

2015

SENA Regional Boyacá

Néstor Alfredo Barrera Mora



CENTRO ESPECIALIZADO EN HOTELERÍA, TURISMO Y GASTRONOMÍA

Villa de Leyva- Boyacá

Contenido

1.	INTRODUCCIÓN	2
2.	JUSTIFICACIÓN	3
3.	OBJETIVOS	6
3.1.	OBJETIVO GENERAL	
3.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
4.	ANÁLISIS DEL MACROENTORNO NACIONAL, REGIONAL Y LOCAL	7
4.1.	VOCACIONES PRODUCTIVAS DE LA REGIÓN	8
4.2.	TURISMO, GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA LOCAL	8
5.	PROSPECTIVA DESARROLLO REGIONAL	10
5.1.	PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2014–2018 “TODOS POR UN NUEVO PAÍS” PLAN SECTORIAL DE TURISMO	10
5.2.	PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL “BOYACÁ SE ATREVE 2012-2015” SECTOR TURÍSTICO, HOTELERO Y GASTRONÓMICO	14
6.	INDICADORES SOCIODEMOGRÁFICOS DEL AREA DE INFLUENCIA	
6.1.	UBICACIÓN GEOGRÁFICA	19
6.2.	POBLACIÓN	20
6.3.	EDUCACIÓN	21
6.4.	ANÁLISIS ECONÓMICO	22
6.4.1	TENENCIA DE LA TIERRA Y USOS DEL SUELO	22
6.4.2	ACTIVIDAD AGRARIA	22
6.4.3	ACTIVIDAD PECUARIA	23
6.4.4	ACTIVIDAD AGROINDUSTRIAL	23
6.4.5	PROBLEMÁTICA DEL DESARROLLO AGROPECUARIO.	23
6.5.	MERCADO LABORAL	24
6.6.	AREA DE ATENCIÓN GEOGRÁFICA	24
7.	PRESENCIA INSTITUCIONAL DE LA REGION	
7.1.	IDENTIFICACIÓN DE LA COMPETENCIA DE ENTIDADES DE FORMACIÓN	27
7.2.	ENTIDADES PÚBLICAS Y PRIVADAS POTENCIALES PARA HACER ALIANZAS	27
8.	DETECCIÓN DE NECESIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN	29
9.	PORTAFOLIO PROPUESTO PARA RESPONDER A LA DEMANDA DE LOS SECTORES PRODUCTIVO Y SOCIAL	30
10.	METAS DE FORMACIÓN EN CUPOS	36
11.	ORGANIZACIÓN Y OPERACIÓN DEL CENTRO	36
12.	IMPACTOS	37
12.1	SOCIAL Y ECONÓMICO	37
12.2	AMBIENTAL	38
13.	IDENTIFICACIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS MEDULARES Y CRÍTICAS	38
14.	DISTRIBUCIÓN DE AMBIENTES DE FORMACIÓN	40
15.	DOTACIÓN E INVERSIONES	41
16.	COSTOS DE OPERACIONES ANUALES	41
17.	PLAN OPERATIVO A 5 AÑOS	42
16.1	FORMACIÓN PROFESIONAL	
16.2	CERTIFICACIÓN POR COMPETENCIAS	
18.	PRESUPUESTO Y FUENTES DE FINANCIACIÓN	50
19.	OBSERVACIONES PARA LA EJECUCIÓN Y OPERACIÓN DEL PROYECTO	51
20.	CRONOGRAMA	52
21.	BIBLIOGRAFÍA	53

PROYECTO

CENTRO ESPECIALIZADO EN HOTELERÍA, TURISMO Y GASTRONOMÍA EN VILLA DE LEYVA-BOYACÁ

1. INTRODUCCIÓN

A tenor con el Plan Nacional de Desarrollo 2014–2018 “Todos por un Nuevo País: Paz, Equidad y Educación”, el Plan Estratégico Nacional 2011-2014 con Visión 2020 “SENA de Clase Mundial”, el Plan de Desarrollo Departamental “Boyacá se Atreve 2012-2015” y el Plan de Desarrollo 2012-2015 “Marcamos la Diferencia: Juventud, Compromiso, Trabajo y Transparencia” del municipio de Villa de Leyva; el SENA Regional Boyacá a través de la propuesta de creación de una subsele CEGAFE: Centro Especializado en Hotelería, Turismo y Gastronomía en Villa de Leyva, propende por impactar con conocimiento, tecnología y fuerza laboral calificada el sector turístico de uno de los municipios más rico en su repertorio cultural, histórico, gastronómico, artesanal y natural de país.

PROPONENTE DEL PROYECTO: DIRECCIÓN REGIONAL BOYACÁ
NOMBRE DEL PROYECTO: CENTRO ESPECIALIZADO EN HOTELERÍA, TURISMO Y GASTRONOMÍA
LOCALIZACIÓN: MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA - BOYACÁ
NOMBRE DE LA REGIONAL: BOYACÁ
NOMBRE DEL DIRECTOR: NESTOR ALFREDO BARRERA MORA
NOMBRE DEL PRINCIPAL CONTACTO PARA EL PROYECTO: NESTOR ALFREDO BARRERA MORA
CARGO DEL PRINCIPAL CONTACTO PARA EL PROYECTO: DIRECTOR REGIONAL
TELÉFONO: 7721313 IP 82100
CORREO ELECTRÓNICO: nbarrera@sena.edu.co
FECHA DE ELABORACIÓN: Febrero de 2015

2. JUSTIFICACIÓN

La generación de empleo, los avances en la llegada de viajeros internacionales, el fortalecimiento de los destinos nacionales, la mayor conectividad aérea, el apoyo a proyectos amigables con el medio ambiente y las mejoras en la capacidad e infraestructura hotelera, hacen parte de los logros de la Industria del Turismo en el país.

En Colombia el turismo ha sido un sector de la economía muy importante por la generación de progreso, desarrollo y empleo. Esta industria ha venido creciendo sustancialmente, convirtiéndose en la tercera exportadora y captadora de divisas. Enfocado como una actividad sostenible, es un medio invaluable para mejorar las oportunidades de desarrollo e ingresos de las poblaciones locales, al mismo tiempo que pone en valor la riqueza cultural, natural y social del país.

En los últimos años se ha logrado fortalecer el portafolio de productos que resultan atractivos para el viajero de hoy y que responden a las tendencias mundiales. Cada vez son más las empresas turísticas, de gran importancia en el mundo, que incluyen los productos nacionales en sus catálogos.

En el 2012 el inventario de regiones con potencial turístico para exportar creció a 17 y comprende desde los puntos más extremos del país como San Andrés, Guajira y Amazonas, además de Medellín, Chocó, Triángulo del Café, Valle del Cauca, Cauca, Nariño, Huila, Bogotá, Boyacá, Santander, Norte de Santander, Barranquilla, Cartagena y Santa Marta. Mientras en 2010 la gestión para promover la visita de turistas extranjeros estaba a cargo de 530 operadores, 263 nacionales y 267 internacionales, en 2012 sumó 692 agencias operadoras responsables, 402 del país y 290 del exterior.

Villa de Leyva lugar histórico, paleontológico, mágico, ecológico y natural, es uno de los lugares predilectos por los turistas por la diversidad de actividades que pueden llevar a cabo: Practicar deportes de aventura, visitar museos, apreciar la reserva ecológica de flora y fauna, disfrutar de los Spa, conocer la granja de avestruces, el parque temático de los dinosaurios Gondava, el parque arqueológico del Infiernito, montar en buggies, cuatrimotos, ir a cabalgatas, caminatas, espeleología entre muchas cosas más. Así mismo disfrutar de la gastronomía típica colombiana o de comida internacional como la Peruana, Cubana, Italiana, Mexicana, Asiática, Española, entre otras.

Actualmente, este municipio vive las consecuencias de un acelerado cambio en su vocación, de pasar de una economía rural con un pequeño centro histórico se ha convertido en uno de los referentes de la industria turística del país con un acervo patrimonial diverso. El proceso ha derivado en la transformación de las comunidades presentes en el municipio, en donde se observa el empobrecimiento cultural y económico de aquellos pobladores raizales que no estaban preparados para desenvolverse en esta nueva industria, por la falta de formación, instrumentos y mecanismos para adaptarse a las nuevas necesidades y realidades que demanda la actividad.

Estos sectores rurales de la población del municipio están relegados o excluidos de los procesos del aprovechamiento y los beneficios que debe brindar el turismo cultural al mejoramiento del desarrollo humano y social, o bien su único provecho es el de vender la tierra a nuevos pobladores, con el

consecuente desplazamiento de los campesinos al área urbana o fuera del municipio, en condiciones de pobreza y marginalidad.

Y este crecimiento sostenido en infraestructura hotelera y de servicios que la hacen atractiva no solo para el turismo nacional sino para el turismo mundial, requiere un esfuerzo adicional de parte de las entidades que forman talento humano para el trabajo, como es en este caso el SENA. Más aún, cuando se cuenta con no menos de 800 egresados de nuestros programas de articulación con la media y más de 1.000 bachilleres de las 13 instituciones educativas de esta importante provincia.

Teniendo a favor más de 120 hoteles y restaurantes, y otras atracciones turísticas que servirían de escenarios para que los aprendices realicen su etapa productiva; toda vez que con este proyecto están comprometidos los gremios, empresarios y autoridades del municipio.

Así las cosas, el SENA Regional Boyacá, propendería por lograr que los productos y servicios ofrecidos a propios y foráneos sean con calidad, basados en el conocimiento y no en el empirismo y la improvisación; servicios gerenciados con óptimo nivel y operados con altos estándares de calidad; donde la formalización y la legalidad serían el común denominador. Y esto, a través de Formación Profesional Integral, promotora de mayor productividad de las empresas, más inclusión de personas y comunidades, y más empleo y emprendimiento.

Con el Centro especializado en Hotelería, Turismo y Gastronomía, no solo Villa de Leyva y la Provincia de Ricaurte sino todo el Departamento de Boyacá, solucionarían todas esas necesidades evidenciadas, con talento humano calificado Integral, que contribuiría a la escalabilidad en el sector, al mejoramiento de la calidad de vida de sus habitantes y al desarrollo competitivo y productivo del Departamento.

Así mismo, se estaría dando cumplimiento a lo pactado en el Acuerdo para la Prosperidad No. 90, llevado a cabo en Villa de Leyva, los días 9 y 10 de noviembre de 2012; donde quedó planteada por parte de la comunidad y la administración local la necesidad de un centro de formación técnica que promoviera programas especializados en Turismo. Este compromiso fue adquirido por la Presidencia de la República y con compromisos puntuales del SENA, la Gobernación de Boyacá y la Alcaldía de Villa de Leyva.

Hoy Villa de Leyva cuenta con un lote de propiedad de la Gobernación de Boyacá, con un área de 6.426 metros cuadrados destinado inicialmente para la construcción de la casa de la Cultura, proyecto que no se llevó a cabo, ya que dentro del Esquema de Ordenamiento Territorial del Municipio, su destinación era institucional. Por tal razón este lote ha sido ofrecido al SENA, para la construcción de este nuevo Centro de Formación, este lote tiene una ubicación envidiable en el Centro del Municipio y cumple con todos los requerimientos establecidos por el SENA, para la construcción de nuevos centros de formación.

Existe compromiso total de la Gobernación de Boyacá, con la donación del mencionado lote y el aporte de recursos económicos adicionales para su construcción, también es importante resaltar que el SENA a través del Centro CEGAFE de Tunja, desde el año 2014 hace presencia allí con nuestro programa de bilingüismo en 4 ambientes de formación.

A tenor de lo anterior, la creación del Centro especializado, queda plenamente justificada, porque cumple con los postulados del Acuerdo 12 de 2006, Artículo 1:

Numeral 2. “Que la zona de influencia se considere como un polo de desarrollo regional desde el punto de vista económico y social y sus oportunidades de crecimiento ameriten acciones de formación, emprendimiento y empresarismo oportunas y ajustadas a las necesidades particulares del entorno para aprovechar al máximo el capital humano y el desarrollo competitivo y productivo”.

Numeral 3. “Que las condiciones de marginamiento y/o atraso en determinados territorios ameriten una acción institucional del SENA para liderar acciones de formación, emprendimiento y empresarismo buscando agilidad, oportunidad y calidad en la respuesta al entorno para contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de sus pobladores y el desarrollo competitivo y productivo de la región”.

Numeral 5. “Que por razones prácticas de índole operativo, administrativo y de relación con el entorno, no es funcional la atención desde la sede de otros centros de formación”.

Numeral 6. “Que la Proyección Anual de cupos de alumnos en Formación Titulada sea como mínimo de 500 alumnos y de 12.000 cupos en Formación Complementaria y 78.000 horas directas a formación”.

Numeral 7. “Que se demuestre que los alumnos a matricularse en formación titulada cuenten con Contrato de Aprendizaje o se establezcan las alternativas de la realización de la etapa productiva en ambientes reales”.

Así las cosas, se podría concluir que es de impacto relevante la creación del Centro Especializado, como una organización autónoma e independiente administrativamente, que lleve a cabo la formación profesional para el trabajo con énfasis en hotelería, turismo y gastronomía en el Ricaurte Alto, para suplir las necesidades de este importante y cada día creciente sector de la economía boyacense y Colombiana.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Consolidar una oferta educativa y de servicios pertinente, con alto componente innovador para el subsector Hotelero, Turístico y Gastronómico, mediante la creación de un Centro Especializado, que consolide una fuerza laboral emprendedora altamente calificada que contribuya al desarrollo competitivo y productivo del Departamento.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Ofrecer servicios de formación integral técnica acorde con la necesidad del sector.
- Desarrollar en el Talento Humano competencias y habilidades gerenciales que propendan a la prestación de un servicio con altos estándares de calidad.
- Establecer alianzas y convenios con el sector hotelero y los entes territoriales locales, con el fin de mejorar la calidad de los servicios y productos ofrecidos a propios y foráneos que visitan el departamento atraídos por su belleza natural, cultural e histórica.
- Apoyar a la formalización de las pequeñas y medianas empresas hoteleras y turísticas de la región.
- Promover la presentación de proyectos productivos ante Fondo Emprender y Otras Fuentes de Financiación, que le permita a los emprendedores obtener recursos y consolidarse como empresarios.
- Promover la innovación y el desarrollo tecnológico del sector Turístico y Hotelero.
- Certificar por Competencias Laborales aquellas personas que evidencien sus habilidades, conocimientos y destrezas en las labores propias del sector.
- Articular la Educación media con la técnica, para incorporar competencias laborales que amplíen su ámbito de desempeño productivo.
- Consolidar una red interinstitucional que coadyuve al fortalecimiento y desarrollo del sector turístico de la Región.

4. ANÁLISIS DE MACROENTORNO NACIONAL REGIONAL Y LOCAL

Colombia es un país muy turístico, acudiendo millones de viajeros foráneos todos los años atraídos por sus playas, el abundante patrimonio artístico y cultural del país y la variedad de ofertas gastronómicas, además de ser una de las naciones más ricas en patrimonio cultural de América.

En Colombia El Turismo es regulado dentro de las funciones del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo con el asocio en implementación de políticas de los ministerios de Cultura y Hacienda para promover la economía del país y la generación de empleo para la sociedad colombiana. También para articular procesos de identificación, valoración, competitividad, sostenibilidad y difusión del patrimonio cultural colombiano.

El énfasis del gobierno en turismo se hace en siete sectores; sol y playa, ya sea en las costas de los océanos Pacífico o Atlántico, o en las riveras de ríos, lagos y lagunas; exaltando historia y cultura; agroturismo; ecoturismo; deportes y aventura.

La mayoría de los turistas extranjeros que visitan Colombia provienen de países vecinos de Latinoamérica y el Caribe, Norteamérica y Europa. Los extranjeros según cifras del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo del 2006 ingresaron al país cerca de dos millones de personas, la mayoría de éstos llegando por vía aérea, seguido por las vías terrestres y marítimas en la que se destacaban los incrementos en llegadas de cruceros.

La confianza que han generado los programas como Vive Colombia, Viaja por Ella y las guías de rutas turísticas programadas, han incrementado el turismo interno.

Una de la apuestas plasmadas en la Agenda de Competitividad del Departamento de Boyacá es la de crear un cinturón que una a todo el departamento a través de siete puntos turísticos y darse así un impulso no solo en lo turístico, sino en la infraestructura, la generación de empleo y de oportunidades para los habitantes de la región.

Entre los sitios denominados “las siete maravillas” se encuentra: la Sierra Nevada del Cocuy, la Laguna de Tota, Paipa, Tunja, el Piedemonte llanero, Villa de Leyva – Santa Sofía – Moniquirá y Occidente.

Este territorio comprende todos los pisos térmicos desde el Valle del río Magdalena a una altitud cercana al nivel del mar, hasta el hermoso Nevado del Cocuy a una altura de 5330 msnm. Una de sus particularidades es de presentar varios de los más importantes ecosistemas de alta montaña del país. Sus ciudades más importantes se encuentran a más de 2500 msnm lo que influencia las tradiciones y el estilo de vida de la población.

Posee un desierto importante (Desierto de la Candelaria), el área de pantano tropical (Ciénaga de Palagua), el mayor y más alto lago del país, segundo de Suramérica: Lago de Tota que a su vez cuenta con las islas más altas del país (San Pedro, Santa Helena, Santo Domingo y Cerro Chico) y su playa,(Playa Blanca), una de las más altas del mundo, un parque temático de dinosaurios Gondava, los principales yacimientos arqueológicos del país tales como Parque Arqueológico de Moniquirá, el Centro de Investigaciones Paleontológicas , el Yacimiento rupestre de Sáchica, el Museo Arqueológico de Tunja - UPTC entre otros.

4.1 VOCACIONES PRODUCTIVAS DE LA REGIÓN

- **TURISMO**

Aunque la actividad económica principal de Villa de Leyva es el comercio a través del Turismo, del cual se desprenden actividades como la Gastronomía pilar fundamental del mismo, Villa de Leyva se ha destacado por su cocina no solo tradicional sino también comida internacional, actualmente se cuenta con 120 restaurantes dentro de los cuales se destacan los internacionales de Alemania, Francia, Italia, México, Venezuela, Argentina, Perú, Suiza, Arabia, China, entre otros.

De la misma actividad también se desprende las realizadas y/o ofrecidas por los locales, como paseos a caballo, bugguies, cuatrimotos, torrentismo, caminatas ecológicas entre otras.

- **AGROPRODUCCIÓN**

Otras actividades alternas que hacen parte de la economía de Villa de Leyva como la AGROPRODUCCIÓN tomate, cebolla y hortalizas; también es productor de frutas como: uchuva, mora, manzanas, y uva, contado con dos viñedos en el sector y una planta de producción de vino.

- **MINERÍA**

Se desarrollan de igual modo, pero a una menor escala la Explotación de mármol y traventina.

- **CONSTRUCCIÓN**

El sector de la Construcción es otra de la actividades económicas de Villa de Leyva, el turismo a jalonado la construcción masiva de vivienda, hoteles, hostales, entre otras que propician a los arquitectos, maestros de obra y albañiles una actividad económica para vivir, estos últimos con necesidad de formación, actualización y certificación para trabajar a la altura y exigencias de los clientes que cada vez son más y quienes esperan más de la mano de obra local, ya que traer mano de obra calificada de otros lugares aumenta aún más los costos que de por sí ya son altos.

4.2 TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA.

TURISMO. Villa de Leyva, ciudad y monumento nacional desde 1954, posee la mayor plaza del país (14.000 m2) y es sede de eventos tales como Festival de Cine Independiente, el

festival nacional de Luces y el festival nacional de vientos y cometas. Por ser un destino turístico internacional el municipio es visitado masivamente por turistas de todos los rincones del mundo que van a disfrutar del tal majestuoso lugar, por sus parques temáticos, sus infraestructura hotelera y los monumentos vivos de la historia que se revelan en cada cuadra y en cada rincón de la colonial Villa

Si bien, inicialmente, la antigua Corporación Nacional de Turismo (hoy Viceministerio de Turismo) alentó el turismo histórico y cultural en el municipio, basado en los bienes arquitectónicos, urbanos e históricos existentes en Villa de Leyva, lo cierto es que actualmente se ha afincado el turismo de aventura y espectáculo, basado en imaginarios (dinosaurios, autos antiguos, rafting, escalada, festival de cometas, del caballo, etc.). Actualmente Villa de Leyva es reconocida en el país y fuera de él como un lugar ideal para el descanso, el encuentro con la historia, la ciencia, el arte y la cultura, además de tener un gran campo para el encuentro con la naturaleza.

El municipio de Villa de Leyva con una infraestructura para la compuesta por una biblioteca municipal, una casa de cultura, teatro municipal, siete museos, parques públicos, una media aprox. 10 centros de convenciones además de de arte, anticuarios, talleres artesanales y talleres artísticos. se suma los 16 bienes culturales



cuenta cultura

un cinco torta,

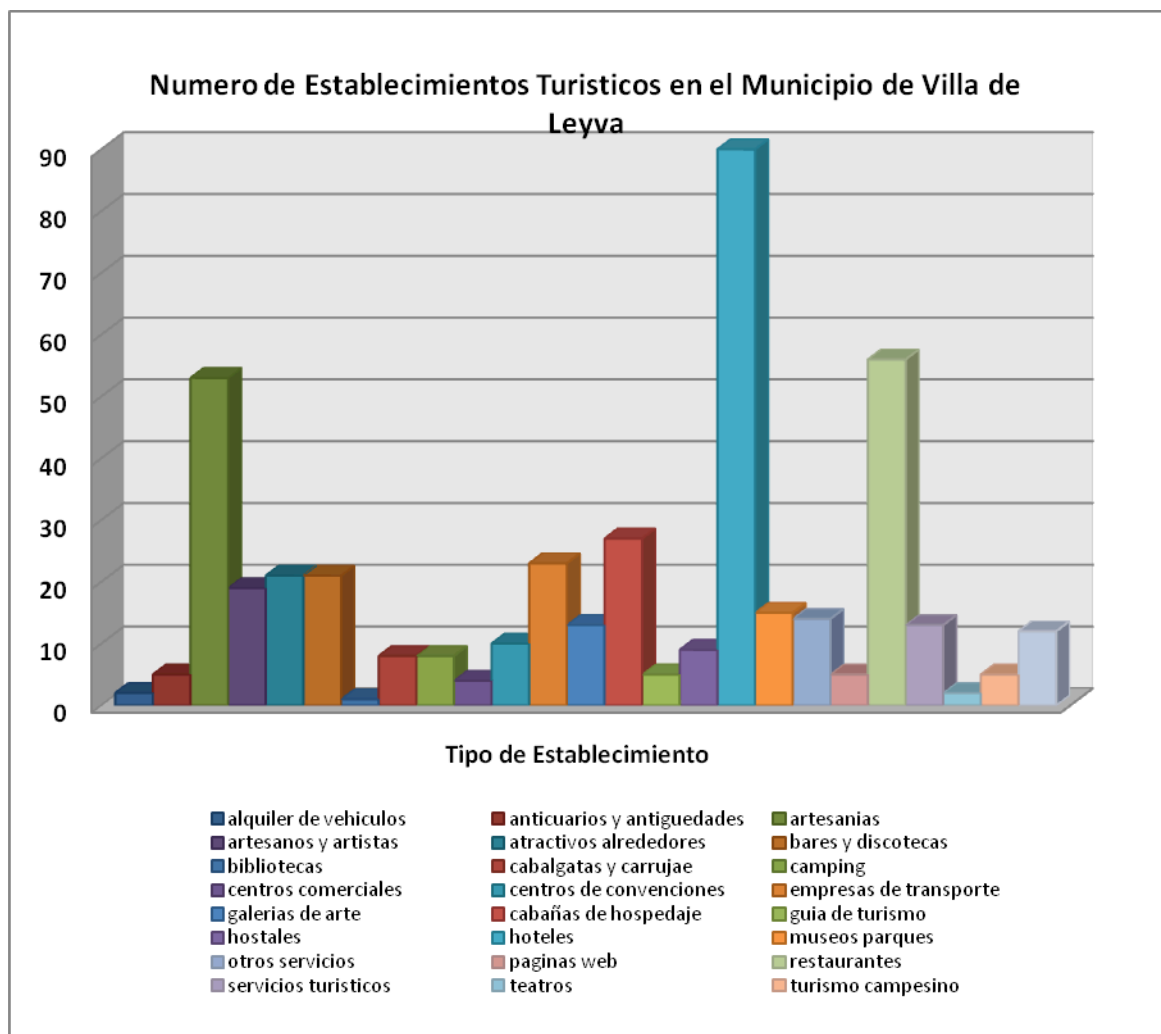
galerías

A ello

patrimoniales de nivel 1 que se concentran en su Centro Histórico, un Santuario de Flora y Fauna, un Parque Arqueológico y un sitio Paleontológico, así como otros elementos de carácter histórico y religioso (inmueble y mueble) en el municipio; además de las manifestaciones culturales representativas de las tradiciones y expresiones contemporáneas de sus pobladores.

Existen proveedores de servicios turísticos instalados y consolidados en el municipio, que actúan como intérpretes y vigías del patrimonio, y generan la valoración del municipio a través de senderos, rutas, itinerarios y paisajes, y pueden llegar a promover las experiencias agroecológicas, ecomuseos y centros de interpretación que tuvieran lugar.

Además en el municipio y sus alrededores no solo se pueden apreciar las bellezas naturales sino disfrutar planes de aventuras como: rappel, espeleología escalada, canopy, torrentismo, paseo en buggy, cabalgatas, paintball, camping, entre otros.



