ANEXO TÉCNICO

Contenido

1 OBJETO CONTRACTUAL 4
2 LOCALIZACIÓN 4
3 POBLACIÓN BENEFICIARIA 4
4 PLAZO DE EJECUCIÓN 5
5 ESQUEMA DE SEGUIMIENTO 5
5.1 COMITÉ TÉCNICO 5
5.2 INTEGRANTES DEL COMITÉ TÉCNICO DE SEGUIMIENTO INSTITUCIONAL 6
5.3 INVITADOS 6
6 COMPONENTE GENERAL: ALISTAMIENTO 7
6.1 RECURSO HUMANO 7
6.2 PERFIL REQUERIDO 8
6.3 FUNCIONES DEL TALENTO HUMANO MÍNIMO 8
6.4 BENEFICIARIOS 10
6.5 PRESENTACIONES PÚBLICAS DEL PROYECTO 11
7 FASE DE EJECUCIÓN- DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES TÉCNICAS 12
7.1 COMPONENTE 1. APOYO AL EMPRENDIMIENTO Y AL FORTALECIMIENTO DE PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS Y ACTORES ASOCIADOS A LA CADENA DE VALOR DEL TURISMO. 12
7.1.1 Eje de formación empresarial (común para todos los emprendimientos o mipymes beneficiarios) 12
7.1.2 Refrigerios 16
7.2 COMPONENTE 2. FORTALECIMIENTO A CADA EMPRENDIMIENTO Y/O MIPYME: 17
7.2.1 CANDELARIO (Iniciativa de Presupuestos Participativos No. 53213). 18
7.2.1.1 Proceso de formación 18
7.2.1.2 Entrega de estímulos económicos a través de suministro de elementos 25

7.2.2 CAHO CAHO VIVIENDA TURÍSTICA (Iniciativa de Presupuestos Participativos No. 51059 - Candelaria Premium) 30
7.2.2.1 Proceso de formación 30
7.2.2.2 Entrega de estímulos económicos a través de suministro de elementos 39
7.2.3 CASA SAMOR 42
7.2.3.1 Proceso de formación 42
7.2.3.2 Entrega de estímulos económicos a través de suministro de elementos 52
7.2.4 TRANVÍA DE BOGOTÁ S.A.S 54
7.2.4.1 Proceso de formación 54
7.2.4.2 Entrega de estímulos económicos a través de suministro de elementos 61
7.2.5 HOSTAL VILLACANDELARIA 65
7.2.5.1 Proceso de formación 65
7.2.5.2 Entrega de estímulos económicos a través de suministro de elementos 72
7.2.6 FÁTIMA HOSTEL 73
7.2.6.1 Proceso de formación 73
7.2.6.2 Entrega de estímulos económicos a través de suministro de elementos 81
7.2.7 CONSIDERACIONES TRANSVERSALES A TODAS LAS INICIATIVAS 85
7.2.8 LA CANDELARIA: MIRADOR TURÍSTICO DE BOGOTÁ (Iniciativa presupuestos Participativos No. 46379) 86
8 PLAN DE EMERGENCIA 98
9 ASPECTOS GENERALES 98
9.1 CALIDAD E IMAGEN INSTITUCIONAL 98
9.2 ENTRADA DE ELEMENTOS A ALMACÉN 99
9.3 ITEMS NO PREVISTOS 101
10 REFRIGERIOS 101
11 GENERALES 103
12 SOPORTES A ENTREGAR DEL TALENTO HUMANO 106
13 ASPECTOS POR CONSIDERAR EN EL TALENTO HUMANO 107
14 INFORME FINAL 108

GENERALES

PLAN DE DESARROLLO LOCAL	Redescubriendo el corazón de Bogotá: La Candelaria camina segura
OBJETIVO ESTRATEGICO	Objetivo 3. Bogotá confía en su potencial.
PROGRAMA	Programa 19. Desarrollo empresarial, productividad y empleo Programa 20. Promoción del emprendimiento formal, equitativo e Incluyente.
CÓDIGO DEL PROYECTO	2423
NOMBRE DEL PROYECTO	2423-La Candelaria Camina hacía un fortalecimiento empresarial y fomento al empleo equitativo e incluyente.
META(S) CUATRENIO DEL PLAN DE DESARROLLO	Fortalecer 25 Mipyme(s) y/o emprendimientos orientados al fortalecimiento de las capacidades locales para la gestión y el desarrollo turístico.
MAGNITUD LA (S) META (S) VIGENCIA 2026	Fortalecer 6 Mipyme(s) y/o emprendimientos orientados al fortalecimiento de las capacidades locales para la gestión y el desarrollo turístico.
ATIENDE INICIATIVAS PRESUPUESTOS PARTICIPATIVOS	¿SI X Cuáles? Proyecto 2423 – Concepto de gasto: Desarrollo Turístico Local 46379: La Candelaria: mirador turístico de Bogotá 51971: Mipymes con Identidad Candelaria, Turismo y Cultura en Crecimiento" 53213: Impulsa tus Candelarias 51059: Candelaria Premium 50594: PASS: Turismo Joven NO__

1 OBJETO CONTRACTUAL

Prestar servicios para el fortalecimiento de capacidades y el suministro de elementos a las mipymes y emprendimientos turísticos de la localidad de la Candelaria mediante la ejecución de procesos de formación y el suministro y entrega de bienes e insumos de fortalecimiento a las mipymes y emprendimientos beneficiados.

2 LOCALIZACIÓN

El proyecto se ejecutará en la localidad de La Candelaria, Bogotá, D. C., territorio que concentra una parte significativa del patrimonio histórico, cultural, arquitectónico e institucional de la ciudad y que se ha consolidado como uno de los principales destinos turísticos del Distrito. Su relevancia estratégica se sustenta en la diversidad de atractivos turísticos, la presencia de bienes de interés cultural, la oferta gastronómica, la actividad artística y cultural, los escenarios académicos, los espacios museísticos y la concentración de prestadores de servicios turísticos que dinamizan la economía local.

3 POBLACIÓN BENEFICIARIA

Concepto: Desarrollo Turístico Local

De conformidad con el "Anexo técnico desarrollo turístico local" de los "Criterios de Elegibilidad, Viabilidad y de Enfoques de Políticas Públicas Sector Desarrollo Económico 2025 – 2028", podrán ser beneficiarios de los distintos componentes del concepto de gasto:

MiPymes: acorde a lo establecido a la Ley 590 de 2000, se entenderán una MiPymes de acuerdo a la siguiente clasificación.

Mediana Empresa:
a) Planta de personal entre cincuenta y uno (51) y doscientos (200) trabajadores;
b) Activos totales por valor entre cinco mil uno (5.001) y quince mil (15.000) salarios mínimos mensuales legales vigentes.

Pequeña Empresa:
a) Planta de personal entre once (11) y cincuenta (50) trabajadores;
b) Activos totales por valor entre quinientos uno (501) y menos de cinco mil (5.001) salarios mínimos mensuales legales vigentes.

Microempresa:
a) Planta de personal no superior a los diez (10) trabajadores;
b) Activos totales por valor inferior a quinientos uno (501) salarios mínimos mensuales legales vigentes.

Todas las MiPymes beneficiadas en el marco del concepto de gasto, deben ser parte de la cadena de valor del turismo o sectores asociados a la actividad turística.

Prestadores de Servicios Turísticos
Toda persona natural o jurídica que habitualmente proporcione intermedie o contrate directa o indirectamente con el turista, la prestación de los servicios turísticos y que se encuentre inscrito en el registro nacional de Turismo." (FONTUR, s.f.).

Organizaciones Sociales, Comunales y Comunitarias, que desarrollen actividades asociadas al turismo comunitario:
Asociaciones, corporaciones, fundaciones y demás organizaciones de la sociedad civil, lideradas por comunidades étnicas, campesinas, comunales, etarias, con enfoque de género y otros grupos sociales y comunitarios organizados. Deben estar legalmente constituidas (para el caso de organizaciones del tercer sector, organizaciones comunales y de propiedad horizontal) y el en caso de las organizaciones sociales y comunitarias, debidamente inscritas y caracterizadas por el IDPAC.

Emprendimiento Turístico: es un negocio que ofrece productos y servicios relacionados con el turismo.
Este tipo de emprendimiento puede ser innovador y creativo, y puede contribuir a la economía y a la vida de las personas. Deben estar legalmente constituidas.

Se constituyen como beneficiarios directos aquella población participe de las iniciativas de presupuestos participativos, resultante de la estrategia de presupuestos participativos.

4 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que resulte del presente proceso de selección será por el término de **SEIS (6) MESES**, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, suscrita entre el contratista y Fondo de Desarrollo Local de la Candelaria previo cumplimiento de los requisitos de ejecución. Cabe indicar, que el plazo del contrato requerido fue debidamente analizado y comprende el plazo indicado a fin de atender los componentes y objeto contractual pactado; aun así, en caso de que se supere la vigencia.

5 ESQUEMA DE SEGUIMIENTO

5.1 COMITÉ TÉCNICO

El comité técnico, una vez conformado, determinará la fecha y hora de sus reuniones, las cuales se realizarán al menos una vez al mes o cuando sea necesario de manera extraordinaria. Estas reuniones tendrán como objetivo la organización y aprobación de actividades, y podrán realizarse de manera virtual de ser necesario, para agilizar la toma de decisiones. En todos los casos, se levantará un acta como respaldo y registro de las acciones tomadas, dicha acta será elaborada por el contratista, y enviada al apoyo a la supervisión, para su revisión, dentro de los cinco (5) días posteriores a la ejecución del comité.

Los integrantes del comité que asisten como invitados deberán ser delegados por las respectivas instancias, se citarán en los espacios de la localidad que sean necesarios en el marco del desarrollo del proyecto

5.2 INTEGRANTES DEL COMITÉ TÉCNICO DE SEGUIMIENTO INSTITUCIONAL

Durante la primera semana de ejecución del proyecto, el contratista deberá gestionar la coordinación con las diferentes instituciones e instancias la conformación del Comité Técnico de Seguimiento (CTS), el cual deberá estar conformado por:

- El alcalde (sa) local y/o quien designe como el apoyo a la supervisión del contrato
- El coordinador y/o representante del contratista
- Los profesionales mínimos según lo requerido. (Con voz, pero sin voto).

5.3 INVITADOS

Podrán participar como invitados los delegados de otras entidades, instancias o instituciones que el Comité Técnico considere pertinente si el tema a abordar requiere su presencia. Se realizará invitación para que den claridad sobre los temas relacionados con el presente proyecto para que participen en el comité en calidad de invitados, los cuales tendrán voz, pero no voto.

Funciones del comité técnico

- Hacer seguimiento y verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos de cada una de las actividades proyectadas en el marco de ejecución del contrato de acuerdo con lo establecido en los documentos del presente proceso, así como al desarrollo y cumplimiento de las actividades pactadas.
- Conocer y conceptuar sobre las situaciones que puedan afectar la ejecución del contrato y hacer las recomendaciones pertinentes a las partes.
- Revisar y verificar los informes de avance consolidados de carácter técnico – financiero de las actividades desarrolladas en el marco del contrato.
- Atender visitas, requerimientos, solicitudes y sugerencias relacionadas con el objeto del proyecto presentadas por las partes del contrato.
- Suscribir las actas que se generen durante la ejecución del contrato para dejar documentadas diversas situaciones, entre las que se encuentran: actas de comité técnico, actas de comité de seguimiento (cuando se requieran).
- Evaluar y aprobar, en caso de ser requerido por alguna de las partes, los cambios de intervención de puntos priorizados.
- Servir como instancia para resolver las controversias en torno al desarrollo del Contrato.

Nota: Es importante tener en cuenta que las modificaciones de las actividades o de los componentes relacionados en el presente anexo técnico podrán ser ajustadas exclusivamente por el ordenador del gasto, de la Alcaldía Local de Candelaria, lo cual se formalizará mediante una modificación contractual que no podrá alterar el objeto, ni las metas esenciales establecidas.

PRODUCTOS Y MEDIOS DE VERIFICACIÓN

Productos	Medios de verificación
1. Conformación del comité técnico. 2. Desarrollo de comités técnicos mensuales.	Acta de comité técnico de inicio (conformación del comité), donde se socialice el anexo técnico del presente proyecto, a fin de que haya claridades en el proceso de intervención. Actas de comité técnico

6 COMPONENTE GENERAL: ALISTAMIENTO

6.1 RECURSO HUMANO

Actividades de alistamiento:
El ejecutor deberá hacer entrega al supervisor y/o apoyo a la supervisión, de las hojas de vida del talento humano Mínimo, conforme a los requerimientos y/o soportes del presente anexo, a los cinco (5) días calendario siguientes de la suscripción del acta de inicio.

Una vez revisadas las hojas de vida por la supervisión y/o apoyo a la supervisión se deberá dejar constancia de su aprobación. El supervisor deberá tener en cuenta: 1). Para la acreditación de la experiencia NO se tendrán en cuenta períodos traslapados, es decir NO se pueden acumular tiempos que correspondan a periodos paralelos de trabajo. Y 2). Para la acreditación de la experiencia profesional, la misma se contará a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional, para aquellas carreras en que aplique este requisito, y para las que no aplique, se tomará la fecha de grado para el cálculo de la experiencia profesional.

De existir observaciones por parte del supervisor y/o apoyo a la supervisión, el ejecutor tendrá un plazo de 2 días calendario para subsanar.

Nota: El personal deberá cumplir con el perfil establecido en el Talento humano mínimo requerido relacionado a continuación. En caso tal que la Alcaldía verifique y no cumpla dicho perfil, el Ejecutor tendrá hasta 2 días máximo para presentar un nuevo candidato.

6.2 PERFIL REQUERIDO

Componente	Rol por desempeñar	Descripción	Plazo	Cantidad
Todos	Coordinador general del proyecto	**Formación académica**: título profesional en administración de empresas o economía o ingeniería industrial o administración pública o turismo o hotelería y turismo o gestión turística o ciencias sociales o planeación o desarrollo territorial o gestión de proyectos o políticas públicas o áreas afines. **Experiencia profesional**: doce (12) meses de experiencia profesional en coordinación o dirección de proyectos sociales o económicos o de empleabilidad o emprendimiento o fortalecimiento empresarial o desarrollo territorial. Dedicación: 1000025	6 meses	1

6.3 FUNCIONES DEL TALENTO HUMANO MÍNIMO

Coordinador General – Actividades y obligaciones

El Coordinador General será responsable de la planeación, articulación, coordinación, seguimiento y consolidación técnica, administrativa y logística de la ejecución del proyecto y deberá desarrollar, como mínimo, las siguientes actividades:

1. Elaborar, implementar y efectuar seguimiento al Plan de Trabajo y al Cronograma General de Ejecución, articulando las actividades, responsables, recursos, tiempos y productos previstos en el Anexo Técnico.
2. Coordinar la ejecución integral de los diferentes componentes y actividades del proyecto, verificando su desarrollo conforme con las especificaciones técnicas, cronograma, obligaciones contractuales y orientaciones impartidas por la supervisión.
3. Coordinar al equipo de trabajo requerido para la ejecución contractual, realizar seguimiento al cumplimiento de sus actividades y articular su participación de acuerdo con las necesidades de cada componente.
4. Actuar como Secretaría Técnica del Comité Técnico del proyecto, incluyendo la convocatoria de sus integrantes, preparación de reuniones ordinarias y extraordinarias, elaboración de agendas, actas, registro de compromisos y seguimiento a las decisiones adoptadas.
5. Gestionar y coordinar los espacios, recursos y requerimientos logísticos necesarios para el desarrollo de las actividades presenciales, incluyendo las gestiones previas requeridas para

garantizar su disponibilidad y adecuado funcionamiento, de conformidad con el alcance previsto en el Anexo Técnico.

6. Coordinar la participación de los beneficiarios previamente definidos por el Fondo de Desarrollo Local, establecer los mecanismos de comunicación requeridos para la ejecución de las actividades y brindar información clara y oportuna relacionada con la programación, requisitos y desarrollo del proyecto, sin que ello implique adelantar procesos de convocatoria, evaluación o selección de nuevos beneficiarios.
7. Verificar la entrega efectiva de los bienes, insumos, materiales y demás elementos previstos para los beneficiarios, así como la elaboración y organización de las respectivas actas, registros, soportes de entrega y demás evidencias exigidas contractualmente.
8. Coordinar, cuando resulte aplicable, las actuaciones relacionadas con el ingreso y egreso de bienes ante el Almacén de la Alcaldía Local, así como la documentación, registros, inventarios, paz y salvos y demás soportes que correspondan de acuerdo con los procedimientos institucionales.
9. Organizar, sistematizar, actualizar y custodiar los soportes técnicos y administrativos generados durante la ejecución, incluyendo registros de asistencia, bases de datos, actas, formatos, registros fotográficos, evidencias de entrega, productos y demás documentos requeridos para acreditar el cumplimiento contractual.
10. Elaborar y consolidar los informes periódicos y el informe final de ejecución, integrando la información técnica, administrativa, financiera y de avance del proyecto, junto con los correspondientes soportes y evidencias, de acuerdo con los requerimientos de la supervisión.
11. Monitorear permanentemente el avance físico y operativo del contrato, identificar oportunamente retrasos, dificultades o situaciones que puedan afectar su ejecución y gestionar las acciones necesarias para su atención, informando a la supervisión cuando corresponda.
12. Coordinar con la Oficina de Comunicaciones o dependencia competente de la Alcaldía Local las actividades de divulgación institucional que resulten aplicables, garantizando que las piezas, mensajes, registros y demás acciones de comunicación relacionadas con el proyecto se ajusten a los lineamientos institucionales y a las condiciones definidas en el Anexo Técnico.
13. Participar y, cuando sea requerido por la Entidad, presentar los avances y resultados del proyecto ante la Junta Administradora Local, instancias de participación, comités, mesas de trabajo u otros espacios institucionales relacionados con la ejecución contractual.
14. Gestionar los canales de atención asociados exclusivamente a la ejecución del proyecto y tramitar oportunamente las solicitudes, inquietudes, peticiones o quejas relacionadas con las actividades contractuales, articulando con el Fondo de Desarrollo Local aquellas cuya respuesta corresponda a la Entidad.
15. Verificar el cumplimiento de las metodologías, condiciones técnicas y requerimientos establecidos para cada actividad, incluyendo formación, entrega de bienes e insumos, actividades turísticas, culturales, promocionales, de articulación y demás componentes previstos en el Anexo Técnico.
16. Realizar las demás actividades de coordinación, seguimiento y gestión directamente relacionadas con el objeto contractual y que resulten necesarias para la adecuada ejecución de las obligaciones expresamente previstas en los documentos del proceso, previa articulación con la supervisión.

6.4 BENEFICIARIOS

Los beneficiarios directos del presente proceso contractual corresponden a los emprendimientos y/o mipymes vinculados al sector turismo de la localidad de La Candelaria que fueron previamente seleccionados por el Fondo de Desarrollo Local, mediante el proceso de convocatoria realizado entre el 10 de junio hasta el 19 de junio del 2026, verificación y selección adelantado con anterioridad a la presente contratación y de conformidad con los requisitos y criterios establecidos para tal efecto.



Imagen gráfica de la convocatoria realizada a través de las redes sociales de la Alcaldía Local de La Candelaria.

Los emprendimientos y/o mipymes beneficiarios seleccionados son:

1. CAHO CAHO Vivienda Turística
2. Casa Samor
3. Tranvía de Bogotá S.A.S
4. Hostal Villacandelaria
5. Fátima Hostel SAS
6. Candelario

PRODUCTOS Y MEDIOS DE VERIFICACIÓN

PRODUCTOS	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
Plan de trabajo	Plan de trabajo cronograma.

6.5 PRESENTACIONES PÚBLICAS DEL PROYECTO

Como parte de la ejecución contractual, el contratista deberá radicar solicitud ante la Junta Administradora Local de la Candelaria para la fijación de una fecha en la cual se deberá realizar la presentación pública de que trata el artículo 3º del Acuerdo Local 009 de 2006 que señala:

"ARTÍCULO 3.- Inclúyase como obligación en todos los proyectos financiados y/o cofinanciados por el Fondo de Desarrollo Local de la Candelaria, una presentación pública en una de las sesiones de la Junta Administradora Local de la Candelaria, organizada por el respectivo contratista."

Esta radicación deberá efectuarse dentro del primer mes de ejecución del contrato. La fecha de realización de la presentación se concertará con el supervisor del contrato.

La presentación deberá contener lo siguiente:
a) Objeto del contrato
b) Meta del plan de desarrollo a cumplir con la ejecución del contrato
c) Problemática a impactar
d) Actividades programadas en el marco del contrato
e) Resultados esperados con la ejecución del proyecto
f) Cronograma de actividades
g) Modalidad de participación comunitaria en el proyecto
h) Presupuesto del contrato
i) Diseño de la pieza de comunicaciones para convocatoria con el área de prensa.

La presentación la realizara el coordinador del proyecto y debe entregar los siguientes productos:

PRODUCTOS Y MEDIOS DE VERIFICACIÓN

Productos	Medios de verificación
Presentación publica	Listados de asistencia. Acta de reunión de la presentación, donde se consignen las observaciones y sugerencias de la comunidad. Copia digital de la presentación del proyecto con el respectivo visto bueno de la oficina de prensa del FDLC.

7 FASE DE EJECUCIÓN- DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES TÉCNICAS

PROYECTO: 2423 - LA CANDELARIA CAMINA HACÍA UN FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y FOMENTO AL EMPLEO EQUITATIVO E INCLUYENTE.

