
EL ESTABLO CLUB & RESTAURANTE	RESTAURANTE	Carlos Rodríguez	NIT 900441391-1	tuestablo@gmail.com	2

LUCHINI 1945	RESTAURANTE	Luis Mauricio Pérez	CC 456067	luchopg@gmail.com	1
VIKINGOS	RESTAURANTE	Olga Patricia Rojas	CC 3210537	olpatrora1502@gmail.com	1
THE FIRST FOOD & BREAK LUNCH	RESTAURANTE	María Alexandra Gómez Rojas	NIT 900788805 - 9	algoro61@gmail.com	1
LA CASONA	RESTAURANTE	Mónica Navas Gutiérrez	CC 51551631	valerycortes65@gmail.com	1
TOCAN PIZZA	RESTAURANTE	Francisco Antonio Mejía	CC 20760140	sofival83@hotmail.com	1
FUNDACIÓN PARQUE JAIME DUQUE	Parque Temático	Fabian Enciso Bohórquez	RNT 84178	fenciso@parquejaimeduque.com.co	1
MUSEO DE MOTOS PISTA EL RETO KTM	Atractivo turístico	Andrés Mejía	NIT 900860694-5	pistatodoterrenotrack@hotmail.co	1
MUSEO AEROESPACIAL	Atractivo turístico	Mayor Yesid Peña	NIT 899999102	yesid.pena@fac.ml.co	1
AUTODROMO DE TOCANCIPÁ	Atractivo turístico	Alberto Ortiz	NIT 860500634-5	administración@autodromos.com	1
ARTOCA	Asociación de Artesanos de Tocancipá	Teofilde Padilla Quiroga	NIT 900771477-1	carmenzamartinez51@gmail.com	1
RESTAURANTE LAS VIOLETAS	RESTAURANTE	Alfonzo Chitiva	NIT 832005245-9	info@restaurantelasvioletas.com	1

3.El Diplomado en **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"** deberá contar con una formación de 80 horas, la institución educativa deberá certificar a cada participante aprobado.

4.La institución educativa emitirá el certificado del diplomado denominado **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"** para cada participante que cumpla como mínimo el 75% de asistencia mínima a la formación.

5.El Diplomado deberá ser teórico-práctico, en donde parte del componente teórico se dictará de manera remota-virtual y corresponderá al 38% es decir 30 horas, y el otro 62% equivalente a 50 horas será dictado de manera presencial, donde 34 horas serán vistas en aulas de la institución educativa y en el municipio y 16 horas que corresponden a 2 salidas experienciales.

6.La realización de las 2 salidas prácticas experienciales que se encuentran dentro del componente presencial, deberán ser de 8 horas cada una.

CATEDRA	DURACIÓN	FORMA	POBLACIÓN
Ejes temáticos (Teóricos)	38% correspondiente a 30 horas catedra	Remoto- Virtual	Todos los PST, proyectos y complementarios.
Ejes temáticos Específicos (Teóricos)	42.16% correspondiente a 34 horas teórico-practicas.	Presencial: *Tres (3) clases en la Institución Educativa; una clase de 8 horas y dos clases de 7 horas. *Dos (2) clases en Tocancipá de 6 horas cada clase.	Todos los PST, proyectos y complementarios.
Salidas experienciales	19.84% 16 horas Cada salida de 8 horas	Salidas Experienciales a (2) dos destinos turísticos, para conocimiento de experiencias exitosas (Fam Trip) que agrupen las temáticas vistas y pongan en práctica los conocimientos adquiridos.	Todos los PST, proyectos y complementarios.

7. En total serán cinco (5) cátedras presenciales; dos (2) de las cátedras presenciales se realizarán en instalaciones proporcionadas por la Alcaldía municipal y tres (3) cátedras presenciales deberán ser dictadas en la Institución educativa, donde los estudiantes verán temas específicos en aulas especializadas.

8.Cumplir con proveer las instalaciones aptas para el desarrollo de las cátedras presenciales especializadas, las cuales requieren una infraestructura especifica como; sala de sistemas con los software requeridos (Zeus, Amadeus, entre otros) y el aula con cocina que cuenten con la capacidad de las personas inscritas y la infraestructura física y

técnica.

9.La Institución Educativa deberá programar y organizar el contenido temático de las dos (2) salidas de campo prácticas y experienciales que se realicen y deberán ser encaminadas a dos experiencias exitosas externas que en su modelo de negocio tengan inmersos los enfoques de: Turismo de naturaleza, bienestar, alojamiento rural, agroturismo y gastronomía.