HOTELERÍA. Villa de una amplia oferta de más de 120 hoteles centro histórico como alrededores, muchos servicios de zona jardines y lujosas



GASTRONOMÍA. El boyacense se precia número de habitante en el país

Leyva cuenta con servicios turísticos y ubicados tanto en el en la periferia y sus de ellos cuentan con húmeda o spa, habitaciones.

bello pueblo de tener el mayor restaurantes por (120

establecimientos en el conteo más reciente, para unos 15.000 habitantes aprox.) y en él florecen las casonas dedicadas a la oferta de comida, en las que se pueden encontrar cartas gourmet que tienen desde comida suiza hasta cocina vegetariana.

Aunque en Villa de Leyva todavía pululan las pizzerías como si se tratara de su plato local, en los últimos años, la oferta ha crecido en variedad y también se ha incrementado el interés por resaltar los ingredientes locales y mejorar el servicio. Los restaurantes son tan exóticos como los mismos platos, algunos de ellos se encuentran en las construcciones antiguas y coloniales y otros a las afueras del pueblo.

5. PROSPECTIVA DESARROLLO NACIONAL Y REGIONAL

5.1 PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2014-2018 “TODOS POR UN NUEVO PAÍS” PLAN SECTORIAL DE TURISMO

El plan de desarrollo Nacional presenta un enfoque territorial que establece pilares nacionales y estrategias regionales como ejes articuladores del desarrollo para la gestión territorial donde se busca mejorar la productividad y reducir índices de pobreza.

El enfoque para Centro-Oriente región comprendida por los departamentos de Boyacá, Cundinamarca, Norte de Santander, Santander y Bogotá D. C, se enmarca en potenciar la conectividad para el cierre de brechas y permitir una integración regional y un desarrollo productivo sostenible, para lo cual se establecieron objetivos que permiten aumentar la competitividad y la productividad de estos departamentos.

Por ende el plan Nacional establece la estrategia de apoyar a las entidades territoriales en el mejoramiento de la infraestructura vial terciaria para acceder a servicios sociales, conectar a centros de acopio y permitir el acceso al **Turismo** en la región.

Así también a través de Plan Sectorial de Turismo. “Turismo para la construcción de la paz” se evidencia que esta actividad ha demostrado ser un importante factor de desarrollo que genera territorios de paz, donde el único objetivo es posicionar al país como un destino turístico sostenible y sustentable reconocido en mercados mundiales; fundamentando en principios de equidad, en tanto se le considera como uno de los sectores que genera mayor redistribución de los ingresos y genera más trabajos con menos capital invertido, y un sector que educa, en tanto difunde, promueve y comunica historia, valores paisajísticos, estéticos, conocimiento, y propicia el intercambio cultural, a la vez que afianza los valores propios.

En ese orden de ideas, el turismo está llamado a continuar jugando un importante papel en el desarrollo social y económico, en el marco de la visión trazada por el gobierno nacional a 2025: **Colombia en paz, con equidad y educada.**

Ilustración 1 Objetivo general Plan sectorial de Turismo 2014-2018



Fuente: Plan Sectorial de Turismo 2014-2018

En concordancia con la visión de país, y los objetivos del plan sectorial de Turismo, el crecimiento de la economía colombiana en los últimos años se ha visto reflejado en las actividades relacionadas con el turismo. La producción del sector de hoteles y restaurantes; las llegadas de viajeros no residentes; los ingresos de la cuenta de viajes de la Balanza de Pagos; la inversión extranjera del sector de comercio, hoteles y restaurantes; y el dinamismo que registra la construcción de hoteles en los últimos años ha venido presentando importantes crecimientos.

El Producto Interno Bruto de los servicios de hotelería y restaurantes después de minas, construcción, servicios financieros y transporte fue uno de los sectores de mayor crecimiento de 2010 a 2013, lo que representó 0,7 puntos porcentuales por encima del total nacional con un porcentaje del 18,5% como aporte al PIB

En 2013 el valor agregado del sector hoteles, restaurantes, bares y similares alcanzó la cifra de \$13.645 miles de millones de pesos, un representativo 4,6% superior al del año 2012, esto es, 0,3 puntos porcentuales más del total nacional (4,3%).

Ilustración 2 Crecimiento valor agregado según sector 2010 a 2013

Fuente: DANE. Cálculos Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Precios constantes. Datos marzo 2014

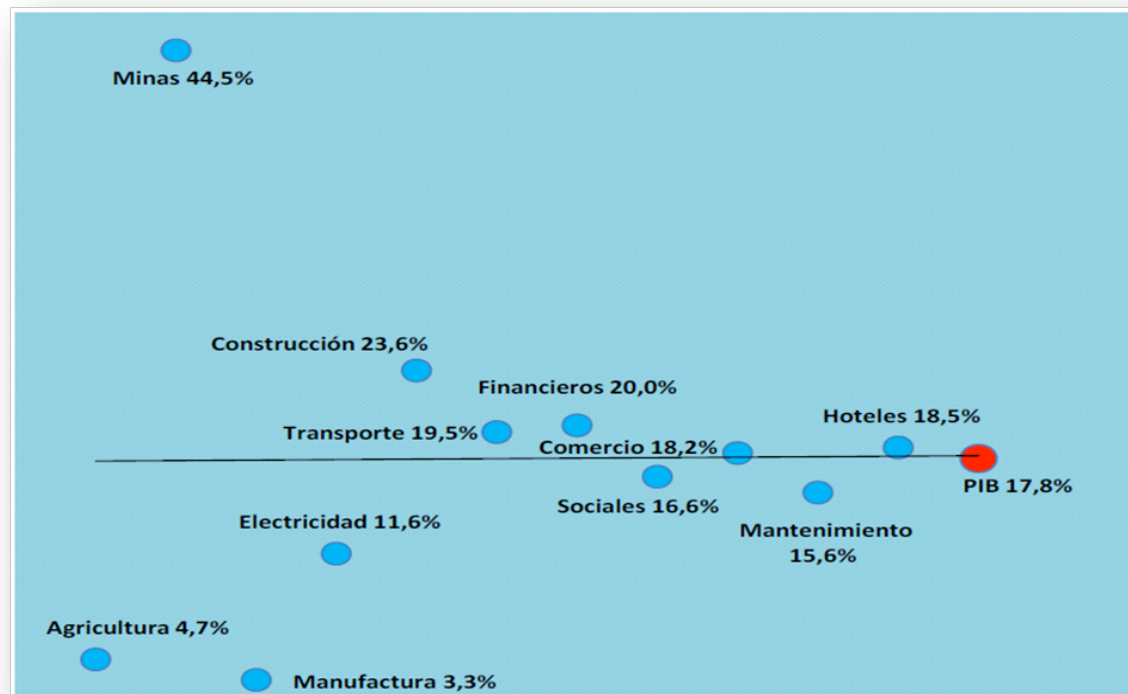
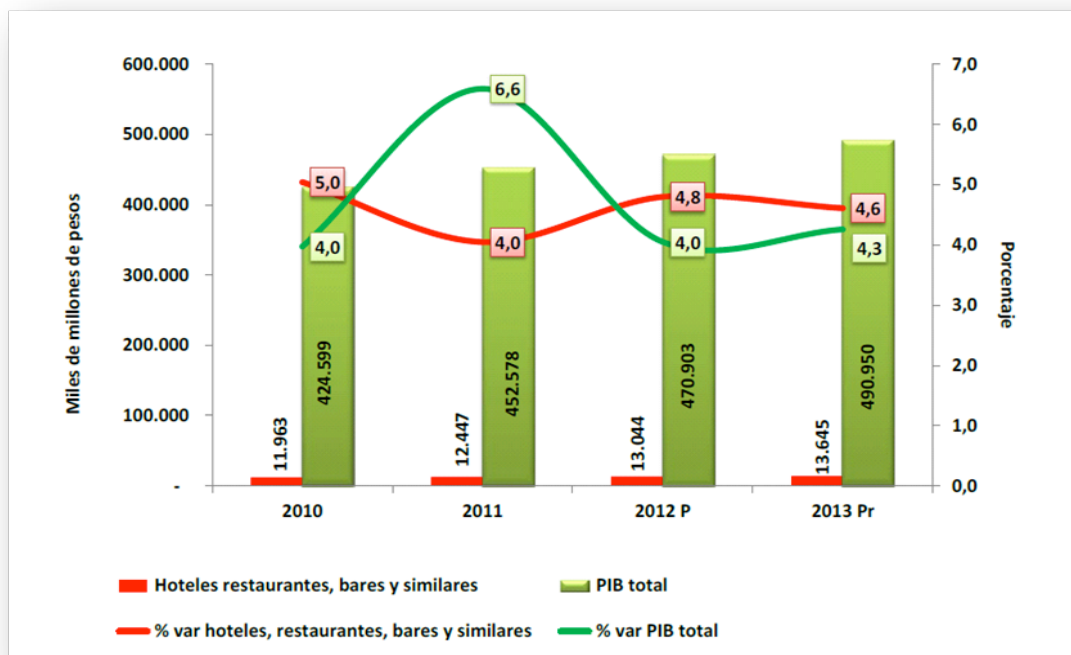


Ilustración 3 Valor agregado sector hoteles, restaurantes, bares y similares 2010 a

Fuente: DANE. Cálculos Viceministerio de Turismo. Precios constantes. Datos marzo 2014



5.2 PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL “BOYACÁ SE ATREVE 2012-2015” SECTOR TURÍSTICO, HOTELERO Y GASTRONÓMICO.

La actividad turística en Boyacá, se ha venido considerando en los últimos 4 años como una prioridad para el desarrollo integral del departamento, bajo los requerimientos de protección de los recursos naturales y culturales, promoviendo los atractivos turísticos, el disfrute de la gastronomía y el conocimiento de la cultura receptora.

El plan departamental de desarrollo se enfoca en el impulso de 5 ejes fundamentales donde a través del EJE 3 denominado “UNA ECONOMÍA QUE SE ATREVE A GENERAR VALOR AGREGADO PARA POTENCIALIZAR SU RIQUEZA.” se establece el programa estratégico Turismo de clase Mundial, con el programas temático SIETE MARAVILLAS DE BOYACA PARA EL MUNDO y subprogramas que lo conforman, cuyo objetivo es pasar de ser destino nacional y convertirse en destino para turistas de todo el mundo reconociendo que el Departamento es privilegiado por las innumerables maravillas naturales, culturales y patrimoniales que posee y que están estratégicamente ubicados en el territorio.

Por ende una de las contribuciones más relevantes del plan de desarrollo del departamento, es la puesta en marcha del proyecto denominado **Siete Maravillas de Boyacá para el Mundo**, que es un recorrido por el departamento muestra siete polos de potencial desarrollo, que más allá de la generación de turismo, consolidan procesos de crecimiento económico y generación de empleo.

Entre estos destinos turísticos se destacan lugares suntuosos de Boyacá como La majestuosidad natural de La Sierra Nevada del Cocuy, el Lago de Tota, el Piedemonte Llanero y el Occidente; la riqueza histórica y cultural de Villa de Leyva, Tunja y Paipa serán la excusa para que Colombia y el Mundo vuelquen sus ojos sobre Boyacá.

Tabla 1. Programa Estratégico. Turismo De Clase Mundial

PROGRAMA ESTRATEGICO		3.2 TURISMO DE CLASE MUNDIAL		
OBJETIVO		Consolidar al departamento como uno de los destinos turísticos de talla mundial; mediante la implementación de los siete proyectos denominados MARAVILLAS DE BOYACÁ.		
Meta(s) (Descripción)		Indicador (es) (Descripción del Indicador):	Línea base	Meta del cuatrienio
1	Posicionar al departamento en el 5 destino de los preferidos por los turistas.	Lugar de ubicación como destino turístico	9	5

Fuente: Plan de desarrollo Departamental Boyaca se Atreve. 2010-2014

Tabla 2. Programa Temático Boyacá y Las Siete Maravillas Un Destino De Clase Mundial

PROGRAMA TEMÁTICO		3.2.1 BOYACÁ Y LAS SIETE MARAVILLAS UN DESTINO DE CLASE MUNDIAL		
OBJETIVO		Consolidar a Boyacá como un destino de clase mundial a través de la implementación y posicionamiento de las SIETE MARAVILLAS DE BOYACÁ (Lago de Tota, Sierra Nevada del Cocuy, Occidente, Pie de monte Llanero, Paipa, Villa de Leyva y Tunja); llegando a ser el 5° destino más importante del país.		
Meta(s) (Descripción)		Indicador (es) (Descripción del Indicador):	Línea base	Meta del cuatrienio
1	Estructurar las SIETE MARAVILLAS DE BOYACÁ como producto turístico sostenible.	No. de maravillas estructuradas como producto turístico	0	7
2	Posicionar a Boyacá como el 5° destino turístico preferido por los turistas	Puesto que se ocupa como destino turístico	9	5
3	Incrementar en un 30% la participación del turismo en el PIB en Boyacá, pasando del 2.9% al 3.77%	Porcentaje de incremento en el PIB	2,97%	3,86%

Fuente: Plan de desarrollo Departamental Boyaca se Atreve. 2010-2014

Tabla 3. Subprograma. Atractivos y Eventos Para El Turismo En Boyacá

SUBPROGRAMA		3.2.1.1. ATRACTIVOS Y EVENTOS PARA EL TURISMO EN BOYACÁ		
OBJETIVO		Consolidar la oferta turística del departamento mediante la generación de inventarios, estructuración y dinamización de atractivos, infraestructura y eventos, para contribuir con la proyección turística de las SIETE MARAVILLAS DE BOYACÁ.		
Meta(s) (Descripción)		Indicador (es) (Descripción del Indicador):	Línea base	Meta del cuatrienio
1	Levantamiento de 1 inventario turístico del departamento con metodología del Viceministerio de turismo	Documento con el inventario turístico del departamento.	0	1
2	6 investigaciones de mercado para el fortalecimiento y establecimiento de productos turísticos	No. De investigaciones de mercado desarrolladas	0	6
3	Fomentar e implementar el diseño de 7 productos turísticos que correspondan a las SIETE MARAVILLAS DE BOYACÁ.	No. De productos turísticos diseñados	0	7
4	Liderar la formulación y generación de 3 cadenas de valor que dinamicen el sector turismo	No. De cadenas de valor formuladas y generadas	0	3

INICIATIVAS DE LOS PACTOS REGIONALES Y SECTORIALES que son referencia para este subprograma

- Implementación del proyecto Turístico de las 7 Maravillas de Boyacá
- Consolidación del pie de monte llanero como objetivo turístico (7 maravillas)
- Apoyo a la construcción de parques turísticos

Tabla 4. Subprograma. Cultura Del Servicio Para El Turismo

SUBPROGRAMA		3.2.1.2. CULTURA DEL SERVICIO PARA EL TURISMO		
OBJETIVO		Fortalecer la cultura del servicio para el turismo en los actores y comunidad boyacense en beneficio de las SIETE MARAVILLAS DE BOYACÁ.		
Meta(s) (Descripción)		Indicador (es) (Descripción del Indicador):	Línea base	Meta del cuatrienio
1	Realizar 7 talleres encaminados a promover la Asociatividad entre el sector público, empresarios y entidades del sector privado	No. De talleres de promoción a la Asociatividad	0	7
2	Diseñar e implementar el plan de medios de sensibilización dirigido a toda la población con el fin de recuperar el sentido de pertenencia y cultura ciudadana hacia el patrimonio de Boyacá y sus SIETE MARAVILLAS DE BOYACÁ.	No. De campañas de sensibilización realizadas	0	4
3	Vinculación directa de 20 instituciones educativas, con la Secretaría de Educación y el Viceministerio de Turismo en el programa Colegios Amigos del Turismo	No. De Instituciones Educativas vinculadas al programa	0	20
4	Mediante talleres, conferencias, seminarios y campañas en medios de comunicación, sensibilizar a 80 empresarios del sector sobre los beneficios de contratar mano de obra calificada	No. De empresarios del turismo sensibilizados	0	80
5	Suscripción de 4 convenios con academia para la formación y cualificación del talento humano, según necesidades que generen las SIETE MARAVILLAS DE BOYACÁ	No de convenios establecidos con academia	0	4
6	Apoyar en la capacitación de 30 empresarios del sector en el manejo del bilingüismo	No de empresarios capacitados en bilingüismo	0	30

Fuente: Plan de desarrollo Departamental Boyaca se Atreve. 2010-2014

INICIATIVAS DE LOS PACTOS REGIONALES Y SECTORIALES que son referencia para este subprograma

- Implementación de programas de promoción y capacitación de capital humano
- Implementación del proyecto Turístico de las 7 Maravillas de Boyacá
- Desarrollo de ideas y programas de desarrollo turístico
- Articulación con el SENA para implementación de programas
- Fortalecimiento de la identidad boyacense que desarrolle el producto turístico departamental. y programas de formación en turismo en diferentes niveles.
- Fortalecimiento de proyectos para la promoción y diversificación del turismo en el departamento.

Tabla 5. Subprograma. Boyacá una marca, una región

SUBPROGRAMA		3.2.1.3. BOYACÁ UNA MARCA, UNA REGIÓN		
OBJETIVO		Crear una marca región que identifique, proyecte y posicione al departamento, a través de campañas turísticas promocionales en forma continua y permanente de impacto nacional e internacional.		
Meta(s) (Descripción)		Indicador (es) (Descripción del Indicador):	Línea base	Meta del cuatrienio
1	Establecimiento de una (1) marca región, posicionarla y hacerla permanente.	Una marca región	0	1
2	Incrementar a 24, las campañas promocionales que posicionen al departamento como destino de clase mundial, que logren impacto nacional e internacional, dando a conocer las SIETE MARAVILLAS DE BOYACÁ	No. De campañas de promoción nacional e internacional implementadas	4	20
3	Incrementar a 20 la participación en eventos nacionales e internacionales, que logren posicionar y promocionar al departamento como destino de clase mundial.	No. De ferias y/o eventos en los que Boyacá hace presencia	4	16

Fuente: Plan de desarrollo Departamental Boyaca se Atreve. 2010-2014

INICIATIVAS DE LOS PACTOS REGIONALES Y SECTORIALES que son referencia para este subprograma

- Desarrollo de una marca propia del departamento para desarrollar el turismo.
- Implementación de Campañas turísticas con utilización de TIC's e implementación de "sellos verdes turísticos", para el turismo ambiental sostenible

Tabla 6. Subprograma. Fortalecimiento de la infraestructura turística en Boyacá

SUBPROGRAMA		3.2.1.4. FORTALECIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA EN BOYACÁ		
OBJETIVO		Promover el mejoramiento y adecuación de la Infraestructura para el turismo mediante la implementación de puntos turísticos, señalización, servicios y demás aspectos que permitan la dinamización de las SIETE MARAVILLAS DE BOYACÁ		
Meta(s) (Descripción)		Indicador (es) (Descripción del Indicador):	Línea base	Meta del cuatrienio
1	Celebración de 5 convenios y/o contratos para el fomento al desarrollo de los municipios, provincias y regiones en el desarrollo turístico.	No. De convenios o contratos establecidos para el mejoramiento de la infraestructura	0	5
2	Implementación de un (1) sistema de información turística en beneficio del desarrollo del sector	Un portal web implementado	0	1
3	Lograr el reconocimiento de 30 municipios del departamento hacia un desarrollo sostenible del sector dentro del programa "Reconociendo a Boyacá"	No de municipios reconocidos	0	30
4	30 municipios con inventario turístico geo referenciado para alimentar el Sistema de información turística y el SIGTER	No. De municipios con su inventario geo referenciado	0	30
5	Generación de 7 corredores turísticos; mediante la implementación de cadenas de valor, sensibilización, capacitación y mejoramiento de la infraestructura que permita apreciar las SIETE MARAVILLAS DE BOYACÁ	No. De corredores turísticos estructurados	0	7

Fuente: Plan de desarrollo Departamental Boyaca se Atreve. 2010-2014

INICIATIVAS DE LOS PACTOS REGIONALES Y SECTORIALES

que son referencia para este subprograma

- Apoyo a la ejecución de Parques temáticos, ecológicos, ecoturísticos.
- Fortalecimiento de proyectos para la promoción y diversificación del turismo en el departamento.

- Apoyo a la declaratoria de patrimonio cultural, histórico y natural de la Provincia alto Ricaurte

Tabla 7. Subprograma. Boyacá destino de Calidad

SUBPROGRAMA		3.2.1.5. BOYACÁ DESTINO DE CALIDAD		
OBJETIVO		Promover y consolidar en el departamento una política de turismo que conlleve a la formalización, certificación y mejora continua en los procesos de calidad, partiendo de la institucionalidad gubernamental articulada con el sector privado.		
Meta(s) (Descripción)		Indicador (es) (Descripción del Indicador):	Línea base	Meta del cuatrienio
1	Dinamizar los 13 consejos provinciales de turismo logrando se cumpla la función para lo cual fueron creados	No. De Consejos provinciales cumpliendo su objetivo	0	13
2	Formular una Política Pública en Turismo que defina acciones y recursos para la planificación turística.	Documento de Política Pública de turismo para el departamento.	0	1
3	Lograr la formalización de 100 empresarios del sector turismo que se encuentran en la informalidad	No. De empresarios formalizados	0	100
4	Apoyar 20 empresas del sector turístico en la certificación en calidad.	No de empresas partícipes del proceso	0	20

6. INDICADORES SOCIODEMOGRÁFICOS DEL AREA DE INFLUENCIA



6.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Villa de Leyva cuenta con 128 km², ubicado en la Provincia de Ricaurte del departamento de Boyacá, está ubicado a 40 km al oeste de Tunja la capital del departamento. Hace parte de la provincia del Alto Ricaurte junto con los municipios de: Arcabuco, Chitaraque, San José de Pare, Gachantivá, Ráquira, Sáchica, Santa Sofía, Sutamarchán, Moniquirá, Toguí y Tinjacá.

6.2 POBLACIÓN

Villa de Leyva, tiene 15.027 habitantes residentes permanentes, de los cuales 8.938 corresponden a la cabecera municipal. Uno de los aspectos de impacto en el aspecto poblacional de Villa de Leyva, que hace atípico el municipio en el orden nacional, lo constituye, la necesidad de atender como destino turístico, una población flotante que las mediciones locales hacen estimar en más de 40.000 personas, en épocas de temporada turística alta, con consiguiente pico de servicios, al punto de transformar sustancialmente la vida urbana y rural del municipio

Cuadro de Crecimiento de personas por año en los periodos intercensales.

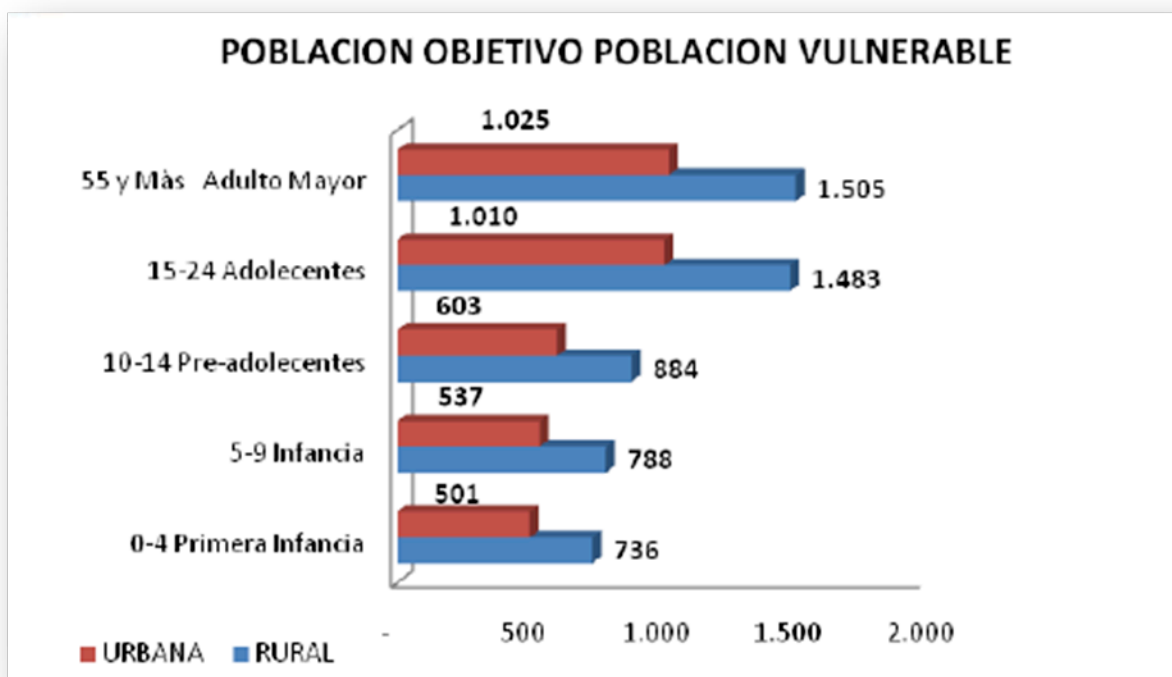
AÑOS	1985			1993			2005			2012
Municipio	Población	Diferencia	Personas / año	Población	Diferencia	Personas / año	Población	Diferencia	Personas / año	Población
Villa de Leyva	5.993	1.340	168	7.333	4.699	392	12.032	3.000	444	15.027

Fuente: Diagnóstico Villa de Leyva.