META 2026: FORTALECER SEIS (6) MIPYME(S) Y/O EMPRENDIMIENTOS ORIENTADOS AL FORTALECIMIENTO DE LAS CAPACIDADES LOCALES PARA LA GESTIÓN Y EL DESARROLLO TURÍSTICO

Objetivo: fortalecer las capacidades locales para la gestión del turismo, bajo la línea de la Política Pública Distrital de Turismo y el modelo de Destino Turístico Inteligente. Esto incluye: acciones orientadas al fortalecimiento de Prestadores de Servicios Turísticos, actores de la cadena de valor del turismo y Organizaciones Sociales, Comunales, Comunitarias y de Propiedad Horizontal que desarrollan acciones de turismo comunitario; estímulos para el desarrollo de proyectos, experiencias y productos turísticos; fortalecimiento de los planes de Gestión Turística Local; acciones de promoción turística de las localidades.

7.1 COMPONENTE 1. APOYO AL EMPRENDIMIENTO Y AL FORTALECIMIENTO DE PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS Y ACTORES ASOCIADOS A LA CADENA DE VALOR DEL TURISMO.

7.1.1 Eje de formación empresarial (común para todos los emprendimientos o mipymes beneficiarios)

El eje está orientado al fortalecimiento de conocimientos y capacidades de los emprendimientos y/o mipymes beneficiarios para mejorar su gestión, competitividad, calidad del servicio, apropiación del territorio y posicionamiento dentro de la cadena de valor del turismo de La Candelaria y Bogotá.

I. **Diseño de servicios y desarrollo de productos turísticos – Service Design**

Objetivo
Fortalecer las capacidades de las mipymes y emprendimientos beneficiarios para diseñar, transformar y mejorar productos y servicios centrados en las necesidades y expectativas de sus clientes y visitantes, mediante la apropiación y aplicación de metodologías y herramientas de Diseño de Servicios (Service Design), promoviendo la innovación, la diferenciación, la sostenibilidad y la generación de experiencias de valor.

Alcance
El contratista deberá garantizar el acceso de los beneficiarios definidos por el Fondo de Desarrollo Local de la Candelaria (24 cupos) a un curso especializado en Diseño de Servicios (Service Design), de mínimo treinta (30) horas de duración y modalidad presencial, impartido por una institución de

educación superior o entidad legalmente constituida que cuente con experiencia en procesos de formación relacionados con diseño de servicios, innovación, experiencia del cliente o áreas afines.

El contratista deberá asumir la totalidad de los costos asociados a la inscripción y participación de los beneficiarios en el curso y realizar las gestiones necesarias para garantizar su acceso, de acuerdo con la programación establecida por la entidad que imparta la formación.

Contenidos mínimos
El curso deberá desarrollar, como mínimo, los siguientes contenidos: principios del diseño de servicios y experiencia del cliente; identificación y comprensión de necesidades, motivaciones y comportamientos del cliente; mapa de empatía (Empathy Mapping); mapa del viaje del cliente (Customer Journey Mapping); identificación de puntos críticos y oportunidades de mejora; análisis de actores y ecosistemas; ideación y cocreación; prototipado y testeo de servicios; construcción del Service Blueprint; sostenibilidad, innovación y mejora continua de los servicios.

Metodología
La formación deberá tener un enfoque presencial, práctico, participativo y aplicado, mediante metodologías de diseño centrado en las personas, Design Thinking, cocreación, prototipado, testeo y demás herramientas propias del Diseño de Servicios. Los participantes deberán aplicar progresivamente las herramientas desarrolladas durante el curso a casos reales relacionados con sus propios emprendimientos, productos o servicios.

Resultado esperado
Como resultado del proceso formativo, cada participante deberá aplicar las herramientas y metodologías desarrolladas durante el curso a su propio caso de negocio, orientadas al diseño de un nuevo servicio o al rediseño y mejoramiento significativo de un servicio o experiencia existente, identificando las necesidades del cliente, su recorrido, puntos de contacto, oportunidades de mejora, actores involucrados y procesos necesarios para su prestación.

Obligaciones específicas del contratista
El contratista deberá garantizar la inscripción y el acceso efectivo de los beneficiarios al curso (24 personas), así como efectuar el pago de los derechos de inscripción, matrícula o valor equivalente que corresponda. Igualmente, deberá realizar seguimiento a la participación de los inscritos y recopilar y entregar a la supervisión los soportes disponibles que acrediten la inscripción, asistencia y culminación del proceso formativo.

Asimismo, deberá garantizar que los participantes que cumplan con los requisitos académicos, de asistencia y demás condiciones establecidas por la entidad formadora reciban la correspondiente constancia, certificado o documento equivalente de participación o aprobación.

Participantes y cupos
El contratista deberá garantizar el acceso al curso especializado en **Diseño de Servicios (Service Design)** de **hasta cuatro (4) personas por cada mipyme o emprendimiento beneficiario**, quienes serán identificadas por el respectivo beneficiario y deberán guardar relación con su operación, gestión, diseño de productos o servicios, atención al visitante u otras funciones relacionadas con los contenidos de la formación.

El curso tendrá una intensidad mínima de treinta (30) horas, en modalidad presencial. Service-Design El contratista deberá garantizar para cada participante la inscripción, acceso a la totalidad del proceso formativo, materiales o recursos académicos previstos por la entidad formadora y, cuando se cumplan los requisitos establecidos por esta, la correspondiente constancia, certificado o documento equivalente de participación o aprobación.

II. Taller de cocreación de marketing turístico (Iniciativa de Presupuestos Participativos No. 51971).

Objetivo
Fortalecer las capacidades de articulación y promoción conjunta de las mipymes y emprendimientos turísticos beneficiarios, mediante un ejercicio práctico de cocreación que permita identificar complementariedades entre sus ofertas y construir una propuesta concreta de promoción turística colaborativa, orientada a mejorar su visibilidad y generar oportunidades de articulación dentro del ecosistema turístico de La Candelaria.

Duración: una (1) sesión presencial de tres (3) horas.

Contenidos y desarrollo mínimo
1. Reconocimiento y conexión de la oferta turística. Mediante un ejercicio de mapeo rápido, cada participante presentará su oferta, público principal y atributo diferencial. A partir de esta información se identificarán complementariedades entre productos, servicios y experiencias, así como posibilidades de recomendación cruzada, articulación y encadenamiento entre los participantes.

2. Cocreación de una propuesta de promoción conjunta. Los participantes definirán colectivamente una propuesta concreta de promoción que articule dos o más ofertas participantes, estableciendo como mínimo: concepto o temática articuladora, público al que se dirige, ofertas que integra, propuesta de valor conjunta, mensaje principal y canales de promoción pertinentes. Podrán considerarse medios digitales, redes sociales, WhatsApp, espacios de visibilización, medios institucionales o comunitarios y otros canales adecuados a la propuesta.

3. Aterrizaje de la acción colaborativa. La propuesta seleccionada deberá concretarse mediante la definición de los actores participantes, forma de articulación, responsabilidades básicas, canales a utilizar y acciones necesarias para su eventual puesta en marcha, procurando que el resultado sea sencillo, viable y susceptible de ser desarrollado posteriormente por los propios emprendimientos.

Metodología

El taller deberá desarrollarse bajo una metodología presencial, participativa y predominantemente práctica de cocreación, utilizando como insumo las ofertas reales de los emprendimientos participantes. Los contenidos conceptuales deberán limitarse a los elementos estrictamente necesarios para orientar los ejercicios.

Como mínimo, el 80 % de la intensidad horaria deberá destinarse al mapeo de la oferta, identificación de complementariedades, trabajo colaborativo, ideación, priorización y construcción de la propuesta conjunta. El taller deberá orientarse a la obtención de un resultado concreto durante la misma sesión y no únicamente a la exposición de conceptos de marketing.

Nota: La participación en el taller será de aproximadamente cuatro (4) personas por cada mipyme o emprendimiento beneficiario, con el fin de garantizar una metodología participativa y práctica, facilitar la interacción entre los asistentes y asegurar condiciones adecuadas para los ejercicios de cocreación y la construcción efectiva de la propuesta de promoción turística colaborativa.

Producto obligatorio

Como resultado del taller, los participantes deberán construir colectivamente mínimo una (1) propuesta para cada uno de los emprendimientos, que contenga como mínimo: la oferta de un producto turístico innovador para su emprendimiento con el diseño de su respectiva experiencia; debe tener propuesta de valor y mensaje principal; canales de promoción; mecanismo de articulación entre los participantes; y acciones básicas requeridas para su eventual implementación.

Nota: La propuesta desarrollada tendrá carácter pedagógico y de cocreación. El alcance del taller no comprende la ejecución posterior de la acción formulada, producción profesional de piezas publicitarias o audiovisuales, contratación de pauta, administración de redes sociales, envío masivo de comunicaciones, participación o montaje en ferias, operación de canales de comercialización, formalización de alianzas comerciales ni ejecución de campañas de promoción por parte del contratista.

Perfiles profesionales

Formación académica: Título profesional universitario en Administración Turística y Hotelera, o Administración de Empresas Turísticas, o Mercadeo, o Publicidad, o Comunicación Social, o Administración de Empresas.

Experiencia profesional: Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional, de los cuales mínimo doce (12) meses deberán corresponder a experiencia relacionada con una o varias de las siguientes actividades: marketing turístico; o marketing o mercadeo aplicado al sector turístico; o promoción turística; o diseño o implementación de estrategias de promoción o comercialización turística; o articulación de actores de la cadena de valor del turismo; o desarrollo de estrategias

colaborativas de promoción; o fortalecimiento empresarial aplicado al turismo; o diseño, facilitación o desarrollo de procesos de cocreación relacionados con turismo, promoción turística o marketing.

7.1.2 Refrigerios

El contratista deberá suministrar un (1) refrigerio por participante en la sesión presencial de formación del Taller de cocreación de marketing turístico, de acuerdo con la programación aprobada por la supervisión. Para efectos de estimación, se contemplan una (1) sesión presencial, para un total de hasta veinticuatro (24) refrigerios.

Cada refrigerio deberá ser suministrado de conformidad con las especificaciones dadas en el numeral 10 del presente documento, en presentación individual, en condiciones adecuadas de calidad, higiene, conservación y manipulación de alimentos. El contratista deberá garantizar su transporte, entrega oportuna y distribución en el lugar de realización de cada sesión.

- Bebida tipo: Deberá contener al menos 200 cm3 (Jugo de frutas, Leche, yogurt, Kumis, Avena, Chocolate- otro), no se permitirá el suministro de bebidas empacadas en bolsa plástica.
- Producto solido principal: Deberán tener un peso entre 100 gr. a 200 gr debe ser variado entre (Pastel de pollo o carne, empanada de pollo o carne, wraps de pollo, arepa de maíz peto y/o quinua, envuelto, pastel gloria, croissant de jamón y queso, alimentos tipo mantecada, entre otros). Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados.
- Una fruta de temporada tipo: Porción de fruta fresca no menor de 150 gramos. Mandarina, manzana, pera y/o similares.
- Complemento: Deberá tener mínimo bocadillo beleño / Quesadillo, Maní o nuez, ponqué, granola, mantecada y/o similares.
- Empaque: En bolsa plástica biodegradable, adicionalmente los productos del interior se encuentren en empaques reciclables y/o biodegradables.

La cantidad efectivamente suministrada deberá corresponder a la asistencia real registrada en cada sesión, sin superar las cantidades autorizadas por la supervisión. Para efectos de pago, el contratista deberá presentar los respectivos soportes de entrega y registros de asistencia.

Nota: El contratista deberá garantizar variedad en los refrigerios suministrados durante las diferentes sesiones, por lo cual no podrá entregar la misma composición de refrigerio en todas las jornadas. La oferta deberá alternar los alimentos sólidos y/o bebidas, procurando opciones variadas y equilibradas, manteniendo en todos los casos condiciones equivalentes de calidad, cantidad e inocuidad. Asimismo, cuando sea informado previamente, deberá contemplar alternativas para participantes con restricciones alimentarias.

7.2 COMPONENTE 2. FORTALECIMIENTO A CADA EMPRENDIMIENTO Y/O MIPYME:

En el marco del fortalecimiento de la cadena de valor del turismo de la localidad de La Candelaria, este componente tiene como propósito fortalecer las capacidades, competitividad, sostenibilidad, innovación y calidad de la oferta de los emprendimientos y/o mipymes turísticas beneficiarias, mediante el desarrollo de procesos de formación especializada y la entrega de apoyos representados en bienes, elementos y/o servicios, de acuerdo con las necesidades previamente identificadas por cada beneficiario y con la naturaleza de la actividad turística que desarrolla.

El componente comprende, en primer lugar, el desarrollo de procesos de formación especializada y diferenciada para cada emprendimiento, cuyas temáticas responderán a sus características, actividad, productos, servicios y/o experiencias turísticas, así como a las necesidades de fortalecimiento previamente identificadas. Estas acciones tendrán un enfoque eminentemente práctico y aplicado, orientado a generar capacidades, conocimientos y herramientas que puedan ser incorporados efectivamente en la operación y desarrollo de cada negocio. Las temáticas, contenidos, intensidad, metodología y productos esperados para cada beneficiario se desarrollarán conforme a lo establecido en el presente Anexo Técnico, evitando duplicidades con los contenidos impartidos en los demás ejes de formación del proyecto.

De manera complementaria, el componente contempla la entrega de estímulos para el fortalecimiento de los proyectos turísticos, a partir de las necesidades previamente definidas por los emprendimientos beneficiarios. En consecuencia, no corresponderá al contratista realizar un nuevo proceso de diagnóstico o selección de las necesidades objeto del apoyo; su responsabilidad consistirá en verificar las condiciones y especificaciones técnicas requeridas para efectuar las adquisiciones, garantizar su correspondencia con lo establecido en el Anexo Técnico y realizar su suministro y entrega de conformidad con las condiciones contractuales y las instrucciones de la supervisión.

Los bienes, elementos y/o servicios previstos deberán guardar una relación directa con la actividad turística desarrollada por el respectivo beneficiario y con el propósito de su fortalecimiento, y estar orientados, según corresponda, al mejoramiento de la prestación del servicio, la calidad y experiencia del visitante, productividad, competitividad, sostenibilidad, accesibilidad, innovación, transformación digital, promoción, comercialización y/o capacidad operativa. En consecuencia, únicamente podrán financiarse aquellos requerimientos que resulten pertinentes, necesarios, razonables y directamente asociados al fortalecimiento del proyecto turístico, de conformidad con las condiciones de elegibilidad, restricciones de gasto, disponibilidad presupuestal y demás disposiciones establecidas en el presente Anexo Técnico.

La adquisición deberá sujetarse a las especificaciones técnicas, cantidades, valores máximos, condiciones de entrega y demás requisitos definidos en el presente Anexo Técnico. La identificación previa de una necesidad no constituye por sí sola autorización para adquirir un bien, elemento o servicio que no cumpla las condiciones técnicas, presupuestales o de elegibilidad establecidas para el proyecto.

Los estímulos no implican la entrega de recursos en dinero a los beneficiarios. La adquisición de los bienes, elementos y/o servicios estará a cargo del contratista y su entrega se realizará exclusivamente a los beneficiarios definidos por el Fondo de Desarrollo Local de La Candelaria, previo cumplimiento de las condiciones establecidas para tal efecto y con la correspondiente verificación de la supervisión. Los elementos deberán destinarse al fortalecimiento de la actividad turística beneficiada y deberá garantizarse su trazabilidad, de manera que pueda verificarse posteriormente su entrega, ubicación, destinación y uso por parte del Fondo de Desarrollo Local, la Secretaría Distrital de Gobierno y los organismos de control o autoridades competentes.

Condiciones aplicables a los bienes entregados. El alcance contractual respecto de estímulos a entregar comprende exclusivamente su adquisición, suministro y entrega al beneficiario, en las cantidades y con las especificaciones técnicas establecidas en el presente Anexo. Salvo disposición expresa en contrario, no comprende su instalación, montaje, configuración, integración, conexión, adecuación, puesta en funcionamiento, operación, mantenimiento, reparación, suministro posterior de consumibles, repuestos, licencias, suscripciones, adecuaciones eléctricas, hidráulicas, de redes, infraestructura física ni demás requerimientos necesarios para su utilización. Los costos directos e indirectos asociados a estas actividades serán asumidos por cada beneficiario.

Nota 1. Las necesidades de formación especializada y de apoyo mediante bienes y elementos de dotación han sido previamente identificadas en el marco del proceso adelantado con los emprendimientos beneficiarios. Por tanto, el contratista no podrá sustituir, modificar o destinar los recursos a conceptos diferentes de manera unilateral. Cualquier ajuste que resulte necesario durante la ejecución deberá conservar la finalidad del fortalecimiento turístico, cumplir los criterios de pertinencia, necesidad y razonabilidad, ajustarse a las condiciones de elegibilidad y restricciones de gasto y contar con aprobación previa de la supervisión, sin superar los recursos previstos para el respectivo beneficiario.

Nota 2: Las temáticas de formación especializada deberán desarrollar conocimientos, herramientas y aplicaciones específicas asociadas con la naturaleza y necesidades particulares de cada emprendimiento beneficiario. En consecuencia, no podrán limitarse a reproducir o reiterar los contenidos impartidos en los módulos generales del Eje de Formación Empresarial. Cuando exista relación temática con alguno de dichos módulos, la formación especializada deberá acreditar un nivel de profundización y aplicación específica al proyecto turístico beneficiario que permita diferenciar claramente su alcance y resultados.

Emprendimientos y/o Mipymes beneficiarias

7.2.1 CANDELARIO (Iniciativa de Presupuestos Participativos No. 53213).

7.2.1.1 Proceso de formación

I. Taller de interpretación patrimonial y guionismo turístico

Objetivo:
Fortalecer las capacidades del equipo de El Candelario para reconocer, interpretar y comunicar de manera rigurosa y atractiva los valores históricos, culturales y patrimoniales asociados al inmueble y su entorno, y aplicar herramientas de interpretación patrimonial y guionismo turístico para la construcción y conducción de relatos y recorridos dirigidos a visitantes.

Especificaciones generales:
- Cantidad de sesiones: 2
- Horas por sesión: 3
- Modalidad: presencial, en El Candelario
- Cantidad de participantes: 12

Contenidos y desarrollo mínimo:

Sesión	Contenidos mínimos	Ejercicio práctico
1. Patrimonio, interpretación turística y construcción del relato patrimonial - 3 h	Conceptos básicos de patrimonio material e inmaterial; patrimonio, memoria e identidad; interpretación patrimonial aplicada al turismo; diferencia entre informar, narrar e interpretar; identificación de valores y atributos del inmueble y su entorno; relación entre patrimonio y experiencia del visitante; turismo responsable y respeto por el patrimonio y la comunidad residente. Identificación y uso de fuentes; diferenciación entre información histórica documentada, memoria, tradición oral, leyendas y anécdotas; selección y jerarquización de contenidos; definición de temas y mensajes interpretativos; construcción de relatos comprensibles para visitantes; y tratamiento responsable de acontecimientos, personajes, comunidades y memorias del territorio.	Reconocimiento del inmueble y su entorno e identificación de recursos, atributos, historias y elementos con potencial interpretativo. Elaboración de fichas básicas de recursos interpretativos asociados con el inmueble, la Calle de los Chorritos y el entorno pertinente, diferenciando las fuentes y el tipo de información disponible.
2. Guionismo turístico, comunicación e	Concepto y estructura del guion turístico; definición del tema central e hilo conductor; apertura, desarrollo,	Construcción colectiva de una propuesta de relato y de uno o varios segmentos del guion interpretativo

Sesión	Contenidos mínimos	Ejercicio práctico
interpretación frente al visitante - 3 h	transiciones y cierre; construcción de estaciones o momentos interpretativos; técnicas básicas de storytelling aplicadas al patrimonio; adaptación del lenguaje a diferentes tipos de visitantes; uso de preguntas, analogías, interacción y otros recursos interpretativos; manejo de tiempos. Rol del anfitrión o intérprete; comunicación oral y lenguaje corporal; manejo y conducción de grupos; técnicas para generar participación; adaptación del relato a diferentes públicos; manejo responsable de preguntas cuando no se conoce la respuesta; orientación territorial; recomendaciones de seguridad y convivencia durante el recorrido; cierre y retroalimentación.	aplicables al recorrido. Simulación presencial de un segmento del recorrido, incorporando técnicas de comunicación e interpretación frente al visitante, con retroalimentación del tallerista e identificación de oportunidades de mejora.

Los contenidos, ejemplos, ejercicios y prácticas deberán contextualizarse a El Candelario y su entorno turístico y patrimonial, tomando como referentes de trabajo el inmueble, la Calle de los Chorritos y los recursos históricos, culturales y patrimoniales pertinentes de La Candelaria.

La contextualización deberá realizarse con base en información verificable y en los conocimientos y memorias aportados por el beneficiario, diferenciando adecuadamente los hechos históricos documentados de relatos de tradición oral, memoria, leyendas o anécdotas.

El taller deberá desarrollarse mediante metodología presencial, práctica, participativa y aplicada al territorio, combinando contenidos conceptuales con ejercicios de observación, identificación de recursos, construcción narrativa, elaboración de guiones y prácticas de interpretación.

Deberá incluir actividades dentro del inmueble y, cuando resulte pertinente y las condiciones lo permitan, ejercicios de reconocimiento o interpretación en los puntos del entorno relacionados con el recorrido.