10.Las salidas de campo prácticas y experienciales que se realicen deberán ser de 8 horas en la práctica cada una sin contar con el tiempo de desplazamiento y deberán realizarse de manera coordinada con los estudiantes para garantizar la asistencia de al menos 80% de las personas.

11.La Alcaldía municipal prestara los espacios (aulas) para las clases presenciales que se dicten en el municipio de Tocancipá y que corresponderán a 2 clases de 6 horas cada una.

12. El diplomado deberá contar con los siguientes módulos temáticos:

Módulos	**Cátedras**	**Población**
Ejes temáticos (módulos Teóricos) en Modalidad remota- virtual	• Conceptualización básica en teoría turística • Legislación y normatividad en turismo • Gestión y planificación del turismo sostenible • Psicología del mercado en el marketing turístico como estrategia de mercadeo y ventas. • Gestión en calidad, competitividad y experiencias turísticas. • Planificación de proyectos turísticos, Revenue Management, utilidad y determinación de las tarifas. • Construcciones sostenibles para el turismo	Todos los PST, emprendimientos y servicios complementarios.
	• Una (1) catedra teórico- práctica en Sistemas globales de reservas (Software (Zeus, Amadeus, entre otras).	

Ejes temáticos Módulos Específicos (Teórico-práctico) Modalidad presencial	• Una (1) catedra teórico- práctica en redes y plataformas (TripAdvisor, Booking, Airbnb, despegar, entre otras) como canales de mercado. • Una (1) catedra teórico- práctica en turismo gastronómico y culinaria, que se debe dictar en un salón especializado de cocina.	Todos los PST, emprendimientos y servicios complementarios.
Salidas experienciales	• Las dos (2) salidas de campo prácticas y experienciales que se realicen deberán ser encaminadas a dos experiencias exitosas externas, que en su modelo de negocio tengan inmersos los enfoques de: Turismo de naturaleza, bienestar, alojamiento rural, agroturismo y gastronomía.	Todos los PST, emprendimientos y servicios complementarios.

13.Tanto en las salidas como en las cátedras presenciales se deberá garantizar a todo el personal asistente el cumplimiento del protocolo de bioseguridad, el cual deberá ser elaborado, entregado por la Institución Educativa y aprobado por la Secretaría de Salud del municipio de Tocancipá.

14.La Institución Educativa deberá contar durante las clases presenciales con los equipos audiovisuales, tales como computador, video Beam y los materiales de apoyo necesarios para el desarrollo de las actividades previstas para el programa (talleres, mesas redondas, etc.).

15.La Institución Educativa asumirá todas las actividades académicas y experienciales necesarias para el desarrollo de las salidas practicas- experienciales.

16. El contratista deberá entregar a la todas las personas que hayan culminado el Diplomado, la certificación o diploma correspondiente que garantice su validez mediante una ceremonia de culminación del programa.

17. El contratista realizará un informe del proceso de capacitación desde la entrega hasta la finalización del diplomado y enviará una copia al municipio de los certificados de la

finalización del diplomado, entregados a los beneficiarios, a más tardar a los siete (7) días calendario de finalizar el programa.

Diplomado en "Cocina Tradicional Colombiana"

18.La Institución Educativa garantizará y dejará evidenciado la matricula completa y el registro académico de un diplomado de "Cocina tradicional colombiana" de 80 horas, para 15 personas durante la vigencia del contrato. El listado de las personas beneficiarias será suministrado por el área de turismo de la Secretaría de Desarrollo Económico y serán las personas seleccionadas en el marco de la feria gastronómica del municipio.

19. Dado que la feria gastronómica del municipio se realizará en el mes de diciembre de 2021, el diplomado deberá ser ejecutado en los primeros cuatro (4) meses del año 2022.

20. La Institución Educativa no podrá realizar ningún otro cobro a ningún beneficiario del diplomado el cual debe incluir todos los costos asociados en el valor de este contrato.

21.El contratista garantizara la certificación del diplomado de "Cocina Tradicional Colombiana" a los 15 beneficiarios.

22.La Institución Educativa entregara un reporte de las personas matriculadas en el diplomado y de las especificaciones en tiempo, lugar y condiciones entregadas para hacer efectivo la ejecución del diplomado.

Clasificación UNSPSC

Los servicios objeto del presente proceso de contratación están clasificados con los siguientes Códigos Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas – UNSPSC, como se indica en a continuación: (Mínimo hasta el tercer nivel).