Crecimiento Total de la Población del Municipio.

2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
12032	12430	12839	13261	13684	14125	14578	15027

Fuente: datos SIGTER Departamento de Boyacá



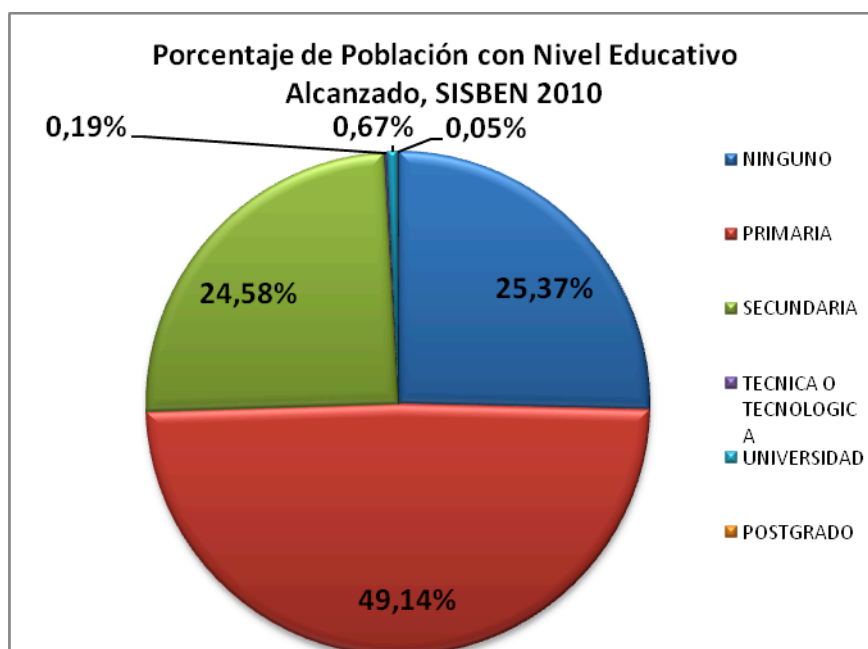
6.3 EDUCACIÓN

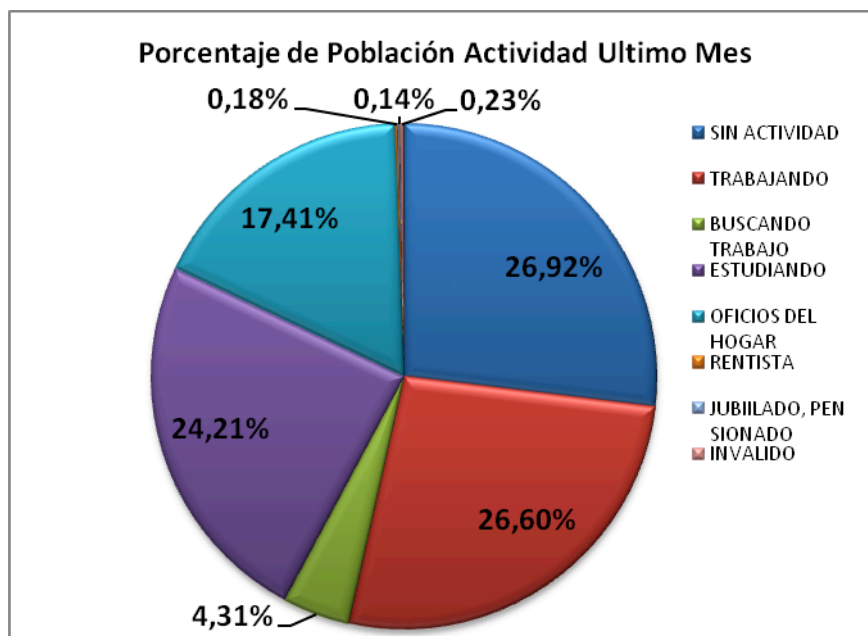
Los indicadores de educación nos muestran, que aunque hay que buscar estrategias para disminuir la deserción y repitencia, estas dificultades no representan la problemática más significativa en educación del municipio.

Año	Desertores de transición a once	Tasa de deserción escolar de transición a once	Matrícula de transición a once 2008	Tasa de repitencia total
2009 a 2010	91	3,02%	3.011	1,96%
2010 a 2011	43	1,46%	2.940	0,71%

Fuente: Secretaria departamental de educación. 2011

Según la información consolidada de los rectores con respecto a mejorar aspectos de la infraestructura, se observa que el problema en la educación no se limita a este aspecto únicamente, se observa debilidad en los procesos de mejorar la calidad de la educación y avanzar hacia la integración en una educación más acorde a las necesidades y características regionales y de la proyección ocupacional y productiva de los jóvenes. La población juvenil necesita más atención, acompañamiento y asesoría escolar, que les brinde mayores oportunidades de proyección hacia la ciencia, tecnología, artes u oficios.





Como se observa en los gráficos, el 25% de la población son estudiantes que buscan a diario una opción para poder crear sus proyectos de vida en su región y no tener que emigrar a Ciudades como Tunja o Bogotá.

6.4 ANÁLISIS ECONÓMICO

6.4.1 TENENCIA DE LA TIERRA Y USOS DEL SUELO

De acuerdo al análisis sociodemográfico del año de 2004, el 17.72% de la población vive en arriendo o subarriendo, mientras el 32.17% se halla en otras condiciones, indicando que el 49.89% de los habitantes tiene diversa posesión sobre la tierra. La población rural es minifundista, más del 50% de los predios están por debajo de una hectárea. Los predios con mayor extensión, situados en las veredas: Capilla, El Roble, Salto y la Lavandera, Monquirá, Sopotá y Ritoque, están ubicados sobre suelos erosionados ó suelos no aptos para la actividad agropecuaria. Por lo tanto, el desarrollo rural de Villa de Leyva debe estar encaminado hacia la organización de la producción de acuerdo al uso real del suelo.

6.4.2 ACTIVIDAD AGRARIA

La cebolla ocupaba la mayor área en promedio de cultivo en los últimos 9 años pero se ha visto remplazada por el cultivo de tomate bajo invernadero y a campo abierto, especialmente en las veredas bajas del Municipio, le siguen la papa, maíz, frijol, arveja y trigo.

La Actividad agraria se ha estancado en parte por falta de transferencia tecnológica, altos costos de producción, inestabilidad de los precios y la comercialización limitada. El cultivo con el mayor número de Hectáreas sembradas es el Tomate bajo invernadero y lo sigue la cebolla que tradicionalmente ha sido sembrada en la región.

Recientemente con la implementación de los proyectos productivos como son las huertas caseras, se han visto motivadas algunas familias para abastecerse de productos para el consumo diario.

6.4.3 ACTIVIDAD PECUARIA

La actividad pecuaria se desarrolla en terrenos que poseen pastos adaptados como el kikuyo, pastos naturales (poa, el carretón y paja), pero son escasos los pastos mejorados.

Existen especies mayores y menores; el ganado bovino es de mayor importancia, y, el producto obtenido de la explotación pecuaria es para consumo doméstico su comercialización se realiza en el ámbito local, dejando ver claramente que no hay extensión de mercado. Otras especies como la porcina, caprina y ovina se explotan en menor cantidad.

La población rural desconoce procesos que conduzcan al incremento y obtención de máximos beneficios de la actividad pecuaria, mediante procesos de agregación de valor. La explotación pecuaria al igual que otras actividades económicas, no tiene organizaciones Empresariales perjudicando la oferta y la demanda que en el mercado afecta directamente al ganadero y al consumidor con toques altos y bajos sin tendencias estabilizadoras durante el año.

6.4.4 ACTIVIDAD AGROINDUSTRIAL

Existen dos Empresas que realizan actividad agroindustrial a partir del cultivo de la Uva así: Viñedo Guanani y Ainn Karim: Empresas que procesa la uva para la producción vinícola. Sus vinos son muy reconocidos en el mercado regional y nacional.

Los cultivos de flores son desarrollados por: Agrodex y otras empresas de menor tamaño, que distribuyen su producción a nivel nacional e internacional en menor escala.

Se han impulsado microempresas agroindustriales (Conservas, mermeladas), yogurt, pulpa de fruta etc. Es una actividad poco explotada por la población nativa ya que no existen procesos para la creación y conformación de empresas. Aunque se ha realizado capacitación por intermedio del SENA en la conformación de microempresa, falta mayor concientización de la población en cultivos alternativos entre otros.

6.4.5 PROBLEMÁTICA DEL DESARROLLO AGROPECUARIO.

Para el productor campesino, la tierra junto con la infraestructura y tecnología, son factores determinantes en la problemática local, los cuales se relacionan directamente con el tipo de tenencia, micro y minifundio, en la mayor parte del territorio.

La tierra en las veredas del sector bajo, después de la exagerada utilización en el cultivo de la cebolla, se utiliza ahora con la siembra de tomate en invernaderos, en grandes cantidades y

en campo abierto, en menor proporción. La producción de tomate en estas zonas adolece del principal problema de la falta de programación y comercialización, además de la contaminación que este cultivo genera y el deficiente servicio de agua para riego.

El Sector agrícola no cuenta con sistema de investigación y tecnología que le permita orientarse a otras alternativas, existiendo un permanente pronunciamiento respecto a la carencia de infraestructura para hacerlo, lo mismo que la imposibilidad de estudios o financiación para desarrollar producción limpia. La transferencia y adopción de la investigación académica no llega o no es efectiva a las comunidades rurales, sin existir en el municipio una oferta de programas académicos que satisfagan las necesidades presentes y futuras del desarrollo rural.

El aspecto crítico de la competencia desigual y desfavorable frente a la oferta nacional, respecto a cantidades, calidades, y costos tanto en el transporte como en la misma producción, se le puede adicionar la incapacidad organizativa o asociativa, con aprovechamiento de la intermediación en la comercialización.

El sistema productivo en general es ineficiente, la producción se da de manera espontánea, no como cadena productiva, favoreciendo la especulación en algunas épocas y el bajo precio en otras, además de la asistencia institucional irregular, por la inexistencia de una política agropecuaria que ofrezca posibilidades de sostenibilidad.

6.5 MERCADO LABORAL

La oferta de empleo en Villa de Leyva no es estable, debido a las fluctuaciones en las actividades predominantes, como lo es el turismo y el comercio; el sector de la construcción, dado el crecimiento atípico de la población, cubre la oferta de empleo en su mayor parte. En el sector agropecuario, la oferta laboral es baja y está supeditada a la inestabilidad del mercado agropecuario, que busca en la diversificación una de las alternativas.

6.6 AREA DE ATENCIÓN GEOGRÁFICA

Este proyecto beneficiaría a los habitantes de Ricaurte Alto:

Provincia de Alto Ricaurte. Esta provincia es una de las regiones más valiosas a nivel patrimonial y turística no solo para el Departamento de Boyacá sino también para el



país debido a que se encuentra nominada en la lista de patrimonio mundial donde se constituyen valiosos instrumentos de reconocimiento de sitios y eventos testimoniales de la historia cultural y natural del país. Allí se incluyen las zonas de protección y reserva natural, así como también el patrimonio geológico, paleontológico, arqueológico, civil urbano documental histórico e intangible, aspectos que hacen de esta región la más atractiva para turistas y visitantes.

CUADRO COMPARATIVO DE LA POBLACIÓN ENTRE MUNICIPIOS DEL ALTO RICAURTE
Proyecciones DANE 2012.

MUNICIPIOS REGION ALTO RICAURTE	Población Urbana	Población Resto	Población total	% del total regional.
Villa de Leyva	8.938	6.089	15.027	16,70
Arcabuco	1.921	3.309	5.230	5,81
Chitaraque	1.127	4.864	5.991	6,66
Gachantivá	373	2.409	2.782	3,09
Moniquirá	10.383	11.184	21.567	23,97
Ráquira	3.161	10.124	13.285	14,76
Sáchica	1.825	1.994	3.819	4,24
San José de Pare	1.054	4.341	5.395	5,99
Santa Sofía	741	2.087	2.828	3,14
Sutamarchan	1.337	4.653	5.990	6,66
Tinjacá	446	2.571	3.017	3,35
Togüí	751	4.310	5.061	5,62
TOTAL	32.057	57.935	89.992	100,00

Fuente: Revisión PBOT 2011. – Base censal DANE

La provincia está conformada por los siguientes Municipios:

Arcabuco: Población. 5.198 habitantes, este Municipio presenta una dinámica turística importante al situarse en un paso obligatorio del centro del departamento y del país a la costa atlántica, razón por la cual el sector gastronómico es reconocido y se considera una de sus fortalezas con la oferta de amasijos típicos de la región convirtiéndose en la industria almojabanera más influyente tanto económica política y culturalmente, siendo así la actividad económica principal del Municipio,

Chitaraque: Población. 6711 habitantes, el municipio cuenta con una gran variedad de recursos naturales para el turismo de aventura: cascadas, cuevas, senderos ecológicos, entre otras. Existe un reconocimiento a nivel regional como escenario para la práctica de la espeleología, rapel, torrentismo y canotaje. En cuanto a su actividad económica es un municipio eminentemente agropecuario, dedicado de manera preferencial al cultivo de la caña panelera y a la fabricación y comercialización de panela, siendo el primer cultivador departamental de éste producto

Ráquira : Población. 12.522 habitantes, el 75% de la economía del Municipio la representan la fabricación y comercialización de artesanías cuya actividad es un legado indígena que ha prevalecido culturalmente, aspecto de gran interés y atractivo a nivel turístico en el Departamento.

Sáchica : Población. 3.868 habitantes, dentro de sus grandes fortalezas y proyección económica está el turismo moderno. Donde se destacan atractivos patrimoniales y culturales que permiten desarrollar el Turismo ecológico, rural y de aventura.

Sutamarchan: Población. 6.120 habitantes, se destaca dentro de sus actividades principales la fabricación de productos derivados de la carne de cerdo en especial la producción de la LONGANIZA, producto de mayor interés por el turista que permite acercarse a la muestra gastronómica de la región. Cuenta con patrimonio cultural e histórico como Convento de Santo Ecce Homo, los vestigios de tumbas indígenas, las ruinas de la antigua iglesia construida en el sitio denominado Alto de Yuca, La Virgen de Piedra, Pozo Azul,

Tinjaca: Población. 2.939 habitantes, este Municipio tiene reconocimiento por poseer la fábrica de artesanías en Tagua de tradición familiar, que ha permitido enarbolar el nombre del municipio en distintos escenarios que dan apertura a mercados con fines de exportación y al turismo. Así como también se destaca su muestra gastronómica de amasijos de la región tales como como arepas y otros.

Villa de Leyva: Población. 15.027 habitantes, se destaca por sus actividades predominantes como el turismo y el comercio, siendo un motor esencial del desarrollo de la economía de la región, se destaca por la muestra de diversas culturas, por la oferta gastronómica internacional y nacional, cuenta con un gran soporte de hoteles, restaurantes, bares y tiendas de artesanías que acogen a los visitantes. Se destaca por promover un turismo sostenible que preserve el patrimonio cultural y natural, lo cual repercute en el desarrollo humano y sociocultural de su población.

Gachantivá: Población. 3.085 habitantes, cuenta con una área ambiental compuesta de bosques nativos, río y cascadas, aprovechable para el turismo, y su actividad principal el sector primario ganadería de tipo extensivo y el sector de servicios y comercio son igualmente predominantes.

Santa Sofia: Población. 3.121 habitantes, cuenta con todas las condiciones paisajísticas y naturales para potenciar y desarrollar el ecoturismo, actividades como el Rapel, la espeleología, el camping o simplemente las caminatas ecológicas. Su base de la economía es la agricultura, destacándose el cultivo de curuba de castilla y el cultivo de tomate larga vida bajo invernadero, este último de gran rentabilidad para los productores.

En cuanto a **infraestructura vial**, una característica compartida entre estos municipios es la de estar cerca de la provincia de centro y de aprovecharse de los servicios de la capital del departamento Tunja.

Esta condición unida al apreciable desarrollo de la infraestructura vial y a la localización estratégica de la región en el eje de comunicación entre Bogotá y Bucaramanga, tanto por Tunja como por Chiquinquirá, permite plantear que la provincia de Ricaurte cuenta con infraestructura que debe continuar con los mantenimientos preventivos y correctivos requeridos.

7. PRESENCIA INSTITUCIONAL DE LA REGION

7.1 IDENTIFICACIÓN DE LA COMPETENCIA DE ENTIDADES DE FORMACIÓN

- Escuela de Gastronomía Verde Oliva. Academia de Cocina.
- Fundación Forma – Capacitación en sistemas informáticos.
- Agencia de Desarrollo Económico Local –ADEL- Acompañamiento y asistencia administrativa, jurídica, corporativa, contable, estratégica, social, de mercadeo y comercialización de organizaciones sociales, unidades productivas y mipymes del territorio.
Diseño y desarrollo de productos turísticos comunitarios, giras técnicas y transferencia de tecnologías sociales.
Asistencia y acompañamiento a organizaciones sociales en desarrollo de productos, mercados y esquemas de comercialización.

7.2 ENTIDADES PÚBLICAS Y PRIVADAS POTENCIALES PARA HACER ALIANZAS

INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS

- Institución Educativa y Media Técnica Antonio Nariño – Urbana
- Institución educativa Técnica Industrial Antonio Ricaurte – Urbana
- Institución educativa Luis Carlos Galán- Vereda Capilla.
- Institución Educativa de Llano Blanco.
- 14 Escuelas básica primaria

INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS

- Colegio Dulce Corazón de María
- Colegio Nueva Era
- Colegio Santo Domingo
- Colegio Mis pequeños solecitos.
- Fundación Santa Teresita- Padres Carmelitas- Jardín infantil y Hogar geriátrico.

INSTITUCIONES NACIONALES

- Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt Colombia.
- Parques Nacionales – Santuario de fauna y flora de Iguaque.
- Corpoboyacá- Representación mediante un Funcionario de tiempo completo.
- Fundación Ecohumana Villa de Leyva.
- Centro de Investigaciones Paleontológicas. CIP,
- Club Rotario de Villa de Leyva.
- ADEL- Agencia de Desarrollo Económico Local.
- Cuerpo de Bomberos de Villa de Leyva.
- Cruz Roja de Colombia
- Defensa Civil Colombiana.

ENTIDADES BANCARIAS:

- Banco Agrario de Colombia
- Bancolombia
- Davivienda
- Comuldesa

ENTIDADES PRESTADORAS DEL SERVICIO DE SALUD.

- E.S.E. Hospital San Francisco.
- IPS. Saludcoop
- IPS. Rehabilitar.

ASOCIACIONES Y AGREMIACIONES

- CORTUVILLA- Corporación de Turismo de Villa de Leyva
- Asociación de campesinos productores agrícolas y artesanos
- Asociación de prestadores de servicios de alquiler de caballos
- Centro Regional de Manejo de Post Cosecha y Transformación de Hortalizas del Alto Ricaurte
- Asociación de artesanos de Villa de Leyva
- Asociación de Turismo Ruta Acuña

IGLESIAS

- Templo Parroquial de Villa de Leyva
- Convento de San Agustín
- Claustro de San Francisco
- Iglesia de Nuestra Señora del Carmen
- Monasterio del Santo Ecce Homo
- Convento de La Candelaria

MUSEOS

- Museo Paleontológico de Villa de Leyva.
- Museo Prehistórico.
- Museo El Fósil de Villa de Leyva.
- Museo de Arte religioso
- Casa Museo Antonio Nariño
- Casa Museo Luis Alberto Acuña
- Casa Museo Ricaurte

VIÑEDOS

- Viñedo de la Villa – Finca Guananí
- El viñedo Ain Karim – Vinos El Marqués de Villa de Leyva. –Sutamarchán-

SITIOS DE INTERÉS

- Mirador El Santo
- Observatorio Astronómico de Saquencipá:
- Casa Terracota
- Granja de Avestruces
- Parque Gondava
- Parque 1900
- Santuario de Flora y Fauna de Iguaque
- Pozo de la Vieja
- Cascada de la Periguera
- Valle Escondido
- El Paso del Angel
- Laguna de Gachantivá.
- Desierto de La Candelaria.
- Observatorio Astronómico Muisca

8. DETECCIÓN DE NECESIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Las necesidades de formación y de capacitación fueron analizadas teniendo en cuenta los Megaproyectos del Departamento que se ejecutarán en el área de influencia principal del Alto Ricaurte, garantizando así la formación y la generación de empleo de mano de obra directa e indirecta.

Dentro de los megaproyectos de vital importancia para la región está la pavimentación de la Vía Santa Sofía-Moniquirá (Contrato Plan), así como también la pavimentación del anillo vial de las siguientes rutas:

- Vía Chiquinquirá - Tunja
- Vía Gachantivá Arcabuco

Estas obras garantizan el acceso de un mayor número de turistas y visitantes, al igual que la formalización de un corredor turístico para los diferentes municipios, entre esos Villa de Leyva, una de las siete maravillas del Contrato Plan.

Los proyectos de Inversión y convenios interadministrativos en la región son :

- Convenio Interadministrativo entre la Gobernación de Boyacá y el municipio de Villa de Leyva, cuyo objeto es **“AUNAR ESFUERZOS, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, Y FINANCIEROS CON EL FIN DE ELABORAR EL PROYECTO “LOS TESOROS OLVIDADOS DE LA COCINA DE VILLA DE LEYVA”**
- Convenio entre la Alcaldía de Villa de Leyva y FONTUR, para la elaboración de los estudios técnicos, diseños arquitectónicos, obtención de licencias y permisos para la EJECUCIÓN DEL PROYECTO CONSTRUCCIÓN DEL CENTRO DE CONVENCIONES DE VILLA DE LEYVA – BOYACÁ. proyecto que contará con la construcción de 7152, 78 m2 en dos pisos, en un predio de 8927, 33 m2 donde se contará con el siguiente programa arquitectónico. El proyecto tiene una capacidad para albergar a 1000 personas y prestará sus servicios no solo al Municipio de Villa de Leyva sino a toda la Región.

Los megaproyectos demandarán mano de obra calificada a nivel de técnicos, tecnólogos y formación complementaria en las áreas de turismo, gastronomía, mercadeo, contabilidad y construcción.