La formación no podrá limitarse a exposiciones magistrales, presentación de diapositivas o entrega de material pedagógico. Cada sesión deberá incorporar ejercicios que permitan aplicar los conocimientos al desarrollo de la oferta turística de El Candelario.

Recurso humano requerido:

Formación académica: Título profesional universitario en Turismo, o Administración Turística y Hotelera, o Historia, o Antropología, o Sociología, o Comunicación Social, o Gestión Cultural y de Industrias Creativas, o Licenciatura en Ciencias Sociales, Artes Visuales, o Licenciatura en Artes o áreas afines directamente relacionadas con la temática del taller.

Experiencia profesional: Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional, de los cuales deberá acreditar mínimo doce (12) meses de experiencia relacionada con una o varias de las siguientes actividades: interpretación del patrimonio cultural material y/o inmaterial; o diseño o desarrollo de recorridos, rutas, circuitos o experiencias de turismo cultural o patrimonial; o construcción de relatos, narrativas, guiones o contenidos interpretativos para turismo; o mediación cultural; o apropiación social del patrimonio; o educación patrimonial; o procesos de formación relacionados con patrimonio, turismo cultural o interpretación territorial.

Elementos y materiales requeridos para el taller:

Para el desarrollo del Taller de interpretación patrimonial y guionismo turístico, el contratista deberá disponer y suministrar la totalidad de los elementos, materiales, equipos, herramientas y ayudas pedagógicas necesarias para la adecuada ejecución de las actividades teóricas y prácticas, de acuerdo con la metodología aprobada.

Como mínimo, deberá contar con equipos audiovisuales y tecnológicos para la presentación de contenidos y desarrollo de ejercicios, tales como computador portátil, videobeam o proyector, pantalla o superficie adecuada de proyección, parlante cuando se requiera, extensiones, adaptadores y demás accesorios necesarios para su funcionamiento.

Deberá suministrar material pedagógico y didáctico relacionado con interpretación patrimonial y guionismo turístico, incluyendo presentaciones, guías de trabajo, fichas metodológicas, ejemplos de relatos y guiones interpretativos, ejercicios prácticos y demás recursos que faciliten la apropiación y aplicación de los contenidos por parte de los participantes.

Para los ejercicios de construcción colectiva deberá disponer de papelería y materiales de trabajo, tales como hojas, formatos impresos, papel para ejercicios grupales, notas adhesivas, marcadores, esferos y demás elementos necesarios para registrar, organizar y representar ideas, recursos, relatos y secuencias narrativas.

Como herramientas específicas del taller, deberá proporcionar formatos o plantillas para la identificación y caracterización de recursos patrimoniales e interpretativos; construcción de temas y mensajes; organización de relatos; definición de estaciones o momentos interpretativos; y elaboración de estructuras básicas de guion turístico, preferiblemente también en formato digital editable cuando su naturaleza lo permita.

Para contextualizar la formación al territorio, deberá disponer de material cartográfico, gráfico, fotográfico, histórico y documental pertinente, relacionado con El Candelario, el inmueble, la Calle de los Chorritos y su entorno turístico y patrimonial, de acuerdo con la disponibilidad y posibilidad legal de utilización de dicha información. Estos recursos podrán incluir mapas, planos, fotografías, imágenes históricas y contemporáneas, referencias documentales y otros materiales útiles para identificar, analizar e interpretar los recursos del recorrido.

Para las actividades prácticas de reconocimiento e interpretación en el inmueble y su entorno, deberá suministrar fichas de observación, formatos para levantamiento de información, mapas o esquemas de recorrido y demás elementos de apoyo necesarios para que los participantes identifiquen recursos, registren información y desarrollen ejercicios de construcción narrativa e interpretación.

Los materiales utilizados deberán ser suficientes para el número de participantes, pertinentes frente a los contenidos y actividades previstas y encontrarse en condiciones adecuadas para su utilización. El valor del taller deberá incluir la preparación y reproducción de materiales, equipos, ayudas audiovisuales, recursos tecnológicos, papelería, herramientas pedagógicas, desplazamientos y demás elementos requeridos para su ejecución, sin que haya lugar a reconocimientos adicionales por estos conceptos.

Los equipos y elementos utilizados como apoyo para el desarrollo del taller no se entenderán como bienes destinados a entrega al beneficiario, salvo aquellos que se encuentren expresamente previstos como dotación dentro del Anexo Técnico.

Los contenidos y materiales históricos utilizados deberán procurar rigor y trazabilidad de la información, diferenciando los hechos respaldados por fuentes documentales de los contenidos provenientes de memoria social, tradición oral, leyendas o anécdotas. Cuando se utilicen fotografías, documentos, mapas, publicaciones u otros recursos de terceros, deberán observarse las condiciones aplicables para su utilización.

II. Taller de gestión de experiencias gastronómicas y servicio al cliente en turismo

Objetivo:
Fortalecer las capacidades del equipo de El Candelario para el diseño, estructuración, gestión y prestación de experiencias gastronómicas con enfoque turístico, mediante la apropiación y aplicación práctica de herramientas relacionadas con la conceptualización de experiencias, identidad y narrativa gastronómica, hospitalidad y servicio al visitante, operación, costeo y comercialización. Como ejercicio aplicado del proceso formativo, los participantes estructurarán mínimo una (1) experiencia gastronómica turística susceptible de ser implementada posteriormente por el beneficiario.

Especificaciones generales:

- Cantidad de sesiones: 2
- Horas por sesión: 3

- Modalidad: presencial, en El Candelario
- Cantidad de participantes: 12
- **Producto aplicado:** Mínimo una (1) experiencia gastronómica turística diseñada, validada y estructurada para El Candelario.

Contenidos y desarrollo mínimo:

Sesión	Temáticas mínimas	Aplicación práctica
1. Diseño y estructuración de experiencias gastronómicas turísticas - 3 h	Diferencia entre servicio gastronómico y experiencia turística; gastronomía como recurso turístico; identidad, patrimonio, cultura y territorio; identificación de recursos gastronómicos de El Candelario; público objetivo; concepto, temática y propuesta de valor; tipos de experiencias gastronómicas, tales como degustaciones, catas, maridajes, menús temáticos, demostraciones y experiencias participativas; narrativa e interpretación gastronómica. Diseño de la experiencia; definición de su secuencia y momentos; bienvenida, desarrollo y cierre; duración, capacidad, montaje, interacción con el visitante y recursos requeridos.	Definición y estructuración inicial de la experiencia gastronómica: público objetivo, concepto, temática, propuesta de valor, componente gastronómico, vínculo con la identidad de El Candelario y/o La Candelaria, secuencia de la experiencia, tiempos, capacidad, recursos y principales momentos de interacción con el visitante.
2. Operación, servicio al visitante, viabilidad y comercialización - 3 h	Hospitalidad y servicio al cliente en turismo; roles del equipo; manejo de grupos; criterios de calidad; recomendaciones frente a restricciones alimentarias; comunicación de información relevante al visitante; condiciones básicas de operación. Costos directos de la experiencia; criterios básicos para fijación de precio; capacidad y viabilidad operativa; presentación comercial; información mínima para canales digitales y sistemas de reservas; recomendaciones de promoción;	Elaboración de la ficha técnica básica de la experiencia, incluyendo componentes gastronómicos, tiempos, capacidad, recursos, roles, protocolo de atención y costeo básico. Desarrollo de un ejercicio práctico o simulación de la experiencia por parte de los participantes, con retroalimentación del formador e identificación de oportunidades de mejora.

Sesión	Temáticas mínimas	Aplicación práctica
	revisión integral y criterios básicos para evaluar la experiencia.	

El taller deberá desarrollarse bajo una metodología práctica, participativa y aplicada, utilizando la oferta, infraestructura, capacidades y características reales de El Candelario como caso de trabajo. Los contenidos conceptuales deberán articularse con ejercicios de construcción progresiva de la experiencia gastronómica, de manera que cada sesión genere insumos para el producto final.

La ejecución no podrá limitarse a exposiciones magistrales, presentación de diapositivas o entrega de material pedagógico. El taller deberá incluir ejercicios de aplicación, trabajo con el equipo beneficiario, construcción de herramientas y mínimo un ejercicio práctico de validación o simulación de la experiencia estructurada.

Producto aplicado del proceso de formación

Como evidencia de la aplicación de los conocimientos desarrollados durante el taller, los participantes, con la orientación metodológica del formador, deberán elaborar mínimo una (1) ficha técnica de experiencia gastronómica turística aplicable a El Candelario. El producto deberá construirse progresivamente durante las sesiones y recoger los ejercicios desarrollados en materia de concepto, público objetivo, propuesta de valor, componente gastronómico, secuencia, tiempos, capacidad, recursos, roles, atención al visitante, costeo básico y comercialización.

La elaboración de este producto constituye un resultado pedagógico del proceso de formación y no comprende la implementación, operación, comercialización o ejecución posterior de la experiencia por parte del contratista.

Recurso humano requerido:

Formación académica: Título profesional universitario en Gastronomía, o Administración Turística y Hotelera, u Hotelería y Turismo, o Turismo, o Administración de Empresas, o Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras o áreas afines directamente relacionadas con la temática del taller.

Experiencia profesional: Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional, de los cuales deberá acreditar mínimo doce (12) meses de experiencia relacionada con una o varias de las siguientes actividades: diseño, desarrollo, operación o fortalecimiento de experiencias gastronómicas y/o turísticas; o gestión de establecimientos gastronómicos o turísticos; o turismo gastronómico; o estructuración o desarrollo de degustaciones, catas, maridajes o experiencias culinarias; u hospitalidad, atención y servicio al cliente en establecimientos turísticos, hoteleros o gastronómicos; o diseño o mejoramiento de la experiencia del visitante; o procesos de formación, acompañamiento o asistencia técnica relacionados con estas materias.

Elementos y materiales requeridos para el taller:

El contratista deberá suministrar la totalidad de materiales, insumos, ayudas pedagógicas y recursos necesarios para el desarrollo del taller, incluyendo como mínimo: computador portátil; videobeam, pantalla o recurso equivalente; material pedagógico digital y/o impreso; formatos y fichas de trabajo; papelería; formatos para diseño de experiencia, secuencia del servicio, perfil de visitante, costeo y ficha técnica; y demás materiales pedagógicos y consumibles directamente necesarios para desarrollar las actividades prácticas expresamente previstas en el taller, los cuales deberán estar incluidos en el valor ofertado para la formación..

Cuando los ejercicios prácticos contemplen demostraciones, montaje, degustaciones, catas o actividades similares, el contratista deberá suministrar los insumos, ingredientes, alimentos, bebidas no alcohólicas, utensilios, menaje y consumibles requeridos para su realización, garantizando condiciones adecuadas de calidad, manipulación, conservación e inocuidad.

Los equipos, utensilios y materiales utilizados como apoyo para la formación no se entenderán como bienes destinados a entrega al beneficiario, salvo aquellos expresamente establecidos como dotación en el Anexo Técnico.

7.2.1.2 Entrega de estímulos económicos a través de suministro de elementos

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
Cabina activa autoamplificada para sistema de sonido	Cabina activa autoamplificada de dos vías, para uso en espacios interiores y destinada a la conformación de un sistema de sonido para conferencias, charlas y actividades culturales, con las siguientes características mínimas: - Potencia continua de 150 W RMS por cabina, con amplificación integrada clase D o equivalente. - Parlante de bajas frecuencias de 10 pulgadas o superior y driver de altas frecuencias. - Nivel máximo de presión sonora de 117 dB pico a un metro o superior, acreditado mediante ficha técnica. - Respuesta en frecuencia que cubra, como mínimo, el intervalo de 55 Hz a 18 kHz. - Conectividad Bluetooth. - Entrada para micrófono y entrada de línea, integradas en las cabinas o disponibles mediante un mezclador incluido en el suministro.	4	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
	- Ajuste independiente del nivel de cada cabina y conexiones necesarias para operar las cuatro como un sistema conjunto. - Alimentación compatible con la red eléctrica del sitio de instalación y cables de alimentación incluidos. - Suministro del cableado de audio necesario para su funcionamiento conjunto. Las cuatro (4) cabinas deberán ser compatibles entre sí y permitir su operación conjunta como sistema de sonido. Se admitirán equipos de cualquier marca y referencia que cumplan los requisitos mínimos establecidos. El contratista podrá suministrar equipos con características superiores, sin costo adicional para la entidad, siempre que mantengan la compatibilidad, funcionalidad y cumplimiento de los demás requisitos exigidos. Una característica superior no compensará el incumplimiento de otro requisito mínimo		
Horno profesional para experiencias gastronómicas	- Tipo: Horno eléctrico de convección con humedad (inyección de vapor) para panadería, pastelería y gastronomía. - Capacidad: 4 bandejas de 460 × 330 mm, con separación entre bandejas de aproximadamente 75 mm (permite crecimiento de panes y hojaldres). - Humedad / vapor: Generación de vapor por inyección directa, con control de humedad programable por porcentaje o niveles, y extracción de humedad controlada (válvula/damper) para acabado crujiente. - Convección: Ventilación forzada con 2 velocidades como mínimo y sentido de giro reversible del ventilador, para uniformidad de cocción entre bandejas. - Temperatura: Rango de 30 °C a 260 °C (mínimo hasta 250 °C), con precisión de ±2 °C.	1	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
	- Control: Panel digital con programas memorizables (mínimo 99 recetas), ciclos de varias fases (mínimo 4 fases), temporizador, precalentamiento automático y pantalla táctil o botonera clara. - Construcción: Cámara y cuerpo en acero inoxidable AISI 304, puerta con doble vidrio (bajo emisivo), luz LED interior, esquinas redondeadas para limpieza. - Potencia y alimentación: Aproximadamente 3,0–3,5 kW. Debe confirmarse contra la acometida del local (por ejemplo, monofásico 208–240 V / 60 Hz) antes de comprar. - Agua y desagüe: Conexión de agua con filtro o ablandador (para proteger el generador de vapor) y desagüe. Se debe incluir kit de instalación. - Accesorios: 4 bandejas 460 × 330 mm apropiadas para panadería y pastelería (antiadherentes o perforadas), y un soporte o mesa de apoyo en acero inoxidable. - Limpieza: Preferible sistema de lavado automático o semiautomático integrado (o el kit de limpieza recomendado por el fabricante). - Certificaciones: CE, o NSF/UL o equivalente. Manual en español. - Garantía: Mínimo 12 meses en equipo y repuestos, con servicio técnico en Colombia.		
Material impreso institucional	- Piezas a producir: 1) Folleto informativo del circuito histórico (tríptico). 2) Mapa del circuito histórico (plano desplegable). - Dimensiones: Folleto: 21,5 × 10 cm cerrado (tríptico tamaño carta, 3 cuerpos). Mapa: 42 × 29,7 cm abierto (A3), plegado a 10,5 × 14,8 cm. - Material y gramaje: Papel couché o propalcote de 150 g/m² para el cuerpo; opcional 200 g/m² para la carátula del mapa. - Impresión y acabado: Impresión offset o digital, full color (4×4, ambas caras), laminado mate o	1	Tiraje

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
	brillante para mayor durabilidad al manejo frecuente. - Resistencia: Laminado de protección que resista manipulación repetida por visitantes; no se exige resistencia a intemperie (uso en mano, no exhibición exterior permanente). - Contenido mínimo: Mapa georreferenciado del circuito con puntos de interés numerados; reseña histórica breve de cada punto; datos de contacto y horarios; logos institucionales (alcaldía/IDT/IDPC y El Candelario); código QR a contenido digital ampliado. - Cantidad: 1.000 unidades (folleto + mapa como juego, o según defina el proveedor de imprenta).		
Señalética histórica interpretativa	- Piezas a producir: 3 paneles interpretativos: (a) fachada / Calle de los Chorritos, (b) interior del inmueble y su historia. - Dimensiones: 60 × 90 cm (vertical), o 90 × 60 cm si el punto de instalación es horizontal — a confirmar según el sitio exacto de cada panel. - Material: Aluminio compuesto (ACM) o acero inoxidable cepillado para exteriores; PVC espumado o acrílico para el panel interior. - Espesor: Mínimo 3 mm en ACM/PVC espumado; 1,5 mm si es lámina metálica reforzada con marco. - Impresión / acabado: Impresión UV directa o vinilo impreso laminado con protección antigraffiti y anti-UV; bordes romos, sin aristas cortantes. - Resistencia: El panel exterior debe soportar intemperie (lluvia, sol) sin decoloración por mínimo 3 años; el panel interior, resistencia estándar al manejo y limpieza. - Contenido mínimo: Título, reseña histórica del inmueble y del sector (mínimo 150 palabras), una imagen o gráfico de apoyo, texto bilingüe (español/inglés), código QR a contenido audiovisual, logos institucionales.	3	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
Menaje para experiencias gastronómicas	- Composición del juego (100 piezas en total): Ejemplo de distribución a confirmar con el equipo de servicio: 30 copas para vino tinto, 30 copas para vino blanco, 20 copas para agua, 20 piezas de vajilla temática (platos de presentación para maridaje). El total debe sumar 100 unidades. - Material - cristalería: Cristal soplado o vidrio templado libre de plomo, transparente, sin grabados que interfieran en la cata. - Material – vajilla: Porcelana o loza vitrificada, esmalte resistente a manchas de vino y alimentos. - Capacidad / tamaño: Copa de vino tinto: 450–550 ml. Copa de vino blanco: 350–400 ml. Copa de agua: 300–350 ml. Plato de presentación: 26–28 cm de diámetro. - Características Apto para lavavajillas industrial; resistente a impacto térmico; diseño acorde a la estética colonial de El Candelario (sin logos genéricos de fábrica visibles). - Empaque y reposición Entrega en cajas protegidas por unidad; el proveedor debe indicar disponibilidad de reposición por rotura para las mismas referencias.	25	Set (X4)
Videobeam profesional	- Tecnología: DLP o 3LCD con fuente de luz láser (fósforo) de mínimo 20.000 horas, sin cambio de lámpara. Si el proveedor ofrece lámpara, debe superar 10.000 horas en modo económico. - Brillo Mínimo: 5.000 lúmenes ANSI (piso contractual 4.000). El salón es patrimonial y tiene luz ambiente, por eso se recomienda 5.000–6.000. - Resolución nativa: WUXGA 1920×1200 o Full HD 1920×1080 (mínimo WXGA 1280×800). Relación 16:10 o 16:9. - Contraste: Mínimo 10.000:1 (con láser, 100.000:1 o superior).	2	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
	- Lente: Zoom óptico mínimo 1,6x, con desplazamiento de lente (lens shift) vertical y horizontal, y corrección de trapecio (keystone) automática o manual. - Conectividad: Mínimo 2 entradas HDMI (HDCP 2.2), 1 VGA, 1 USB-A para reproducción/lectura de archivos, salida de audio 3,5 mm, puerto LAN RJ-45 para control en red. - Funciones: Espejo de pantalla inalámbrico (o compatible con adaptador), modo imagen fija/pausa (freeze), mute de imagen. - Audio integrado: Parlante integrado de 10 W o más. - Ruido: Máximo 32 dB en modo económico. - Instalación: Orientación de proyección 360° (techo, mesa, piso) con soporte para techo incluido. Cable HDMI de mínimo 10 m con conector certificado. - Alimentación: 110–120 V / 60 Hz. - Garantía: Mínimo 2 años en el proyector, con servicio técnico autorizado en Colombia. - Uso: proyección de información turística, presentaciones y contenidos audiovisuales.		

7.2.2 CAHO CAHO VIVIENDA TURÍSTICA (Iniciativa de Presupuestos Participativos No. 51059 - Candelaria Premium).

7.2.2.1 Proceso de formación

I. Taller de Storytelling turístico e interpretación del patrimonio para anfitriones de La Candelaria

Objetivo: Fortalecer las capacidades de los anfitriones y del equipo vinculado a CAHO CAHO Vivienda Turística para comunicar de manera atractiva, responsable y pertinente los valores históricos, culturales, patrimoniales y turísticos de La Candelaria, mediante herramientas de storytelling e

interpretación patrimonial que contribuyan a orientar al huésped, enriquecer su experiencia de alojamiento y facilitar su conexión con la oferta turística del territorio.

Especificaciones generales:

- Cantidad de sesiones 2
- Cuantas horas por sesión 2 h
- Modalidad (presencial o virtual): Virtual para que todo el equipo del alojamiento pueda participar sin limitar a un desplaza miento físico.
- Cantidad de participantes: Mínimo 10 personas.