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
86000000	86110000	86111600	86111602	Educación de adultos

Obligaciones generales del Contratista

1. Cumplir con el objeto del contrato, en las condiciones de calidad y dentro de los plazos acordados, con plena autonomía técnica y administrativa.
2. Informar oportunamente al municipio de Tocancipá de las situaciones previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato.
3. Realizar el pago de los aportes al Sistema integral de seguridad social en los porcentajes establecidos en las normas vigentes.
4. Liberar, mantener indemne y defender al Municipio bajo su propio costo, frente a toda declaración de responsabilidad de cualquier naturaleza, originada en sus actos u omisiones relacionadas con la ejecución del contrato.
5. Obrar con lealtad, buena fe, diligencia y cuidado necesario en las etapas precontractual, contractual y pos contractual, evitando las dilaciones y entrabamientos que pudieran presentarse.

6. Subsanar inmediatamente y a su costa los daños generados durante la ejecución del contrato.
7. Acatar oportunamente las observaciones o recomendaciones realizadas por el supervisor.
8. Colaborar con el Municipio en lo que sea necesario para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad.
9. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho
10. Presentar los informes que le sean solicitados por el supervisor dentro del término señalado para tal efecto.
11. Garantizar la calidad de los bienes y servicios contratados y responderán por ello. Para tal propósito, cuando aplique, constituirá dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única de cumplimiento con los amparos, vigencias y coberturas señalados requeridas. El contratista se obliga a ampliar, modificar o prorrogar la garantía única de cumplimiento, en el evento que se adicione el valor del contrato, se prorrogue su plazo o se suspenda su ejecución.
12. Conservar en buen estado los elementos que le sean entregados para el desarrollo del objeto contractual y devolverlos a la finalización del contrato.
13. Dar cumplimiento a las políticas del sistema de gestión documental en los documentos que sean entregados al Municipio como resultado de la ejecución del objeto contractual.
14. Pagar los tributos que se generen con ocasión de la celebración, ejecución o liquidación del contrato, de conformidad con las disposiciones normativas vigentes.
15. Informar al Municipio los cambios de dirección o correo electrónico de notificaciones que se realicen durante la vigencia de la garantía única.
16. Mantener la confidencialidad de la información reservada que conozca durante la ejecución del objeto contractual.
17. Las demás obligaciones que permitan el cabal cumplimiento del objeto del contrato.

Obligaciones específicas del Contratista

Además de los(as) establecidos(as) en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993, El CONTRATISTA se compromete a cumplir todas aquellas obligaciones que se deriven del clausulado del contrato, que por su naturaleza y esencia se consideren imprescindibles para su correcta ejecución.

El Contratista deberá garantizar la prestación del servicio bajo las siguientes consideraciones:

Diplomado de **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"**

1. Definir el plan y cronograma de trabajo que permita un flujo de entrega parcial durante la ejecución del contrato, con aprobación por parte del supervisor.
2. Apoyar el proceso de inscripción al diplomado **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"** de la población mencionada (prestadores de servicios turísticos, emprendedores turísticos y servicios complementarios de turismo de Tocancipá, que se encuentren registrados en el municipio, tengan Sisbén o demuestren que el domicilio del proyecto es dentro de la jurisdicción del

Municipio de Tocancipá). Deberán tener registro de las personas inscritas y presentar el soporte con un formato o plataforma de inscripción, teniendo en cuenta la preinscripción realizada previamente por el área de turismo de la Alcaldía Municipal.

3. Realizar la validación y confirmación de las personas inscritas al diplomado **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"**, mediante diferentes canales de comunicación (Teléfono, WhatsApp, correo electrónico)
4. Llevar listado de asistencia con el formato GDE-F026 Versión 002 de marzo de 2019 "Asistencia y/o participación actividades de la Secretaría de Desarrollo Económico" de la Alcaldía de Tocancipá, como soporte de asistencia a las clases, la cual deberá ser remitida semanalmente de manera digital.
5. Realizar el seguimiento de la asistencia y ausencia de los estudiantes, generando alternativas para reponer la ausencia justificada a las clases, teniendo presente que el diplomado se certifica con el 75% de asistencia de cada estudiante.
6. Garantizar que el diplomado en su ejecución digital implementada en las clases remotas-virtuales, deben realizarse por plataformas de fácil accesibilidad, siempre acompañadas del catedrático o docente. El link de ingreso a las clases deberá ser remitido a todos los estudiantes mediante correo electrónico y WhatsApp.
7. Suministrar al Municipio la programación con fechas, horarios, locaciones y/o links de acceso de las clases remotas -virtuales, las clases presenciales y de las salidas experienciales.
8. Garantizar que las clases tanto remotas como presenciales sean dinámicas, didácticas y que aborden los ejes temáticos propuestos. Garantizando que se genere la interacción grupal, el intercambio de saberes, el análisis de las experiencias y el estudio de casos específicos del hacer propio de los actores del diplomado.
9. Entregar al Área de Turismo de la Secretaría de Desarrollo Económico, previa iniciación de las clases, la construcción del contenido temático, estructura y material bibliográfico para cada módulo de formación, en físico y digital.
10. Desarrollar las temáticas, contenido y material bibliográfico en el horario establecido en cada módulo.
11. Presentar y entregar un informe académico, por cada módulo temático del proceso de cada integrante del diplomado, con las observaciones y recomendaciones pertinentes, la entrega debe ser en medio magnético a más tardar los siguientes cinco días calendario terminadas las clases del módulo.
12. Realizar una evaluación académica de los estudiantes por cada módulo temático, los resultados deben ser entregados en términos cuantitativos o cualitativos por participante y en medio magnético por la Institución Educativa al área de turismo de la secretaría de Desarrollo económico a más tardar los