9. PORTAFOLIO PROPUESTO PARA RESPONDER A LA DEMANDA DE LOS SECTORES PRODUCTIVO Y SOCIAL

El Centro Especializado en Hotelería, Turismo y Gastronomía, respondiendo con las necesidades del sector productivo y social, dispone ofertar los siguientes Servicios:

- Formación titulada
- Formación complementaria
- Formación Virtual
- Jóvenes Rurales Emprendedores

- Certificación por Competencias Laborales
- Asesorías en Emprendimiento y empresarismo
- Servicios tecnológicos de apoyo a las Empresas.
- Integración con la Media.
- Atención a poblaciones vulnerables.
-

A continuación se describe la oferta de formación proyectada a 5 años:

PLAN OPERATIVO PROPUESTA VILLA DE LEYVA Año 1

CODIGO	FORMACIÓN A OFERTAR	TRIMESTRE			
		1	2	3	4
FORMACIÓN TITULADA					
635311	TECNICO EN MESA Y BAR	X		X	
135310	TECNICO EN INFORMADOR TURISTICO LOCAL		X		X
635503	TECNICO EN COCINA	X		X	
122814	TECNICO EN OPERACIÓN DE EVENTOS		X		X
663102	AUXILIAR EN SERVICIO DE ARREGLO DE HABITACIONES	X		X	
JÓVENES RURALES EMPRENDEDORES					
63410400	EMPRENDEDORES EN ACTIVIDADES DE ANIMACIÓN EN ESPACIOS RURALES	X			
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA					
66210053	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	X	X	X	X
63530093	TECNICAS PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	X	X	X	X
63520052	REPOSTERÍA BÁSICA	X	X	X	X
66210247	COCINA BÁSICA INTERNACIONAL	X	X	X	X
63530060	SERVICIO DE MESA Y BAR	X	X	X	X
63410494	MANEJO DE TECNICAS PARA ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL	X			
22510145	FUNDAMENOS EN INGLES A1	X	X	X	X
63410485	PROTOCOLOS EN EL MANEJO DE GRUPOS EN ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL				X

PLAN OPERATIVO PROPUESTA VILLA DE LEYVA Año 2

CODIGO	FORMACIÓN A OFERTAR	TRIMESTRE			
		1	2	3	4
FORMACIÓN TITULADA					
635311	TECNICO EN MESA Y BAR	X		X	
135310	TECNICO EN INFORMADOR TURISTICO LOCAL-ARTICULACION		X		X
635503	TECNICO EN COCINA	X		X	
133146	TECNICO CONTABILIZACION DE OPERACIONES COMERCIALES Y FINANCIERAS		X		X
663102	AUXILIAR EN SERVICIO DE ARREGLO DE HABITACIONES	X		X	
JÓVENES RURALES EMPRENDEDORES					
66410051	EMPRENDEDOR PROMOTOR EN PROGRAMAS TURISTICOS RURALES	X			
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA					
66210053	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	X	X	X	X
63530093	TECNICAS PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE	X	X	X	X
63520052	REPOSTERÍA BÁSICA	X	X	X	X
66210247	COCINA BÁSICA INTERNACIONAL	X	X	X	X
2251046	FUNDAMENOS EN INGLES A2	X	X	X	X
63410494	MANEJO DE TECNICAS PARA ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL	X			
96150469	COCTELERIA	X	X	X	X
0 3000025	COMUNICACIONES EN FRANCES PARA SITUACIONES COTIDIANAS				X

PLAN OPERATIVO PROPUESTA VILLA DE LEYVA Año 3

CODIGO	FORMACIÓN A OFERTAR	TRIMESTRE			
		1	2	3	4
FORMACIÓN TITULADA					
635311	TECNICO EN MESA Y BAR	X		X	
135310	TECNICO EN INFORMADOR TURISTICO LOCAL-ARTICULACION		X		X
635503	TECNICO EN COCINA	X		X	
122814	TECNICO EN OPERACIÓN DE EVENTOS		X		X
663102	AUXILIAR EN SERVICIO DE ARREGLO DE HABITACIONES	X		X	
634122	TECNOLOGO EN GUIANZA TURISTICA	X			
621303	TECNOLOGO EN GESTION HOTELERA	X			
123112	TECNOLOGO EN CONTABILIDAD			X	
JÓVENES RURALES EMPRENDEDORES					
63410400	EMPRENDEDORES EN ACTIVIDADES DE ANIMACIÓN EN ESPACIOS RURALES	X			
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA					
66210053	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	X	X	X	X
13120089	SERVICIO AL CLIENTE	X	X	X	X
63520052	REPOSTERÍA BÁSICA	X	X	X	X
66210247	COCINA BÁSICA INTERNACIONAL	X	X	X	X
63530060	SERVICIO DE MESA Y BAR	X	X	X	X
63410494	MANEJO DE TECNICAS PARA ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL	X			
96150469	COCTELERIA	X	X	X	X
3000025	COMUNICACIONES EN FRANCES PARA SITUACIONES COTIDIANAS				X

PLAN OPERATIVO PROPUESTA VILLA DE LEYVA Año 4

CODIGO	FORMACIÓN A OFERTAR	TRIMESTRE			
		1	2	3	4
FORMACIÓN TITULADA					
635311	TECNICO EN MESA Y BAR	X		X	
135310	TECNICO EN INFORMADOR TURISTICO LOCAL		X		X
635503	TECNICO EN COCINA	X		X	
122121	TECNICO EN ASITENCIA ADMINISTRATIVA		X		X
663102	AUXILIAR EN SERVICIO DE ARREGLO DE HABITACIONES	X		X	
634122	TECNOLOGO EN GUIANZA TURISTICA	CONTINÚA			
621303	TECNOLOGO EN GESTION HOTELERA	CONTINÚA			
123112	TECNOLOGO EN CONTABILIDAD	CONTINÚA			
122811	TECNOLOGO EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	X			
JÓVENES RURALES EMPRENDEDORES					
63410444	EMPRENDEDORES EN RECORRIDOS DE AGROTURISMO	X			
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA					
66210053	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	X	X	X	X
2251045	FUNDAMENTOS DE INGLES A1	X	X	X	X
63520052	REPOSTERÍA BÁSICA	X	X	X	X
66210247	COCINA BÁSICA INTERNACIONAL	X	X	X	X
63530060	SERVICIO DE MESA Y BAR	X	X	X	X
63410494	MANEJO DE TECNICAS PARA ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL	X			
96150469	COCTELERIA	X	X	X	X
63410485	PROTOCOLOS EN EL MANEJO DE GRUPOS EN ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL				X

PLAN OPERATIVO PROPUESTA VILLA DE LEYVA Año 5

CODIGO	FORMACIÓN A OFERTAR	TRIMESTRE			
		1	2	3	4
FORMACIÓN TITULADA					
635311	TECNICO EN MESA Y BAR	X		X	
135310	TECNICO EN INFORMADOR TURISTICO LOCAL		X		X
635503	TECNICO EN COCINA	X		X	
122814	TECNICO EN OPERACIÓN DE EVENTOS		X		X
663102	AUXILIAR EN SERVICIO DE ARREGLO DE HABITACIONES	X		X	
621303	TECNOLOGO EN GESTION HOTELERA			X	
621113	TECNOLOGO EN GESTION DE MERCADOS	X			
122811	TECNOLOGO EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	CONTINÚA			
JÓVENES RURALES EMPRENDEDORES					
63410400	EMPRENDEDORES EN ACTIVIDADES DE ANIMACIÓN EN ESPACIOS RURALES	X			
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA					
66210053	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	X	X	X	X
22510146	FUNDMENTOS EN INGLES A2	X	X	X	X
63520052	REPOSTERÍA BÁSICA	X	X	X	X
66210247	COCINA BÁSICA INTERNACIONAL	X	X	X	X
63530060	SERVICIO DE MESA Y BAR	X	X	X	X
63410494	MANEJO DE TECNICAS PARA ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL	X			
96150469	COCTELERIA	X	X	X	X
3000025	COMUNICACIONES EN FRANCES PARA SITUACIONES COTIDIANAS				X

10 . METAS DE FORMACIÓN EN CUPOS

De acuerdo a la oferta educativa se establecerían las siguientes metas de formación en cupos:

METAS DE FORMACION EN CUPOS					
NIVEL	Año	Año	Año	Año	Año
	1	2	3	4	5
NIVEL TECNÓLOGO	0	0	90	120	90
NIVEL TÉCNICO	420	330	240	270	300
ARTICULACION CON LA EDUCACIÓN MEDIA	0	60	60	0	0
OTROS (AUXILIAR-OPERARIO)	90	120	120	120	120
TOTAL TITULADA	510	510	510	510	510
JÓVENES RURALES EMPRENDEDORES	35	35	35	35	35
RESTO COMPLEMENTARIA	960	960	960	960	960
TOTAL COMPLEMENTARIA	995	995	995	995	995
CERTIFICACION POR COMPETENCIAS	125	125	125	125	125
POBLACIÓN BENEFICIADA	1.630	1.630	1.630	1.630	1.630

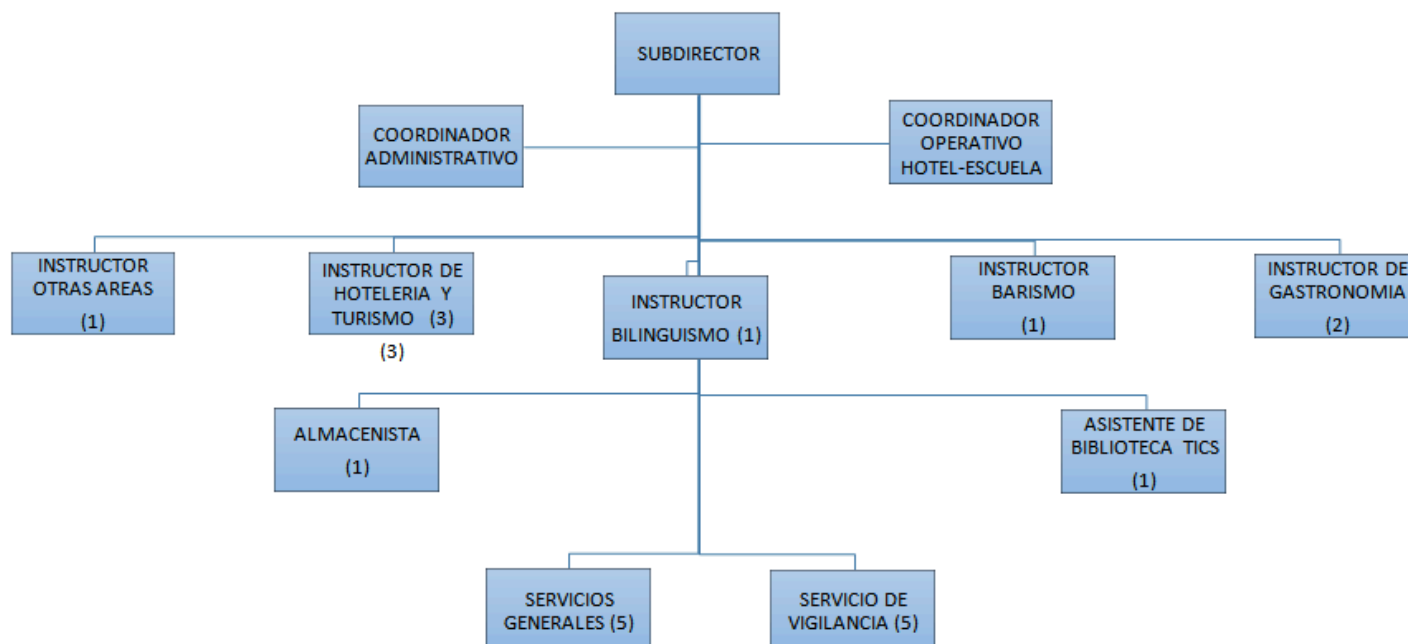
11 ORGANIZACIÓN Y OPERACIÓN DEL CENTRO

Los centros del SENA son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

Estos operarán en sedes fijas, con un área de jurisdicción determinada, para dar respuesta a las necesidades de su entorno, con flexibilidad, oportunidad, calidad y pertinencia. Los centros arbitrarán los recursos que se generen en cada uno, por la venta de bienes y servicios; para tal fin constituirán una cuenta independiente, con una contabilidad que refleje los ingresos y egresos de la misma.

El Director General del SENA, de conformidad con los criterios adoptados por el Consejo Directivo Nacional, podrá crear mediante acto administrativo, centros o programas itinerantes

de Formación Profesional Integral y determinar su organización, jurisdicción, funciones y recursos requeridos para garantizar su operación y el cumplimiento de metas de formación profesional (Decreto 249 de 2004).



12. IMPACTOS

12.1 SOCIAL Y ECONÓMICO. El Centro especializado de Hotelería, Gastronomía y Turismo en Villa de Leyva, generaría los siguientes impactos sociales y económicos:

- Oferta laboral calificada para el sector a través de formación integral.
- Formalización de pequeñas y medianas Empresas con iniciativas sólidas para los sectores de Hospedaje, Gastronomía y Turismo.
- Convenios y alianzas estratégicas entre sector público y privado con el fin de mejorar la calidad de los servicios y productos ofrecidos.
- Atención a clientes reales empresarios y población vulnerable.
- Aporte a la innovación y desarrollo tecnológico del sector turístico y hotelero.
- Incremento de la productividad y competitividad de las empresas hoteleras, gastronómicas y Turísticas del sector.
- Consolidación de red interinstitucional
- Fortalecimiento del emprendimiento y el empresarismo a través de financiación de proyectos ante Fondo Emprender y otras fuentes de financiación.
- Aporte a los planes de desarrollo nacional, departamental y municipal.
- Encadenamiento con la educación superior.

- Certificación por competencias Laborales de población que evidencie habilidades, conocimientos, y destrezas en labores propias del sector.
- Reducción de los índices de desempleo.

12.2 AMBIENTALES

IMPACTO	EFFECTOS	MEDIDA DE MITIGACIÓN
Alteraciones Del Recurso Hídrico	Crecimiento de la demanda en zona donde la oferta hídrica es limitada	Evitar acopios de materiales innecesarios o por tiempos prolongados Canaletas para mantener circulación de aguas superficiales.
Generación De Olores	Emisión e Introducción de olores	Implementación de equipos o extractores respectivos para el área gastronómica Almacenamiento en contenedores cerrados de residuos sólidos Traslado adecuado de residuos sólidos
Vegetación Y Flora	Pérdida de formaciones vegetales	Mantener riego de forestales
Fauna	Efecto barrera para la fauna	Disminución y control de ruidos leves
Paisaje Y Estética	Alteración de las vistas escénicas Alteración de las condiciones de visibilidad Aumento en la fragmentación del paisaje percibido	Diseño arquitectónico adecuado de zona de la construcción

13. IDENTIFICACIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS MEDULARES

Atendiendo las políticas de la entidad y las vocaciones de la región, se definieron como tecnologías medulares las siguientes:

LÍNEA: CLIENTE

TECNOLOGÍA: TURISMO

El sector turístico es una de las líneas prioritarias de desarrollo para la región del Alto Ricaurte, por tanto requiere establecer la oferta educativa, procesos de certificación y de investigación que permitan lograr la competitividad empresarial.

Proyectos Asociados:

- Caracterización de los operadores turísticos en la región del Alto Ricaurte.
- Caracterización de los alojamientos del Alto Ricaurte.

LÍNEA: CLIENTE

TECNOLOGÍA: GASTRONOMÍA

Debido a la globalización y tendencias actuales el sector gastronómico es de vital importancia el desarrollo de este, ya que requiere constante actualización en procesos técnicos, a la vez la recuperación de toda la tradición gastronómica del Alto Ricaurte, por tanto requiere establecer la oferta educativa, procesos de certificación y de investigación que permitan lograr la competitividad empresarial.

Proyectos Asociados:

- Recuperación de la Gastronomía típica regional

Desarrollo de procesos de certificación por competencias laborales en las áreas de :

- Turismo
- Gastronomía
- Artesanía
- Bilingüismo
- Empresariales

El Centro Especializado de Hotelería, Gastronomía y Turismo, contará con 12 ambientes de formación, de los cuales 4 serían polifuncionales. En estos se impartirán programas de formación del área de turismo, gastronomía, mercadeo, bilingüismo, contabilidad, artesanías y procesos de certificación e investigación.

La capacidad instalada para la atención del servicio de restaurante a clientes es de 104 personas y de alojamiento para 32. Las habitaciones que se establecerían son las siguientes:

- Una (1) habitación Tipo Suite.
- Una (1) habitación Junior Suite.

- Once (11) habitación estándar.
- Una (1) habitación para minusválidos.

14. DISTRIBUCIÓN DE AMBIENTES DE FORMACIÓN

AMBIENTE	ESPACIO ARQUITECTONICO (DESCRIPCIÓN)	M2	FUNCIONALIDAD	CAPACIDAD N° DE PERSONAS
1	RESTAURANTE	142,59	Taller abierto de mesa y bar	34
2	COCINA	96,68	Talle cerrado de cocina	30
3	PLAZOLETA RESTAURANTE	366,04	Ambiente para taller de masa, barismo y Coctelería. -Bienestar aprendices-	40
4	CAFETERÍA Y COCINA TÍPICA	291,41	Taller cocina abierta de comida típica.	30
5	AUDITORIO	89,6	Realización de eventos, capacitaciones complementarias y bienestar aprendices	60
6	RECEPCIÓN Y LOBBY HOTEL	60,31	Taller abierto de recepción.	10
7	BIBLIOTECA	98,08	Servicio de biblioteca para aprendices y población regional.	30
8	AMBIENTE DE FORMACIÓN POLIFUNCIONAL	62,41	Aula de Bilingüismo. Contabilidad, Asistencia administrativa, mercadeo, y Otros.	50
9	AMBIENTE DE FORMACIÓN POLIFUNCIONAL	57,8	Jóvenes rurales, formación complementaria, certificación.	30
10	TURISMO	57,8	Gestión hotelera, mesa y bar, eventos, guianza, etc.	30
11	GASTRONOMÍA	59,76	Técnico en cocina nacional, internacional, panadería, repostería.	30
12	AULA TALLER DE COCINA	179,17	Taller cerrado de cocina y almacenamiento, zona de preparación, cocina caliente y cocina fría.	30
13	MEDIA TORTA	155,93	Actividades de bienestar aprendices	100
14	ALOJAMIENTO	357,38	Habitación tipo Suite (Una)	4
			Habitación Junior Suite (una)	4
			Habitación estándar (once)	22
			Habitación para minusválidos (una)	2

15. DOTACIÓN E INVERSIONES

DOTACION		
1	MAQUINARIA Y EQUIPO GASTRONOMIA.	\$153.100.000
2	BATERIA, UTENSILIOS Y MENAJE COCINA	\$49.824.000
3	DOTACION CAFETERIA (50 PERS)	\$32.416.740
4	PLANTA, MUEBLES Y EQUIPOS ALOJAMIENTO	\$439.776.750
5	AUDIOVISUALS AMBIENTES FORMACION	\$124.560.000
6	DOTACION AMBIENTES DE FORMACION (6)	\$56.700.000
9	COMPUTADORES (60)	\$74.736.000
	TOTAL DOTACIÓN	\$931.113.490

Ver anexo 5.

16 COSTOS DE OPERACIONALES ANUALES

No	ACTIVIDAD	VALOR MES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1	COORDINADOR ADMINISTRATIVO	3.233.270	38.799.240	40.273.611	41.804.008	43.392.561	45.041.478
2	CORDINADOR OPERATIVO DEL HOTEL ESCUELA	3.233.270	38.799.240	40.273.611	41.804.008	43.392.561	45.041.478
4	ALMACENISTA	1.500.000	18.000.000	18.684.000	19.393.992	20.130.964	20.895.940
5	SERVICIOS GENERALES (5)	3.500.000	42.000.000	43.596.000	45.252.648	46.972.249	48.757.194
6	VIGILANTES (5)	3.500.000	42.000.000	43.596.000	45.252.648	46.972.249	48.757.194
7	APOYO BIBLIOTECA Y TICS	1.500.000	18.000.000	18.684.000	19.393.992	20.130.964	20.895.940
8	SERVICIOS PUBLICOS(AGUA,ENERGIA,INTERNET)	2.076.000	24.912.000	25.858.656	26.841.285	27.861.254	28.919.981
TOTAL OPERACIÓN ANUAL \$			229.422.480	230.965.878	239.742.582	248.852.800	258.309.206

17. PLAN OPERATIVO A 5 AÑOS

PLAN OPERATIVO PROPUESTA VILLA DE LEYVA AÑO 1

CODIGO	FORMACIÓN A OFERTAR	PRIMER TRIMESTRE	SEGUNDO TRIMESTRE	TERCER TRIMESTRE	CUARTO TRIMESTRE	HORAS CURSO LECTIVA	SEGUIMIENTO ETAPA PRÁCTICA	TOTAL HORAS	PRESUPUESTO CONTRATACIÓN INSTRUCTORES	PRESUPUESTO MATERIALES FORMACIÓN APROXIMADO
FORMACIÓN TITULADA										
635311	TECNICO EN MESA Y BAR	X	X	X		880	200	3,240	65,477,160.00	6,000,000
135310	TECNICO EN INFORMADOR TURISTICO LOCAL	X	X	X	X	880	200	4,320	87,302,880.00	6,000,000
635503	TECNICO EN COCINA	X	X	X		880	200	3,240	65,477,160.00	12,000,000
122814	TECNICO EN OPERACIÓN DE EVENTOS	X	X	X	X	880	200	4,320	87,302,880.00	12,000,000
663102	AUXILIAR EN SERVICIO DE ARREGLO DE HABITACIONES	X	X	X		420	144	1,692	34,193,628.00	1,200,000
JÓVENES RURALES EMPRENDEDORES										
63410400	EMPRENDEDORES EN ACTIVIDADES DE ANIMACIÓN EN ESPACIOS RURALES	X				330		330	6,668,970.00	2,000,000
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA										
66210053	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	X	X	X	X	40		160	3,233,440.00	
63530093	TECNICAS PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	X	X	X	X	40		160	3,233,440.00	
63520052	REPOSTERÍA BÁSICA	X	X	X	X	40		160	3,233,440.00	
66210247	COCINA BÁSICA INTERNACIONAL	X	X	X	X	40		160	3,233,440.00	
63530060	SERVICIO DE MESA Y BAR	X	X	X	X	40		160	3,233,440.00	
63410494	MANEJO DE TECNICAS PARA ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL	X	X	X	X	100		400	8,083,600.00	
22510145	FUNDAMENOS EN INGLES A1	X	X	X	X	40		160	3,233,440.00	
63410485	PROTOCOLOS EN EL MANEJO DE GRUPOS EN ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL	X	X	X	X	50		200	4,041,800.00	
TOTAL						4,660	944	18,702	377,948,718	39,200,000
									TOTAL	\$ 417,148,718

PLAN OPERATIVO PROPUESTA VILLA DE LEYVA AÑO 2

CODIGO	FORMACIÓN A OFERTAR	PRIMER TRIMESTRE	SEGUNDO TRIMESTRE	TERCER TRIMESTRE	CUARTO TRIMESTRE	HORAS CURSO LECTIVA	SEGUIMIENTO ETAPA PRÁCTICA	TOTAL HORAS	PRESUPUESTO CONTRATACIÓN INSTRUCTORES	PRESUPUESTO MATERIALES FORMACIÓN APROXIMADO
FORMACIÓN TITULADA										
635311	TECNICO EN MESA Y BAR	X	X	X		880	200	3240	67,963,821	6,000,000
135310	TECNICO EN INFORMADOR TURISTICO LOCAL-ARTICULACION	XX				880	200	2160	45,309,214	6,000,000
635503	TECNICO EN COCINA	X	X	X	X	880	200	4320	90,618,428	12,000,000
133146	TECNICO CONTABILIZACION DE OPERACIONES COMERCIALES Y FINANCIERAS	X	X	X	X	880	200	4320	90,618,428	12,000,000
663102	AUXILIAR EN SERVICIO DE ARREGLO DE HABITACIONES	X	X	X	X	420	144	2256	47,322,957	1,200,000
JÓVENES RURALES EMPRENDEDORES										
66410051	EMPRENDEDOR PROMOTOR EN PROGRAMAS TURISTICOS RURALES	X				330		330	6,922,241	2,000,000
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA										
66210053	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	X	X	X	X	40		160	3,356,238	
63530093	TECNICAS PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE	X	X	X	X	40		160	3,356,238	
63520052	REPOSTERÍA BÁSICA	X	X	X	X	40		160	3,356,238	
66210247	COCINA BÁSICA INTERNACIONAL	X	X	X	X	40		160	3,356,238	
2251046	FUNDAMENOS EN INGLES A2	X	X	X	X	40		160	3,356,238	
63410494	MANEJO DE TECNICAS PARA ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL	X	X	X	X	100		400	8,390,595	
96150469	COCTELERIA	X	X	X	X	40		160	3,356,238	
0-3000025	COMUNICACIONES EN FRANCES PARA SITUACIONES COTIDIANAS	X	X	X	X	50		200	4,195,298	
<u>TOTAL</u>						4,660	944	18,186	381,478,408	39,200,000

TOTAL \$ 420,678,408

PLAN OPERATIVO PROPUESTA VILLA DE LEYVA AÑO 3

CODIGO	FORMACIÓN A OFERTAR	PRIMER TRIMESTRE	SEGUNDO TRIMESTRE	TERCER TRIMESTRE	CUARTO TRIMESTRE	HORAS CURSO LECTIVA	SEGUIMIENTO ETAPA PRÁCTICA	TOTAL HORAS	PRESUPUESTO CONTRATACIÓN INSTRUCTORES	PRESUPUESTO MATERIALES FORMACIÓN APROXIMADO
FORMACIÓN TITULADA										
635311	TECNICO EN MESA Y BAR	X		X		880	200	2160	47,030,964	6,000,000
135310	TECNICO EN INFORMADOR TURISTICO LOCAL-ARTICULACION	XX				880	200	2160	47,030,964	6,000,000
635503	TECNICO EN COCINA	X		X		880	200	2160	47,030,964	12,000,000
122814	TECNICO EN OPERACIÓN DE EVENTOS	X	X	X	X	880	200	4320	94,061,928	12,000,000
663102	AUXILIAR EN SERVICIO DE ARREGLO DE HABITACIONES	X	X	X	X	420	144	2256	49,121,229	1,200,000
634122	TECNOLOGO EN GUIANZA TURISTICA	X				1720		1720	37,450,582	6,000,000
621303	TECNOLOGO EN GESTION HOTELERA	X				1720		1720	37,450,582	6,000,000
123112	TECNOLOGO EN CONTABILIDAD			X		880		880	19,160,763	3,000,000
JÓVENES RURALES EMPRENDEDORES										
63410400	EMPRENDEDORES EN ACTIVIDADES DE ANIMACIÓN EN ESPACIOS RURALES	X				330		330	7,185,286	2,000,000
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA										
66210053	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	X	X	X	X	40		160	3,483,775	
13120089	SERVICIO AL CLIENTE	X	X	X	X	40		160	3,483,775	
63520052	REPOSTERÍA BÁSICA	X	X	X	X	40		160	3,483,775	
66210247	COCINA BÁSICA INTERNACIONAL	X	X	X	X	40		160	3,483,775	
63530060	SERVICIO DE MESA Y BAR	X	X	X	X	40		160	3,483,775	
63410494	MANEJO DE TECNICAS PARA ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL	X	X	X	X	100		400	8,709,438	
96150469	COCTELERIA	X	X	X	X	40		160	3,483,775	
3000025	COMUNICACIONES EN FRANCES PARA SITUACIONES COTIDIANAS	X	X	X	X	50		200	4,354,719	
TOTAL						390	944	19,266	419,490,070	54,200,000
TOTAL										\$ 473,690,070