Contenidos y desarrollo mínimo:

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica
1. La Candelaria como territorio turístico, cultural y patrimonial y fundamentos de storytelling - 2 h	Patrimonio material e inmaterial; identidad, memoria y territorio; características de La Candelaria como destino histórico y cultural; reconocimiento de recursos y atractivos relevantes para diferentes perfiles de huéspedes; relación entre alojamiento y experiencia del destino; papel del anfitrión como orientador del visitante; principios de turismo responsable y respeto por el patrimonio y las dinámicas locales. Diferencia entre informar, narrar e interpretar; fundamentos de storytelling turístico; estructura básica de una historia; tema, mensaje, contexto y conexión con el visitante; transformación de información territorial en relatos breves y comprensibles; uso responsable de hechos históricos, memoria, tradición oral, leyendas y anécdotas; adaptación del relato al perfil del huésped; comunicación intercultural básica.	Identificación y organización de recursos, lugares y experiencias del territorio que puedan recomendarse al huésped según sus intereses. Construcción de relatos breves o microhistorias aplicables a la interacción con huéspedes de CAHO CAHO.
2. Orientación territorial y aplicación del	Identificación de intereses y necesidades del visitante; formulación, con fines pedagógicos,	Elaboración, con orientación del formador, de una herramienta básica de orientación territorial aplicable a

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica
storytelling a la experiencia del huésped - 2 h	de recomendaciones de recorridos, lugares y actividades según el tiempo disponible, los intereses y las características generales del huésped; articulación con la oferta cultural, patrimonial, gastronómica y turística del territorio; comunicación de recomendaciones prácticas; integración del storytelling en los diferentes momentos de contacto con el huésped; límites del rol del anfitrión; manejo responsable de información sensible o no verificada; adaptación de la orientación y del relato a diferentes perfiles de visitantes.	la atención de huéspedes de CAHO CAHO, que incluya recursos, lugares, experiencias y recomendaciones según perfiles e intereses. Desarrollo de ejercicios de simulación de situaciones de interacción anfitrión–huésped, incorporando orientación territorial y storytelling, con retroalimentación del formador.

El taller deberá desarrollarse mediante metodología virtual sincrónica, participativa y aplicada, combinando contenidos conceptuales breves con análisis de casos, ejercicios de construcción narrativa, utilización de recursos visuales y cartográficos, simulaciones de interacción anfitrión–huésped y construcción de herramientas de orientación territorial.

Los contenidos, ejemplos y ejercicios deberán contextualizarse a la actividad de alojamiento desarrollada por CAHO CAHO Vivienda Turística y a las características turísticas, culturales y patrimoniales de La Candelaria.

La formación no podrá limitarse a exposiciones magistrales o presentación de diapositivas. Cada sesión deberá incorporar mínimo un ejercicio práctico relacionado con situaciones que puedan presentarse durante la atención y orientación de huéspedes.

Recurso humano requerido:

Formación académica: Título profesional universitario en Turismo, o Administración Turística y Hotelera, o Historia, o Antropología, o Sociología, o Comunicación Social, o Gestión Cultural, o Licenciatura en Ciencias Sociales, o Artes Visuales, o Licenciatura en Artes o áreas afines directamente relacionadas con la temática del taller.

Experiencia profesional: Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional, de los cuales deberá acreditar mínimo doce (12) meses de experiencia relacionada con una o varias de las siguientes actividades: interpretación del patrimonio cultural material y/o inmaterial; o storytelling o construcción de relatos y narrativas aplicadas al turismo, patrimonio o cultura; o elaboración de guiones o contenidos

interpretativos; o diseño o desarrollo de recorridos, rutas, circuitos o experiencias de turismo cultural o patrimonial; o mediación cultural; o apropiación social o educación patrimonial; o comunicación de contenidos culturales; o procesos de formación relacionados con patrimonio, turismo cultural, storytelling o interpretación territorial.

Elementos y materiales requeridos para el taller:

El contratista deberá disponer y suministrar todos los recursos tecnológicos, pedagógicos y digitales necesarios para desarrollar el taller. Como mínimo deberá contar con computador con cámara y micrófono, conexión estable a internet, plataforma para videoconferencia que permita la participación e interacción de los asistentes y herramientas necesarias para compartir presentaciones, imágenes, mapas y demás recursos utilizados.

Deberá elaborar y suministrar material pedagógico digital relacionado con storytelling turístico, interpretación patrimonial y orientación territorial, incluyendo presentaciones, guías, fichas de trabajo, ejercicios, casos prácticos y formatos o plantillas para construcción de relatos y recomendaciones a huéspedes.

Para la contextualización territorial deberá utilizar mapas, cartografía, fotografías, imágenes y referencias documentales pertinentes sobre La Candelaria**,** así como información relacionada con sus recursos turísticos, culturales, patrimoniales y gastronómicos que resulte necesaria para los ejercicios.

Deberá disponer de formatos digitales para identificación y clasificación de recursos turísticos; construcción de relatos o microhistorias; caracterización básica de intereses del visitante; formulación de recomendaciones; y elaboración de la herramienta de orientación territorial.

Los materiales pedagógicos, formatos, plantillas y productos elaborados durante las actividades formativas que sean susceptibles de utilización posterior por el beneficiario deberán entregarse en formato digital y, cuando su naturaleza lo permita, en versión editable.

El valor del taller deberá incluir honorarios del tallerista, preparación y adaptación de contenidos, materiales pedagógicos, recursos digitales, plataforma virtual cuando se requiera, conectividad del tallerista, herramientas utilizadas durante las sesiones y demás costos directos e indirectos necesarios para su ejecución, sin reconocimientos adicionales por estos conceptos.

II. Taller de Marketing Digital, Inteligencia Artificial y Posicionamiento Comercial para Empresas Turísticas, aplicado a alojamientos turísticos

Objetivo:

Fortalecer las capacidades del equipo de CAHO CAHO Vivienda Turística para utilizar herramientas digitales e inteligencia artificial aplicadas a la presentación, comercialización y gestión de su oferta de alojamiento, mediante actividades formativas y ejercicios prácticos orientados a mejorar la gestión de

perfiles y contenidos en canales digitales de comercialización y reserva, la comunicación con potenciales huéspedes, la reputación digital, la generación y organización de contenidos y el aprovechamiento de herramientas de inteligencia artificial y automatización básica.

La formación deberá desarrollar contenidos especializados y aplicados a las necesidades particulares de CAHO CAHO Vivienda Turística, evitando reiterar los contenidos impartidos en los módulos generales del Eje de Formación Empresarial. Cuando exista relación temática con dichos módulos, su desarrollo deberá corresponder a un nivel de profundización y aplicación específica al alojamiento turístico.

Especificaciones generales:

- Cantidad de sesiones 2
- Cuantas horas por sesión 2 h
- Modalidad (presencial o virtual): Virtual
- Cantidad de participantes: Mínimo 10 personas.

Contenidos y desarrollo mínimo:

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica / resultado
1. Comercialización digital, contenidos e inteligencia artificial aplicada a alojamientos turísticos - 2 h	Aplicación de herramientas digitales a la comercialización de alojamientos turísticos. Características y criterios de calidad de los perfiles en plataformas digitales de comercialización y reserva. Presentación de habitaciones, servicios, atributos diferenciales y condiciones del alojamiento. Coherencia de la información y de la identidad visual en los diferentes canales. Principios prácticos de fotografía y video aplicados a alojamientos turísticos: encuadre, iluminación, composición, selección y organización de imágenes y representación adecuada de habitaciones, zonas comunes, servicios y amenidades. Uso práctico de herramientas de inteligencia artificial generativa aplicadas a alojamientos turísticos; construcción de instrucciones o	Revisión guiada de la presencia digital de CAHO CAHO Vivienda Turística, como ejercicio pedagógico, e identificación de oportunidades concretas de mejora en la presentación del alojamiento, información publicada y contenido visual. Desarrollo de ejercicios prácticos de construcción de *prompts* y generación, revisión y adaptación de contenidos aplicables al alojamiento. **Resultado:** ficha de oportunidades de mejora de la presencia digital y banco básico de *prompts* y contenidos elaborados durante la sesión.

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica / resultado
	prompts; elaboración, adaptación y revisión de descripciones del alojamiento, habitaciones y servicios; apoyo a la comunicación con potenciales huéspedes antes, durante y después de la estadía; adaptación y traducción de contenidos; generación de respuestas a preguntas frecuentes y contenidos comerciales; criterios de revisión humana, veracidad, protección de información y uso responsable de herramientas de IA.	
2. Reputación digital, automatización y posicionamiento comercial - 2 h	Gestión de reputación digital en alojamientos turísticos: seguimiento de reseñas, criterios para responder comentarios y manejo de situaciones recurrentes. Identificación de tareas repetitivas relacionadas con consultas, comunicación y gestión comercial susceptibles de automatización. Uso de herramientas digitales e inteligencia artificial para apoyar dichas tareas. Identificación y análisis básico de tendencias aplicables a la comercialización y posicionamiento digital de alojamientos turísticos. Alcances, limitaciones y criterios para seleccionar herramientas de automatización. Articulación entre reputación digital, calidad de la información, contenidos, atención al huésped y posicionamiento comercial del alojamiento.	Análisis de situaciones de reputación digital e identificación de una tarea recurrente susceptible de automatización. Los participantes formularán una alternativa básica para su desarrollo posterior y definirán acciones prioritarias de mejora aplicables al alojamiento. **Resultado:** ficha de oportunidad de automatización y acciones de mejora para el posicionamiento comercial y la gestión digital del alojamiento.

Nota: Los ejercicios desarrollados durante el taller tendrán carácter pedagógico y aplicado. El contratista orientará a los participantes en el uso de las herramientas y en la elaboración de los productos previstos como resultados de aprendizaje. El alcance de la formación no comprende la

administración permanente de perfiles o cuentas del beneficiario, contratación o ejecución de pauta digital, producción profesional de fotografías o piezas audiovisuales, implementación o configuración permanente de sistemas de reservas, adquisición de licencias o suscripciones para uso posterior, implementación de automatizaciones, ni prestación posterior de servicios de marketing, comercialización o gestión digital.

Nota 2: Los contenidos de este taller deberán desarrollarse con un nivel de profundización y aplicación específica a la actividad de alojamiento turístico de CAHO CAHO Vivienda Turística y no podrán reiterar los contenidos impartidos en los módulos generales del Eje de Formación Empresarial, particularmente aquellos relacionados con fundamentos de marketing digital, definición general de públicos, propuesta de valor, selección de canales, redes sociales y promoción turística. Cuando exista relación temática, el formador deberá orientar su desarrollo a la aplicación especializada en plataformas, contenidos, reputación, inteligencia artificial, automatización y dinámicas propias de la comercialización de alojamientos turísticos.

Los ejercicios y productos previstos constituyen **resultados pedagógicos del proceso de formación** y serán desarrollados por los participantes con orientación del formador. No comprenden la prestación de servicios independientes de fotografía o producción audiovisual, administración permanente de perfiles o cuentas, ejecución de campañas o pauta digital, implementación de automatizaciones, contratación de plataformas, licencias o suscripciones, ni la ejecución posterior de acciones de marketing o comercialización por parte del contratista.

Recurso humano requerido:

Formación académica: Título profesional universitario en Mercadeo, o Publicidad, o Comunicación Social, o Administración de Empresas, o Administración Turística y Hotelera, o Turismo, o Ingeniería de Sistemas, o Ingeniería de Software, o Ingeniería Multimedia, o Diseño Gráfico o áreas afines directamente relacionadas con la temática del taller.

Experiencia profesional: Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional, de los cuales deberá acreditar mínimo doce (12) meses de experiencia relacionada con una o varias de las siguientes actividades: marketing digital; o comercialización digital de productos o servicios; o gestión u optimización de plataformas digitales de comercialización o reservas; o gestión de reputación digital; o producción o gestión de contenidos digitales; o implementación o uso de herramientas de inteligencia artificial aplicadas a procesos empresariales, comerciales o de comunicación; o automatización de procesos digitales; o analítica digital; o posicionamiento comercial en medios digitales; o desarrollo de estrategias digitales aplicadas al sector turismo, hotelero o de alojamiento.

Elementos y materiales requeridos para los talleres:

Para el desarrollo del Taller de Herramientas digitales e inteligencia artificial aplicadas a la comercialización y gestión de alojamientos turísticos, el contratista deberá disponer y suministrar la

totalidad de los recursos tecnológicos, pedagógicos y digitales necesarios para la adecuada ejecución de las actividades teóricas y prácticas previstas en la metodología.

Deberá contar, como mínimo, con computador con cámara y micrófono, conexión estable a internet y plataforma de videoconferencia que permita la interacción sincrónica con los participantes, compartir pantalla, presentar contenidos y desarrollar demostraciones y ejercicios prácticos. La plataforma deberá permanecer disponible durante la totalidad de las sesiones programadas.

El contratista deberá preparar y suministrar material pedagógico digital específicamente adaptado a la actividad de alojamiento turístico, incluyendo presentaciones, guías de trabajo, ejemplos, casos prácticos, fichas, formatos y demás recursos requeridos para abordar la comercialización digital, utilización de inteligencia artificial, comunicación con huéspedes, reputación digital y automatización básica.

Para los ejercicios relacionados con la presencia y comercialización digital del alojamiento, deberá disponer de formatos o herramientas que permitan revisar y analizar la información comercial del establecimiento, incluyendo títulos, descripciones, servicios, amenidades, atributos diferenciadores, contenidos visuales y demás información relevante publicada en los canales digitales utilizados por el beneficiario. Cuando se utilicen perfiles o cuentas reales de CAHO CAHO Vivienda Turística, su acceso y utilización estarán sujetos a autorización del beneficiario.

Para el componente de inteligencia artificial, deberá disponer de herramientas de IA generativa que permitan realizar demostraciones y ejercicios prácticos relacionados con la elaboración, revisión y adaptación de contenidos comerciales y comunicaciones con huéspedes. Asimismo, deberá suministrar plantillas, ejemplos o guías para la construcción de instrucciones o prompts aplicables, entre otros, a la descripción del alojamiento y sus habitaciones, comunicación con huéspedes, generación y adaptación de contenidos y respuesta a reseñas.

Para el componente de reputación digital y comunicación, deberá proporcionar ejercicios, casos o formatos que permitan practicar la elaboración y revisión de respuestas a comentarios y reseñas, organización de preguntas frecuentes y construcción de mensajes aplicables a diferentes momentos de interacción con el huésped.

Para los ejercicios de automatización y gestión digital, deberá disponer de ejemplos, demostraciones o herramientas que permitan identificar tareas recurrentes susceptibles de simplificación mediante plantillas, respuestas rápidas, mensajes programados u otras funcionalidades digitales aplicables a la actividad de alojamiento, sin que sea obligatorio implementar durante el taller sistemas tecnológicos adicionales.

El contratista deberá suministrar en formato digital los formatos de trabajo necesarios para construir la Ruta básica de aplicación de herramientas digitales e inteligencia artificial para CAHO CAHO Vivienda Turística, de manera que los resultados obtenidos durante las tres sesiones puedan consolidarse progresivamente. Cuando la naturaleza del material lo permita, las guías, formatos,

plantillas y herramientas desarrolladas para uso posterior del beneficiario deberán entregarse en formato editable.

Los recursos y herramientas utilizados deberán ser suficientes y pertinentes para el número de participantes y permitir el desarrollo efectivo de los ejercicios prácticos previstos. El valor del taller deberá incluir la preparación y adaptación de contenidos, materiales pedagógicos y digitales, herramientas utilizadas por el tallerista, plataforma virtual cuando se requiera, conectividad del tallerista y demás recursos necesarios para su ejecución, sin que haya lugar a reconocimientos adicionales por estos conceptos.

Condición sobre herramientas, licencias y suscripciones

Nota 1: La utilización de herramientas digitales o de inteligencia artificial durante el taller no deberá generar para el beneficiario la obligación de adquirir licencias, membresías, suscripciones o planes pagos para acceder a los contenidos, formatos o productos entregados. Cuando se presenten herramientas que contemplen funcionalidades pagas o costos recurrentes, el tallerista deberá informar claramente dicha condición y, cuando resulte técnicamente posible, presentar alternativas gratuitas o de bajo costo que permitan aplicar los conocimientos adquiridos.

Nota 2: El contratista no podrá exigir la entrega de contraseñas o credenciales personales del beneficiario como condición para desarrollar el taller. Cuando los ejercicios requieran acceder a perfiles o plataformas de CAHO CAHO Vivienda Turística, el acceso deberá realizarse directamente por el titular o persona autorizada. Las actividades desarrolladas con cuentas reales tendrán carácter pedagógico y no podrán implicar modificaciones de tarifas, disponibilidad, condiciones de reserva, medios de pago, información bancaria u otras configuraciones sensibles sin autorización expresa del beneficiario.

Nota 3: El contratista deberá garantizar, dentro del valor establecido para cada taller, la disponibilidad de la totalidad de los recursos tecnológicos, plataformas, herramientas digitales, materiales pedagógicos, plantillas, guías, contenidos y demás elementos necesarios para el desarrollo de las actividades teóricas y prácticas. Los materiales deberán ser suficientes y pertinentes para la totalidad de los participantes y encontrarse adaptados a la naturaleza del emprendimiento beneficiario y a su actividad como prestador de servicios de alojamiento turístico.

Nota 4: Teniendo en cuenta la modalidad virtual definida para estos talleres, los materiales pedagógicos, formatos, guías, plantillas y demás herramientas susceptibles de ser utilizadas posteriormente por los participantes deberán ser suministrados en formato digital y editable, cuando su naturaleza lo permita, con el fin de facilitar su apropiación y aplicación en la gestión del establecimiento.

Nota 5: Cuando se empleen plataformas, aplicaciones o herramientas digitales de terceros, el contratista deberá garantizar las condiciones de acceso necesarias durante la formación. Su utilización no podrá generar para el beneficiario ni para la Entidad obligaciones posteriores de pago por licencias,

suscripciones, membresías o servicios recurrentes, salvo que estos se encuentren expresamente previstos en el Anexo Técnico.

7.2.2.2 Entrega de estímulos económicos a través de suministro de elementos

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
Edredones tipo plumón - Medida de la Cama: doble 1,40x1,90cm Medida del plumón: 2,00 x 2,40cm	El Forro del plumón: Microfibra o Polialgodón (50/50, Relleno: Microfibra de alta densidad (tipo Down Alternative) de máximo 180 gramos. (microfibra siliconada, Costuras reforzadas y acolchado uniforme en cuadros o rectángulos, color blanco o hueso, Material transpirable y de secado relativamente rápido, Relleno sintético siliconado, fibra hueca o equivalente, hipoalergénicos preferibles. Gramaje aproximado del relleno entre mínimo 300 g/m².	12	Unidad
Edredones tipo plumón - Medida de la Cama: Semidoble 1,20x1,90cm Medida del plumón: 1,80 x 2,40cm	El Forro del plumón: Microfibra o Polialgodón (50/50, Relleno: Microfibra de alta densidad (tipo Down Alternative) de máximo 180 gramos. (microfibra siliconada, Costuras reforzadas y acolchado uniforme en cuadros o rectángulos, color blanco o hueso, Material transpirable y de secado relativamente rápido, Relleno sintético siliconado, fibra hueca o equivalente, hipoalergénicos preferibles. Gramaje aproximado del relleno entre mínimo 300 g/m².	4	Unidad
Edredones tipo plumón - Medida de la Cama: Sencilla 1,00x1,90cm Medida del plumón: 1,60 x 2,40cm	El Forro del plumón: Microfibra o Polialgodón (50/50, Relleno: Microfibra de alta densidad (tipo Down Alternative) de máximo 180 gramos. (microfibra siliconada, Costuras reforzadas y acolchado uniforme en cuadros o rectángulos, color blanco o hueso, Material transpirable y de secado relativamente rápido, Relleno sintético siliconado, fibra hueca o equivalente, hipoalergénicos preferibles. Gramaje aproximado del relleno entre mínimo 300 g/m².	8	Unidad
Duvet / Funda para plumón - (Cama 140 cm) Medida del plumón: 2,00 x	Hilos: 200 hilos Composición: Mezcla de 50% Algodón y 50% Poliéster Tejido: Percal (Rsistencia) Color: Blanco óptico / Blanco hotelero. Sistema de Cierre: Cierre con solapa interna tipo sobre (sin botones ni cremalleras que	12	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
2,40cm color gris claro o beige arena	se rompan en la lavadora) y con tiras de amarre internas en las esquinas para sujetar el plumón y evitar que se mueva.		
Duvet / Funda para plumón - (Cama 120 cm) Medida del plumón: 1,80 x 2,40 cm color gris claro o beige arena	Hilos: 200 hilos Composición: Mezcla de 50% Algodón y 50% Poliéster Tejido: Percal (Rsistencia) Color: Blanco óptico / Blanco hotelero. Sistema de Cierre: Cierre con solapa interna tipo sobre (sin botones ni cremalleras que se rompan en la lavadora) y con tiras de amarre internas en las esquinas para sujetar el plumón y evitar que se mueva.	4	Unidad
Duvet / Funda para plumón - (Cama 1,00 cm) Medida del plumón: 1,60 x 2,40cm color gris claro o beige arena	Hilos: 200 hilos Composición: Mezcla de 50% Algodón y 50% Poliéster Tejido: Percal (Rsistencia) Color: Blanco óptico / Blanco hotelero. Sistema de Cierre: Cierre con solapa interna tipo sobre (sin botones ni cremalleras que se rompan en la lavadora) y con tiras de amarre internas en las esquinas para sujetar el plumón y evitar que se mueva	10	Unidad
Sábanas para Medida de la Cama: doble 1,40x1,90cm	Tipo hotelero: Material 50% poliéster 50% algodón, Mínimo 180 hilos o equivalente en suavidad y resistencia, Gramaje aproximado entre 90 y 140 g/m², color blanco, Ajuste elástico en esquinas para colchones de hasta 35 cm de altura	10	Juego
Sábanas para Medida de la Cama: Semidoble 1,20x1,90cm	Tipo hotelero: Material 50% poliéster 50% algodón, Mínimo 180 hilos o equivalente en suavidad y resistencia, Gramaje aproximado entre 90 y 140 g/m², color blanco, Ajuste elástico en esquinas para colchones de hasta 35 cm de altura	3	Juego
Sábanas para Medida de la Cama: Sencilla 1,00x1,90cm	Tipo hotelero: Material 50% poliéster 50% algodón, Mínimo 180 hilos o equivalente en suavidad y resistencia, Gramaje aproximado entre 90 y 140 g/m², color blanco, Ajuste elástico en esquinas para colchones de hasta 35 cm de altura.	3	Juego
Colchón hotelero de alto tráfico 1.40x1.90cm	Firmeza: Media-alta, Sistema de soporte: Resortes Pocket encapsulados, Altura: 28–32 cm, Espumas de alta resiliencia, densidad mínima 26 kg/m³. Refuerzo perimetral de alta densidad, Tela Jacquard o tejido de punto, tratamiento anti-ácaros, antibacterial e hipoalergénico, Sistema de	1	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
	ventilación interna, Peso soportado: mínimo 140 kg por persona.		
Colchón hotelero de alto tráfico 1,20x1,90cm	Firmeza: Media-alta, Sistema de soporte: Resortes Pocket encapsulados, Altura: 28–32 cm, Espumas de alta resiliencia, densidad mínima 26 kg/m³. Refuerzo perimetral de alta densidad, Tela Jacquard o tejido de punto, tratamiento anti ácaros, antibacterial e hipoalergénico, Sistema de ventilación interna, Peso soportado: mínimo 140 kg por persona.	1	Unidad
Colchón hotelero de alto tráfico 1,00x1,90cm	Firmeza: Media-alta, Sistema de soporte: Resortes Pocket encapsulados, Altura: 28–32 cm, Espumas de alta resiliencia, densidad mínima 26 kg/m³. Refuerzo perimetral de alta densidad, Tela Jacquard o tejido de punto, tratamiento antiácaros, antibacterial e hipoalergénico, Sistema de ventilación interna, Peso soportado: mínimo 140 kg por persona.	1	Unidad
Base cama 1,40x1,90cm	Fabricadas en madera con soportes especiales para personas de todo peso, Tapizadas en tela Jacquard o cuerotex de color negro, Tipo nido con borde lateral para mejorar el agarre del colchón a la base. • 32 cm de alta., con 4 patas y de firmeza alta.	1	Unidad
Base cama 1,00x1,90cm	Fabricadas en madera con soportes especiales para personas de todo peso, Tapizadas en tela Jacquard o cuerotex de color negro, Tipo nido con borde lateral para mejorar el agarre del colchón a la base. • 32 cm de alta., con 4 patas y de firmeza alta.	1	Unidad
Deshumidificadores	Equipo de 12 - 16 L/día, con compresor, higrostato y desagüe continuo, de bajo ruido	2	Unidad
Almohada hotelera 50 x 70cm	Almohada tipo hotelera blanca, relleno de microfibra, hipoalergénica anti-ácaros ergonómica, altura mediana suave	12	Unidad
Televisor Smart 48"	Televisor Smart de mínimo 48" indispensable con Google tv	3	Unidad
Forro protector antifluido para Almohadas	Tela Terry antifluido (100% algodón) con una membrana interna de poliuretano (No genera	16	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
	ruido, ni calor extremo), 100% impermeable 50cm*70cm		
Forro protector antifluido para colchón 1,40x1,90cm x35cm	Tela Terry antifluido (100% algodón) con una membrana interna de poliuretano (No genera ruido, ni calor extremo), 100% impermeable	3	Unidad
Forro protector antifluido para colchón 1,20x1,90cm x35cm	Tela Terry antifluido (100% algodón) con una membrana interna de poliuretano (No genera ruido, ni calor extremo), 100% impermeable	2	Unidad
Forro protector antifluido para colchón 1,00x1,90cm x35cm	Tela Terry antifluido (100% algodón) con una membrana interna de poliuretano (No genera ruido, ni calor extremo), 100% impermeable	3	Unidad
Toalla hotelera 70x140cm	Toalla de cuerpo tipo hotelera de color blanco, mínimo 400gr tamaño 70x140cm. Cantidad total: 24 unidades.	12	Set (x2)
Cafetera Eléctrica 1,2L 30 Tazas Programable Negra ECM25	Diseño elegante en acero inoxidable y una capacidad de 1.2 litros, prepara hasta 30 tazas de café molido, temporizador programable de 24 horas, función mantener caliente, apagado automático, filtro permanente extraíble reduce el uso de filtros desechables, contribuyendo a un estilo de vida más sostenible	1	Unidad