siguientes cinco días calendario terminadas las clases del módulo.

13. Presentar al supervisor del contrato, una evaluación docente por cada una de las temáticas establecidas, la cual debe ser diligenciada por parte de los estudiantes cada 15 días calendario.
14. Presentar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del acta de inicio la hoja de vida de los docentes que dictarán los diplomados.

CONSOLIDACIÓN DE ENTREGABLES E INFORMES:

N°	Productos por entregar	Fecha de entrega
Producto 1 Diplomado de **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"**	Documento de inscripción de los prestadores de servicios turísticos, servicios complementarios y emprendedores locales del sector turismo.	Siete (7) días calendario a partir de la firma del acta de inicio.
Producto 2 Diplomado de **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"**	Programación con fechas, horarios, locaciones y/o links de acceso de las clases remotas -virtuales, las clases presenciales y de las salidas experienciales, donde el plan y cronograma de trabajo permita un flujo de entrega parcial durante la ejecución del contrato, con aprobación por parte del supervisor.	Tres (3) días calendario a partir de la firma del contrato.
Producto 3 Diplomado de **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"**	Documento con la construcción del contenido temático, estructura y material bibliográfico para cada módulo de formación, en físico y digital.	Tres (3) días calendario a partir de la firma del contrato.
Producto 4 Diplomado de **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"**	Listados de asistencia empelando el formato GDE-F026 Versión 002 de marzo de 2019 "Asistencia y/o participación actividades de la Secretaría de Desarrollo Económico" de la Alcaldía de Tocancipá, como soporte de asistencia a las clases.	Deberá ser remitida semanalmente de manera digital.
Producto 5 Diplomado de	Documento con el protocolo de bioseguridad, el cual deberá ser	Inmediatamente a penas se realice la firma del

"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"	aprobado por la Secretaría de Salud del municipio de Tocancipá.	contrato.
Producto 6 Diplomado de **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"**	Informe académico por cada módulo del proceso de cada integrante del diplomado, con las observaciones y recomendaciones pertinentes, la entrega debe ser en medio magnético.	A más tardar los siguientes cinco (5) días calendario terminadas las clases del módulo.
Producto 7 Diplomado de **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"**	Evaluación docente por cada una de las temáticas establecidas, la cual debe ser diligenciada por parte de los estudiantes.	Cada veinte (20) días calendario.
Producto 8 Diplomado de **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"**	Evaluación académica de los estudiantes por cada módulo, los resultados deben ser entregados en términos cuantitativos y cualitativos por participante y en medio magnético por la Institución Educativa al área de turismo de la secretaría de Desarrollo económico.	Los siguientes cinco (5) días calendario terminadas las clases del módulo.
Producto 9 Diplomado de **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"**	Documento con organización, metodología y enfoques de las dos (2) salidas de campo prácticas y experienciales que se realicen.	Quince (15) días calendario a partir de la firma del contrato.
Producto 10 Diplomado de **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"**	Informe documental con imágenes en alta resolución en medio físico y magnético de las salidas experienciales, incluyendo registro de todas las actividades, servicios y soportes.	Diez (10) días después de la realización de cada salida.