PLAN OPERATIVO PROPUESTA VILLA DE LEYVA AÑO 4

CODIGO	FORMACIÓN A OFERTAR	PRIMER TRIMESTRE	SEGUNDO TRIMESTRE	TERCER TRIMESTRE	CUARTO TRIMESTRE	HORAS CURSO LECTIVA	SEGUIMIENTO ETAPA PRÁCTICA	TOTAL HORAS	PRESUPUESTO CONTRATACIÓN INSTRUCTORES	PRESUPUESTO MATERIALES FORMACIÓN APROXIMADO
FORMACIÓN TITULADA										
635311	TECNICO EN MESA Y BAR	X		X		880	200	2,160	48,818,141	6,000,000
135310	TECNICO EN INFORMADOR TURISTICO LOCAL	X		X		880	200	2,160	48,818,141	6,000,000
635503	TECNICO EN COCINA	X		X		880	200	2,160	48,818,141	12,000,000
122121	TECNICO EN ASITENCIA ADMINISTRATIVA	X	X	X		880	200	3,240	73,227,211	12,000,000
663102	AUXILIAR EN SERVICIO DE ARREGLO DE HABITACIONES	X	X	X	X	420	144	2,256	50,987,836	1,200,000
634122	TECNOLOGO EN GUIANZA TURISTICA	CONTINUA				880	200	1,080	24,409,070	6,000,000
621303	TECNOLOGO EN GESTION HOTELERA	CONTINUA				880	200	1,080	24,409,070	6,000,000
123112	TECNOLOGO EN CONTABILIDAD	CONTINUA				1,720	200	1,920	43,393,903	3,000,000
122811	TECNOLOGO EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	X				1,720		1,720	38,873,705	3,000,000
JÓVENES RURALES EMPRENDEDORES										
63410444	EMPRENDEDORES EN RECORRIDOS DE AGROTURISMO	X				330		330	7,458,327	2,000,000
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA										
66210053	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	X	X	X	X	40		160	3,616,159	
2251045	FUNDAMENTOS DE INGLES A1	X	X	X	X	40		160	3,616,159	
63520052	REPOSTERÍA BÁSICA	X	X	X	X	40		160	3,616,159	
66210247	COCINA BÁSICA INTERNACIONAL	X	X	X	X	40		160	3,616,159	
63530060	SERVICIO DE MESA Y BAR	X	X	X	X	40		160	3,616,159	
63410494	MANEJO DE TECNICAS PARA ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL	X	X	X	X	100		400	9,040,396	
96150469	COCTELERIA	X	X	X	X	40		160	3,616,159	
63410485	PROTOCOLOS EN EL MANEJO DE GRUPOS EN ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL	X	X	X	X	50		200	4,520,198	
TOTAL						9,860	1,544	19,666	444,471,089	57,200,000

TOTAL \$ 501,671,089

PLAN OPERATIVO PROPUESTA VILLA DE LEYVA AÑO 5

CODIGO	FORMACIÓN A OFERTAR	PRIMER TRIMESTRE	SEGUNDO TRIMESTRE	TERCER TRIMESTRE	CUARTO TRIMESTRE	HORAS CURSO LECTIVA	SEGUIMIENTO ETAPA PRÁCTICA	TOTAL HORAS	PRESUPUESTO CONTRATACIÓN INSTRUCTORES	PRESUPUESTO MATERIALES FORMACIÓN APROXIMADO
FORMACIÓN TITULADA										
635311	TECNICO EN MESA Y BAR	X		X		880	200	2,160	50,673,230	6,000,000
135310	TECNICO EN INFORMADOR TURISTICO LOCAL		X		X	880	200	2,160	50,673,230	6,000,000
635503	TECNICO EN COCINA	X		X		880	200	2,160	50,673,230	12,000,000
122814	TECNICO EN OPERACIÓN DE EVENTOS	X	X	X	X	880	200	4,320	101,346,460	12,000,000
663102	AUXILIAR EN SERVICIO DE ARREGLO DE HABITACIONES	X	X	X	X	420	144	2,256	52,925,373	1,200,000
621303	TECNOLOGO EN GESTION HOTELERA			X		880	200	1,080	25,336,615	6,000,000
621113	TECNOLOGO EN GESTION DE MERCADOS	X				1,720	200	1,920	45,042,871	3,000,000
122811	TECNOLOGO EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	CONTINUA				880	200	1,920	45,042,871	3,000,000
JÓVENES RURALES EMPRENDEDORES										
63410400	EMPRENDEDORES EN ACTIVIDADES DE ANIMACIÓN EN ESPACIOS RURALES	X				330		330	7,741,743	2,000,000
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA										
66210053	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	X	X	X	X	40		160	3,753,573	
22510146	FUNDAMENTOS EN INGLES A2	X	X	X	X	40		160	3,753,573	
63520052	REPOSTERÍA BÁSICA	X	X	X	X	40		160	3,753,573	
66210247	COCINA BÁSICA INTERNACIONAL	X	X	X	X	40		160	3,753,573	
63530060	SERVICIO DE MESA Y BAR	X	X	X	X	40		160	3,753,573	
63410494	MANEJO DE TECNICAS PARA ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL	X	X	X	X	100		400	9,383,931	
96150469	COCTELERIA	X	X	X	X	40		160	3,753,573	
3000025	COMUNICACIONES EN FRANCES PARA SITUACIONES COTIDIANAS	X	X	X	X	50		200	4,691,966	
TOTAL						8,140	1,544	19,866	466,052,956	51,200,000

TOTAL \$ 517,252,956.16

SALARIO INSTRUCTORES		
AÑO	SALARIO	VALOR HORA
2015	3.115.000	19.469
2016	3.233.370	20.209
2017	3.356.238	20.976
2018	3.483.775	21.774
2019	3.616.159	22.601
2020	3.753.573	23.460

CERTIFICACIÓN POR COMPETENCIAS				
AÑO	Nº	COD NORMA	NOMBRE DE LA NORMA	TOTAL
1	1	260201020	Prestar el servicio de guianza de acuerdo con lo requerido por el usuario.	4.255.800
	2	260201019	Preparar las actividades de guianza a desarrollar de acuerdo con lo contratado por el usuario.	4.255.800
	3	260201017	Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos.	4.255.800
	4	260201011	Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.	4.255.800
	5	250701043	Elaborar producto artesanal con dos agujas, según diseño y orden de producción.	4.255.800
TOTAL AÑO 1				21.279.000
2	1	260201013	Brindar el servicio de recepción y reservas conforme a manuales existentes.	4.417.520
	2	260201044	Conducir grupos en actividades de parapente acorde a las normas vigentes.	4.417.520
	3	260201045	Conducir recorridos de espeleología recreativa según lo contratado por el usuario.	4.417.520
	4	260201046	Conducir recorridos turísticos de rappel según lo contratado por el usuario.	4.417.520
	5	250701041	Elaborar producto en telar horizontal según ficha técnica y orden de producción.	4.417.520
TOTAL AÑO 2				22.087.602
3	1	260201016	Atender al cliente en los requerimientos de alimentos y bebidas de acuerdo con portafolio de servicios.	4.585.386
	2	260201010	Organizar la producción de alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente y estándares establecidos.	4.585.386
	3	260201008	Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.	4.585.386
	4	260201006	Diseñar programas turísticos conforme a los requerimientos del mercado y/o solicitud del cliente.	4.585.386
	5	250701077	Elaborar producto artesanal con aguja de crochet o ganchillo según diseño y orden de producción.	4.585.386
TOTAL AÑO 3				22.926.931
4	1	260201022	Mantener las habitaciones de acuerdo con estándares establecidos.	4.759.631
	2	260201026	Organizar eventos de acuerdo al portafolio de servicios y al estudio de mercado.	4.759.631
	3	260201039	Conducir grupos en recorridos eco turísticos, acorde con el programa establecido.	4.759.631
	4	260201037	Conducir grupos en recorridos de rafting acorde con la ruta definida y el nivel del río.	4.759.631
	5	250701044	Elaborar producto artesanal con tejido trenzado, según diseño, orden de producción y contexto cultural.	4.759.631
TOTAL AÑO 4				23.798.154
5	1	260201003	Controlar el desarrollo de los programas turísticos de acuerdo a los objetivos propuestos.	4.940.497
	2	260201012	Ejecutar procesos básicos para la prestación del servicio de acuerdo a los procedimientos establecidos por la organización.	4.940.497
	3	260201015	Servir bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.	4.940.497
	4	260201021	Atender usuarios de acuerdo a políticas de servicio.	4.940.497
	5	250701073	Preparar fibras de origen vegetal según orden de producción y características del tejido artesanal	4.940.497
TOTAL AÑO 5				24.702.484
TOTAL				\$ 114.794.171,24

PROYECCIÓN EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN										
No.	COD NORMA	NOMBRE NORMA	VERSION	No. Candidatos	No. Evaluadores	V/r mes evaluador	Desplazamiento Evaluador	Desplazamiento auditores	Desplazamiento líder	Total
1				25	1	3.300.000	350.000	180.000	270.000	4.100.000
2				25	1	3.300.000	350.000	180.000	270.000	4.100.000
3				25	1	3.300.000	350.000	180.000	270.000	4.100.000
4				25	1	3.300.000	350.000	180.000	270.000	4.100.000
5				25	1	3.300.000	350.000	180.000	270.000	4.100.000
TOTAL				125		16.500.000	1.750.000	900.000	1.350.000	20.500.000

PROYECCIÓN EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN										
No.	COD NORMA	NOMBRE NORMA	VERSION	No. Candidatos	No. Evaluadores	V/r mes evaluador	Desplazamiento Evaluador	Desplazamiento auditores	Desplazamiento líder	Total
1				25	1	3.425.400	363.300	186.840	280.260	4.255.800
2				25	1	3.425.400	363.300	186.840	280.260	4.255.800
3				25	1	3.425.400	363.300	186.840	280.260	4.255.800
4				25	1	3.425.400	363.300	186.840	280.260	4.255.800
5				25	1	3.425.400	363.300	186.840	280.260	4.255.800
TOTAL				125		17.127.000	1.816.500	934.200	1.401.300	21.279.000

PROYECCIÓN EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN										
No.	COD NORMA	NOMBRE NORMA	VERSION	No. Candidatos	No. Evaluadores	V/r mes evaluador	Desplazamiento Evaluador	Desplazamiento auditores	Desplazamiento líder	Total
1				25	1	3.555.565	377.105	193.940	290.910	4.417.520
2				25	1	3.555.565	377.105	193.940	290.910	4.417.520
3				25	1	3.555.565	377.105	193.940	290.910	4.417.520
4				25	1	3.555.565	377.105	193.940	290.910	4.417.520
5				25	1	3.555.565	377.105	193.940	290.910	4.417.520
TOTAL				125		17.777.826	1.885.527	969.700	1.454.549	22.087.602

PROYECCIÓN EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN										
No.	COD NORMA	NOMBRE NORMA	VERSION	No. Candidatos	No. Evaluadores	V/r mes evaluador	Desplazamiento Evaluador	Desplazamiento auditores	Desplazamiento líder	Total
1				25	1	3.690.677	391.435	201.310	301.964	4.585.386
2				25	1	3.690.677	391.435	201.310	301.964	4.585.386
3				25	1	3.690.677	391.435	201.310	301.964	4.585.386
4				25	1	3.690.677	391.435	201.310	301.964	4.585.386
5				25	1	3.690.677	391.435	201.310	301.964	4.585.386
TOTAL				125		18.453.383	1.957.177	1.006.548	1.509.822	22.926.931

PROYECCIÓN EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN										
No.	COD NORMA	NOMBRE NORMA	VERSION	No. Candidatos	No. Evaluadores	V/r mes evaluador	Desplazamiento Evaluador	Desplazamiento auditores	Desplazamiento líder	Total
1				25	1	3.830.922	406.310	208.959	313.439	4.759.631
2				25	1	3.830.922	406.310	208.959	313.439	4.759.631
3				25	1	3.830.922	406.310	208.959	313.439	4.759.631
4				25	1	3.830.922	406.310	208.959	313.439	4.759.631
5				25	1	3.830.922	406.310	208.959	313.439	4.759.631
TOTAL				125		19.154.612	2.031.550	1.044.797	1.567.196	23.798.154

PROYECCIÓN EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN										
No.	COD NORMA	NOMBRE NORMA	VERSION	No. Candidatos	No. Evaluadores	V/r mes evaluador	Desplazamiento Evaluador	Desplazamiento auditores	Desplazamiento líder	Total
1				25	1	3.976.497	421.750	216.900	325.350	4.940.497
2				25	1	3.976.497	421.750	216.900	325.350	4.940.497
3				25	1	3.976.497	421.750	216.900	325.350	4.940.497
4				25	1	3.976.497	421.750	216.900	325.350	4.940.497
5				25	1	3.976.497	421.750	216.900	325.350	4.940.497
TOTAL				125		19.882.487	2.108.749	1.084.499	1.626.749	24.702.484

18. PRESUPUESTO Y FUENTES DE FINANCIACIÓN

COSTOS CONSTRUCCIÓN Y DOTACIÓN:		
FASE 1 - RECUPERACION	\$ 143.147.976,00	
FASE 2 - FINALIZACION	\$ 480.755.978,00	
FASE 3 - OBRA NUEVA	\$ 1.938.186.341,00	
DOTACION AMBIENTES Y EQUIPOS	\$ 931.637.490,00	
TOTAL COSTOS CONSTRUCCIÓN Y DOTACIÓN		\$3.493.727.785,00

COSTOS PUESTA EN MARCHA:		
INSTRUCTORES DE FORMACIÓN		\$ 265.702.472,00
EVALUADORES DE CERTIFICACIÓN COMPETENCIAS		\$ 21.279.000,00
COSTOS OPERACIONALES		\$ 229.422.480,00
TOTAL COSTOS PUESTA EN MARCHA		\$ 516.403.952,00

TOTAL VALOR DEL PROYECTO \$ 4.010.131.736,83

APORTES		
APORTE GOBERNACIÓN TERRENO VALORADO EN	\$ 3.213.000.000,00	
APORTE ALCALDIA CONSTRUCCIÓN EXISTENTE	\$ 362.600.000,00	

**19. OBSERVACIONES PARA LA EJECUCIÓN Y OPERACIÓN DEL PROYECTO:
CENTRO ESPECIALIZADO EN HOTELERÍA, TURISMO Y GASTRONOMÍA EN
VILLA DE LEYVA - BOYACÁ**

1°. Se recomienda garantizar dentro del proyecto arquitectónico las normas de accesibilidad establecidas en el Decreto número 1538 de mayo 17 de 2005, que reglamentó parcialmente la Ley 361 de 1997.” (Por la cual se establecen mecanismos de integración social de las personas con limitación y se dictan otras disposiciones).

2°. Cumplimiento del Decreto 3075 de 1997 y todas aquellas que regulen las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

3°. Tener presente la Norma Técnica Sectorial Colombiana NTSH006 – Clasificación de establecimientos de alojamiento y hospedaje, categorización por estrellas de hoteles- requisitos normativos; y la Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS- TS002. Establecimientos de alojamiento y Hospedaje. Requisitos de sostenibilidad.

20. CRONOGRAMA

[illegible]

21. BIBLIOGRAFÍA

- Plan Nacional de Desarrollo 2014–2018 “Todos por un Nuevo País: Paz, Equidad y Educación”
- Plan Estratégico Nacional 2011-2014 con Visión 2020 “SENA de Clase Mundial”
- Plan de Desarrollo Departamental “Boyacá se Atreve 2012-2015”
- Plan de Desarrollo 2012-2015 “Marcamos la Diferencia: Juventud, Compromiso, Trabajo y Transparencia”
- Plan Sectorial de Turismo 2014-2018: Turismo para la construcción de la Paz – DNP
- Plan Básico de Ordenamiento Territorial - Acuerdo No. 021 de 2004
- Plataforma Sofía Plus
- Clasificación Nacional de Ocupaciones - C.N.O
- <http://wsp.presidencia.gov.co/regiones/Acuerdos/Documents/APP090memoria.pdf>
- <http://www.boyaca.gov.co/>
- <http://www.villadeleyva.net/>
- Decreto numero 1538 Mayo 17 de 2005
- Decreto 3075 de 1997
- Norma Técnica Sectorial Colombiana NTSH 006
- Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-TS 002

Cuadro de especificaciones y cantidades

FASE 1: RECUPERACIÓN					
Fachada	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Mantenimiento zocalo de piedra	Lavado con hidrolavadora	m2	20,00	16.500,00	330.000,00
Pintura Fachada	Koraza	m2	79,00	7.920,00	625.680,00
Pintura Ventanas de fachada	Esmalte verde colonial (resane y pintura)	un	4,00	10.325,70	41.302,80
Aseo de vidrios	Incluye cambio de vidrios rotos	m2	6,90	3.300,00	22.770,00
Pintura Ornamentacion fachada	Esmalte negro mate	un	4,00	8.515,10	34.060,40
Pintura puerta Fachada	Esmalte verde colonial (resane y pintura) / ambas	un	1,00	10.325,70	10.325,70
Pintura farol de fachada	Esmalte negro mate	un	1,00	33.000,00	33.000,00
Escalera / rampa acceso					
Demolicion de escalera	Demolicion y retiro	m3	0,21	185.816,40	39.393,08
Estructura escalera / rampa	Concreto simple	m3	1,90	243.348,60	462.362,34
Enchape acceso	Tablon raquira	m2	2,14	46.750,00	100.045,00
Enchape escalones	Tablon raquira	ml	3,00	46.750,00	140.250,00
Muro baranda	Piedra labor	m2	3,95	99.000,00	391.050,00
Remate muro	Tableta raquira	ml	5,00	35.200,00	176.000,00
Acabado de rampa	Concreto estriado	m2	2,10	74.574,50	156.606,45
					2.562.845,77
Recepcion	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Desmante puertas		un	2,00	6.792,50	13.585,00
Desmante ventanas		un	2,00	5.822,30	11.644,60
Demolicion muros	incluye retiro	m2	8,00	7.763,80	62.110,40
Muro divisorio	Bloque	m2	2,00	27.023,70	54.047,40
Panete		m2	4,00	11.745,81	46.983,24
Panete		ml	6,00	16.500,00	99.000,00
Pintura muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	70,00	7.920,00	554.400,00
Panete cieloraso		m2	47,00	15.620,00	734.140,00
Pintura Cielo raso	Vinilo tipo 3	m2	47,00	8.580,00	403.260,00
Pintura estructura de madera de cubierta	Aseo y pintura en Impranol	m2	47,00	11.441,10	537.731,70
Mantenimiento de piso	Desmanche y sellado incluye guardaescobas	m2	36,00	7.700,00	277.200,00
					2.794.102,34
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Revision		un	2,00	33.000,00	66.000,00
Punto iluminacion nuevo		un	1,00	99.272,33	99.272,33
Lamparas	Lampara de muro	un	3,00	165.000,00	495.000,00
Punto electrico nuevo	Toma doble	un	2,00	99.272,33	198.544,65
Punto de datos		un	1,00	165.000,00	165.000,00
Punto Telefono		un	1,00	110.000,00	110.000,00
					1.133.816,98
Zona administrativa	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Muro divisorio	Bloque no 4	m2	35,00	27.023,70	945.829,50
Panete muros		m2	70,00	11.745,81	822.206,77
Mantenimiento de piso	Desmanche y sellado incluye guardaescobas	m2	40,00	7.700,00	308.000,00
Panete cielo raso		m2	61,00	15.620,00	952.820,00
Pintura Muros nuevos	Vinilo tipo 1	m2	70,00	7.920,00	554.400,00
Pintura Muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	105,00	7.920,00	831.600,00
Guardaescobas nuevo	Tablon raquira	ml	18,00	16.500,00	297.000,00
Pintura Cieloraso	Vinilo tipo 3	m2	61,00	15.620,00	952.820,00
Pintura madera cieloraso	Aseo y pintura en Impranol	m2	61,00	11.441,10	697.907,10
Pintura Ventanas	Esmalte verde colonial (resane y pintura)	m2	5,80	10.325,70	59.889,06
Aseo de vidrios	Incluye cambio de vidrios rotos	m2	5,80	3.300,00	19.140,00
Zona administrativa	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Puerta	Madera maciza pintura esmalte verde	un	2,00	363.000,00	726.000,00
Ventana	Fija vidrio frost	m2	1,50	96.754,90	145.132,35
Pintura Puerta	Esmalte verde colonial (resane y pintura) / ambas	un	1,00	11.441,10	11.441,10
					7.324.185,88
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total



Cuadro de especificaciones y cantidades

FASE 1: RECUPERACIÓN					
Revision		un	2,00	33.000,00	66.000,00
Lamparas	Lampara de muro	un	6,00	165.000,00	990.000,00
Punto electrico nuevo	Toma doble	un	6,00	99.272,33	595.633,96
Punto iluminacion nuevo		un	4,00	99.272,33	397.089,31
Punto de datos		un	4,00	165.000,00	660.000,00
Punto Telefono		un	3,00	110.000,00	330.000,00
					3.038.723,27
Sala de Juntas	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Desmante de puertas		un	1,00	6.792,50	6.792,50
Mantenimiento de piso	Desmanche y sellado incluye guardaescobas	m2	24,00	7.700,00	184.800,00
Panete cielo raso		m2	23,00	15.620,00	359.260,00
Muro	Bloque no 4	m2	4,80	27.023,70	129.713,76
Panete muro		m2	9,60	11.745,81	112.759,79
Pintura Muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	87,00	7.920,00	689.040,00
Pintura Cieloraso	Vinilo tipo 3	m2	23,00	11.441,10	263.145,30
Pintura madera cieloraso	Aseo y pintura en Impranol	m2	23,00	11.441,10	263.145,30
Pintura Ventanas	Esmalte verde colonial (resane y pintura)	m2	3,42	10.325,70	35.313,89
Aseo de vidrios	Incluye cambio de vidrios rotos	m2	3,42	3.300,00	11.286,00
Pintura Puerta	Esmalte verde colonial (resane y pintura) / amb	un	1,00	11.441,10	11.441,10
					2.066.697,64
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Revision		un	2,00	33.000,00	66.000,00
Punto iluminacion nuevo		un	3,00	99.272,33	297.816,98
Lamparas	Lampara de muro	un	4,00	165.000,00	660.000,00
Punto electrico nuevo	Toma doble	un	3,00	99.272,33	297.816,98
Punto de datos		un	1,00	165.000,00	165.000,00
Punto Telefono		un	1,00	110.000,00	110.000,00
					1.596.633,96
Jardin	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Muro	Bloque no 4	m2	7,00	27.023,70	189.165,90
Panete muro		m2	14,00	11.745,81	164.441,35
Dintel	Bloque reforzado	ml	3,00	20.002,40	60.007,20
Fondo Nicho	Spacatto	m2	9,00	55.000,00	495.000,00
Muro bajo	Ladrillo a la vista	m2	12,00	54.670,00	656.040,00
Remate muro bajo	Ladrillo	ml	12,00	44.000,00	528.000,00
Impermeabilizacion jardinera	Manto	ml	18,00	27.500,00	495.000,00
Pintura exteriores	Koraza	m2	102,00	7.920,00	807.840,00
Gramma		m2	54,00	5.685,90	307.038,60
					3.702.533,05
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Punto iluminacion nuevo		un	7,00	99.272,33	694.906,29
Lamparas	Lampara de muro	un	3,00	165.000,00	495.000,00
	Lampara de jardin	un	4,00	132.000,00	528.000,00
					1.717.906,29
Plazoleta de estudio zona wifi	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Mantenimiento de piso	Desmanche y sellado incluye guardaescobas	m2	81,00	7.700,00	623.700,00
Pintura vigas	Vinilo tipo 1 incluye resane	ml	45,00	7.920,00	356.400,00
Pintura columnas	Vinilo tipo 1 incluye resane	ml	39,00	7.920,00	308.880,00
Pintura Muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	89,40	7.920,00	708.048,00
Claraboya	Estructura metalica vidrio	m2	77,28	198.000,00	15.301.440,00
Cielo raso	Pergolado en caña brava sobre estructura de hie	m2	77,28	141.790,00	10.957.531,20
impermeabilizacion jardinera	Manto	ml	12,00	27.500,00	330.000,00
					28.585.999,20

Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Punto iluminacion nuevo		un	6,00	99.272,33	595.633,96
Lamparas	Lampara de muro	un	3,00	165.000,00	495.000,00