7.2.3 CASA SAMOR

7.2.3.1 Proceso de formación

Las actividades y productos desarrollados en el marco de los procesos de formación tendrán carácter exclusivamente pedagógico y deberán ser construidos por los participantes con la orientación del formador. Los contenidos especializados no podrán reiterar aquellos impartidos en los módulos generales del Eje de Formación Empresarial. Cuando exista relación temática, deberán desarrollarse con un nivel de profundización y aplicación específica a las necesidades de Casa Samor y a los procesos de información y orientación turística.

Los procesos de formación no comprenden la implementación, instalación, configuración, integración, puesta en funcionamiento u operación del Centro de Información Turística Responsable y Conexión Comunitaria; la creación o administración permanente de plataformas o canales digitales; el desarrollo

de sistemas informáticos; ni la prestación posterior de servicios de asistencia técnica, marketing, producción de contenidos o gestión digital.

I. Inteligencia Artificial e Innovación para el Fortalecimiento del Turismo Local

Objetivo: Fortalecer las capacidades del equipo de Casa Samor y de los participantes vinculados al proceso para utilizar herramientas de inteligencia artificial e innovación en la gestión de información turística, orientación y atención al visitante, mediante aplicaciones prácticas que permitan organizar y consultar información del territorio, generar respuestas y recomendaciones pertinentes, apoyar la atención de visitantes nacionales e internacionales, analizar información básica sobre sus necesidades e intereses y fortalecer la operación del Centro de Información Turística Responsable y Conexión Comunitaria.

Especificaciones generales:

- Modalidad: Presencial
- Número de sesiones: 2
- Duración por sesión: 3 horas
- Intensidad total: 6 horas
- Participantes: 10 personas
- Lugar: Casa Samor – Centro Histórico de La Candelaria

Contenidos y desarrollo mínimo:

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica / resultado
1. Inteligencia artificial aplicada a la información, orientación y personalización de la experiencia del visitante - 3 h	Conceptos básicos de inteligencia artificial generativa y aplicaciones en turismo. Posibilidades y limitaciones de la IA en procesos de información y orientación al visitante. Identificación de necesidades de información turística. Construcción de instrucciones o *prompts*: contexto, objetivo, perfil del visitante, restricciones y formato esperado. Uso de IA para búsqueda, organización, síntesis y adaptación de información. Identificación de perfiles, intereses y necesidades del visitante; variables para formular recomendaciones, tales como tiempo disponible, intereses, composición del grupo, movilidad,	Desarrollo de ejercicios de construcción de *prompts* aplicados a situaciones de información y orientación turística. Resolución de casos simulados correspondientes a diferentes perfiles de visitantes y elaboración asistida por IA de recomendaciones, respuestas e itinerarios. **Resultado:** banco básico de *prompts* y modelos de respuesta elaborados por los participantes, aplicables como referencia a situaciones de información y orientación turística.

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica / resultado
	presupuesto y otras pertinentes. Uso de IA para apoyar la formulación de recomendaciones, respuestas e itinerarios y para adaptar información a diferentes perfiles de visitantes. Lenguaje claro, traducción y adaptación intercultural. Criterios para verificar información generada, identificar errores, sesgos y respuestas no sustentadas; utilización de fuentes confiables y actualización de información. Privacidad, protección de datos, validación humana y uso responsable de herramientas de IA.	
2. Organización inteligente de la información turística e innovación aplicada a la mejora del servicio - 3 h	Organización, clasificación y actualización de información turística para su consulta y utilización en procesos de atención al visitante. Categorías relevantes: atractivos, experiencias, servicios turísticos, oferta cultural y gastronómica, horarios, ubicación, accesibilidad y demás información pertinente. Uso de IA para clasificar, resumir, estructurar y consultar información. Construcción de preguntas frecuentes y respuestas base. Herramientas digitales para organizar conocimiento y automatización básica de consultas recurrentes. Identificación de situaciones que requieren intervención humana; trazabilidad y revisión de respuestas. Concepto de innovación aplicada a servicios turísticos. Identificación de problemas y oportunidades en los procesos de información y orientación al visitante. Aplicación	Los participantes desarrollarán ejercicios de clasificación y organización de información turística y estructurarán preguntas frecuentes y respuestas organizadas por categorías. A partir de casos, datos simulados o información disponible, identificarán una oportunidad de mejora y formularán una alternativa básica de aplicación de IA o innovación. **Resultado:** ejercicio básico de organización de preguntas frecuentes y respuestas, acompañado de una propuesta de mejora para fortalecer un proceso de información u orientación turística, elaborados durante la formación y susceptibles de adaptación posterior por Casa Samor, sin que su implementación haga parte de las obligaciones del contratista.

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica / resultado
	de principios del enfoque de Destino Turístico Inteligente relacionados con tecnología, información, accesibilidad, sostenibilidad y experiencia del visitante. Recopilación responsable de información sobre consultas, intereses y necesidades; uso de IA para clasificar y sintetizar información no sensible e identificar patrones básicos; formulación de soluciones sencillas y viables y criterios para valorar la utilidad, pertinencia y continuidad de herramientas digitales.	

Recurso humano requerido:

Formación académica: Título profesional universitario en Turismo, o Administración Turística y Hotelera, o Administración de Empresas, o Ingeniería de Sistemas, o Ingeniería Informática, o Ingeniería de Software, o Ingeniería Multimedia, o Ciencia de Datos, o Mercadeo o áreas afines directamente relacionadas con la temática del taller.

Experiencia profesional: Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional, de los cuales deberá acreditar mínimo doce (12) meses de experiencia relacionada con una o varias de las siguientes actividades: implementación, aplicación, formación o asistencia técnica en herramientas de inteligencia artificial; o transformación o innovación digital; o automatización de procesos; o gestión digital de información; o diseño o implementación de soluciones tecnológicas para atención o experiencia de usuarios; o analítica o aprovechamiento de información; o uso de tecnologías digitales aplicadas a procesos empresariales o de servicios; o desarrollo de soluciones digitales orientadas al mejoramiento de procesos, productos o servicios.

Elementos y materiales requeridos para el taller:

Para el desarrollo del Taller de Inteligencia Artificial e Innovación para el Fortalecimiento del Turismo Local, el contratista deberá disponer y suministrar la totalidad de los elementos, equipos, recursos tecnológicos, materiales pedagógicos y herramientas digitales necesarios para la adecuada ejecución de las actividades teóricas y prácticas previstas en la metodología.

Deberá contar, como mínimo, con computador portátil para el tallerista, videobeam o proyector, pantalla o superficie adecuada de proyección, conexión estable a internet y los elementos de

conectividad, extensiones, adaptadores y accesorios necesarios para el funcionamiento de los equipos y el desarrollo de demostraciones y ejercicios prácticos.

Para el componente de inteligencia artificial, deberá disponer de herramientas de IA generativa que permitan realizar demostraciones y ejercicios prácticos relacionados con la consulta, organización, síntesis y adaptación de información turística; construcción de recomendaciones e itinerarios; atención de consultas frecuentes; adaptación de información para diferentes perfiles de visitantes; traducción y apoyo a la comunicación con visitantes nacionales e internacionales. Asimismo, deberá suministrar guías, ejemplos y plantillas para la construcción de instrucciones o *prompts* aplicables a situaciones reales de información y orientación turística.

Para el componente de gestión de información turística, deberá proporcionar formatos, fichas o plantillas digitales que permitan organizar y clasificar información sobre atractivos, experiencias, servicios turísticos, oferta cultural, gastronómica y demás información pertinente para la atención de visitantes, así como herramientas para la construcción de preguntas frecuentes y respuestas base. Los formatos, fichas, plantillas, ejemplos y demás materiales utilizados durante la formación tendrán carácter pedagógico y deberán facilitar el desarrollo de los ejercicios previstos y la apropiación de los contenidos por parte de los participantes.

Para los ejercicios de personalización de la atención al visitante, deberá disponer de casos prácticos, perfiles simulados de visitantes y formatos de trabajo que permitan desarrollar ejercicios de identificación de necesidades e intereses y formular recomendaciones, itinerarios y respuestas diferenciadas de acuerdo con las características del visitante.

Para el componente de innovación y mejora del servicio, deberá suministrar herramientas metodológicas, fichas o formatos que permitan identificar necesidades o problemas relacionados con la información y orientación turística, analizar oportunidades de utilización de herramientas digitales e inteligencia artificial y formular alternativas básicas de mejora aplicables al Centro de Información Turística Responsable y Conexión Comunitaria.

El contratista deberá suministrar material pedagógico digital y/o impreso, incluyendo presentaciones, guías de trabajo, ejercicios, casos prácticos, fichas, formatos, plantillas y demás recursos requeridos para el desarrollo de las cuatro sesiones. Los materiales deberán estar contextualizados a la actividad turística y, particularmente, a los procesos de información, orientación y atención al visitante previstos para Casa Samor.

Los formatos, guías, plantillas, bancos de prompts y demás productos pedagógicos elaborados o diligenciados durante las sesiones por el beneficiario deberán entregarse en formato digital y, cuando su naturaleza lo permita, en versión editable, de manera que puedan ser actualizados y reutilizados por Casa Samor.

Cuando los ejercicios requieran interacción directa de los participantes con herramientas digitales o de inteligencia artificial, el contratista deberá prever una metodología que permita su participación efectiva

mediante los dispositivos disponibles durante la formación, sin condicionar la ejecución del taller a la entrega previa de los equipos previstos como dotación del beneficiario.

La utilización de herramientas digitales o de inteligencia artificial durante el taller no deberá generar para el beneficiario la obligación de adquirir licencias, membresías o suscripciones posteriores para acceder a los materiales y productos entregados. Cuando se utilicen o presenten herramientas que contemplen funcionalidades pagas o costos recurrentes, el tallerista deberá informar esta condición y, cuando resulte técnicamente posible, presentar alternativas gratuitas o de bajo costo.

Los ejercicios relacionados con inteligencia artificial, análisis de información o personalización de recomendaciones deberán desarrollarse preferentemente con datos simulados, anonimizados o información que no permita identificar a personas naturales. No deberá incorporarse información personal, confidencial o sensible de huéspedes o visitantes en herramientas públicas de inteligencia artificial sin contar con las condiciones y autorizaciones que resulten aplicables.

El valor del taller deberá incluir el recurso humano especializado, preparación y adaptación de contenidos, materiales pedagógicos impresos y/o digitales, equipos y ayudas audiovisuales del tallerista, herramientas digitales utilizadas para las demostraciones y ejercicios, conectividad, formatos, plantillas, casos prácticos, desplazamientos y demás recursos necesarios para la ejecución de las dieciséis (16) horas de formación, sin que haya lugar a reconocimientos adicionales por estos conceptos.

Los equipos utilizados como apoyo para la formación no se entenderán como bienes destinados a entrega al beneficiario, salvo aquellos expresamente contemplados como dotación en el Anexo Técnico.

II. Transformación Digital y Marketing Turístico para Destinos Inteligentes

Objetivo:
Fortalecer las capacidades de los participantes para aplicar principios y herramientas de transformación digital y marketing turístico, tomando como espacio de aplicación el Centro de Información Turística Responsable y Conexión Comunitaria de Casa Samor y los principios asociados al modelo de Destino Turístico Inteligente.

El proceso deberá desarrollar capacidades para organizar y presentar digitalmente información sobre atractivos, experiencias y servicios turísticos; utilizar herramientas digitales para facilitar el acceso del visitante a dicha información; articular canales físicos y digitales de orientación; recopilar y aprovechar información básica sobre la interacción con los visitantes; y formular acciones de mejora que contribuyan a una gestión turística más accesible, conectada y orientada a las necesidades del visitante.

Especificaciones generales:

- Modalidad: Presencial
- Número de sesiones: 2

- Duración por sesión: 3 horas
- Intensidad total: 6 horas
- Participantes: 10 personas
- Aplicación: Casa Samor – Centro de Información Turística Responsable y Conexión Comunitaria

Contenidos y desarrollo mínimo:

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica / resultado
1. Inteligencia artificial aplicada a la información, orientación y personalización de la experiencia del visitante - 3 h	Conceptos básicos de inteligencia artificial generativa y aplicaciones en turismo. Posibilidades y limitaciones de la IA en procesos de información y orientación al visitante. Identificación de necesidades de información turística. Construcción de instrucciones o *prompts*: contexto, objetivo, perfil del visitante, restricciones y formato esperado. Uso de IA para búsqueda, organización, síntesis y adaptación de información. Identificación de perfiles, intereses y necesidades del visitante; variables para formular recomendaciones, tales como tiempo disponible, intereses, composición del grupo, movilidad, presupuesto y otras pertinentes. Uso de IA para apoyar la formulación de recomendaciones, respuestas e itinerarios y para adaptar información a diferentes perfiles de visitantes. Lenguaje claro, traducción y adaptación intercultural. Criterios para verificar información generada, identificar errores, sesgos y respuestas no sustentadas; utilización de fuentes confiables y actualización de información. Privacidad, protección de datos,	Desarrollo de ejercicios de construcción de *prompts* aplicados a situaciones de información y orientación turística. Resolución de casos simulados correspondientes a diferentes perfiles de visitantes y elaboración asistida por IA de recomendaciones, respuestas e itinerarios. **Resultado:** banco básico de *prompts* y modelos de respuesta elaborados por los participantes, aplicables como referencia a situaciones de información y orientación turística.

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica / resultado
	validación humana y uso responsable de herramientas de IA.	
2. Organización inteligente de la información turística e innovación aplicada a la mejora del servicio - 3 h	Organización, clasificación y actualización de información turística para su consulta y utilización en procesos de atención al visitante. Categorías relevantes: atractivos, experiencias, servicios turísticos, oferta cultural y gastronómica, horarios, ubicación, accesibilidad y demás información pertinente. Uso de IA para clasificar, resumir, estructurar y consultar información. Construcción de preguntas frecuentes y respuestas base. Herramientas digitales para organizar conocimiento y automatización básica de consultas recurrentes. Identificación de situaciones que requieren intervención humana; trazabilidad y revisión de respuestas. Concepto de innovación aplicada a servicios turísticos. Identificación de problemas y oportunidades en los procesos de información y orientación al visitante. Aplicación de principios del enfoque de Destino Turístico Inteligente relacionados con tecnología, información, accesibilidad, sostenibilidad y experiencia del visitante. Recopilación responsable de información sobre consultas, intereses y necesidades; uso de IA para clasificar y sintetizar información no sensible e identificar patrones básicos; formulación de soluciones sencillas y viables y criterios para valorar la	Los participantes desarrollarán ejercicios de clasificación y organización de información turística y estructurarán preguntas frecuentes y respuestas organizadas por categorías. A partir de casos, datos simulados o información disponible, identificarán una oportunidad de mejora y formularán una alternativa básica de aplicación de IA o innovación. **Resultado:** ejercicio básico de organización de preguntas frecuentes y respuestas, acompañado de una propuesta de mejora para fortalecer un proceso de información u orientación turística, elaborados durante la formación y susceptibles de adaptación posterior por Casa Samor, sin que su implementación haga parte de las obligaciones del contratista.

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica / resultado
	utilidad, pertinencia y continuidad de herramientas digitales.	

Recurso humano requerido:

Formación académica: Título profesional universitario en Turismo, o Administración Turística y Hotelera, o Administración de Empresas, o Mercadeo, o Comunicación Social, o Ingeniería de Sistemas, o Ingeniería Informática, o Ingeniería Industrial o áreas afines directamente relacionadas con la temática del taller.

Experiencia profesional: Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional, de los cuales deberá acreditar mínimo doce (12) meses de experiencia relacionada con una o varias de las siguientes actividades: transformación o innovación digital; o implementación o utilización de herramientas digitales para información, promoción, orientación o atención turística; o gestión digital de información turística; o desarrollo o fortalecimiento de productos, servicios o experiencias turísticas mediante herramientas digitales; o implementación de estrategias de marketing turístico digital; o diseño o implementación de soluciones para mejorar la interacción o experiencia del visitante; o recopilación, gestión o aprovechamiento de información de visitantes; o participación en proyectos, estrategias o procesos relacionados con destinos turísticos inteligentes.

Elementos y materiales requeridos para el taller:

Para el desarrollo del Taller de Transformación Digital y Marketing Turístico para Destinos Inteligentes, el contratista deberá disponer y suministrar la totalidad de los elementos, equipos, recursos tecnológicos, materiales pedagógicos y herramientas digitales necesarios para la adecuada ejecución de las actividades teóricas y prácticas previstas en la metodología.

Deberá contar, como mínimo, con computador portátil para el tallerista, videobeam o proyector, pantalla o superficie adecuada de proyección, conexión estable a internet, así como extensiones, adaptadores, conectores y demás accesorios necesarios para el funcionamiento de los equipos y la realización de demostraciones y ejercicios prácticos.

El contratista deberá preparar y suministrar material pedagógico digital y/o impreso relacionado con transformación digital aplicada al turismo, Destinos Turísticos Inteligentes, gestión y difusión de información turística, marketing turístico aplicado a servicios de información, experiencia del visitante y utilización de datos para la mejora del servicio. Este material deberá incluir presentaciones, guías, fichas de trabajo, casos prácticos, ejercicios y demás recursos necesarios para el desarrollo de las sesiones.