Producto 11 Diplomado de **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"**	Un informe del proceso de capacitación desde el inicio hasta la finalización del diplomado, con imágenes en alta resolución, en medio físico y magnético.	Siete (7) días terminado el programa de capacitación.
Producto 12 Diplomado de **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"**	Una copia de los diplomas certificados de la finalización del diplomado, entregados a los beneficiarios.	Siete (7) días calendario de finalizar el programa.
Producto 13 Diplomado de **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"**	Memorias del Diplomado en medio magnético a los estudiantes matriculados y al área de turismo de la Secretaría de Desarrollo Económico.	Último día de capacitación.
Producto 14 diplomado de **"Cocina Tradicional Colombiana"**	Registro académico de las 15 personas beneficiarias de del diplomado que se le entregará a las personas beneficiarias.	Dentro de los Cinco (5) días siguientes a la culminación del Diplomado.
Producto 15 diplomado de **"Cocina Tradicional Colombiana"**	Reporte de las personas matriculadas en el diplomado de cocina y de las especificaciones en tiempo, lugar y condiciones para hacer efectivo el diplomado.	Dentro de los Diez (10) días siguientes a la culminación del Diplomado.

15. El contratista deberá entregar los respectivos informes de las actividades con el tiempo prudente para su revisión, verificación y aprobación de acuerdo con la forma de pago, con el fin de certificar el cumplimiento de las actividades, así como diligenciar y suscribir los documentos que le sean solicitados.
16. Deberá presentar los informes de las actividades y resultados de la gestión, de acuerdo con la normatividad vigente y las competencias asignadas.

Además de las condiciones antes descritas, el contratista deberá:

17. Durante toda la ejecución del contrato se deberá suministrar al municipio, la información requerida sobre la prestación del servicio y cualquier cambio deberá ser informado oportunamente y aprobado por los supervisores del contrato.
18. Concertar con la supervisión del contrato el cronograma de ejecución, donde se establezcan las frecuencias, actividades, horario y demás para el cumplimiento del objeto contractual.
19. Suministrar el personal humano para la prestación optima del servicio.
20. Proveer los servicios de la más alta calidad.
21. Poner a disposición su capacidad profesional para cumplir con los requisitos legales para prestar la ejecución del contrato.
22. Brindar garantías sobre los servicios que ofrece.
23. Prestar los servicios en los tiempos pactados.
24. Cumplir con las obligaciones laborales del personal contratado en la ejecución del contrato, si fuere el caso.
25. El contratista se compromete y obliga a prestar los servicios al precio e intensidad horaria indicada en la propuesta, la cual formará parte integral del contrato.

Obligaciones de la Entidad Estatal

1. Exigir al contratista y/o al garante la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
2. Ejercer el control y vigilancia de la ejecución del contrato a través del supervisor, quien impartirá las recomendaciones y observaciones pertinentes para la debida ejecución del objeto contractual, sin perjuicio de la autonomía propia del contratista, y elaborará los informes correspondientes.
3. Pagar al contratista los honorarios en la forma acordada cuando se acredite el cabal cumplimiento de los requisitos estipulados en el contrato.
4. Aprobar cuando corresponda la garantía única de cumplimiento.
5. Expedir el Registro Presupuestal a la suscripción del contrato.
6. Exigir que la calidad de los bienes y servicios adquiridos por las entidades estatales se ajuste a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias, sin perjuicio de la facultad de exigir que tales bienes o servicios cumplan con las normas técnicas colombianas o, en su defecto, con normas internacionales elaboradas por organismos reconocidos a nivel mundial o con normas extranjeras aceptadas en los acuerdos internacionales suscritos por Colombia.
7. Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufran en desarrollo o con ocasión del contrato celebrado.
8. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
9. Solicitar la actualización o la revisión de los precios cuando se produzcan fenómenos que alteren en su contra el equilibrio económico o financiero del contrato.

10. Realizar todas las demás obligaciones necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual.

Plazo de ejecución contractual

El contrato tendrá un plazo de ejecución de seis (6) meses a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio. El diplomado de **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital"** deberá ser ejecutado en su totalidad incluyendo los entregables a más tardar el 31 de diciembre de 2021. Así mismo a mas tardar el 31 de diciembre de 2021 el contratista deberá entregar la orden de matrícula de las QUINCE (15) personas que realizaran el diplomado en Cocina Tradicional Colombiana.

El diplomado en Cocina Tradicional Colombiana deberá impartirse y culminarse en su totalidad, antes del cumplimiento del plazo de ejecución contractual.

Plazo para liquidar el contrato

De conformidad con el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 217 del Decreto 019 de 2012, no es obligatoria la liquidación de los contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, razón por la cual se prescindirá de este procedimiento, salvo en los eventos de terminación anticipada del contrato.