Proyecto

Ubicación
Propietario

SUBSEDE -CEGAPE- CENTRO ESPECIALIZADO EN HOTELERÍA, TURISMO Y
GASTRONOMÍA EN VILLA DE LEYVA - BOYACÁ

Villa de Leyva Boyaca
Alcaldia de Villa de Leyva

Cuadro de especificaciones y cantidades

FASE 1: RECUPERACIÓN					
					1.090.633,96
Corredor exposicion / cubierto	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Desmonte puertas		un	2,00	6.792,50	13.585,00
Desmonte ventanas		un	2,00	5.822,30	11.644,60
Mantenimiento de piso	Desmanche y sellado incluye guardaescobas	m2	72,00	7.700,00	554.400,00
Panete cielo raso		m2	81,60	11.441,10	933.593,76
Pintura Muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	220,00	7.920,00	1.742.400,00
Pintura cieloraso	Vinilo tipo 3	m2	81,60	11.441,10	933.593,76
Pintura madera cubierta	Aseo y pintura en Impranol	m2	81,60	11.441,10	933.593,76
Pintura Puerta	Esmalte verde colonial (resane y pintura) / ambas	un	3,00	11.441,10	34.323,30
Rampa discapacitados	Concreto estriado	un	3,00	74.574,50	223.723,50
Ventanas	Madera y vidrio	m2	4,08	96.754,90	394.759,99
					5.775.617,67
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Revision		un	2,00	33.000,00	66.000,00
Lamparas	Lampara de muro	un	4,00	165.000,00	660.000,00
Punto iluminacion nuevo		un	2,00	99.272,33	198.544,65
Punto electrico nuevo	Toma doble	un	3,00	99.272,33	297.816,98
					1.222.361,64
Ambiente de formacion 4	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Mantenimiento de piso	Desmanche y sellado incluye guardaescobas	m2	63,00	7.700,00	485.100,00
Panete cielo raso		m2	64,17	11.441,10	734.175,39
Pintura Muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	124,00	7.920,00	982.080,00
Pintura cieloraso	Vinilo tipo 3	m2	64,17	11.441,10	734.175,39
Pintura madera cubierta	Aseo y pintura en Impranol	m2	64,17	11.441,10	734.175,39
Pintura Ventanas	Esmalte verde colonial (resane y pintura)	m2	13,42	10.325,70	138.612,20
Aseo de vidrios	Incluye cambio de vidrios rotos	m2	13,42	44.000,00	590.656,00
Demolicion de muros		m2	6,00	7.763,80	46.582,80
Muro	Ladrillo tolete	m2	5,60	32.494,44	181.968,86
Panete		m2	11,20	7.920,00	88.704,00
Enchape	Ceramica	m2	5,60	46.750,00	261.800,00
Placa cubierta	concreto	m2	3,00	46.200,00	138.600,00
Cimentacion piso	Ciclopeo	m2	3,00	198.000,00	594.000,00
Placa de contrapiso		m2	3,00	46.750,00	140.250,00
Alistado de placa		m2	3,00	12.719,06	38.157,17
Enchape piso	tablon raquira	m2	3,00	46.750,00	140.250,00
Enchape muro	Piedra labor	ml	5,00	99.000,00	495.000,00
					6.524.287,20
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Revision		un	6,00	33,00	198,00
	Toma doble para horno	un	2,00	219.275,10	438.550,20
					438.748,20
Ambiente de formacion 3	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Mantenimiento de piso	Desmanche y sellado incluye guardaescobas	m2	60,00	7.700,00	462.000,00
Panete cielo raso		m2	64,17	11.441,10	734.175,39
Pintura Muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	141,00	7.920,00	1.116.720,00
Pintura cieloraso	Vinilo tipo 3	m2	64,17	11.441,10	734.175,39
Pintura madera cubierta	Aseo y pintura en Impranol	m2	64,17	11.441,10	734.175,39
Pintura Ventanas	Esmalte verde colonial (resane y pintura)	m2	12,60	10.325,70	130.103,82
Aseo de vidrios	Incluye cambio de vidrios rotos	m2	12,60	22.000,00	277.200,00
					4.188.549,98
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Revision		un	6,00	33.000,00	198.000,00



Cuadro de especificaciones y cantidades

FASE 1: RECUPERACIÓN					
Ambiente de formacion 2	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Mantenimiento de piso	Desmanche y sellado incluye guardaescobas	m2	60,00	7.700,00	462.000,00
Panete cielo raso		m2	62,00	11.441,10	709.348,20
Pintura Muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	152,00	7.920,00	1.203.840,00
Pintura cieloraso	Vinilo tipo 3	m2	62,00	11.441,10	709.348,20
Pintura madera cubierta	Aseo y pintura en Impranol	m2	62,00	11.441,10	709.348,20
Pintura Ventanas	Esmalte verde colonial (resane y pintura)	m2	12,60	10.325,70	130.103,82
Aseo de vidrios	Incluye cambio de vidrios rotos	m2	12,60	22.000,00	277.200,00
					4.201.188,42
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Revision		un	6,00	33.000,00	198.000,00
Ambiente de formacion 1	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Mantenimiento de piso	Desmanche y sellado incluye guardaescobas	m2	60,00	7.700,00	462.000,00
Panete cielo raso		m2	84,00	11.441,10	961.052,40
Pintura Muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	152,00	7.920,00	1.203.840,00
Pintura cieloraso	Vinilo tipo 3	m2	84,00	11.441,10	961.052,40
Pintura madera cubierta	Aseo y pintura en Impranol	m2	84,00	11.441,10	961.052,40
Pintura Ventanas	Esmalte verde colonial (resane y pintura)	m2	31,03	10.325,70	320.416,80
Aseo de vidrios	Incluye cambio de vidrios rotos	m2	31,03	22.000,00	682.682,00
					5.552.096,00
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Revision		un	6,00	33.000,00	198.000,00
Exteriores	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Pintura Fachada		m2	245,00	7.920,00	1.940.400,00
Manteniminto de cubierta		m2	625,00	38.500,00	24.062.500,00
					26.002.900,00
	TOTAL				110.113.827,45
	AIU 30%				33.034.148,23
	COSTO TOTAL				143.147.975,68

Cuadro de especificaciones y cantidades

FASE 2: FINALIZACIÓN					
Corredor al patio	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
	Excavacion	m3	3,80	31.920	121.296,00
Cimentacion / SEGÚN CALCULOS ESTRUCTURALES	cimentacion	m3	3,80	597.551	2.270.693,04
	Acero de refuerzo	kg	400,00	4.380	1.752.000,00
Demolicion muros	demolicion	m2	9,52	8.470	80.630,59
Placa de contrapiso	alistado piso	m2	17,49	51.000	891.990,00
Alistado de piso	placa contra piso	m2	17,49	13.875	242.679,63
Enchape de piso	Tablón Ráquira	m2	17,49	51.000	891.990,00
Estructura / SEGÚN CALCULOS ESTRUCTURALES					
	Columnas				
	Vigas Concreto	ml	8,00	786.000	6.288.000,00
	Umbralado Pino aserrado	ml	8,00	300.000	2.400.000,00
					-
Muro divisorio	muro en bloque	m2	22,58	29.480	665.667,43
Pañete		m2	45,16	12.814	578.662,72
Pintura muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	62,58	8.640	540.691,20
Dinteles	Bloque reforzado	ml	2,40	21.821	52.369,92
Muro ladrillo a la vista		m2	8,58	59.640	511.711,20
Muro piedra	Spacatto	m2	3,91	118.080	461.692,80
					-
Panete cieloraso	pañete	m2	17,49	12.481	218.296,19
Pintura Cielo raso	Vinilo tipo 3	m2	17,49	12.481	218.296,19
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
	Punto iluminacion nuevo	un	4,00	108.297	433.188,34
	Lámparas	un	3,00	180.000	540.000,00
	Lampara techo	un	1,00	165.600	165.600,00
	Punto eléctrico nuevo	un	1,00	108.297	108.297,08
Baños	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Desmonte puertas	des	un	3,00	7.410	22.230,00
Desmonte sanitarios		un	2,00	18.000	36.000,00
Desmonte ventanas		un	2,00	6.352	12.703,20
Demolicion muros	incluye retiro	m2	22,00	8.470	186.331,20
Placa de contrapiso		m2	32,00	51.000	1.632.000,00
Alistado de piso		m2	32,00	13.875	444.010,75
Enchape de piso	Tablón Ráquira	m2	5,00	51.000	255.000,00
Muro divisorio	Bloque	m2	48,00	29.480	1.415.059,20
Panete		m2	96,00	12.814	1.230.106,75
Pintura muros nuevos	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	40,00	8.640	345.600,00
Enchape piso	Cerámica	m2	27,00	51.000	1.377.000,00
Enchape muros	Cerámica	m2	112,00	51.000	5.712.000,00
Punto hidraulico		un	12,00	84.393	1.012.714,13
Punto sanitario		un	14,00	92.592	1.296.288,00
Caja de inspeccion		un	1,00	300.000	300.000,00
Sanitario	Institucional	un	5,00	267.636	1.338.180,12
Lavamanos	Institucional	un	4,00	101.432	405.729,36
Division baño	Lámina metalica	un	6,00	396.000	2.376.000,00
Division ducha		un	2,00	300.000	600.000,00
Mezclador ducha	Institucional	un	2,00	96.000	192.000,00
Baños	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Orinal	Institucional	un	1,00	317.732	317.732,34
Espejo		un	2,00	78.000	156.000,00
Jaboneras	Institucional	un	4,00	68.198	272.790,14
Panete cieloraso		m2	36,66	12.481	457.560,79
Pintura Cielo raso	Vinilo tipo 3	m2	36,66	12.481	457.560,79
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total

Cuadro de especificaciones y cantidades

FASE 2: FINALIZACIÓN					
Punto iluminacion nuevo		un	6,00	108.297	649.782,50
Lámparas	Lampara de muro	un	6,00	180.000	1.080.000,00
Punto electrico nuevo	Toma doble	un	2,00	108.297	216.594,17
Servicios generales	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Cimentacion / SEGÚN CALCULOS ESTRUCTURALES					
Placa de contrapiso		m2	34,00	51.000	1.734.000,00
Sobre cimientto	muro doble ladrillo	ml	5,00	33.942	169.710,00
Alistado de piso		m2	34,00	13.875	471.761,42
Enchape de piso	Tablon raquira	m2	34,00	51.000	1.734.000,00
Escaleras	Concreto	un	2,00	929.404	1.858.807,20
Enchape escaleras	Tablon raquira	ml	7,00	51.000	357.000,00
Estructura / SEGÚN CALCULOS ESTRUCTURALES					
Columnas					
Vigas					
Muro divisorio	Bloque	m2	25,00	29.480	737.010,00
Panete		m2	50,00	12.814	640.680,60
Pintura muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	112,00	8.640	967.680,00
Dinteles	Bloque reforzado	ml	5,00	21.821	109.104,00
Panete cieloraso		m2	36,40	12.481	454.315,68
Pintura Cielo raso	Vinilo tipo 3	m2	36,40	12.481	454.315,68
Puertas	Madera / pintura esmalte verde	un	1,00	12.481	12.481,20
Ventanas	Madera / pintura esmalte verde	m2	4,26	11.264	47.986,34
Vidrios	Madera / pintura esmalte verde	m2	4,26	11.264	47.986,34
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Punto iluminacion nuevo		un	4,00	108.297	433.188,34
Lámparas	Lampara de muro	un	4,00	180.000	720.000,00
Punto electrico nuevo	Toma doble	un	3,00	108.297	324.891,25
Punto de datos		un	1,00	180.000	180.000,00
Punto Telefono		un	1,00	120.000	120.000,00
Biblioteca	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Placa de contrapiso		m2	100,00	51.000	5.100.000,00
Alistado de piso		m2	100,00	13.875	1.387.533,60
Enchape de piso	Tablon raquira	m2	100,00	51.000	5.100.000,00
Demolicion muros	incluye retiro	m2	15,00	8.470	127.044,00
Panete		m2	160,00	12.814	2.050.177,92
Pintura muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	160,00	8.640	1.382.400,00
Dinteles	Bloque reforzado	m2	2,00	21.821	43.641,60
Muro bloque		m2	3,00		-
Muro ladrillo a la vista		m2	8,00	59.640	477.120,00
Muro piedra		m2	2,00	118.080	236.160,00
Panete cieloraso		m2	132,00	12.481	1.647.518,40
Pintura Cielo raso	Vinilo tipo 3	m2	132,00	12.481	1.647.518,40
Puertas	Madera / pintura esmalte verde	un	2,00	12.481	24.962,40
Ventanas	Madera / pintura esmalte verde	m2	33,30	11.264	375.104,52
Vidrio		m2	33,30	36.715	1.222.616,16
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Punto de iluminacion nuevo		un	6,00	108.297	649.782,50
Lámparas	Lampara de techo	un	6,00	165.600	993.600,00
Punto electrico nuevo		un	6,00	108.297	649.782,50

Hotel Looby recepcion	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Placa de contrapiso		m2	65,00	51.000	3.315.000,00
Alistado de piso		m2	65,00	13.875	901.896,84
Enchape de piso	Tablon raquira	m2	65,00	51.000	3.315.000,00

Cuadro de especificaciones y cantidades

FASE 2: FINALIZACIÓN					
Demolicion muros	incluye retiro	m2	8,00	8.470	67.756,80
Panete		m2	140,00	12.814	1.793.905,68
Pintura muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	140,00	8.640	1.209.600,00
Dinteles	Bloque reforzado	m2	4,00	21.821	87.283,20
Muro bloque		m2	3,00	29.480	88.441,20
Muro ladrillo a la vista		m2	3,00	59.640	178.920,00
Muro piedra		m2	2,00	118.080	236.160,00
Panete cieloraso		m2	66,00	12.481	823.759,20
Pintura Cielo raso	Vinilo tipo 3	m2	66,00	12.481	823.759,20
Puertas	Madera / pintura esmalte verde	un	2,00	12.481	24.962,40
Ventanas	Madera / pintura esmalte verde	m2	17,58	11.264	197.971,83
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Puntos iluminacion nuevo		un	6,00	108.297	649.782,50
Lamparas		un	6,00	180.000	1.080.000,00
Punto electrico nuevo	Toma doble	un	4,00	108.297	433.188,34
Administracion hotel y restaurante	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Placa de contrapiso		m2	42,00	51.000	2.142.000,00
Alistado de piso		m2	42,00	13.875	582.764,11
Enchape de piso	Tablon raquira	m2	42,00	51.000	2.142.000,00
Muro divisorio	Aislamiento acustico	m2	36,00	30.000	1.080.000,00
Panete		m2	78,00	12.814	999.461,74
Pintura muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	78,00	8.640	673.920,00
Dinteles	Bloque reforzado	ml	3,80	21.821	82.919,04
Muro adobe		m2	15,00	54.000	810.000,00
Muro ladrillo a la vista		m2	12,00	59.640	715.680,00
Columna concreto		ml	4,00	913.651	3.654.604,80
Panete cieloraso		m2	43,56	12.481	543.681,07
Pintura Cielo raso	Vinilo tipo 3	m2	43,56	12.481	543.681,07
Puertas	Aislante acustico	un	8,00	420.000	3.360.000,00
Cieloraso acustico		m2	13,64	54.000	736.560,00
Ventanas	Madera / pintura esmalte verde	m2	7,40	11.264	83.356,56
Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Punto iluminacion nuevo		un	10,00	108.297	1.082.970,84
Lamparas	Lampara de muro	un	10,00	180.000	1.800.000,00
Punto electrico nuevo	Toma doble	un	8,00	108.297	866.376,67
Auditorio	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Placa de contrapiso		m2	66,00	51.000	3.366.000,00
Placa de contrapiso escenario		m2	25,00	13.875	346.883,40
Alistado de piso		m2	91,00	13.875	1.262.655,58
Enchape de piso	Tablon raquira	m2	66,00	51.000	3.366.000,00
Tablado escenario		m2	25,00	48.000	1.200.000,00
Escaleras	Concreto	un	2,00	929.404	1.858.807,20
Enchape de escaleras	Tablon raquira	ml	6,00	51.000	306.000,00
Panete		m2	140,00	12.814	1.793.905,68
Pintura muros	Vinilo tipo 1 incluye resane	m2	140,00	8.640	1.209.600,00
Dinteles	Bloque reforzado	ml	3,00	21.821	65.462,40
Enchape muro	Spacatto	ml	15,00	30.000	450.000,00
Panete cieloraso		m2	105,00	12.481	1.310.526,00
Pintura Cielo raso	Vinilo tipo 3	m2	105,00	12.481	1.310.526,00
Puertas	Madera / pintura esmalte verde	un	2,00	12.481	24.962,40
Ventanas	Madera / pintura esmalte verde		16,28	11.264	183.384,43

Puntos electricos	Especificacion	Un	Cant	Vr unit	Vr total
Punto iluminacion nuevo		un	13,00	108.297	1.407.862,09

ARQUITECTO SENA - CIMM - BOYACA

Cuadro de especificaciones y cantidades

FASE 3: OBRA NUEVA					
Patio de los artistas	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
Descapote manual y retiro (Distancia DE 1k A 5 Km)	Mecanico	m2	368,00	5.564,00	2.047.552,00
Configuración y nivelacion del terreno (Expalneación)	mecanico	m2	368,00	527,00	193.936,00
Localización y Replanteo obra arquitectónica.		m2	368,00	3.249,00	1.195.632,00
Muro de Piedra	piedra de labor	m2	23,00	108.000,00	2.484.000,00
Hilo de agua					
Canal de concreto impermeabilizado		ml	105,00	107.250,00	11.261.250,00
Enchape de piedra muñeca		ml	105,00	123.729,00	12.991.545,00
Punto de Agua		un	1,00	72.681,00	72.681,00
Desague		un	1,00	73.876,13	73.876,13
Puntos iluminacion		un	8,00	96.682,00	773.456,00
Lámparas muro		un	8,00	111.000,00	888.000,00
					-
Base en material de afirmado compactado	e 20 cm	m3	73,60	42.022,00	3.092.819,20
Piso Empedrado	laja	m2	73,60	93.178,80	6.857.959,68
					-
Restaurante	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
					-
Descapote manual y retiro (Distancia DE 1k A 5 Km)		m2	283,50	5.564,00	1.577.394,00
Configuración y nivelacion del terreno (Expalneación)		m2	283,50	527,00	149.404,50
Excavacion manual y retiro material comun		m3	20,00	31.030,00	620.600,00
Concreto Ciclópeo 17,5 Mpa (2500 PSI) relación 60C/40P		m3	17,50	184.000,00	3.220.000,00
Cimentacion / SEGÚN CALCULOS ESTRUCTURALES		m3	10,84	547.754,90	5.937.663,12
Estructura / SEGÚN CALCULOS ESTRUCTURALES		m3	16,95	666.380,00	11.295.141,00
Suministro, figurado y amarrado de acero de refuerzo de 60000 PSI 420 Mpa		kg	4.600,00	2.956,00	13.597.600,00
Muor en bloque N° 5 E= 0,12 mts.		m2	315,00	48.640,00	15.321.600,00
Muro piedra		m2	40,00	108.240,00	4.329.600,00
Muro ladrillo a la vista		m2	11,00	54.670,00	601.370,00
Remate de tableta		m2	16,00	35.200,00	563.200,00
Zocalo piedra		m2	18,00	71.720,00	1.290.960,00
					-
Recebo compactado		m2	260,00	46.224,20	12.018.292,00
Placa de contrapiso		m2	260,00	46.200,00	12.012.000,00
Alistado de piso		m2	260,00	16.076,00	4.179.760,00
Enchape de piso		m2	250,00	46.750,00	11.687.500,00
					-
Puerta marco madera Abarco entabl. Tripelx 4 mm		un	1,00	363.000,00	363.000,00
Ventana escenario		m2	5,85	85.755,64	501.670,48
Ventana posterior		m2	8,36	85.755,64	716.917,13
					-
Estructura de cubierta					-
cerchas / según calculo		un	9,00	737.000,00	6.633.000,00
placa de cubierta		m2	260,00	115.500,00	30.030.000,00
Impermeabilizacion		m2	260,00	17.380,00	4.518.800,00
Tejado		m2	260,00	61.600,00	16.016.000,00
Pañete cubierta		m2	260,00	15.620,00	4.061.200,00
Pintura cubierta		m2	260,00	8.580,00	2.230.800,00
					-
					-
Puntos electricos	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
Punto iluminacion nuevo		un	18,00	106.350,20	1.914.303,60
Lamparas	Lampara de techo		16,00	151.800,00	2.428.800,00
Punto electrico nuevo	Toma doble	un	8,00	106.350,20	850.801,60
					-

Aula taller cocina	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
					-
Descapote manual y retiro (Distancia DE 1k A 5 Km)		m2	240,00	5.564,00	1.335.360,00
Explanacion y nivelacion		m2	240,00	579,70	139.128,00
Excavacion en material común		m3	15,00	29.260,00	438.900,00

Proyecto

SUBSEDE -CEGAFE- CENTRO ESPECIALIZADO EN HOTELERÍA, TURISMO
Y GASTRONOMÍA EN VILLA DE LEYVA - BOYACÁ

Ubicación

Villa de Leyva Boyaca

Propietario

Alcaldía de Villa de Leyva

Cuadro de especificaciones y cantidades

FASE 3: OBRA NUEVA					
Patio de los artistas	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
Concreto ciclopeo 40/60		m3	14,40	202.400,00	2.914.560,00
Cimentacion / SEGÚN CALCULOS ESTRUCTURALES		m3	10,10	547.754,90	5.532.324,49
Estructura / SEGÚN CALCULOS ESTRUCTURALES		m3	15,40	666.380,00	10.262.252,00
Suministro, figurado y amarrado de acero de refuerzo de 60000 PSI 420 Mpa		kg	3.540,00	2.956,00	10.464.240,00
Muro bloque		m2	215,00	48.640,00	10.457.600,00
Pañete		m2	430,00	11.745,81	5.050.698,73
Pintura muros		m2	430,00	7.920,00	3.405.600,00
Dintel		ml	46,00	30.571,74	1.406.299,99
Muro piedra		m2	2,00	108.240,00	216.480,00
Muro ladrillo a la vista		m2	12,00	54.670,00	656.040,00
Remate de tableta		m2	16,00	35.200,00	563.200,00
Zócalo piedra		ml	18,00	71.720,00	1.290.960,00
					-
Recebo compactado		m2	240,00	46.224,20	11.093.808,00
Placa de contrapiso		m2	240,00	46.200,00	11.088.000,00
Alistado piso E= 00,4 - 1:5		m2	240,00	16.076,00	3.858.240,00
Enchape de piso		m2	240,00	46.750,00	11.220.000,00
					-
Puerta		un	4,00	363.000,00	1.452.000,00
Ventana		m2	32,76	96.754,90	3.169.690,52
Division acustica		m2	39,00	140.800,00	5.491.200,00
Puerta Acústica		un	8,00	385.000,00	3.080.000,00
					-
Estructura de cubierta					-
Placa de cubierta		m2	410,00	96.250,00	39.462.500,00
Impermeabilizacion		m2	410,00	17.380,00	7.125.800,00
Tejado		m2	410,00	58.008,47	23.783.471,47
Pañete cubierta		m2	410,00	15.620,00	6.404.200,00
Pintura cubierta		m2	410,00	8.580,00	3.517.800,00
					-
					-
Puntos eléctricos					-
Punto iluminacion nuevo		un	34,00	106.350,20	3.615.906,80
Lamparas	Lampara de techo	un	24,00	151.800,00	3.643.200,00
Punto electrico nuevo	Toma doble	un	16,00	106.350,20	1.701.603,20
					-
Baños aprendices	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
					-
Descapote manual y retiro (Distancia DE 1k A 5 Km)		m2	112,00	5.564,00	623.168,00
Explanacion y nivelacion		m2	112,00	579,70	64.926,40
Excavacion en material comun		M3	10,00	29.260,00	292.600,00
concreto ciclopeo 40/60		m3	9,20	202.400,00	1.862.080,00
Cimentacion / SEGÚN CALCULOS ESTRUCTURALES		m3	8,50	547.754,90	4.655.916,65
Estructura / SEGÚN CALCULOS ESTRUCTURALES		m3	13,35	666.380,00	8.896.173,00
Suministro, figurado y amarrado de acero de refuerzo de 60000 PSI 420 Mpa		kg	2.980,00	2.956,00	8.808.880,00
Muro bloque		m2	132,00	48.640,00	6.420.480,00
Dintel		ml	4,00	30.571,74	122.286,96
Pañete		m2	264,00	11.745,80	3.100.891,20
Pintura muros		m2	264,00	7.920,00	2.090.880,00
Muro ladrillo a la vista		m2	3,00	54.670,00	164.010,00
Baños aprendices	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
Remate de tableta		m2	3,00	35.200,00	105.600,00
Zocalo piedra		ml	14,00	71.720,00	1.004.080,00
					-
Recebo compactado		m2	112,00	46.224,20	5.177.110,40
Placa de contrapiso		m2	112,00	46.200,00	5.174.400,00
Alistado de piso		m2	112,00	16.076,00	1.800.512,00
Enchape de piso		m2	87,00	46.750,00	4.067.250,00
					-
Puerta		un	1,00	363.000,00	363.000,00

Cuadro de especificaciones y cantidades

FASE 3: OBRA NUEVA					
Patio de los artistas	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
Ventana		m2	4,29	96.754,90	415.078,52
					-
Enchape piso	Ceramica	m2	25,00	46.750,00	1.168.750,00
Enchape muros	Ceramica	m2	25,00	42.417,10	1.060.427,50
Punto hidraulico		un	12,00	79.949,10	959.389,20
Punto sanitario		un	14,00	84.876,00	1.188.264,00
Caja de inspeccion		un	1,00		-
Sanitario	Institucional	un	5,00	245.333,02	1.226.665,11
Lavamanos	Institucional	un	4,00	92.979,65	371.918,58
Division baño	lamina metalica	un	6,00	363.000,00	2.178.000,00
Orinal	Institucional	un	1,00	291.254,65	291.254,65
Espejo		un	2,00	71.500,00	143.000,00
Jaboneras	Institucional	un	4,00	62.514,41	250.057,63
					-
Puntos electricos	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
Punto iluminacion nuevo		un	8,00	106.350,20	850.801,60
Lámparas	Lampara de techo	un	8,00	151.800,00	1.214.400,00
Punto electrico nuevo	Toma doble	un	6,00	106.350,20	638.101,20
					-
Corredor exposiciones	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
					-
Descapote manual y retiro (Distancia DE 1k A 5 Km)		m2	120,00	5.564,00	667.680,00
Localización y Replanteo obra arquitectónica.		m2	120,00	3.573,90	428.868,00
Excavacion en material comun		m3	4,00	29.326,00	117.304,00
Cimentacion / según calculos estructurales		m3	20,00	547.754,90	10.955.098,00
Suministro, figurado y amarrado de acero de refuerzo de 60000 PSI 420 Mpa		kg	420,00	2.956,00	1.241.520,00
Recebo compactado		m2	120,00	46.224,20	5.546.904,00
Placa de contrapiso		m2	120,00	46.200,00	5.544.000,00
Enchape de piso	Tablon raquira	m2	120,00	46.750,00	5.610.000,00
Bordillo ladrillo		ml	22,00	19.800,00	435.600,00
Escalon piedra		ml	40,00	60.500,00	2.420.000,00
Columnas		m3	5,00	671.518,90	3.357.594,52
Viga aerea	Concreto	m3	4,50	720.500,00	3.242.250,00
					-
Estructura Cubierta	Madera rolliza	m2	140,00	60.830,00	8.516.200,00
placa cubierta		m2	140,00	96.250,00	13.475.000,00
impermeabilizaicon placa	manto	m2	140,00	17.380,00	2.433.200,00
Tejado	teja española	m2	140,00	58.008,47	8.121.185,38
Panete placa		m2	140,00	15.620,00	2.186.800,00
Pintura placa		m2	140,00	8.580,00	1.201.200,00
					-
					-
Puerta peatonal		m2	6,00	181.178,03	1.087.068,18
Dintel		ml	12,00	30.571,74	366.860,87
Muro ladrillo		m2	18,00	32.494,44	584.899,92
Corredor exposiciones	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
Remate tableta		ml	18,00	35.200,00	633.600,00
Muro bloque		m2	36,00	48.640,00	1.751.040,00
panete		m2	72,00	11.745,80	845.697,60
Pintura		m2	90,00	7.920,00	712.800,00
					-
Puntos electricos					
Punto iluminacion nuevo		un	8,00	106.350,20	850.801,60
Lámparas	Lampara de techo	un	8,00	151.800,00	1.214.400,00
Punto electrico nuevo	Toma doble	un	6,00	106.350,20	638.101,20
					-
Corredores	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
					-
Corredor zona alunmos					
					-
Descapote manual y retiro (Distancia DE 1k A 5 Km)		m2	220,00	5.564,00	1.224.080,00
Localización y Replanteo obra arquitectónica.		m2	220,00	3.573,90	786.258,00