Para los ejercicios relacionados con la organización y difusión digital de la oferta turística local, deberá suministrar formatos o plantillas que permitan identificar, clasificar y estructurar información sobre atractivos, experiencias, prestadores y servicios turísticos; definir categorías y campos mínimos de

información; y elaborar fichas modelo que puedan servir como insumo para la estructuración y actualización del directorio de experiencias y servicios turísticos de Casa Samor.

Para las actividades relacionadas con la conexión entre información física y digital, deberá disponer de herramientas que permitan realizar ejercicios prácticos con mapas o recursos cartográficos digitales, enlaces, códigos QR o mecanismos equivalentes de acceso a información, así como ejemplos y formatos para organizar recorridos de consulta que faciliten al visitante acceder a información sobre la oferta turística del territorio.

Para el componente de marketing turístico aplicado a la información y orientación del visitante, deberá proporcionar casos, fichas y ejercicios que permitan organizar y presentar información según perfiles e intereses de visitantes, estructurar llamados a la acción y analizar la articulación entre puntos de información presencial, materiales impresos, mapas, directorios y canales digitales, sin que ello implique el desarrollo de campañas publicitarias o la contratación de pauta digital.

Para los ejercicios relacionados con recopilación y aprovechamiento de información de visitantes, deberá suministrar formatos o herramientas que permitan diseñar formularios, registros básicos de atención, instrumentos de consulta o encuestas de satisfacción; identificar variables e indicadores pertinentes; organizar información obtenida y desarrollar ejercicios básicos de lectura e interpretación de resultados para la mejora del servicio.

Para el componente de transformación digital e innovación, deberá suministrar herramientas metodológicas que permitan identificar los puntos de contacto del visitante, necesidades de información, brechas, oportunidades de mejora y soluciones digitales aplicables al Centro de Información Turística Responsable y Conexión Comunitaria de Casa Samor. Estas herramientas podrán incluir mapas de experiencia del visitante, matrices de oportunidades, fichas de priorización u otros instrumentos equivalentes.

Los formatos, fichas, guías, plantillas y demás herramientas elaboradas para utilización posterior por el beneficiario deberán entregarse en formato digital y, cuando su naturaleza lo permita, en versión editable, de manera que puedan actualizarse y reutilizarse en la operación del Centro de Información Turística.

Las herramientas utilizadas durante el taller deberán permitir el desarrollo efectivo de los ejercicios previstos sin generar para el beneficiario la obligación de adquirir licencias, membresías o suscripciones posteriores para acceder a los materiales y productos entregados. Cuando se presenten herramientas que contemplen funcionalidades pagas o costos recurrentes, el tallerista deberá informar esta condición y, cuando resulte técnicamente posible, presentar alternativas gratuitas o de bajo costo.

Los ejercicios relacionados con recopilación, organización y análisis de información deberán desarrollarse preferentemente con datos simulados, anonimizados o que no permitan identificar personas naturales. Cuando se utilice información real, deberán observarse las condiciones aplicables

para su tratamiento. La metodología deberá promover la recopilación únicamente de información pertinente para los propósitos de información, orientación, seguimiento y mejora del servicio turístico.

El valor del taller deberá incluir recurso humano especializado, preparación y adaptación de contenidos, materiales pedagógicos impresos y/o digitales, equipos y ayudas audiovisuales requeridos por el tallerista, herramientas digitales utilizadas en las demostraciones y ejercicios, conectividad, formatos, fichas, plantillas, casos prácticos, desplazamientos y demás recursos necesarios para la ejecución de las seis (6) horas de formación, sin que haya lugar a reconocimientos adicionales por estos conceptos.

Los equipos utilizados para el desarrollo del taller tendrán carácter de apoyo y no se entenderán como bienes destinados a entrega al beneficiario, salvo aquellos expresamente contemplados como dotación en el Anexo Técnico.

7.2.3.2 Entrega de estímulos económicos a través de suministro de elementos

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
Computador portátil	Procesador Intel Core i5 o AMD Ryzen 5, memoria RAM 16 GB, disco sólido SSD 512 GB, pantalla mínima 15 pulgadas, cámara y micrófono integrados, conectividad WiFi y Bluetooth.	1	Unidad
Tablet	Pantalla 10 a 11 pulgadas, almacenamiento mínimo 128 GB, conectividad WiFi, cámara frontal y trasera, batería de larga duración.	1	Unidad
Soporte de seguridad para tablet	Base de exhibición y seguridad para tablet fabricada en acero o aluminio de alta resistencia, sistema antirrobo mediante llave o cerradura, fijación a superficie, soporte ajustable y gestión de cableado.	1	Unidad
Stand modular para centro de información turística responsable	Mueble para uso interior, fabricado en tablero de madera con recubrimiento melamínico o MDF laminado, con cantos protegidos. Dimensiones de referencia: 150 cm de ancho × 60 cm de fondo × 105–110 cm de alto. Incluye superficie de trabajo para computador o tableta, pasacables, mínimo dos compartimientos abiertos para folletos y mapas y un compartimiento cerrado con cerradura. Color y distribución aprobados previamente por la entidad. Incluye transporte, ensamble e instalación en el lugar de entrega. No incluye equipos electrónicos. Garantía mínima de	1	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
	12 meses. Se aceptan características superiores que conserven las dimensiones funcionales y los componentes exigidos.		
Banner institucional para identificación del centro de información turística	Lona banner 13 onzas, impresión digital full color, protección UV, ojales metálicos reforzados, dimensiones aproximadas 1,20 m x 2,00 m, resistente a exteriores.	1	Unidad
Roll-up institucional	Estructura portátil para promoción turística y divulgación de la oferta turística y comunitaria. Medidas aproximadas 85 cm x 200 cm.	2	Unidad
Porta folletos en acrílico	Acrílico transparente de 3 mm o superior, bordes pulidos, base estable. Medidas aproximadas 30 cm x 24 cm x 10 cm. Paquete x 2 unidades, total 4 unidades.	2	Paquete X2
Mapas turísticos impreso de la Candelaria	Papel propalcote mate 150 gramos, impresión full color tiro y retiro, plegado tipo tríptico, contenido bilingüe español-inglés, conforme al contenido y arte final previamente definido o aprobado por la supervisión.	1.000	Unidad
Smart TV	Pantalla de 55 pulgadas, resolución 4K UHD, tecnología Smart TV, conectividad WiFi y Bluetooth, mínimo 3 puertos HDMI y 2 puertos USB, compatible con reproducción de videos promocionales y contenidos turísticos. Incluye control remoto, cable de alimentación y base de mesa suministrada por fabricante. Y expresamente: No incluye instalación en pared, soporte, adecuaciones eléctricas ni configuración permanente.	3	Unidad
Directorio de experiencias comunitarias	Impresión/suministro de un bien terminado a partir del contenido y arte aprobado. Tamaño media carta (14 cm x 21,5 cm), entre 20 y 24 páginas, papel propalcote de 115 gramos, portada laminada de 250 gramos, impresión full color. Tiraje (Paquete) x 200 Unidades	1	Tiraje
Cámara fotográfica	Cámara digital semiprofesional con sensor mínimo de 20 MP, grabación de video Full HD o 4K, conectividad WiFi o Bluetooth, lente zoom	1	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
	integrado o intercambiable, batería recargable y memoria mínima de 64 GB.		
Sofá de recepción para visitantes	Sofá de 3 puestos, estructura metálica o madera reforzada, tapizado en tela antifluido o cuero sintético de alta resistencia, densidad mínima 26, apto para uso institucional.	1	Unidad
Silla de atención para visitantes	Silla ergonómica para atención al público, estructura metálica reforzada, asiento acolchado de alta densidad para uso institucional.	2	Unidad

7.2.4 TRANVÍA DE BOGOTÁ S.A.S

7.2.4.1 Proceso de formación

I. Taller de producción audiovisual y edición

Objetivo: Fortalecer las capacidades de los participantes para la planeación, producción, edición y adaptación de contenidos audiovisuales aplicados a experiencias de turismo cultural y patrimonial, mediante el uso práctico de herramientas de fotografía, video, edición, composición visual y recursos digitales, tomando como contexto de aplicación las experiencias inmersivas de José Asunción Silva y Julio Garavito Armero desarrolladas por Tranvía de Bogotá S.A.S.

Especificaciones generales:
Sesiones: 2 sesiones.
Duración por sesión: 2 horas c/u.
Total horas: 4 horas.
Modalidad: Presencial.
Lugar: Estación el tranvía Café
Participantes: 10 participantes.

Contenidos y desarrollo mínimo:

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica / resultado
1. Planeación, producción y captura de contenidos audiovisuales para turismo cultural - 2 h	Función del audiovisual en experiencias turísticas culturales y patrimoniales. Definición del concepto, propósito y público del contenido. Principios básicos de narrativa audiovisual y estructura de una pieza breve. Elaboración de guion y *storyboard* básico. Tipos	Los participantes definirán, como ejercicio pedagógico, una pieza audiovisual breve asociada al turismo cultural y elaborarán un guion o *storyboard* básico y un plan de tomas. Posteriormente realizarán ejercicios de captura de fotografía y video aplicando los criterios trabajados

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica / resultado
	de plano, encuadre, composición, iluminación y movimientos básicos de cámara. Planeación de tomas y selección de recursos visuales. Técnicas básicas de captura de fotografía y video; estabilidad, iluminación y registro de audio. Organización, selección y clasificación inicial de los archivos obtenidos.	durante la sesión. **Resultado:** guion o *storyboard*, plan básico de tomas y material audiovisual de práctica generado durante la formación. El ejercicio tendrá finalidad exclusivamente pedagógica y no constituirá el diseño, producción o implementación de las experiencias inmersivas previstas por el beneficiario.
2. Edición, postproducción y exportación de contenidos audiovisuales - 2 h	Flujo básico de edición audiovisual: selección de archivos, cortes, montaje, ritmo y transiciones. Incorporación de fotografías, textos, documentos, música, voz y recursos gráficos. Tratamiento y corrección básica de imagen y sonido. Integración de imágenes, video, documentos históricos y otros recursos audiovisuales. Formatos, resolución, relación de aspecto y criterios de exportación de acuerdo con el medio de reproducción. Organización de archivos fuente para su consulta o actualización posterior. Uso responsable de recursos de terceros y nociones básicas sobre derechos de autor. Introducción a criterios técnicos para preparar contenidos que posteriormente puedan utilizarse en pantallas y sistemas de proyección.	Los participantes realizarán un ejercicio práctico de edición utilizando material producido durante el taller y/o recursos suministrados con fines pedagógicos, integrando imagen, video, texto, audio y otros elementos disponibles. Finalizarán y exportarán una pieza o secuencia audiovisual corta y organizarán los archivos utilizados. **Resultado:** ejercicio audiovisual corto elaborado y exportado durante la formación, acompañado de los archivos de práctica organizados y revisión colectiva con retroalimentación del formador.

Consideraciones para la ejecución del taller

El contratista deberá tener en cuenta las siguientes condiciones:

a) El taller deberá desarrollarse con una metodología predominantemente práctica y aplicada, evitando que las cuatro (4) horas se concentren exclusivamente en exposiciones teóricas.

b) Los contenidos, ejemplos y ejercicios deberán estar contextualizados al turismo cultural y patrimonial y, particularmente, a las experiencias que desarrolla Tranvía de Bogotá, tomando como referencia la integración de narrativa, patrimonio, actuación y recursos audiovisuales prevista en la iniciativa.
c) El contratista deberá garantizar que los participantes realicen ejercicios de planeación, captura, edición y exportación de contenido audiovisual, de manera que el proceso genere una aplicación práctica verificable.
d) Para el desarrollo de las prácticas, el contratista deberá disponer de los equipos, software, herramientas digitales, conectividad, materiales pedagógicos y recursos audiovisuales necesarios, sin condicionar la realización del taller a la entrega previa de la dotación prevista para el beneficiario.
e) Cuando se utilicen fotografías, videos, música, documentos históricos, tipografías u otros recursos de terceros, deberán abordarse criterios básicos de uso responsable, identificación de fuentes y derechos de autor. Tratándose de contenidos históricos, deberá diferenciarse entre documentos o imágenes históricas y recreaciones o contenidos generados o modificados digitalmente.
f) Las herramientas o programas utilizados durante la formación no deberán generar para el beneficiario la obligación de adquirir posteriormente licencias o suscripciones para acceder a los ejercicios y archivos entregados. Cuando se utilicen herramientas con costos recurrentes, deberá informarse esta condición y, cuando sea técnicamente posible, presentar alternativas gratuitas o de bajo costo.
g) Los archivos desarrollados durante los ejercicios deberán entregarse organizados y, cuando su naturaleza lo permita, en formatos editables, de forma que puedan servir como insumo de aprendizaje y ser modificados posteriormente.
h) El alcance del taller es exclusivamente formativo y se orienta al desarrollo de capacidades en planeación, captura, edición, postproducción y adaptación de contenidos audiovisuales. No comprende la producción profesional de contenidos audiovisuales definitivos, el diseño o producción de las experiencias inmersivas, la creación de video mapping, ni la instalación, configuración, integración o puesta en funcionamiento de sistemas de proyección.
i) La asistencia a las sesiones no será suficiente para acreditar el cumplimiento del taller. El contratista deberá demostrar la ejecución de mínimo cuatro (4) horas programadas, la participación de los beneficiarios, el desarrollo de los contenidos y ejercicios prácticos previstos y la elaboración del ejercicio audiovisual definido como resultado del proceso formativo.

Recurso humano requerido:

Formación académica: Título profesional universitario en Cine y Televisión, o Comunicación Audiovisual, o Medios Audiovisuales, o Comunicación Social, o Diseño Gráfico, o Diseño Multimedia, o Animación, o Artes Audiovisuales o áreas afines directamente relacionadas con la temática del taller.

Experiencia profesional: Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional, de los cuales deberá acreditar mínimo doce (12) meses de experiencia relacionada con una o varias de las siguientes actividades: producción audiovisual; o grabación o realización de video; o edición o postproducción

audiovisual; o creación y edición de contenidos digitales; o fotografía o composición audiovisual; o animación o motion graphics; oelaboración de contenidos audiovisuales para medios digitales; o procesos de formación, acompañamiento o asistencia técnica en producción y edición audiovisual.

Elementos y materiales requeridos para el taller:

El contratista deberá disponer y suministrar la totalidad de los equipos, herramientas tecnológicas, software, materiales pedagógicos y recursos necesarios para el desarrollo de las actividades teóricas y prácticas del Taller de Producción Audiovisual y Edición.

Como mínimo deberá disponer de:

a) Equipos para producción audiovisual: cámara digital, cámara de video o dispositivo equivalente con capacidad adecuada para captura de fotografía y video; trípode o elemento de estabilización; elementos básicos de iluminación; y micrófono o dispositivo para captura de audio, de acuerdo con los ejercicios previstos.
b) Equipos para edición y demostración: computador con capacidad suficiente para edición y reproducción de contenidos audiovisuales; videobeam o proyector y pantalla o superficie de proyección; parlantes o sistema básico de reproducción de audio; extensiones, adaptadores, cables, conectores y demás accesorios necesarios.
c) Software y herramientas digitales: herramientas para edición de video, tratamiento básico de imagen y audio, incorporación de textos y recursos gráficos y exportación de contenidos. Cuando se utilicen herramientas con licencia o suscripción, su costo durante el taller deberá estar incluido y no podrá generar obligaciones posteriores de adquisición para el beneficiario.
d) Material pedagógico: presentaciones, guías y ejemplos audiovisuales; formatos o plantillas para guion, storyboard y plan básico de tomas; ejercicios de edición; recursos gráficos y audiovisuales para las prácticas; y orientaciones sobre formatos, resolución, organización y exportación de archivos.
e) Material para ejercicios prácticos: fotografías, videos, documentos, imágenes y demás recursos audiovisuales propios, autorizados, de dominio público o con condiciones de utilización compatibles con el ejercicio, preferiblemente relacionados con turismo cultural, patrimonio y memoria de Bogotá.
f) Almacenamiento y entrega: medios físicos o digitales necesarios para organizar, almacenar y entregar los archivos generados durante los ejercicios, incluyendo los archivos editables cuando su naturaleza lo permita.

Condiciones adicionales

- Los equipos utilizados como apoyo para la formación no se entenderán como dotación destinada al beneficiario y deberán ser suministrados temporalmente por el contratista durante la ejecución del taller.

- La ejecución del taller no podrá condicionarse a la entrega previa del computador, proyectores u otros bienes contemplados como dotación de la iniciativa.

- El valor del taller deberá incluir los equipos de apoyo, software y herramientas utilizadas durante la formación, materiales pedagógicos, recursos para las prácticas, conectividad cuando se requiera, desplazamientos y demás elementos necesarios para el desarrollo de las seis (6) horas, sin reconocimiento económico adicional por estos conceptos.

II. Taller de novedades y herramientas para la publicidad en la plataforma Meta aplicada al turismo

Objetivo:
Fortalecer las capacidades de los participantes para utilizar las herramientas de publicidad de Meta en la promoción y comercialización de experiencias de turismo cultural, mediante la configuración básica de campañas, definición de públicos, selección de objetivos, estructuración de anuncios y análisis de resultados, tomando como contexto de aplicación la oferta turística y cultural de Tranvía de Bogotá.

Especificaciones generales:
- Sesiones: 2 sesiones.
- Duración por sesión: 2 horas c/u.
- Total horas: 4 horas.
- Modalidad: Virtual
- Participantes: 10 participantes.

Contenidos y desarrollo mínimo:

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica / resultado
1. Configuración y creación de campañas publicitarias en Meta – 2 h	Estructura y funcionamiento del ecosistema publicitario de Meta; principales novedades y funcionalidades disponibles al momento de la formación; diferencia entre publicación orgánica, promoción de publicaciones y campañas desde el administrador de anuncios; estructura campaña (conjunto de anuncios–anuncio); selección del objetivo según resultado esperado; definición y segmentación de públicos; ubicación geográfica e intereses; presupuesto y duración; ubicaciones de anuncios; selección de formatos y recursos creativos; llamados a la acción; configuración básica de una campaña orientada a promocionar experiencias turísticas y culturales.	Ejercicio guiado de estructuración de una campaña, definiendo objetivo, público, presupuesto, duración, ubicación, formato y anuncio para una experiencia de Tranvía de Bogotá.

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica / resultado
2. Optimización, medición y buenas prácticas de publicidad en Meta – 2 h	Principales métricas disponibles; alcance, impresiones, frecuencia, clics, interacciones, costo por resultado y demás indicadores pertinentes según el objetivo; lectura e interpretación básica de resultados; criterios para identificar anuncios y públicos con mejor desempeño; ajustes de presupuesto, segmentación y piezas; pruebas de variantes cuando resulte pertinente; utilización responsable de automatizaciones y funcionalidades de IA disponibles en la plataforma; buenas prácticas y errores frecuentes; políticas publicitarias y protección de datos; criterios para optimizar campañas futuras.	Análisis práctico de una campaña o caso simulado y elaboración de recomendaciones de optimización a partir de sus resultados.

Nota: Los contenidos del taller deberán desarrollarse con un nivel de profundización específico en publicidad digital paga mediante las herramientas de Meta y no podrán reiterar los contenidos generales de promoción, comercialización, redes sociales, definición de públicos o canales digitales desarrollados en el Eje de Formación Empresarial.

- El taller deberá desarrollarse mediante metodología práctica y demostrativa, utilizando ejemplos y ejercicios contextualizados a la promoción de productos y experiencias de turismo cultural, evitando limitar la formación a una explicación general sobre redes sociales.
- Teniendo en cuenta la evolución permanente de las plataformas digitales, el contratista deberá desarrollar la formación con base en las funcionalidades, herramientas, interfaces y condiciones vigentes de Meta al momento de realizar el taller, priorizando aquellas que resulten pertinentes para pequeños prestadores, emprendimientos y experiencias turísticas.
- Las demostraciones deberán permitir comprender el proceso de estructuración de una campaña desde la definición del objetivo hasta la interpretación básica de resultados. Cuando las condiciones de las cuentas utilizadas para el ejercicio no permitan ejecutar alguna funcionalidad, podrán utilizarse demostraciones, simulaciones o casos prácticos equivalentes.
- El contratista no deberá solicitar ni conservar contraseñas, códigos de autenticación, información bancaria u otras credenciales sensibles de las cuentas del beneficiario. El acceso a cuentas personales o empresariales deberá ser realizado directamente por sus titulares.
- La formación no implicará la obligación de realizar inversión efectiva en pauta. Los presupuestos utilizados durante los ejercicios podrán ser simulados y cualquier inversión publicitaria real deberá encontrarse expresamente prevista y autorizada dentro del proyecto.
- El taller deberá abordar buenas prácticas sobre privacidad, tratamiento de información y cumplimiento de las políticas aplicables a la publicidad en la plataforma.

- La asistencia no será suficiente para acreditar el cumplimiento. Deberá verificarse la realización de las cuatro (4) horas, participación, desarrollo de los contenidos y ejercicios previstos y elaboración de la ficha de campaña definida como resultado.

Recurso humano requerido:

Formación académica: Título profesional universitario en Mercadeo, o Publicidad, o Comunicación Social, o Administración de Empresas, o Diseño Gráfico o áreas afines directamente relacionadas con la temática del taller.

Experiencia profesional: Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional, de los cuales deberá acreditar mínimo doce (12) meses de experiencia relacionada con una o varias de las siguientes actividades: marketing digital; o publicidad digital; o planeación, configuración, gestión u optimización de campañas publicitarias en plataformas digitales; o administración de campañas en Meta; o segmentación de audiencias; o análisis de métricas e indicadores de publicidad digital; o gestión de contenidos y estrategias de pauta digital; o procesos de formación, acompañamiento o asistencia técnica en marketing y publicidad digital.