Lugar de ejecución del contrato

El contrato se ejecutará en el Municipio de Tocancipá – Cundinamarca y en la ciudad o municipio donde queden ubicadas las instalaciones ofertadas por el Contratista que cumplan con las condiciones técnicas e instalaciones para la ejecución del contrato. Las salidas experienciales se podrán realizar en Municipios de los Departamentos de Cundinamarca o Boyacá.

Supervisión e interventoría

El control y vigilancia de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato estarán a cargo del Doctor Manuel Adul Sandoval Villamizar, secretario de Desarrollo Económico o quien haga sus veces.

Capítulo IV: Análisis del sector

Valor estimado del contrato, análisis y justificación del mismo

El valor del contrato que se pretende celebrar corresponde a **TREINTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS VEINTE MIL PESOS ($38.920.000) M/CTE.** lo cual resulta de validar los precios del mercado a partir de la solicitud de cuatro (4) cotizaciones a saber de Instituciones Educativas que tienen programas de formación en diplomados actividades relacionadas con el objeto del presente proceso: Fundación Universitaria para el Desarrollo Humano UNINPAHU, Politécnico Grancolombiano, Fundación Universitaria Cafam y Fundación Universitaria los Libertadores, definiendo el valor del presupuesto oficial del presente proceso.

A continuación, se detalla el consolidado de los valores por cada una de las entidades que allegaron cotización.

COTIZACIONES	Diplomado "Turismo, Competitividad y Marketing Digital"			Diplomado "Cocina Tradicional Colombiana"			
	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Precio total de

Institución Educativa			diplomado			diplomado	la propuesta
Politécnico Grancolombiano	35 personas	$711.142	$24.890.000	15 personas	$1.019.700	$15.295.500	**$ 40.185.500**
Fundación Universitaria para el Desarrollo Humano UNINPAHU	35 personas	$668.342.857	$24.092.000	15 personas	$988.533.333	$14.828.000	**$38.920.000**
Fundación Universitaria Cafam	35 personas	$720.000	$25.200.000	15 personas	$1.006.666	$15.295.5000	**$40.300.000**
Fundación Universitaria los Libertadores	35 personas	$717.571	$25.115.000	15 personas	$1.040.726	$15.610.900	**$40.725.000**

Según lo anterior, se evidencia que la propuesta que se ajusta al precio de mercado, pero que adicionalmente ofrece el precio mas bajo es la Fundación Universitaria para el Desarrollo Humano UNINPAHU, valor por el que se realizara el contrato.

Afectación presupuestal

Para este contrato el Municipio Cuenta con los siguientes Certificados de Disponibilidad Presupuestal:

No. de CDP	2021001009	**Fecha**	14/09/2021
Cuenta	**Nombre**		**Valor**
2301040101102	Promoción del desarrollo turístico/recursos propios		$30.000.000
2301040101106	Eventos de promoción turística/recursos propios		$10.000.000
Total			**$40.000.000**

Descuentos tributarios

El Municipio efectuará cuando corresponda los descuentos de Ley del orden Nacional, Departamental y Municipal vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la Entidad y con el objeto y valor del Contrato.

Los descuentos tributarios que se aplicarán en el presente contrato son:

Descuentos Contratos Mínima Cuantía		
Descuentos	**Tarifa**	**TOPES**
Estampilla Procultura*	0,5%	Para contratos superiores a 10 SMMV

estampilla Adulto Mayor*	3,0%	Para contratos superiores a 50 SMMV
Rete IVA	15%	Si Facturan IVA
Retención en la Fuente	2.5% declarantes 3.5 % no declarantes.	

*Estampilla procultura: se toma como base los contratos superiores a 10 SMMLV
*Estampilla adulto mayor: los contratos inferiores a 50 SMMLV no serán gravados.

Es necesario que se deba precisar que se debe tener en cuenta los impuestos a que haya lugar al momento de presentar su oferta, y que el Municipio de acuerdo con estatuto tributario de rentas efectúa, entre otras, las retenciones previamente señaladas, las cuales son variables de acuerdo con el objeto del contrato y las características tributarias del proveedor o contratista.

Forma de pago y requisitos

El Municipio realizará un (1) único pago a más tardar el 31 de diciembre del 2021, previa presentación por parte del contratista de: i) Los entregables descritos para el diplomado **"Turismo, Competitividad y Marketing Digital",** ii) las ordenes de matrículas y registro académico de las 15 personas que tomaran el diplomado en "**Cocina Tradicional Colombiana**" iii) la factura o cuenta de cobro o documento equivalente, iv) informe de ejecución de actividades, v) la documentación que acredite el pago oportuno de aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral en los porcentajes previstos en la Ley, en cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, vi) la certificación de cumplimiento a satisfacción expedida por el secretario de Desarrollo Económico en su condición de supervisor del contrato y vii) los demás documentos que sean necesarios para acreditar el cumplimiento de las obligaciones.