Cuadro de especificaciones y cantidades

FASE 3: OBRA NUEVA					
Patio de los artistas	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
Excavacion en material comun		m3	3,00	29.326,00	87.978,00
Cimentacion / según calculos estructurales		m2	20,00	547.754,90	10.955.098,00
Suministro, figurado y amarrado de acero de refuerzo de 60000 PSI 420 Mpa		kg	350,00	2.956,00	1.034.600,00
Recebo compactado		m2	220,00	46.224,20	10.169.324,00
Placa de contrapiso		m2	220,00	46.200,00	10.164.000,00
Enchape de piso	Tablon raquira	m2	220,00	46.750,00	10.285.000,00
Bordillo ladrillo		ml	60,00	19.800,00	1.188.000,00
Jardinera piso		ml	60,00	19.800,00	1.188.000,00
Banca de concreto		un	1,00	385.000,00	385.000,00
Bancas dado	Concreto	un	11,00	385.000,00	4.235.000,00
grama		m2	120,00	16.682,29	2.001.875,04
					-
Patio de arte					-
Descapote manual y retiro (Distancia DE 1k A 5 Km)		m2	30,00	6.120,40	183.612,00
Localización y Replanteo obra arquitectónica.		m2	30,00	3.573,90	107.217,00
Recebo compactado		m2	30,00	46.224,20	1.386.726,00
Empedrado de piso		m2	30,00	93.178,80	2.795.364,00
Columnas cubierta	madera	un	4,00	99.000,00	396.000,00
Cubierta marquesina	Vidrio y estructura	m2	30,00	182.380,00	5.471.400,00
Cielo raso caña	Caña brava y varilla	m2	30,00	141.790,00	4.253.700,00
Parqueadero	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
					-
Descapote manual y retiro (Distancia DE 1k A 5 Km)		m2	420,00	6.120,40	2.570.568,00
Nivelacion		m2	420,00	579,70	243.474,00
Excavacion en material comun		m3	11,00	29.326,00	322.586,00
Suministro, figurado y amarrado de acero de refuerzo de 60000 PSI 420 Mpa		kg	2.400,00	2.956,00	7.094.400,00
Cimentacion corredor / segun calculos		m3	6,00	547.754,90	3.286.529,40
placa corredor		m2	6,00	42.588,70	255.532,20
Alistado de placa corredor		m2	6,00	16.076,00	96.456,00
Enchape corredor		m2	6,00	46.750,00	280.500,00
Jardinera de piso		ml	20,00	19.800,00	396.000,00
Gravilla suelta		m2	420,00	13.200,00	5.544.000,00
Bordillo ladrillo		ml	20,00	19.800,00	396.000,00
Muro piedra		ml	20,00	108.240,00	2.164.800,00
Cimentacion muro		m3	5,00	547.754,90	2.738.774,50
Remate tableta		ml	20,00	35.200,00	704.000,00
Muro bloque		m2	20,00	48.640,00	972.800,00
Dintel		ml	4,00	30.571,74	122.286,96
pañete		m2	40,00	11.745,80	469.832,00
Parqueadero	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
pintura		m2	40,00	7.920,00	316.800,00
Puerta Parqueadero		m2	9,00	181.178,03	1.630.602,27
Tejado sobre muro		m2	25,00	58.008,47	1.450.211,68
					-
Iluminacion exterior		un	8,00	330.000,00	2.640.000,00
					-
Cocina cafetria alumnos y centro	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
					-
Descapote manual y retiro (Distancia DE 1k A 5 Km)		m2	22,40	6.120,40	137.096,96
Localización y Replanteo obra arquitectónica.		m2	22,40	3.573,90	80.055,36
Base en recebo		m2	22,40	46.224,20	1.035.422,08
placa de contrapiso		m2	22,40	42.588,70	953.986,88
Alistado placa		m2	22,40	16.076,00	360.102,40
Enchape de piso	Tablon raquira	m2	22,40	46.750,00	1.047.200,00
Escalon		ml	7,10	60.500,00	429.550,00
Enchape escalon		ml	7,10	19.800,00	140.580,00
Muro ladrillo		ml	7,00	32.494,44	227.461,08
Remate tableta		ml	14,00	35.200,00	492.800,00
Meson concreto		ml	6,00	49.500,00	297.000,00
Horno leña		un	1,00	308.000,00	308.000,00

Proyecto

SUBSEDE -CEGAFE- CENTRO ESPECIALIZADO EN HOTELERÍA, TURISMO
Y GASTRONOMÍA EN VILLA DE LEYVA - BOYACÁ

Ubicación

Villa de Leyva Boyaca

Propietario

Alcaldía de Villa de Leyva

Cuadro de especificaciones y cantidades

FASE 3: OBRA NUEVA					
Patio de los artistas	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
Estufa		un	1,00	418.000,00	418.000,00
Puntos de agua		un	2,00	79.949,10	159.898,20
punto sanitario		un	2,00	84.876,00	169.752,00
Poceta	acero	un	1,00	99.000,00	99.000,00
Grifería	institucional cocina	un	1,00	66.000,00	66.000,00
Enchape meson y muros	ceramica	ml	18,00	42.417,10	763.507,80
Columnas madera		un	4,00	73.040,00	292.160,00
Estructura Cubierta	Madera rolliza	m2	26,22	60.830,00	1.594.962,60
placa cubierta		m2	30,00	96.250,00	2.887.500,00
impermeabilizaicon placa	manto	m2	30,00	7.700,00	231.000,00
Tejado	teja española	m2	30,00	58.008,47	1.740.254,01
					-
Puntos electricos					-
Punto iluminacion nuevo		un	3,00	106.350,20	319.050,60
Lamparas	Lampara de techo	un	3,00	151.800,00	455.400,00
Punto electrico nuevo	Toma doble	un	3,00	106.350,20	319.050,60
Mediatorta	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
Descapote manual y retiro (Distancia DE 1k A 5 Km)		m2	225,00	6.120,40	1.377.090,00
Nivelacion		m2	225,00	579,70	130.432,50
Suministro, figurado y amarrado de acero de refuerzo de 60000 PSI 420 Mpa		m3	1.100,00	2.956,00	3.251.600,00
Cimentacion corredor / segun calculos		m3	4,00	547.754,90	2.191.019,60
placa corredor		m2	4,00	42.588,70	170.354,80
Alistado de placa corredor		m2	4,00	16.076,00	64.304,00
Enchape corredor		m2	4,00	46.750,00	187.000,00
Cimentacion muro		m3	2,00	547.754,90	1.095.509,80
Muro piedra		ml	24,00	108.240,00	2.597.760,00
Remate tableta		ml	8,00	35.200,00	281.600,00
					-
Grada en grama		ml	82,00	15.730,00	1.289.860,00
Base en recebo piso		m2	30,00	46.224,20	1.386.726,00
Empedrado piso		m2	30,00	93.178,80	2.795.364,00
Mediatorta	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
Escaleras piedra		ml	8,00	60.500,00	484.000,00
					-
Iluminacion exterior		un	4,00	330.000,00	1.320.000,00
Bloque de Habitaciones Hotel Escuela	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
Primer Piso Habitaciones		m2	369,70	1.100.000,00	406.670.000,00
Segundo Piso Habitaciones		m2	307,42	1.100.000,00	338.162.000,00
Areas Externas		m2	100,00	165.000,00	16.500.000,00
BLOQUE SERVICIOS HOTEL - LAVANDERIA-ROPAS	Especificacion	un	Cant	Vr unit	Vr total
Lavanderia y Ropas		m2	43,82	880.000,00	38.561.600,00
COSTO DIRECTO					1.490.912.569,81
A.I.U. 30%					447.273.770,94
TOTAL					1.938.186.340,75

ANEXO MAQUINARIA EQUIPO Y GASTRONOMIA

No.	NOMBRE	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ESTANTERIA EN ACERO INOXIDABLE	Con entrepaños lisos y postes de graduación con intervalos de 4" máximo. Entrepaños en secciones que permitan fácil lavado en maquinas lavaplatos. Longitud 0.95, Profundidad 0.50, Altura 1.80	1	\$ 1.500.000,00	\$ 1.500.000,00
2	CARRO DE SERVICIO ABIERTO, EN ACERO INOXIDABLE	abricado en acero inoxidable, con doble plataforma y manubrio direccional, sobre ruedas giratorias.	1	\$ 1.350.000,00	\$ 1.350.000,00
3	MESA CON DOBLE POCETA	Mesa en acero calibre 16 en acero inoxidable y entrepaños calibre 18, con para trabajo pesado, cromado inoxidable. 2MTS	6	\$ 1.500.000,00	\$ 9.000.000,00
4	LAVAMANOS QUIRURGICO EN ACERO INOXIDABLE	Lavamanos con push de rodilla tipo pared en acero inoxidable cal-16 tipo sanitario con poceta, con soporte para fijar a la pared, grifería: un push de rodilla, una válvula de desagüe de 1 1/2" y un sifón pvc de 1/2" dimensiones: 0.55 x 0.50 x 0.40. Longitud 0.55, Profundidad 0.50, Altura 0.40, con punto hidráulico y sanitario.	1	\$ 1.350.000,00	\$ 1.350.000,00
5	ESTUFA	Estufa con dos quemadores de 30.000 BTU cada uno, montada sobre cuatro patas de acero inoxidable de 1 1/4" de diámetro y con entrepaño de acero inoxidable calibre 18. Equipo a gas .con 4 hornillas	4	\$ 2.000.000,00	\$ 8.000.000,00
6	PLANCHA	Plancha cold rolled de 3/4" de espesor calentada por dos quemadores de 30.000 BTU cada uno montada sobre cuatro patas de acero inoxidable de 1 1/4" de diámetro y con entrepaño de acero inoxidable calibre 18. , Equipo a gas.	4	\$ 2.500.000,00	\$ 10.000.000,00
7	PARRILLA	Sólida construcción modular con guarda cuerpo y guarda pared en acero inoxidable, panel frontal en acero inoxidable y costados en lámina esmaltada. Barras radiantes en hierro colado y 2 Quemadores totalizando 45.000 BTU/HR Encendido piezoeléctrico de piloto. Fácil limpieza y/o mantenimiento. Recipiente para grasa incorporado. Patas de 10 cm (4") opcionales. Montada sobre cuatro patas de acero inoxidable de 1 1/4" de diámetro y con entrepaño de acero inoxidable calibre 18. Longitud 0.675, Profundidad 0.375, Altura 0.90, Equipo a gas, Requiere instalación eléctrica.	4	\$ 3.500.000,00	\$ 14.000.000,00
8	BAÑO DE MARIA CALIENTE	Fabricado en acero inoxidable calibre 16. Provisto de espacio para insertar azafates de diferentes tamaños. Montado sobre cuatro patas de acero inoxidable de 1 1/4" de diámetro y con entrepaño de acero inoxidable calibre 18. Sólida construcción modular con guarda cuerpo y guarda pared en acero inoxidable, panel frontal en acero coll-rolled, y costados en lámina esmaltada., Equipo a gas.	2	\$ 3.000.000,00	\$ 6.000.000,00
9	MESA DE TRABAJO	Fabricado en lamina de acero inoxidable calibre 16. Con poceta, canastilla y accesorios correspondientes, entrepaño calibre 18, unido a las patas que deben ser tubulares y en acero inoxidable., con punto hidráulico y sanitario.	8	\$ 2.500.000,00	\$ 20.000.000,00
10	FREIDORA	De un tanque provisto de zona fría y drenaje para filtrado de aceite. Controlada con termostato y válvula de seguridad. Capacidad 30 litros en el tanque, Longitud 0.40, Profundidad 0.75, Altura 0.85, Equipo a gas, Requiere instalación eléctrica.	1	\$ 3.500.000,00	\$ 3.500.000,00

11	HORNO COMBI	Estructura robusta, panadería exterior en lámina de acero inoxidable AISI 304, espaldar en lámina de acero galvanizado. Aislamiento interno en lana de vidrio, gabinete interior con panadería en lámina de acero CR porcelanizado, esquinas redondeadas, respiradero. Diez (10) conjuntos de rieles guía con espacios intermedios de 1-11/16" (42.86 mm), iluminación interior. Dos (2) puertas provistas (60/40) con sistema de corredera para apertura y cierre simultáneo hermético, cada una con ventanilla de inspección en cristal doble refractario y asa izquierda tubular porcelanizada de ensamble vertical. Dos (2) quemadores tipo flauta con una capacidad de generación térmica equivalente a 80.000 BTU/HRA con piloto automático de encendido electrónico. Tablero en su parte frontal derecha conteniendo dial para temporizador automático, pilotos indicadores, y debe llevar motor ventilador, Equipo a gas, Requiere instalación eléctrica.	1	\$ 25.000.000,00	\$ 25.000.000,00
12	REFRIGERADOR / CONGELADOR VERTICAL CON DOS PUERTAS	Congelador vertical con dos puertas ó nevera dúplex mixta de capacidad 50 pies cúbicos, 25 pies de refrigeración, 25 pies de congelación, dos puertas en acero inoxidable, interior y exterior en acero inoxidable, unidad de refrigeración 3/8 HP, unidad de congelación 3/8 Hp, voltios 110/60C/1F, temperaturas de -10 C a -180 C, conservación +20 C a +50 C. refrigerante ecológico y con ruedas giratorias. Capacidad 48ft, Longitud 1.60, Profundidad 0.85, Altura 2.10, Requiere instalación eléctrica y punto sanitario.	1	\$ 14.000.000,00	\$ 14.000.000,00
13	BATIDOR INDUSTRIAL DE PISO	Construcción de trabajo pesado, de tres velocidades y Temporizador .Incluir Bowl de 50 litros en acero inoxidable, Brazo en espiral, Batidor plano, batidor de alambre y accesorios. Capacidad 50lts, Longitud 0.53, Profundidad 0.48, Altura 0.8, Requiere instalación eléctrica.	1	\$ 8.500.000,00	\$ 8.500.000,00
14	BATIDORA DE MESA	Construida en fundición de aluminio, base de apoyo, tapa superior y posterior estampadas y troqueladas en lámina de acero. Mecanismo de palanca manual para subir y bajar el brazo del tazón. Pintura horneable de alta resistencia, con selector para velocidades y temporizador Tazón ovalado elaborado en acero inoxidable, borde enrollado, con pin guía de montaje, orejas laterales perforadas para sujetarlo y colocarlo en el brazo del equipo, capacidad 7 litros, un agitador de alambre de acero inoxidable un batidor plano y un gancho "C" para amasar, fundidos en aluminio, los tres con sistema de acople rápido. Capacidad 7lts, Requiere instalación eléctrica.	1	\$ 2.000.000,00	\$ 2.000.000,00
15	ESCAVILADERO	En lamina de acero inoxidable con ruedas en aluminio de 6" y 18 juegos de guías para azafates y/o bandejas. Longitud 0.5, Profundidad 0,7, Altura 1.86.	1	\$ 1.500.000,00	\$ 1.500.000,00
16	GAVINETES PARA INGREDIENTES	Fabricado en acero inoxidable, con guías de colocación para los carros de ingredientes y con ruedas. Longitud 0.45, Profundidad 0,66, Altura 1.21.	2	\$ 2.000.000,00	\$ 4.000.000,00
17	CARRO PARA INGREDIENTES EN ACERO INOXIDABLE	Recipiente inclinado y puerta corrediza. El cuerpo fabricado en polietileno. tapa en acero inoxidable calibre 20. Con pala para ingredientes incorporada, calibre 18 con soporte estructural en ángulo montado sobre 4 ruedas giratorias de 4". Capacidad 100 tazas, Longitud 0.33, Profundidad 0,74, Altura 0.71.	2	\$ 950.000,00	\$ 1.900.000,00
18	CONGELADOR VERTICAL CON PUERTA	Con dos puertas en acero inoxidable. Capacidad 48 ft, Requiere instalación eléctrica y punto sanitario.	1	\$ 11.600.000,00	\$ 11.600.000,00

19	EMPACADORA AL VACIO	Con doble barra de sellado, longitud de sellado de 2 x 40 cm, vacío máximo 2*10 Pa, Potencia 90 W. Capacidad Bomba de 20 cbm/h, Longitud 0.60, Profundidad 0.67, Altura 0.70, Requiere instalación eléctrica.	1	\$ 9.900.000,00	\$ 9.900.000,00
TOTAL MAQUINARIA Y GASTRONOMIA					153.100.000

ANEXO BATERIA UTENSILIOS Y MENAJE

ITEM	ARTICULO	CANT.	DESCRIPCIONES TECNICAS
B A T E R I A			
1	BANDEJAS	12	En acero inoxidable de más o menos 0.50X 0.36 APROX.
2	BANDEJAS	15	En acero inoxidable de más o menos 0.40X.025 APROX.
3	BOWLS (Tazas para mezclar)	10	En acero inoxidable con borde redondeado, con capacidad para 5 Lts
4	BOWLS (Tazas para mezclar)	10	En acero inoxidable con borde redondeado, con capacidad para 4 Lts
5	CALDERO	6	En aluminio fundido con antiadherente al interior y exterior. Capacidad 6.5 litros
6	COLADOR CHINO	6	En acero inoxidable 16-18, de 8" malla fina , mango de una pieza, pequeño
7	ESCURRIDO PARA VERDURAS	6	Acero inoxidable, de 13" (3'3 m de diametro.aprox.) altura 11 m,, base 17 m.
8	JARRAS	6	En acero inoxidable, capacidad 2 litros
9	OLLA	6	En acero inoxidable con tapa y capacidad para 9 Lts
10	OLLA	6	En acero inoxidable con tapa y capacidad para 6 Lts
10	OLLA	6	En acero inoxidable con tapa y capacidad para 4Lts
11	OLLA	10	En acero inoxidable, con tapa y capacidad para 3 Lts
12	OLLA	12	En acero inoxidable, con tapa y capacidad para 1Lts
12	OLLA A PRESION	1	De 10 litros
13	PEROL	6	En anodizado duro. Capacidad 5 litros
14	WOK	6	En anodizado duro. Con tapa. Capacidad 4 litros
15	SARTEN PROFESIONAL GOURMET	5	En anonizado duro, diametro 25 cm aprox.Con tapa
16	SARTEN PROFESIONAL GOURMET	5	En anonizado duro. Con tapa diametro 30 cm-
U T E N S I L I O S			
	ARTICULO	CANT.	DESCRIPCIONES TECNICAS
1	BATIDOR	2	Eléctrico
2	CEPILLO DESESCAMADOR	5	Metalico para pescados , pequeño
3	JUEGO DE CUCHILLOS	4	Conformado cada uno por un:
			Cuchillo para pelar 4"
			Cuchillo para frutas y verduras 5"
			Cuchillo 6"
			Cuchillo 7"
			Cuchillo Chef 8"
			Cuchillo Chef 10"
			Cuchillo Chef 12"
			Cuchillo Deshuesador Recto 6"
3	JUEGO DE CUCHILLOS	4	Cuchillo Deshuesador Recto 8"
			Cuchillo Tajador Filo liso 12"

			Cuchillo Filo Sierra 12"
			Hachuela
			Chaira
4	JUEGO DE UTENSILIOS	6	En acero inoxidable y conformado por:
			Sacacorchos
			Corta Pizza
			Pala Torta
			Espaguetera
			Espumadera
			Pala
			Cuchara perforada
			Cuchara
			Cucharón
			Tenedor
			Pelapapas Vertical
			Pelapapas Horizontal
			Prensapure
			Batidor
			Pinza 14"
			Destapador
			Prensa ajo
			Espátula 4"
			Espátula 6"
5	COLADOR	6	En acero inoxidable. 15 cms
6	COLADOR	6	En acero inoxidable. 20 cms
7	COLADOR CONICO	6	En acero inoxidable. 20 cms
8	COLADOR CHINO	6	En acero inoxidable. 20 cms. En malla regular
9	CERNIDOR	6	En acero inoxidable
10	JUEGO DE CUCHARA MEDIDORAS	6	Libradora de plocarbonato de 340 gr.
11	JUEGO DE TAZAS MEDIDORAS	6	Estándar
12	CUCHARA	6	Parisienne de 2,5 de diámetro
	ARTICULO	CANT.	DESCRIPCIONES TECNICAS
13	CUCHARON	6	En acero inoxidable de una sola pieza, 8 onzas
14	CUCHARON	6	En acero inoxidable de una sola pieza, 5 onzas
15	DESCORAZONADOR DE TOMATE	6	De metal
16	EXPRIMIDOR DE NARANJAS	2	Eléctrico
17	LATAS PARA HORNO	12	Lámina Col Rod, 0.40x0.50 m
18	MOLDE DE ALUMINIO	12	Aluminio redondo de 25 ctm diametro
19	MORTERO PARA CONDIMENTOS	4	En porcelana. Grande
20	RALLADOR	6	En acero inoxidable. Grande
21	REFRACTARIA	6	Vidrio con dimensiones de mas o menos 25*30 m
22	RODILLO	6	De madera , con asas montadas sobre balineras de acero inoxidable para uso en laminacion de pastas por 0.40 ctm (18") de largo
23	TERMOMETRO	14	De 0 F a 220 F de bolsillo
PLASTICO			

1	RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	12	En plástico. Con tapa color blanco. Capacidad 7 litros
2	RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	12	En plástico. Con tapa color blanco. Capacidad 1 litro
3	CAJA ORGANIZADORA	4	En plástico. Con tapa.Capacidad 32 litros
4	CAJA ORGANIZADORA ALTA	4	En plástico. Con tapa. Con ruedas.Capacidad 55 litros
5	CESTA PARA CUBIERTOS	4	En plástico colo blanco.Similares a las utilizadas para el lavavajillas
6	CESTA PARA PLATOS	4	En plástico colo blanco.Similares a las utilizadas para el lavavajillas
7	CESTA PARA VASOS	4	En plástico colo blanco.Similares a las utilizadas para el lavavajillas
8	ESTIBAS	6	En por altura dePlástico. De 1100 x1100 mm . Altura 150 mm
9	TABLAS DE POLIURETANO	12	Alta densidad para cortes en cocina de mas o menos 40*30X1.9 cms. Verde (3). Amarilla (3). Blanca(3). Azul (3). Roja(3)
10	RACK PARA TABLA DE PICAR	6	
M E N A J E			
	ARTICULO	CANT.	DESCRIPCIONES TECNICAS
1	COPA DE AGUA	40	En vidrio transparente. Capacidad 300cc.
2	VASO	40	En vidrio transparente. Capacidad 330cc.
3	COPA VINO TINTO	40	En vidrio transparente
4	COPA VINO BLANCO	40	En vidrio transparente
5	COPA MARTINI	40	En vidrio transparente
6	COPA COGNAC	40	En vidrio transparente
7	COPA MARGARITA	40	En vidrio transparente
8	COPA JEREZ	40	En vidrio transparente
9	COPA CORDIAL	40	En vidrio transparente
10	COPA FLAUTA	40	En vidrio transparente
11	VASO COLLINS VASO ROCA	40	En vidrio transparente
12	COPAS PARA CERVEZA	40	En vidrio transparente
13	TABLAS DE CORTE CON ASA	40	Medidas: 8" X 10"
14	TAPETES PARA BAR	4	Medidas: 12" X 12" (305mm X 305 mm). Colores: azul, negro, verde, rojo y blanco
15	ORGANIZADOR DE CONDIMENTOS	12	Capacidad para cinco ingredientes más dos recipientes laterales
16	PINZAS	6	Medidas: 7"
17	PALAS PARA HIELO	6	Fabricadas en acero inoxidable y de 1/2 taza
18	PALAS PARA HIELO	6	Fabricadas en policarbonato
19	JIGGERS	6	De 1 onza, 2 oz., 1 1/2 oz. Y 1 1/4 oz. Dos cada uno
20	EMBUDOS DE ALUMINIO	6	8 oz, 16 oz y 32 oz. Dos de cada uno
21	BOQUILLAS DOSIFICADORAS	6	Rojas y con collar
22	COLADOR	6	De 2 puntas
23	ABRELATAS	4	De operación manual con 279 mm de altura
24	EXPRIMIDOR	1	De la línea profesional, especial para naranja, toronja, limón y mandarina. Fabricado en acero inoxidable
25	BANDEJAS ANTIDESLIZANTES	12	Redondas, hechas en fibra de vidrio con superficie antideslizante. Que no se deformen ni se agrieten y estén hechas para cargas pesadas 2
26	JARRA DE AGUA	6	54 onzas, 1.6 litros
27	DECANTADOR DE VINO	6	30 1/4 onzas y 0.9 litros
28	DESCORCHADOR Y DESTAPADOR PROFESIONAL PARA MESEROS	6	
29	ENFRIADOR DE BOTELLAS	4	Con asas, contruidos en policarbonato, fáciles de limpiar y pedestal
30	BOWL PARA SOPAS	40	En porcelana blanca. Capacidad 230 cc.