Elementos y materiales requeridos para el taller:

El contratista deberá disponer y suministrar la totalidad de los recursos tecnológicos, herramientas digitales y materiales pedagógicos necesarios para el desarrollo del Taller de novedades y herramientas para la publicidad en la plataforma Meta aplicada al turismo.
Como mínimo deberá garantizar:

- Computador para el tallerista con cámara y micrófono, conexión estable a internet y plataforma de videoconferencia que permita interacción con los participantes, compartir pantalla y realizar demostraciones prácticas.
- Acceso a las herramientas y funcionalidades de Meta requeridas para realizar las demostraciones relacionadas con estructuración de campañas, definición de públicos, configuración de anuncios, presupuesto, ubicaciones y consulta e interpretación de métricas. Cuando no resulte procedente ejecutar una campaña real, podrán utilizarse cuentas demostrativas, simulaciones, capturas o casos prácticos.
- Presentaciones, guías, ejemplos y casos aplicados a publicidad de productos y experiencias turísticas, así como material de consulta sobre estructura de campañas, segmentación de públicos, formatos publicitarios, métricas, optimización y buenas prácticas.
- Plantilla editable para la estructuración de una campaña publicitaria que permita definir, como mínimo, objetivo, público, presupuesto de referencia, duración, formato, contenido o mensaje, llamado a la acción e indicadores de seguimiento.
- Entrega en formato digital de las presentaciones, guías, formatos y demás herramientas pedagógicas utilizadas que resulten pertinentes para consulta y aplicación posterior por los participantes.

Condiciones adicionales

- Los ejercicios no requerirán inversión efectiva en pauta publicitaria. Los valores utilizados para explicar presupuestos y campañas podrán ser simulados.
- El contratista y el tallerista no deberán solicitar, recibir, almacenar ni conservar contraseñas, códigos de autenticación, información bancaria u otras credenciales sensibles de los participantes o del beneficiario.
- El contenido y los materiales deberán corresponder a las funcionalidades y condiciones disponibles en la plataforma Meta al momento de realizar la formación, teniendo en cuenta que estas pueden ser objeto de actualización.
- El valor del taller deberá incluir plataforma virtual, conectividad del tallerista, herramientas digitales utilizadas para las demostraciones, preparación y adaptación de contenidos, presentaciones, guías, formatos, casos y ejercicios prácticos y demás recursos necesarios para la ejecución de las cuatro (4) horas de formación, sin reconocimiento adicional por estos conceptos.

7.2.4.2 Entrega de estímulos económicos a través de suministro de elementos

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
Proyectores profesionales láser para video mapping	• Tecnología de proyección DLP, 3LCD o equivalente. • Fuente de iluminación láser o láser fósforo, con vida útil mínima de 20.000 horas en modo normal. • Brillo mínimo de 4.000 lúmenes ANSI. • Resolución nativa mínima Full HD de 1920 × 1080 píxeles, o superior. • Óptica de tiro corto o ultracorto, con relación de proyección máxima de 0,50:1 o inferior, que permita obtener imágenes de gran formato desde distancias reducidas. • Relación de contraste dinámico mínima de 100.000:1. • Corrección trapezoidal horizontal y vertical, manual o automática, y ajuste geométrico de cuatro esquinas. • Mínimo dos entradas HDMI. • Puerto USB tipo A para alimentación de dispositivos o servicio. Se aceptarán equipos que, adicionalmente, permitan reproducción de archivos por USB.	2	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
	• Salida de audio de 3,5 mm o equivalente y parlante integrado de mínimo 10 W. • Posibilidad de instalación fija y proyección en diferentes orientaciones, incluida la proyección de 360°. • Alimentación compatible con red eléctrica de 100–240 V, 50/60 Hz, mediante conexión directa o adaptador incluido. • Compatible con la reproducción de contenidos audiovisuales y con sistemas externos para video mapping e instalaciones inmersivas. • Incluye cable de alimentación, adaptador de corriente cuando aplique y control remoto. • Se aceptarán equipos con características iguales o superiores a las mínimas indicadas, siempre que sean compatibles con las condiciones de instalación y uso previstas.		
Computador portátil de alto rendimiento	• Procesador equivalente a Intel Core i7 o AMD Ryzen 7 de generación reciente. • Memoria RAM mínima: 32 GB. • SSD mínimo: 512 GB; preferiblemente 1 TB. • Tarjeta gráfica dedicada con rendimiento equivalente a RTX 4050/4060 o superior. • Memoria gráfica dedicada recomendada: mínimo 6 GB. • Pantalla Full HD o superior. • Salida HDMI y USB-C con capacidad de video cuando corresponda. • Puertos USB de alta velocidad, Wi-Fi y Bluetooth. • Capacidad para dos señales audiovisuales simultáneas mediante conexiones nativas o adaptadores profesionales. • Compatibilidad con edición audiovisual, video mapping, Full HD/4K, animación, renderizado e inteligencia artificial.	1	Unidad
Aire acondicionado Split Inverter	• Sistema tipo split. • Capacidad aproximada: 12.000 BTU/h. • Tecnología inverter.	1	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
	• Compresor de velocidad variable. • Control electrónico de temperatura. • Diferentes velocidades de ventilación. • Modo de enfriamiento y deshumidificación cuando esté disponible. • Control remoto y bajo nivel sonoro. • Unidad evaporadora interior y condensadora exterior. • Alta eficiencia energética. • Temporizador programable.		
Lavavajillas compacto	• Capacidad mínima aproximada: 8 servicios o unas 40 piezas. • Diseño compacto, ancho aproximado entre 45 y 55 cm. • Panel electrónico o digital. • Múltiples programas de lavado, mínimo cinco ciclos. • Ciclos normal, intensivo y rápido. • Lavado mediante chorros a presión y temperatura elevada. • Control automático de temperatura. • Canastas para vajilla y cubiertos. • Interior resistente a humedad y temperatura. • Alimentación aproximada 120-127 V / 60 Hz. • Adecuado para espacios reducidos y operación frecuente.	1	Unidad
Máquina compacta productora de hielo	• Fabricador automático de hielo. • Diseño compacto para mesón. • Producción aproximada mínima de 10-12 kg por 24 horas. • Producción automática por ciclos. • Depósito interno de agua y recipiente para hielo. • Indicadores de falta de agua y recipiente lleno. • Apagado automático. • Componentes aptos para contacto con alimentos. • Fácil limpieza. • Alimentación 110-120 V.	1	Unidad
Interruptores inteligentes	• Conectividad Wi-Fi. • Control mediante aplicación. • Encendido y apagado remoto.	5	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
	• Programación horaria y temporizadores. • Creación de rutinas. • Operación manual. • Configuración para uno o varios circuitos según instalación. • Compatibilidad con cargas y alimentación de la instalación local.		
Estabilizador y protector para sistema audiovisual	• Alimentación 110-120 V. • Capacidad aproximada: 2.000 VA. • Regulación automática de voltaje AVR. • Protección contra sobretensión y bajo voltaje. • Supresión de picos. • Protección contra sobrecarga y cortocircuito. • Múltiples tomas protegidas. • Breaker o sistema equivalente. • Indicadores de funcionamiento.	1	Unidad
Cableado HDMI profesional	• Longitud aproximada: 15 metros. • Cable HDMI activo/óptico AOC. • HDMI 2.0 o 2.1, preferiblemente HDMI 2.1. • Conectores HDMI tipo A. • Ancho de banda de hasta 48 Gbps cuando corresponda al estándar 2.1. • Compatibilidad Full HD, 4K y HDR. • Baja pérdida de señal. • Apropiado para instalación audiovisual permanente.	3	Unidad
Extensiones eléctricas profesionales para proyectores	• Longitud aproximada: 15 metros. • Cable para trabajo pesado. • Tres conductores y polo a tierra. • Calibre aproximado 12 AWG o equivalente. • Capacidad mínima aproximada: 15 A. • Conectores reforzados y aislamiento resistente. • Certificación eléctrica aplicable en Colombia. • Adecuadas para alimentación de equipos audiovisuales según carga admisible.	3	Unidad

7.2.5 HOSTAL VILLACANDELARIA

7.2.5.1 Proceso de formación

I. Curso teórico-práctico en Experiencia del Cliente, Hospitalidad y Servicio de Excelencia para Prestadores de Servicios Turísticos

Objetivo:
Fortalecer las capacidades de los participantes para gestionar y mejorar la experiencia del huésped en establecimientos de alojamiento turístico, mediante la aplicación de herramientas y buenas prácticas de hospitalidad, comunicación, atención al cliente, manejo de situaciones difíciles, calidad del servicio, fidelización y turismo sostenible, contribuyendo a una atención cálida, segura, inclusiva y articulada con la oferta turística del territorio.

Especificaciones generales:
- Sesiones: 2 sesiones.
- Duración por sesión: 3 horas c/u.
- Total horas: 6 horas.
- Modalidad: Presencial
- Participantes: 10 participantes.

Contenidos y desarrollo mínimo:

Sesión	Contenidos mínimos	Desarrollo práctico / resultado
1. Experiencia del huésped, hospitalidad y comunicación efectiva - 3 h	Concepto de experiencia del cliente aplicada al turismo y al alojamiento; hospitalidad y cultura de servicio; perfiles, necesidades y expectativas de huéspedes; etapas del viaje del huésped: reserva, pre-llegada, llegada, estancia, salida y postestancia; momentos de verdad, puntos críticos y personalización del servicio. Comunicación verbal, no verbal y digital; escucha activa y empatía; comunicación intercultural; atención presencial y a través de canales digitales; manejo de solicitudes, inconformidades, quejas y conflictos; técnicas de respuesta y recuperación del servicio; límites de actuación y situaciones que requieren escalamiento.	Construcción del mapa básico de experiencia del huésped, identificando momentos de contacto, expectativas, puntos críticos y oportunidades de mejora. Desarrollo de casos y simulaciones de atención al huésped, incluyendo solicitudes, inconformidades, quejas y situaciones difíciles, con retroalimentación del formador y definición de pautas básicas de respuesta. **Resultado:** mapa básico de experiencia del huésped y conjunto de pautas de atención frente a situaciones recurrentes.

Sesión	Contenidos mínimos	Desarrollo práctico / resultado
2. Calidad del servicio, buenas prácticas, estandarización y mejora continua - 3 h	Calidad del servicio en establecimientos de alojamiento; presentación, limpieza, confort y funcionalidad; privacidad y convivencia; seguridad y orientación básica al visitante; accesibilidad e inclusión; prácticas de turismo responsable y sostenible; uso eficiente de recursos; información y recomendación responsable de atractivos, servicios y oferta turística local. Protocolos de atención en reserva, *check-in*, estancia, solicitudes, *check-out* y postestancia; consistencia del servicio; recuperación ante fallas; satisfacción y retroalimentación; reputación y recomendación; fidelización; articulación con actores y oferta turística del territorio; indicadores básicos de calidad y mejora continua.	Identificación y priorización de buenas prácticas y oportunidades de mejora aplicables a la experiencia y atención del huésped. Construcción participativa de un protocolo básico de experiencia, hospitalidad y servicio, que incorpore pautas para los principales momentos de atención, manejo de situaciones recurrentes y criterios básicos de seguimiento y mejora. **Resultado:** protocolo básico de experiencia, hospitalidad y atención al huésped elaborado durante la formación.

El curso deberá desarrollarse mediante una metodología teórico-práctica, participativa y aplicada al sector turístico, combinando conceptos con análisis de casos, ejercicios, simulaciones, identificación de situaciones reales y construcción de herramientas de aplicación. Los ejemplos y ejercicios deberán contextualizarse principalmente a establecimientos de alojamiento turístico y, cuando corresponda, a las condiciones de Hostal Villa Candelaria y de La Candelaria como destino turístico.

Recurso humano requerido:

Formación académica: Título profesional universitario en Administración Turística y Hotelera, u Hotelería y Turismo, o Turismo, o Administración de Empresas, o Mercadeo, o Comunicación Social o áreas afines directamente relacionadas con la temática del curso.

Experiencia profesional: Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional, de los cuales deberá acreditar mínimo doce (12) meses de experiencia relacionada con una o varias de las siguientes actividades: experiencia del cliente o del huésped; u hospitalidad; o servicio al cliente; o gestión o mejoramiento de servicios turísticos; o diseño o implementación de protocolos de atención; o calidad del servicio; o satisfacción, fidelización o experiencia de usuarios; o formación, acompañamiento o asistencia técnica en estas materias.

Dentro de la experiencia relacionada deberá acreditar al menos una experiencia desarrollada en el sector turismo, hotelero, de alojamiento o de servicios turísticos.

Elementos y materiales requeridos para el taller:

El contratista deberá disponer, como mínimo, de:

- Computador portátil para el tallerista, videobeam/proyector, pantalla o superficie adecuada de proyección, parlante cuando se requiera, extensiones, adaptadores y demás elementos necesarios para el desarrollo de la formación.
- Presentación del curso, guías o material de consulta, casos prácticos y ejemplos contextualizados al sector turístico y de alojamiento.
- Plantillas para elaborar el mapa de experiencia del huésped, identificación de momentos de verdad y puntos críticos, análisis de situaciones de servicio, manejo de solicitudes y quejas, identificación de buenas prácticas y formulación de acciones de mejora.
- Fichas de casos, situaciones o roles relacionados con reserva, llegada, check-in, estancia, orientación turística, atención de solicitudes, quejas, conflictos, check-out y postestancia.
- Formatos editables para estructurar el Protocolo básico de experiencia, hospitalidad y atención al huésped de Hostal Villa Candelaria.
- hojas, marcadores, esferos, notas adhesivas, papelógrafos o elementos equivalentes requeridos para las actividades participativas.

Nota: Todos los equipos, materiales pedagógicos, papelería, formatos, herramientas y demás recursos requeridos para el adecuado desarrollo de las sesiones y ejercicios prácticos deberán ser suministrados por el contratista y estar incluidos en el valor del taller. Los materiales y formatos producidos deberán entregarse a los participantes en medio digital y, cuando corresponda, en formato editable. Los equipos utilizados para el desarrollo de la formación tendrán carácter de apoyo y no constituirán dotación para el beneficiario.

Consideraciones y recomendaciones adicionales

a) La formación deberá estar contextualizada al sector turismo y especialmente a establecimientos de alojamiento. Los ejemplos, casos, ejercicios y simulaciones deberán corresponder a situaciones propias de la relación con huéspedes y visitantes.
b) El desarrollo del curso deberá combinar contenidos conceptuales con ejercicios, análisis de casos, simulaciones, juegos de roles y construcción de herramientas. La exposición magistral no podrá constituir el único mecanismo de formación.
c) Sin perjuicio de la participación de otras personas convocadas, los ejercicios deberán permitir aplicar los contenidos a situaciones reales del establecimiento, considerando sus características, perfiles de huéspedes y servicios.
d) Los ejercicios deberán contemplar diferentes momentos de la experiencia: contacto y reserva, pre-llegada, recepción/check-in, estancia, atención de solicitudes, orientación turística, manejo de novedades o inconformidades, check-out y postestancia.
e) Dado que Villa Candelaria orienta a sus huéspedes sobre atractivos y oferta local y manifiesta articulación con guías, restaurantes, museos y otros prestadores, la formación deberá promover

recomendaciones objetivas, responsables y pertinentes, evitando información no verificada o prácticas que puedan afectar la confianza del visitante.

f) Los contenidos y ejercicios deberán incorporar criterios básicos de atención incluyente, no discriminación, comunicación intercultural y reconocimiento de las diferentes necesidades de los visitantes.
g) El turismo sostenible deberá abordarse mediante prácticas concretas asociadas a la operación del alojamiento y a la experiencia del huésped, y no únicamente como contenido conceptual.
h) El mapa de experiencia, los ejercicios, casos y acciones de mejora desarrollados durante las cuatro sesiones deberán servir como insumos para construir el Protocolo básico de experiencia, hospitalidad y atención al huésped, evitando que este sea elaborado de manera independiente al proceso formativo.
i) El producto final deberá ser revisado y validado con Hostal Villa Candelaria y entregado en formato digital editable, de manera que pueda actualizarse y utilizarse posteriormente en la inducción y orientación de su personal.
j) El curso deberá profundizar específicamente en experiencia del huésped, hospitalidad, atención y calidad del servicio. Los contenidos de marketing digital, plataformas de reservas, inteligencia artificial, posicionamiento en Google, redes sociales y transformación digital deberán desarrollarse en el segundo curso especializado y no repetirse aquí.

II. Curso en Transformación Digital, Marketing Turístico y Destinos Turísticos Inteligentes (DTI)

Objetivo:
Fortalecer las capacidades de los participantes para incorporar herramientas digitales, de marketing turístico, inteligencia artificial e innovación en la gestión y comercialización de establecimientos de alojamiento turístico, mejorando su presencia y reputación digital, la interacción con los huéspedes, la gestión de canales de comercialización y el uso básico de información para la toma de decisiones, en articulación con los principios del modelo de Destino Turístico Inteligente.

Especificaciones generales:

- Sesiones: 2 sesiones.
- Duración por sesión: 3 horas c/u.
- Total horas: 6 horas.
- Modalidad: Presencial o virtual sincrónica
- Participantes: 10 participantes.

Contenidos y desarrollo mínimo:

Sesión	Contenidos mínimos	Desarrollo práctico / resultado
1. Transformación digital, presencia y comercialización del	Concepto y alcance de la transformación digital en turismo; identificación del ecosistema digital del alojamiento; recorrido digital	Elaboración de un mapa básico del ecosistema digital y del recorrido digital del huésped, identificando brechas, puntos críticos y

Sesión	Contenidos mínimos	Desarrollo práctico / resultado
alojamiento turístico - 3 h	del huésped desde la búsqueda y reserva hasta la postestancia; puntos de contacto digitales; herramientas para reservas, comunicación, atención e información; identificación de procesos susceptibles de digitalización y automatización; introducción al modelo de Destinos Turísticos Inteligentes — DTI— y aplicación de sus principios a pequeños prestadores turísticos. Propuesta de valor y diferenciación del alojamiento en medios digitales; públicos objetivo; canales propios y de terceros; plataformas de reservas y comercialización; Google Business Profile; redes sociales y WhatsApp Business; criterios para optimizar títulos, descripciones, servicios, atributos e información comercial; coherencia entre canales; selección y organización de contenidos visuales; llamados a la acción y conversión.	oportunidades de transformación. Revisión guiada de la presencia digital del alojamiento y formulación de oportunidades de mejora en sus canales de información y comercialización. **Resultado:** mapa básico del ecosistema y recorrido digital del huésped, acompañado de una ficha de oportunidades de mejora de presencia y comercialización digital.
2. Inteligencia artificial, reputación digital, DTI y mejora continua - 3 h	Aplicaciones de inteligencia artificial generativa en establecimientos turísticos; principios básicos para elaborar instrucciones o *prompts*; generación y mejora de descripciones, contenidos y comunicaciones; respuestas a preguntas frecuentes; comunicación preestancia, durante la estancia y postestancia; traducción y adaptación de mensajes; reputación *online*; gestión de reseñas y calificaciones; respuesta a comentarios positivos, neutrales y negativos; automatización básica; revisión	Desarrollo de ejercicios prácticos de utilización de IA para elaborar o mejorar contenidos y comunicaciones del alojamiento y construcción de modelos básicos de respuesta para la gestión de reputación digital. Identificación y priorización de acciones de transformación digital aplicables al establecimiento. **Resultado:** ruta básica de transformación digital de Hostal Villa Candelaria, con acciones priorizadas, herramientas de referencia, responsables orientativos e indicadores básicos de seguimiento, elaborada con

Sesión	Contenidos mínimos	Desarrollo práctico / resultado
	humana, veracidad, privacidad y protección de datos. Principios del modelo DTI aplicables al establecimiento: tecnología, innovación, sostenibilidad, accesibilidad y gestión de información; utilización de datos disponibles en plataformas y canales digitales; indicadores básicos de presencia, interacción, reputación y comercialización; información sobre perfiles, intereses y comportamiento de huéspedes; interpretación básica de resultados; identificación y priorización de soluciones digitales; mejora continua y articulación del alojamiento con el ecosistema turístico local.	fines pedagógicos durante la formación y sin que su implementación haga parte de las obligaciones del contratista.

Recurso humano requerido:

Formación académica: Título profesional universitario en Administración Turística y Hotelera, o Administración de Empresas Turísticas, o Administración de Empresas, o Mercadeo, o Publicidad, o Comunicación Social, o Ingeniería de Sistemas, o Ingeniería de Software, o Ingeniería Industrial.

Experiencia profesional: Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional, de los cuales mínimo doce (12) meses deberán corresponder a experiencia relacionada con una o varias de las siguientes actividades: transformación digital; o marketing digital; o marketing turístico; o comercialización o promoción mediante canales digitales; o gestión u optimización de plataformas digitales; o reputación digital u online; o implementación de herramientas o soluciones digitales; inteligencia artificial aplicada a procesos empresariales, comerciales, turísticos o de comunicación; o analítica digital; o innovación digital; o transformación digital aplicada al turismo; o gestión de destinos turísticos; o desarrollo, implementación o fortalecimiento de estrategias asociadas a Destinos Turísticos Inteligentes (DTI).