Capítulo V. Requisitos para la selección objetiva del contratista

Requisitos habilitantes

1. **Capacidad jurídica**

La capacidad jurídica para contratar se encuentra determinada en la Constitución Política y en la ley, el Municipio, a través de la Oficina Jurídica y de Contratación verificará el cumplimiento de dichos requisitos atendiendo las listas de chequeo establecidas para persona natural como para persona jurídica.

2. **Experiencia**

1. La Institución Educativa deberá acreditar que cuenta con mínimo 5 años dictando programas de extensión en modalidad de diplomado.

2. Personal docente

El contratista deberá poner a disposición y mantener durante la ejecución del contrato a los siguientes profesionales:

Cantidad	Formación Académica Mínima	Especialidad	Experiencia	Experiencia Docente	Labor a Ejecutar

			relacionada		
Uno (1)	Profesional de turismo o administrador turístico y hotelero.	Esp. y/o Mag. En Planificación turística y/o gestión turística y afines.	Dos (2) años de experiencia profesional.	Mínimo un (1) año de experiencia en docencia.	Docente
Uno (1)	Profesional de turismo o administrador turístico y hotelero.	Esp. y/o Mag. En proyectos, gerencia de proyectos, dirección y administración afines.	Dos (2) años de experiencia profesional.	Mínimo un (1) año de experiencia en docencia.	Docente
Uno (1)	Administrador turístico y hotelero	Con estudios en manejo de Software especializado (Zeus, Amadeus)	Dos (2) años de experiencia profesional.	Mínimo un (1) año de experiencia en docencia.	Docente
Uno (1)	Profesional en Mercadeo y Publicidad o en Marketing Digital	Esp. En Psicología del consumidor, Marketing Digital, Mercadeo, Publicidad digital.	Dos (2) años de experiencia profesional. .	Mínimo un (1) año de experiencia en docencia.	Docente
Uno (1)	Profesional en Arquitectura y/o afines.	Esp. o Mag. En construcción y desarrollo o en construcciones o desarrollo sostenibles y	Dos (2) años de experiencia profesional.	Mínimo un (1) año de experiencia en docencia.	Docente

		sustentabilidad y/o afines.			
Uno (1)	Profesional en gastronomía, licenciatura en culinaria y/o afines.	No Aplica	Dos (2) años de experiencia profesional.	Mínimo un (1) año de experiencia en docencia.	Docente
Uno (1)	Título profesional en cualquier disciplina.	No Aplica	Dos (2) años de experiencia profesional.	No Aplica	Coordinador general y administrativo.

Al mismo se anexa cartas de declaración de interés de dichos profesionales.

3. Requisitos técnicos

a. La Institución educativa deberá acreditar que dentro de sus programas de formación cuentan con una facultad, escuela o programa de formación en turismo (en cualquiera de sus diferentes ramas) y en gastronomía o cocina.
b. Resolución del Ministerio de Educación que acredite que la Institución Educativa cuenta con una facultad o programa en Turismo, Administración Turística, Gestión Turística y Hotelera, Turismo y Gastronomía y afines.

Criterios para seleccionar la oferta más favorable

De conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, en la contratación directa no se utilizan factores de escogencia y calificación pues la contratación es con una persona natural o jurídica en atención a su idoneidad y experiencia para ejecutar el objeto a contratar.

Análisis de riesgo y forma de mitigarlo

Según lo previsto en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, en los pliegos de condiciones o sus equivalentes se deberán incluir la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación.

Los riesgos que eventualmente se puedan presentar en el desarrollo del objeto contractual, fueron estimados, tipificados y asignados en el **Anexo No. 1** del presente estudio previo, el cual se elaboró de acuerdo con los lineamientos señalados por Colombia Compra Eficiente.

Garantías

De conformidad con los dispuesto en el artículo 2.2.1.2.3.1.7 del decreto 1082 de 2015, el contratista deberá constituir a favor del Municipio a través de una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, garantías únicas de amparo:

DESCRIPCION	VIGENCIA	PORCENTAJE

Cumplimiento	Término de duración del contrato y cuatro (4) meses más contados a partir de la fecha de expedición de la póliza.	10% del valor del contrato.
Calidad del servicio	Término de duración del contrato y cuatro (4) meses más contados a partir de la fecha de expedición de la póliza.	10% del valor del contrato.
Salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	Término de duración de este y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de expedición de la póliza.	Cinco por ciento (5%) del valor del contrato.