31	BOWL CUADRADO	40	En porcelana blanca. Capacidad 400 cc.
32	PLATO PANDO	50	Cuadrado. En porcelana blanca 39 cms
33	PLATO PANDO	50	Cuadrado. En porcelana blanca 29.5 cms
34	PLATO PANDO	50	Cuadrado. En porcelana blanca 20.5 cms
	ARTICULO	CANT.	DESCRIPCIONES TECNICAS
35	TAZA EXPRESSO	50	En porcelana blanca. Capacidad 77.3 cc.
36	TAZA CAFÉ	50	En porcelana blanca. Capacidad 110 cc.
37	PLATO CAFÉ	50	En porcelana blanca
38	PLATO EXPRESSO	50	En porcelana blanca
39	MANTEQUILLERO	50	En porcelana blanca. Diámetro 8 cms
40	PLATO HONDO ALA	50	En porcelana blanca.Capacidad 300 cc
41	JUEGO DE CHOCOLATE	15	En porcelana blanca
42	JUEGOS SALEROS	10	En acero inoxidable, acabado brillante, con asa, 12 onzas
	CUBIERTERIA		
	ARTICULO	CANT.	DESCRIPCIONES TECNICAS
1	CUCHARA PARA SOPA	50	En acero inoxidable.
2	CUCHARA DULCE	50	En acero inoxidable.
3	CUCHARA PARA TINTO	50	En acero inoxidable.
4	CUCHARA COCTEL HELADO	50	En acero inoxidable
5	TENEDOR MESA	50	En acero inoxidable
6	TENEDOR PESCADO	50	En acero inoxidable
7	TENEDOR POSTRE	50	En acero inoxidable
8	CUCHILLO MESA	50	En acero inoxidable
	ARTICULO	CANT.	DESCRIPCIONES TECNICAS
9	CUCHILLO PESCADO	50	En acero inoxidable
10	CUCHILLO STEAK	50	En acero inoxidable
11	CUCHILLO FRUTA	50	En acero inoxidable
12	CUCHILLO MANTEQUILLA	50	En acero inoxidable

TOTAL	\$	49.824.000,00
--------------	-----------	----------------------

ANEXO DOTACION CAFETERIA PARA 50 PERSONAS

EQUIPO /HERRAMIENTAS	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO APROX unitario	COSTO TOTAL
MESAS	Cuadradas , de madera	unidad	13	\$ 250,000	\$ 3.373,500
SILLAS	Novaiso, sin brazos, silla apilable, asiento y espaldar en polipropileno, plasticas , sin brazo , color verde institucional.	UNIDAD	50	\$ 120,000	\$ 6.228,000
REFRIGERADOR	En acero inoxidable con frente en vidrio, con 2 entepaños.,	UNIDAD	1	\$ 3.000,000	\$ 3.114,000
CARROS AUXILIARES	En acero inoxidable, rectangular , con dos pisos.	UNIDAD	4	\$ 250,000	\$ 1.038,000
CANECAS		UNIDAD	4	\$ 50,000	\$ 207,600
MAQUINA DE CAFÉ	Maquina de café espresso WEGA , caldera con tapa soldada, acero inoxidable, 2 grupos de erogación., capacidad 240 espressos por hora. Dimensión: 570x 760x520 mm (AXLXH) Peso 64-76 Kg	UNIDAD	1	\$ 8.000,000	\$ 8.304,000
MOLINO DE CAFÉ	WEGA 6.4 Cuerpo de aluminio, tolva en policarbonato, resistente al impacto, dosificador en aluminio, capacidad de la tolva 1700 gr ,capacidad de dosificador 300 gr	UNIDAD	1	\$ 1.500,000	\$ 1.557,000
LICUADORA	Industrial de 3 litros. Vaso de alta resistencia, en acero inoxidable, grado alimenticio, juego de cuchillas triple, fabricadas en acero templado.	UNIDAD	1	\$ 1.200,000	\$ 1.245,600
TABLAS DE PICAR	Para picar fruta, con medidas 60x60 cms.	UNIDAD	2	\$ 90,000	\$ 186,840
BANDEJAS DE SERVICIO	En aluminio	UNIDAD	10	\$ 250,000	\$ 2.595,000
MICROONDAS	Capacidad 0.7 pc Dimensiones Alttox ancho x prof = 46x27x34	UNIDAD	1	\$ 250,000	\$ 259,500
BANDEJAS PEQUEÑAS	En pasta, de 20 x15 cms, color verde	UNIDAD	10	\$ 3,000	\$ 31,140
EXHIBIDOR DE PASTELES	Rectangular de 1 mt x70 , con 2 entrepaños	UNIDAD	1	\$ 300,000	\$ 311,400
VITRINA DE EXHIBICION	En acero inoxidable, con 2 entrepaños en vidrio	UNIDAD	1	\$ 2.000,000	\$ 2.076,000
JARRAS	En acero inoxidable , capacidad 1 litro	UNIDAD	4	\$ 80,000	\$ 332,160
REGISTRADORA	Para caja de cafeteria , electronica	unidad	1	\$ 1.500,000	\$ 1.557,000
TOTAL					\$ 32.416,740

PROPUESTA DE PLANTA, MUEBLES, EQUIPOS PARA EL AREA DE ALOJAMIENTO

CARÁCTERISTICAS DEL HOTEL				
HOTEL DE CATEGORIA 3 ESTRELLAS				
CONSTRUCCION ESTILO COLONIAL				
12 HABITACIONES ESTANDAR Y 2 HABITACIONES SUIT				
REQUISITOS DE PLANTA				
Descripción	Especificaciones	M2	No. Habitaciones	Total M2
Habitación Estándar: Habitación de un solo ambiente dotada de una o dos camas (Incluido baño y clóset).	En la puerta de cada una de las habitaciones: cadena, pivote o pasador; en las ventanas: un mecanismo de cierre que garantice la seguridad de la habitación; Cerraduras electrónicas	22,45	12	269,4
Habitación Suite: Unidad de alojamiento compuesta por una habitación estándar y una sala independiente. (Incluido baño y clóset)	En la puerta de cada una de las habitaciones: cadena, pivote o pasador; en las ventanas: un mecanismo de cierre que garantice la seguridad de la habitación; Cerraduras electrónicas	46,1	2	92,2
Habitación Junior Suite: Unidad de alojamiento compuesta de una habitación estándar y una sala independiente. (Incluido baño y clóset)	*Por lo menos debe tener una habitación	31,45	1	31,45
Habitaciones para minusvalidos	*Por lo menos tener una habitación	22,45	1	22,45
ESTACIONAMIENTOS				
Descripción	Especificaciones	M2	Total Cupos	Total M2
Privado	15% de las habitaciones	21	18	378
Privado para personas discapacitadas	2% del estacionamiento privado	21	2	42
RECEPCION				
Descripción	Especificaciones	CANTIDAD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
Counter de Recepción	Counter con materiales típicos de la región	1	\$ 1.050.000	\$ 1.050.000
Sala de Recibo de Huéspedes	Sala de materiales típicos de la región, con un sofá grande y dos personales, mesa central	1	\$ 2.100.000	\$ 2.100.000
Computador	Recepción y Huéspedes	5	\$ 1.890.000	\$ 9.450.000
Impresora	Epson	2	\$ 525.000	\$ 1.050.000
Software Hotelero		1	\$ 4.200.000	\$ 4.200.000
Teléfono		4	\$ 52.500	\$ 210.000
Televisor	Televisor 32 Pulgadas	1	\$ 1.365.000	\$ 1.365.000
Carro para Equipaje		2	\$ 84.000	\$ 168.000
Caja de Seguridad		2	\$ 315.000	\$ 630.000
Armario con entrepaños inclinados para muestra de brochure	Armario en madera	1	\$ 231.000	\$ 231.000
Mesa revistera		1	\$ 73.500	\$ 73.500
Archivo o Cajonera	Mueble archivador en madera	1	\$ 840.000	\$ 840.000
Escritorio Office	Para recepción. Medidas aprox. 1,60 x 0,60 m.	1	\$ 1.365.000	\$ 1.365.000
Cuadro decorativo artesanal	Cuadro grande con temática llamativa y artesanal típica de Boyacá	1	\$ 2.100.000	\$ 2.100.000
Botiquín Primeros Auxilios	Según ARP	1	\$ 157.500	\$ 157.500
Rack de Llaves	Rack para llaves, mensajes de huéspedes y correspondencia, en madera	1	\$ 262.500	\$ 262.500
Llaves electrónicas		42	\$ 31.500	\$ 1.323.000
Reloj de pared		1	\$ 63.000	\$ 63.000
Ingreso desde el Exterior				

TOTAL				\$ 26.638.500
CORREDORES/PASILLOS				
Descripción	Especificaciones	M	Total Corredores	Total M2
Corredores	Ancho mínimo	2,5	15	635
ESCALERAS SERVICIO				
Descripción	Especificaciones	M	Total Corredores	Total M2
Escaleras	Deben existir entre todos los niveles del edificio	11,2	1	11,2
ZONA MANTENIMIENTO				
Descripción	Especificaciones	M	Total Corredores	Total M2
Cuarto para Herramientas	Ninguna	9	1	9
ZONA OTROS SERVICIOS				
Descripción	Especificaciones	M	Total Corredores	Total M2
Cuarto para Residuos	Ninguna	20	1	20
LAVANDERIA				
DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
Mueble entropaños para lencería	Mueble para ubicación de lencería con cajones y puertas 1,90 m de alto x 0.9 m. de ancho	1	\$ 630.000	\$ 630.000
Lavadora	32 libras Automática C/Frontal Medidas aprox. 69 cm ancho x 97 cm alto x 80 cm. Fondo.	1	\$ 1.890.000	\$ 1.890.000
Secadora	A Gas, Automática 32 libras C/ Frontal Medidas aprox. 69 cm. Ancho x 91 cm. Alto x 74 cm. Fondo	1	\$ 1.890.000	\$ 1.890.000
Carro Auxiliar de Habitaciones	Para portar los elementos de aseo para arreglar las habitaciones.	2	\$ 420.000	\$ 840.000
Estantería lisa de A.I. para almacenamiento de ropa limpia		4	\$ 840.000	\$ 3.360.000
Carro Transporte Colchones		2	\$ 94.500	\$ 189.000
Gabinete con puerta de A.I. para almacenamiento de detergentes		1	\$ 84.000	\$ 84.000
Plancha	Plancha con suela antiadherente, tanque de agua transparente con tapa para evitar el derrame, cordon giratorio, guia de tejidos y diseño ergonómico. Función spray: facilidad en el planchado. Planchado vertical: ideal para cortinas, prendas livianas y delicadas. Niveles de vapor: para el cuidado de su ropa	2	\$ 73.500	\$ 147.000
Planca a Vapor	Plancha a vapor con suela antiadherente, tanque de agua transparente con tapa para evitar el derrame, cordon giratorio, guia de tejidos y diseño ergonómico. Función spray: facilidad en el planchado. Planchado vertical: ideal para cortinas, prendas livianas y delicadas. Niveles de vapor: para el cuidado de su ropa	2	\$ 73.500	\$ 147.000
Mesa para Planchar	Dimensiones: 110 x 40 cm Tapizado con forro en tela Forro plástico protector Tubería Cold con acabado en pintura que no se oxida Soporte para plancha en lámina	2	\$ 84.000	\$ 168.000
Set de costura		2	\$ 52.500	\$ 105.000
Canasta para ropa con ruedas		4	\$ 147.000	\$ 588.000
TOTAL				\$ 10.038.000
MUEBLES Y ENSERES HABITACIONES				
Descripción	Especificaciones	CANTIDAD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
Señalización Arquitectónica	Señalización pasillos, habitaciones, áreas			\$ 2.000.000
Señalización de Seguridad	Preventiva, informativa, emergencia			\$ 1.500.000
Sommier Sencillo	Sommier 1,00m * 1,90m Curotex pata madera y puntera metálica, con ruedas en uno de sus extremos	20	\$ 1.260.000	\$ 25.200.000

Sommier Doble	Sommier 1,40m * 1,90m Curotex pata madera y puntera metálica, con ruedas en uno de sus extremos	8	\$ 1.575.000	\$ 12.600.000
Sommier King	Sommier 2,0m * 1,90m Curotex pata madera y puntera metálica, con ruedas en uno de sus extremos	2	\$ 1.785.000	\$ 3.570.000
Colchón ortopédico Sencillo	Colchón ortopedico resortado 1,00m * 1,90m Tela Jacquard de lujo con tratamiento antibacterial.	20	\$ 1.050.000	\$ 21.000.000
Colchón ortopédico Doble	Colchón ortopedico resortado 1,40m * 1,90m Tela Jacquard de lujo con tratamiento antibacterial.	8	\$ 1.470.000	\$ 11.760.000
Colchón ortopédico King	Colchón ortopedico resortado 2,0m * 1,90m Tela Jacquard de lujo con tratamiento antibacterial.	2	\$ 1.890.000	\$ 3.780.000
Protector Colchón Sencillo	TAMAÑO: Sencillo 1,00 x 1,90 m Retardante de flama, Antibacterial y antialérgico COLOR: Blanco	35	\$ 47.250	\$ 1.653.750
Protector Colchón Doble	TAMAÑO: Doble 1,40 x 1,90 m Retardante de flama, Antibacterial y antialérgico COLOR: Blanco	16	\$ 63.000	\$ 1.008.000
Protector Colchón King	TAMAÑO: Doble 2,0m x 1,90 m Retardante de flama, Antibacterial y antialérgico COLOR: Blanco	4	\$ 84.000	\$ 336.000
Juego Sábanas Sencillas	JUEGO: SABANA INFERIOR, SABANA SUPERIOR Y FUNDAS TAMAÑO: Cama Sencilla de 1,90 x 1.0 mts MATERIAL: 50% Algodón /50% poliéster NUMERO HILOS: 300 Hilos COLOR: Blanco LOGO: SENA BLANCO EN HILO	40	\$ 168.000	\$ 6.720.000
Juego Sábanas Dobles	JUEGO: SABANA INFERIOR, SABANA SUPERIOR Y FUNDAS TAMAÑO: Cama Doble de 1,90 x 1.40 m MATERIAL: 50% Algodón /50% poliéster NUMERO HILOS: 300 Hilos COLOR: Blanco LOGO: SENA BLANCO EN HILO	20	\$ 189.000	\$ 3.780.000
Juego Sábanas King	JUEGO: SABANA INFERIOR, SABANA SUPERIOR Y FUNDAS TAMAÑO: Cama King de 2,0 x 1.40 m MATERIAL: 50% Algodón /50% poliéster NUMERO HILOS: 300 Hilos COLOR: Blanco LOGO: SENA BLANCO EN HILO	4	\$ 231.000	\$ 924.000
Duvet Sencillo	Duvet más Cojín TAMAÑO: Cama Cama Sencilla de 1,0 m x 1,90 m MATERIAL: 50% Algodón COLOR: Blanco	30	\$ 189.000	\$ 5.670.000
Duvet Doble	Duvet más Cojín TAMAÑO: Cama Cama Doble de 1,40 m x 1,90 m MATERIAL: 50% Algodón COLOR: Blanco	15	\$ 231.000	\$ 3.465.000
Duvet King	Duvet más Cojín TAMAÑO: Cama Cama King 2,0 m x 1,90 m MATERIAL: 50% Algodón COLOR: Blanco	5	\$ 262.500	\$ 1.312.500
Plumón Sencillo	TAMAÑO: Cama Sencilla de 1,0 m x 1,90 m MATERIAL: 100% Algodón NUMERO HILOS: 330 Hilos COLOR: Blanco RELLENO: Plumas	30	\$ 367.500	\$ 11.025.000
Plumón Doble	TAMAÑO: Cama Doble de 1,40 m x 1,90 m MATERIAL: 100% Algodón NUMERO HILOS: 330 Hilos COLOR: Blanco RELLENO: Plumas	15	\$ 420.000	\$ 6.300.000
Plumón King	TAMAÑO: Cama King de 2,0 m x 1,90 m MATERIAL: 100% Algodón NUMERO HILOS: 330 Hilos COLOR: Blanco RELLENO: Plumas	5	\$ 472.500	\$ 2.362.500
Piecero o pie de cama	Piecero en material térmico con colores llamativos o estampado difetentes tamaños: sencilla, doble, King	50	\$ 42.000	\$ 2.100.000
Almohada Estandar	TAMAÑO: GRANDE	60	\$ 73.500	\$ 4.410.000
Almohada Euro	TAMAÑO: MEDIANO	60	\$ 52.500	\$ 3.150.000
Almohada Accent	TAMAÑO: PEQUEÑO	40	\$ 31.500	\$ 1.260.000
Protector Almohada Estandar	TAMAÑO: GRANDE 50cmx75cm COLOR: Blanco MATERIAL: Algodón	50	\$ 42.000	\$ 2.100.000
Protector Almohada Euro	TAMAÑO: MEDIANO COLOR: Blanco MATERIAL: Algodón	50	\$ 31.500	\$ 1.575.000
Mesa de Noche	Mesa de noche con 2 cajones Alta y angosta, En madera, Tipo Rústico Punta Larga 66*50*36 cm	30	\$ 346.500	\$ 10.395.000

Cabecero en madera Sencillo	1.0 x 1.90 en madera, Tipo Rústico Punta Larga	18	\$ 582.750	\$ 10.489.500
Cabecero en madera Doble	1.40 x 1.90 en madera, Tipo Rústico Punta Larga	7	\$ 682.500	\$ 4.777.500
Cabecero en madera King	2,0 x 1.90 en madera, Tipo Rústico Punta Larga	2	\$ 735.000	\$ 1.470.000
Repisa sencilla con perchas	En madera, Tipo Rústico Punta Larga 0,5 m	16	\$ 157.500	\$ 2.520.000
Toalla de Cuerpo	TAMAÑO: 0,60 m x 1,20 m MATERIAL: 50% Algodón PESO: 550 Gr x M2 COLOR: Blanco LOGO: SENA BLANCO EN HILO	40	\$ 68.250	\$ 2.730.000
Toalla de Manos	TAMAÑO: 0,40 m x 0,68 m MATERIAL: 50% Algodón PESO: Mayor a 550 Gr x M2 COLOR: Blanco	40	\$ 36.750	\$ 1.470.000
Toalla Facial	TAMAÑO: 0,30 m x 0,30 m MATERIAL: 50% Algodón COLOR: Blanco	40	\$ 36.750	\$ 1.470.000
Salida de Baño	TAMAÑO: ADULTO MATERIAL: TOALLA 50% Algodón PESO: Mayor a 550 Gr x M2 COLOR: Blanco LOGO: SENA BLANCO EN HILO	40	\$ 84.000	\$ 3.360.000
Rodapie	TAMAÑO: 0,50 m x 0,76 m MATERIAL: 50% Algodón PESO: Mayor a 550 Gr x M2 COLOR: Blanco LOGO: SENA BLANCO EN HILO	40	\$ 42.000	\$ 1.680.000
Cobijas	Cobija térmica delgada TAMAÑO: Sencilla COLOR: BLANCO O CLARO	24	\$ 63.000	\$ 1.512.000
Cuna	Cuna para bebe	1	\$ 262.500	\$ 262.500
Tapetes Anudados	Artesanales	28	\$ 210.000	\$ 5.880.000
Cuadros , Tapiz	Paipa	16	\$ 525.000	\$ 8.400.000
Pantallas de mesa		30	\$ 63.000	\$ 1.890.000
Silla		14	\$ 178.500	\$ 2.499.000
Mesa Escritorio		14	\$ 294.000	\$ 4.116.000
Espejo Cuerpo Entero	Espejo enmarcado en madera	14	\$ 147.000	\$ 2.058.000
Cesta Residuos	PAPELERA EN ACERO INOXIDABLE CON PEDAL Y TAPA - 7 LITROS	24	\$ 21.000	\$ 504.000
Cortinas, persianas o black out		14	\$ 630.000	\$ 8.820.000
Televisor	LCD 19 Pulgadas o superior	14	\$ 1.050.000	\$ 14.700.000
Teléfono		14	\$ 52.500	\$ 735.000
Caja de Seguridad		15	\$ 210.000	\$ 3.150.000
Nevera	Nevera Pequeña	14	\$ 525.000	\$ 7.350.000
Sala	Sala cómoda de materiales típicos de la región, con un sofá mediano y dos personales, mesa central	2	\$ 1.680.000	\$ 3.360.000
Amenities	Jabón, champú, crema manos, acondicionador	10000	\$ 15.750	\$ 157.500.000
Wi-Fi				
Televisión por Cable				
TOTAL				\$ 400.160.250

BAÑOS				
Descripción	Especificaciones	CANTIDAD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
Cesta Residuos	PAPELERA EN ACERO INOXIDABLE CON PEDAL Y TAPA - 7 LITROS	14	\$ 31.500	\$ 441.000
Secador Cabello	Secador eléctrico empotrado a la pared	14	\$ 52.500	\$ 735.000
Dispensador de jabón		14	\$ 42.000	\$ 588.000
Dispensador de Toallas	Dispensador de toallas desechables para secado de manos	14	\$ 42.000	\$ 588.000
Espejos Baño	50cm * 40cm	14	\$ 42.000	\$ 588.000
Agua caliente las 24 horas, con temperatura mínimo de 37°C y llaves mezcladoras. Ventilación				
TOTAL				\$ 2.940.000
TOTAL PLANTA MUEBLES EQUIPO Y ALOJAMIENTO				\$ 439.776.750

PLAN OPERATIVO TOTAL PROPUESTA DEL AÑO 1

CODIGO	FORMACIÓN A OFERTAR	TOTAL HORAS	PRESUPUESTO CONTRATACIÓN INSTRUCTORES	PRESUPUESTO MATERIALES FORMACIÓN APROXIMADO
FORMACIÓN TITULADA				
635311	TECNICO EN MESA Y BAR	3,240	65,477,160.00	6,000,000
135310	TECNICO EN INFORMADOR TURISTICO LOCAL	4,320	87,302,880.00	6,000,000
635503	TECNICO EN COCINA	3,240	65,477,160.00	12,000,000
122814	TECNICO EN OPERACIÓN DE EVENTOS	4,320	87,302,880.00	12,000,000
663102	AUXILIAR EN SERVICIO DE ARREGLO DE HABITACIONES	1,692	34,193,628.00	1,200,000
JÓVENES RURALES EMPRENDEDORES				
63410400	ANIMACIÓN EN ESPACIOS RURALES	330	6,668,970.00	2,000,000
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA				
66210053	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	160	3,233,440.00	-
63530093	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	160	3,233,440.00	-
63520052	REPOSTERÍA BÁSICA	160	3,233,440.00	-
66210247	COCINA BÁSICA INTERNACIONAL	160	3,233,440.00	-
63530060	SERVICIO DE MESA Y BAR	160	3,233,440.00	-
63410494	ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL	400	8,083,600.00	-
22510145	FUNDAMENOS EN INGLES A1	160	3,233,440.00	-
63410485	PROTOCOLOS EN EL MANEJO DE GRUPOS EN ACTIVIDADES TURISTICAS DE RAPPEL	200	4,041,800.00	-
SUBTOTAL		18,702	377,948,718	39,200,000
			TOTAL	417,148,718

NORMAS A CERTIFICAR		
No.	NOMBRE DE LA NORMA	COSTO EVALUADOR
1	Prestar el servicio de guianza de acuerdo con lo requerido por el usuario.	4,255,800
2	Preparar las actividades de guianza a desarrollar de acuerdo con lo contratado	4,255,800
3	Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos.	4,255,800
4	Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.	4,255,800
5	Elaborar producto artesanal con dos agujas, según diseño y orden de	4,255,800
TOTAL		21,279,000

COSTOS OPERACIONALES

No	ACTIVIDAD	VALOR MES	AÑO 1
1	COORDINADOR ADMINISTRATIVO	3,233,270	38,799,240
2	CORDINADOR OPERATIVO DEL HOTEL ESCUELA	3,233,270	38,799,240
4	ALMACENISTA	1,500,000	18,000,000
5	SERVICIOS GENERALES (5)	3,500,000	42,000,000
6	VIGILANTES (5)	3,500,000	42,000,000
7	APOYO BIBLIOTECA Y TICS	1,500,000	18,000,000
8	SERVICIOS PUBLICOS(AGUA,ENERGIA,INTERNET)	2,076,000	24,912,000
TOTAL			229,422,480

GRAN TOTAL OPERACIÓN AÑO 1 \$ 667,850,198