PARÁGRAFO: Las garantías se deben mantener vigentes durante el término de ejecución del contrato, y hasta su liquidación si hay lugar a ello.

Acuerdos comerciales aplicables

De acuerdo con lo establecido en el Manual para el manejo de acuerdos comerciales en los procesos de contratación expedido por Colombia Compra Eficiente, las Entidades Estatales que adelantan sus Procesos de Contratación con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa, mínima cuantía o para la enajenación de bienes del Estado.

Firma del responsable

MANUEL ADUL SANDOVAL VILLAMIZAR
SECRETARIO DE DESARROLLO ECONÓMICO

Elaboró: Alejandra Martínez – Contratista SDE
Reviso: Katherin Michelle Contreras -Profesional Jurídico de Apoyo-
Aprobó: Manuel Sandoval Villamizar -Secretario Desarrollo Económico-

	ESTUDIO PREVIO	Código: GC-F003 Versión: 011 Fecha: ENERO 2021

ANEXO
MATRÍZ DE RIESGOS

2	1	N°
GENERAL	general	**Clase**
Externo	Interno	**Fuente**
Ejecución	Planeación	**Etapa**
Operacional	técnicos	**Tipo**
Que no se cumpla una o varias obligaciones contractuales	Que ningún proveedor pueda cumplir las condiciones establecidas	**Descripción (Qué puede pasar y, cómo puede ocurrir)**
Puede llegar a afectar la ejecución del contrato	Retrasos en el desarrollo de los procesos de contratación. Retrasos en el desarrollo de los	**Consecuencia de la ocurrencia del evento**
1	1	**Probabilidad**
2	2	**Impacto**
3	3	**Valoración del riesgo**
Bajo	Bajo	**Categoría**
Contratista	Entidad	¿A quién se le asigna?
El Contratista deberá cumplir con las obligaciones pactadas en el contrato con excepción de situaciones de fuerza mayor y/o caso fortuito o en aquellas donde el contratista demuestre que no tuvo responsabilidad.	Revisar las condiciones técnicas exigidas vs. Las necesidades de la Entidad y analizar y considerar las observaciones presentadas por los posibles interesados.	Tratamiento/Controles a ser implementados
1	1	Impacto después del tratamiento Probabilidad
1	1	Impacto
2	2	Valoración del riesgo
Bajo	Bajo	Categoría
Si	no	¿Afecta la ejecución del contrato?
Contratista/La Entidad	Supervisor/Entidad	Persona responsable por implementar el tratamiento
Inmediato	A la elaboración de los estudios precontractuales	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento
Inmediato	A la realización de los ajustes al pliego de condiciones.	Fecha estimada en que se completa el tratamiento
El Supervisor debe hacer seguimiento permanente al cumplimiento del contrato	Realizando el seguimiento al proceso.	Monitoreo y revisión ¿Cómo se realiza el monitoreo?
Diario	Diario durante el proceso	Periodicidad ¿Cuándo?

MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ TRADICIÓN Y PROGRESO	**ESTUDIO PREVIO**	Código: GC-F003 Versión: 011 Fecha: ENERO 2021

3	
GENERAL	GENERAL
Externo	Externo
Ejecución	Ejecución
Operacional	Operacional
Que las capacitaciones no sean realizadas por parte del contratista con el cumplimiento de las especificaciones técnicas.	Que las capacitaciones no sean ejecutadas por el contratista dentro del plazo máximo del contrato
Puede llegar a afectar la ejecución del contrato	Puede llegar a afectar la ejecución del contrato
1	1
2	2
3	3
Bajo	Bajo
Contratista	Contratista/ Entidad
El supervisor debe advertir al contratista la importancia de dar cumplimiento de los requisitos técnicos de cumplimiento al tiempo de los archivadores y de los trabajos de instalación	El supervisor debe advertir al contratista la importancia de dar cumplimiento de los requisitos técnicos de cumplimiento al tiempo de los archivadores y de los trabajos de instalación
1	1
1	1
2	2
Bajo	Bajo
SI	NO
Contratista/La Entidad	Contratista/La Entidad
Inmediato	Inmediato
Inmediato	Inmediato
El supervisor debe hacer seguimiento a la entrega de los productos	El supervisor debe estar atento a el avance de la ejecución a fin de garantizar el cumplimiento del tiempo de ejecución de las
Diario	Diario

Manuel Sandoval Villamizar
Secretario Desarrollo Económico