Elementos y materiales requeridos para el taller:
El contratista deberá disponer, según la modalidad de ejecución, de:

- Computador del tallerista con capacidad para utilizar las herramientas digitales previstas; proyector, pantalla y ayudas audiovisuales cuando sea presencial; cámara, micrófono, conectividad estable y plataforma de videoconferencia cuando sea virtual.

- Acceso demostrativo a herramientas digitales, plataformas y soluciones de IA necesarias para desarrollar los ejercicios.
- Presentaciones, guías prácticas y material pedagógico.
- Casos y ejemplos contextualizados al sector de alojamiento turístico.
- Plantillas para revisión de presencia digital, canales, perfiles, información comercial y reputación online.
- Formatos para elaboración de *prompts*, comunicaciones con huéspedes, respuesta a reseñas y otros ejercicios de IA.
- Formato para mapa del ecosistema y recorrido digital del huésped.
- Plantilla editable para la construcción de la Ruta básica de transformación digital.
- Casos, datos simulados o información disponible para ejercicios básicos de interpretación de indicadores.
- Papelería y demás elementos necesarios para los ejercicios participativos, cuando la actividad sea presencial.

Todos los equipos, herramientas, materiales pedagógicos, plataformas, formatos y recursos requeridos para el desarrollo del curso deberán ser suministrados por el contratista y estar incluidos en su valor. La ejecución de la formación no podrá depender de la entrega previa de la dotación tecnológica prevista para Villa Candelaria.

Consideraciones de ejecución

- La formación deberá desarrollarse mediante ejercicios, demostraciones, análisis de casos y construcción de herramientas. No deberá limitarse a exposición conceptual sobre transformación digital o DTI.
- Los casos y ejercicios deberán contextualizarse prioritariamente a establecimientos de alojamiento y, cuando resulte procedente, a las características de Hostal Villa Candelaria.
- El modelo de Destino Turístico Inteligente deberá relacionarse con decisiones y prácticas que pueda implementar un prestador turístico en materia de tecnología, innovación, sostenibilidad, accesibilidad, información y experiencia del visitante; no deberá convertirse en una exposición extensa sobre institucionalidad o política pública.
- Debido a la evolución de plataformas, herramientas digitales e IA, deberán utilizarse funcionalidades, interfaces y condiciones vigentes al momento de impartir la formación, evitando depender de herramientas específicas que puedan quedar obsoletas.
- Los participantes no estarán obligados a entregar al tallerista contraseñas, códigos de doble autenticación, datos bancarios ni otras credenciales sensibles. Cuando los ejercicios requieran acceso a cuentas reales, este deberá ser efectuado directamente por su titular o persona autorizada.
- Los contenidos generados con IA deberán someterse a revisión humana antes de su utilización. Se deberán abordar criterios básicos de veracidad, privacidad, protección de datos y uso responsable de información de huéspedes.

- La formación no podrá promover compra, fabricación, manipulación o incentivación indebida de reseñas. Deberá orientarse a la gestión legítima de opiniones y a la utilización de la retroalimentación para mejorar el servicio.
- La utilización pedagógica de software o plataformas con costo deberá estar incluida durante la formación. No podrá condicionarse la aplicación de los aprendizajes a la adquisición posterior de suscripciones. Cuando resulte viable deberán presentarse alternativas gratuitas o de bajo costo.
- Este curso deberá profundizar en transformación digital, comercialización, plataformas, IA, reputación, datos e innovación. Los contenidos generales de hospitalidad, servicio al cliente, manejo de quejas y protocolos de atención corresponden al Curso de Experiencia del Cliente, Hospitalidad y Servicio de Excelencia y no deberán repetirse, salvo cuando sea indispensable para explicar su aplicación mediante herramientas digitales.

7.2.5.2 Entrega de estímulos económicos a través de suministro de elementos

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
Sistema inteligente de acceso	Videoportero IP, controlador de acceso, teclado numérico, apertura remota e integración con cerraduras inteligentes.	1	Sistema
Automatizar el ingreso al establecimiento	Control electrónico implementado. Sistema de control de acceso	1	Unidad
Acceso principal automatizado	Cerradura inteligente, Ofrece apertura por código, tarjeta, huella y app móvil.	1	Unidad
Reja principal integrada	Electroimán de alta resistencia	1	Unidad
Cierre automático implementado	Brazo hidráulico	1	Unidad
Plataforma	DVR/NVR , Grabador de video de 16 canales	1	Unidad
Grabación Continua	Disco duro especializado para videovigilancia (8 TB)	1	Unidad
Respaldo energético	UPS Interactiva	1	Unidad
Monitoreo Operativo	Cámaras IP de alta resolución, seguimiento inteligente, visión nocturna infrarroja y audio bidireccional. Calidad de imagen superior, típicamente entre 2K (4MP) y Ultra HD (5MP).	10	Unidad
Juegos de sábanas hoteleras –cama doble- sabana y sobre sabana	Materiales: 250 hilos, 50% algodón y 50% poliester. El gramaje debe estar entre 90 y 140 g/m² —. Preferimos tono puro blanco o perla. Mas las dos fundas de almohada. Medidas Sabana:	30	Juego

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
	140*190*35. Sobresabana: 236*200 cm Fundas 75*50		
Toallas Hoteleras	Buscamos toallas 100% algodón o mezcla algodón-poliéster, con un gramaje entre 400 y 550 g/m² — tamaño 60cm * 130 cm. Colores claros. Cantidad total a entregar: 60 unidades	30	Set (x2)
Almohadas hoteleras	Almohada tipo hotelera blanca, relleno de microfibra, hipoalergénica anti ácaros ergonómica, altura mediana suave.	30	Unidad
Duvets –cama doble-	Medidas 210 × 240 cm, tela hotelera de alta resistencia. Mas las dos fundas de las almohadas	15	Unidad
Plumones dobles	Rellenos para duvet de tamaño doble, elaborados en fibra siliconada hipoalergénica, livianos, lavables y adecuados para uso hotelero frecuente.	15	Unidad
Cojines decorativos hoteleros	Cojines para habitaciones elaborados en tela de alto tráfico, con fundas removibles y lavables, relleno hipoalergénico y diseño acorde con la identidad del establecimiento. 100% sintético. Tamaño 35cm*55cm	24	Unidad
Monitor de recepción de	Permite visualizar permanentemente las cámaras y el videoportero. Tamaño 24"-27"	1	Unidad
Módulo de apertura remota	Permite gestionar accesos desde un dispositivo móvil cuando el recepcionista no está en el puesto.	1	Unidad

7.2.6 FÁTIMA HOSTEL

7.2.6.1 Proceso de formación

III. Taller de Storytelling turístico e interpretación del patrimonio para anfitriones de La Candelaria

Objetivo: Fortalecer las capacidades de los anfitriones y del equipo vinculado a FÁTIMA HOSTEL para comunicar de manera atractiva, responsable y pertinente los valores históricos, culturales, patrimoniales y turísticos de La Candelaria, mediante herramientas de storytelling e interpretación patrimonial que contribuyan a orientar al huésped, enriquecer su experiencia de alojamiento y facilitar su conexión con la oferta turística del territorio.

Especificaciones generales:

- Cantidad de sesiones 2
- Cuantas horas por sesión 2 h

- Modalidad (presencial o virtual): Virtual para que todo el equipo del alojamiento pueda participar sin limitar a un desplaza miento físico.
- Cantidad de participantes: Mínimo 10 personas.

Contenidos y desarrollo mínimo:

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica
1. La Candelaria como territorio turístico, cultural y patrimonial y fundamentos de storytelling - 2 h	Patrimonio material e inmaterial; identidad, memoria y territorio; características de La Candelaria como destino histórico y cultural; reconocimiento de recursos y atractivos relevantes para diferentes perfiles de huéspedes; relación entre alojamiento y experiencia del destino; papel del anfitrión como orientador del visitante; principios de turismo responsable y respeto por el patrimonio y las dinámicas locales. Diferencia entre informar, narrar e interpretar; fundamentos de storytelling turístico; estructura básica de una historia; tema, mensaje, contexto y conexión con el visitante; transformación de información territorial en relatos breves y comprensibles; uso responsable de hechos históricos, memoria, tradición oral, leyendas y anécdotas; adaptación del relato al perfil del huésped; comunicación intercultural básica.	Identificación y organización de recursos, lugares y experiencias del territorio que puedan recomendarse al huésped según sus intereses. Construcción de relatos breves o microhistorias aplicables a la interacción con huéspedes de Fátima Hostel.
2. Orientación territorial y aplicación del storytelling a la experiencia del huésped - 2 h	Identificación de intereses y necesidades del visitante; formulación, con fines pedagógicos, de recomendaciones de recorridos, lugares y actividades según el tiempo disponible, los intereses y las características generales del huésped; articulación con la oferta cultural, patrimonial, gastronómica y turística del territorio; comunicación de recomendaciones prácticas;	Elaboración, con orientación del formador, de una herramienta básica de orientación territorial aplicable a la atención de huéspedes de Fátima Hostel, que incluya recursos, lugares, experiencias y recomendaciones según perfiles e intereses. Desarrollo de ejercicios de simulación de situaciones de interacción anfitrión–huésped, incorporando orientación

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica
	integración del storytelling en los diferentes momentos de contacto con el huésped; límites del rol del anfitrión; manejo responsable de información sensible o no verificada; adaptación de la orientación y del relato a diferentes perfiles de visitantes.	territorial y storytelling, con retroalimentación del formador.

El taller deberá desarrollarse mediante metodología virtual sincrónica, participativa y aplicada, combinando contenidos conceptuales breves con análisis de casos, ejercicios de construcción narrativa, utilización de recursos visuales y cartográficos, simulaciones de interacción anfitrión–huésped y construcción de herramientas de orientación territorial.

Los contenidos, ejemplos y ejercicios deberán contextualizarse a la actividad de alojamiento desarrollada por FÁTIMA HOSTEL y a las características turísticas, culturales y patrimoniales de La Candelaria.

La formación no podrá limitarse a exposiciones magistrales o presentación de diapositivas. Cada sesión deberá incorporar mínimo un ejercicio práctico relacionado con situaciones que puedan presentarse durante la atención y orientación de huéspedes.

Recurso humano requerido:

Formación académica: Título profesional universitario en Mercadeo, o Publicidad, o Comunicación Social, o Administración de Empresas, o Administración Turística y Hotelera, o Turismo, o Ingeniería de Sistemas, o Ingeniería de Software, o Ingeniería Multimedia, o Diseño Gráfico o áreas afines directamente relacionadas con la temática del taller.

Experiencia profesional: Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional, de los cuales deberá acreditar mínimo doce (12) meses de experiencia relacionada con una o varias de las siguientes actividades: marketing digital; o comercialización digital de productos o servicios; o gestión u optimización de plataformas digitales de comercialización o reservas; o gestión de reputación digital; o producción o gestión de contenidos digitales; o implementación o uso de herramientas de inteligencia artificial aplicadas a procesos empresariales, comerciales o de comunicación; o automatización de procesos digitales; o analítica digital; o posicionamiento comercial en medios digitales; o desarrollo de estrategias digitales aplicadas al sector turismo, hotelero o de alojamiento.

Elementos y materiales requeridos para el taller:

El contratista deberá disponer y suministrar todos los recursos tecnológicos, pedagógicos y digitales necesarios para desarrollar el taller. Como mínimo deberá contar con computador con cámara y micrófono, conexión estable a internet, plataforma para videoconferencia que permita la participación

e interacción de los asistentes y herramientas necesarias para compartir presentaciones, imágenes, mapas y demás recursos utilizados.

Deberá elaborar y suministrar material pedagógico digital relacionado con storytelling turístico, interpretación patrimonial y orientación territorial, incluyendo presentaciones, guías, fichas de trabajo, ejercicios, casos prácticos y formatos o plantillas para construcción de relatos y recomendaciones a huéspedes.

Para la contextualización territorial deberá utilizar mapas, cartografía, fotografías, imágenes y referencias documentales pertinentes sobre La Candelaria**,** así como información relacionada con sus recursos turísticos, culturales, patrimoniales y gastronómicos que resulte necesaria para los ejercicios.

Deberá disponer de formatos digitales para identificación y clasificación de recursos turísticos; construcción de relatos o microhistorias; caracterización básica de intereses del visitante; formulación de recomendaciones; y elaboración de la herramienta de orientación territorial.

Los materiales pedagógicos, formatos, plantillas y productos elaborados durante las actividades formativas que sean susceptibles de utilización posterior por el beneficiario deberán entregarse en formato digital y, cuando su naturaleza lo permita, en versión editable.

El valor del taller deberá incluir honorarios del tallerista, preparación y adaptación de contenidos, materiales pedagógicos, recursos digitales, plataforma virtual cuando se requiera, conectividad del tallerista, herramientas utilizadas durante las sesiones y demás costos directos e indirectos necesarios para su ejecución, sin reconocimientos adicionales por estos conceptos.

IV. Taller de Marketing Digital, Inteligencia Artificial y Posicionamiento Comercial para Empresas Turísticas, aplicado a alojamientos turísticos

Objetivo:
Fortalecer las capacidades del equipo de FÁTIMA HOSTEL para utilizar herramientas digitales e inteligencia artificial aplicadas a la presentación, comercialización y gestión de su oferta de alojamiento, mediante actividades formativas y ejercicios prácticos orientados a mejorar la gestión de perfiles y contenidos en canales digitales de comercialización y reserva, la comunicación con potenciales huéspedes, la reputación digital, la generación y organización de contenidos y el aprovechamiento de herramientas de inteligencia artificial y automatización básica.

La formación deberá desarrollar contenidos especializados y aplicados a las necesidades particulares de FÁTIMA HOSTEL, evitando reiterar los contenidos impartidos en los módulos generales del Eje de Formación Empresarial. Cuando exista relación temática con dichos módulos, su desarrollo deberá corresponder a un nivel de profundización y aplicación específica al alojamiento turístico.

Especificaciones generales:

- Cantidad de sesiones 2
- Cuantas horas por sesión 2 h
- Modalidad (presencial o virtual): Virtual
- Cantidad de participantes: Mínimo 10 personas.

Contenidos y desarrollo mínimo:

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica / resultado
1. Comercialización digital, contenidos e inteligencia artificial aplicada a alojamientos turísticos - 2 h	Aplicación de herramientas digitales a la comercialización de alojamientos turísticos. Características y criterios de calidad de los perfiles en plataformas digitales de comercialización y reserva. Presentación de habitaciones, servicios, atributos diferenciales y condiciones del alojamiento. Coherencia de la información y de la identidad visual en los diferentes canales. Principios prácticos de fotografía y video aplicados a alojamientos turísticos: encuadre, iluminación, composición, selección y organización de imágenes y representación adecuada de habitaciones, zonas comunes, servicios y amenidades. Uso práctico de herramientas de inteligencia artificial generativa aplicadas a alojamientos turísticos; construcción de instrucciones o *prompts*; elaboración, adaptación y revisión de descripciones del alojamiento, habitaciones y servicios; apoyo a la comunicación con potenciales huéspedes antes, durante y después de la estadía; adaptación y traducción de contenidos; generación de respuestas a preguntas frecuentes y contenidos comerciales; criterios de revisión humana, veracidad,	Revisión guiada de la presencia digital de Fátima Hostel, como ejercicio pedagógico, e identificación de oportunidades concretas de mejora en la presentación del alojamiento, información publicada y contenido visual. Desarrollo de ejercicios prácticos de construcción de *prompts* y generación, revisión y adaptación de contenidos aplicables al alojamiento. **Resultado:** ficha de oportunidades de mejora de la presencia digital y banco básico de *prompts* y contenidos elaborados durante la sesión.

Sesión	Contenidos mínimos	Aplicación práctica / resultado
	protección de información y uso responsable de herramientas de IA.	
2. Reputación digital, automatización y posicionamiento comercial - 2 h	Gestión de reputación digital en alojamientos turísticos: seguimiento de reseñas, criterios para responder comentarios y manejo de situaciones recurrentes. Identificación de tareas repetitivas relacionadas con consultas, comunicación y gestión comercial susceptibles de automatización. Uso de herramientas digitales e inteligencia artificial para apoyar dichas tareas. Identificación y análisis básico de tendencias aplicables a la comercialización y posicionamiento digital de alojamientos turísticos. Alcances, limitaciones y criterios para seleccionar herramientas de automatización. Articulación entre reputación digital, calidad de la información, contenidos, atención al huésped y posicionamiento comercial del alojamiento.	Análisis de situaciones de reputación digital e identificación de una tarea recurrente susceptible de automatización. Los participantes formularán una alternativa básica para su desarrollo posterior y definirán acciones prioritarias de mejora aplicables al alojamiento. **Resultado:** ficha de oportunidad de automatización y acciones de mejora para el posicionamiento comercial y la gestión digital del alojamiento.

Nota 1: Los ejercicios desarrollados durante el taller tendrán carácter pedagógico y aplicado. El contratista orientará a los participantes en el uso de las herramientas y en la elaboración de los productos previstos como resultados de aprendizaje. El alcance de la formación no comprende la administración permanente de perfiles o cuentas del beneficiario, contratación o ejecución de pauta digital, producción profesional de fotografías o piezas audiovisuales, implementación o configuración permanente de sistemas de reservas, adquisición de licencias o suscripciones para uso posterior, implementación de automatizaciones, ni prestación posterior de servicios de marketing, comercialización o gestión digital.

Nota 2: Los contenidos de este taller deberán desarrollarse con un nivel de profundización y aplicación específica a la actividad de alojamiento turístico de FÁTIMA HOSTEL y no podrán reiterar los contenidos impartidos en los módulos generales del Eje de Formación Empresarial, particularmente aquellos relacionados con fundamentos de marketing digital, definición general de públicos, propuesta de valor, selección de canales, redes sociales y promoción turística. Cuando exista relación temática, el formador deberá orientar su desarrollo a la aplicación especializada en plataformas, contenidos,

reputación, inteligencia artificial, automatización y dinámicas propias de la comercialización de alojamientos turísticos.

Los ejercicios y productos previstos constituyen **resultados pedagógicos del proceso de formación** y serán desarrollados por los participantes con orientación del formador. No comprenden la prestación de servicios independientes de fotografía o producción audiovisual, administración permanente de perfiles o cuentas, ejecución de campañas o pauta digital, implementación de automatizaciones, contratación de plataformas, licencias o suscripciones, ni la ejecución posterior de acciones de marketing o comercialización por parte del contratista.

Recurso humano requerido:

Formación académica: Título profesional universitario en Mercadeo, o Publicidad, o Comunicación Social, o Administración de Empresas, o Administración Turística y Hotelera, o Turismo, o Ingeniería de Sistemas, o Ingeniería de Software, o Ingeniería Multimedia, o Diseño Gráfico o áreas afines directamente relacionadas con la temática del taller.

Experiencia profesional: Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional, de los cuales deberá acreditar mínimo doce (12) meses de experiencia relacionada con una o varias de las siguientes actividades: marketing digital; o comercialización digital de productos o servicios; o gestión u optimización de plataformas digitales de comercialización o reservas; o gestión de reputación digital; o producción o gestión de contenidos digitales; o implementación o uso de herramientas de inteligencia artificial aplicadas a procesos empresariales, comerciales o de comunicación; o automatización de procesos digitales; o analítica digital; o posicionamiento comercial en medios digitales; o desarrollo de estrategias digitales aplicadas al sector turismo, hotelero o de alojamiento.

Elementos y materiales requeridos para los talleres:

Para el desarrollo del Taller de Herramientas digitales e inteligencia artificial aplicadas a la comercialización y gestión de alojamientos turísticos, el contratista deberá disponer y suministrar la totalidad de los recursos tecnológicos, pedagógicos y digitales necesarios para la adecuada ejecución de las actividades teóricas y prácticas previstas en la metodología.

Deberá contar, como mínimo, con computador con cámara y micrófono, conexión estable a internet y plataforma de videoconferencia que permita la interacción sincrónica con los participantes, compartir pantalla, presentar contenidos y desarrollar demostraciones y ejercicios prácticos. La plataforma deberá permanecer disponible durante la totalidad de las sesiones programadas.

El contratista deberá preparar y suministrar material pedagógico digital específicamente adaptado a la actividad de alojamiento turístico, incluyendo presentaciones, guías de trabajo, ejemplos, casos prácticos, fichas, formatos y demás recursos requeridos para abordar la comercialización digital, utilización de inteligencia artificial, comunicación con huéspedes, reputación digital y automatización básica.

Para los ejercicios relacionados con la presencia y comercialización digital del alojamiento, deberá disponer de formatos o herramientas que permitan revisar y analizar la información comercial del establecimiento, incluyendo títulos, descripciones, servicios, amenidades, atributos diferenciadores, contenidos visuales y demás información relevante publicada en los canales digitales utilizados por el beneficiario. Cuando se utilicen perfiles o cuentas reales de FÁTIMA HOSTEL, su acceso y utilización estarán sujetos a autorización del beneficiario.

Para el componente de inteligencia artificial, deberá disponer de herramientas de IA generativa que permitan realizar demostraciones y ejercicios prácticos relacionados con la elaboración, revisión y adaptación de contenidos comerciales y comunicaciones con huéspedes. Asimismo, deberá suministrar plantillas, ejemplos o guías para la construcción de instrucciones o prompts aplicables, entre otros, a la descripción del alojamiento y sus habitaciones, comunicación con huéspedes, generación y adaptación de contenidos y respuesta a reseñas.

Para el componente de reputación digital y comunicación, deberá proporcionar ejercicios, casos o formatos que permitan practicar la elaboración y revisión de respuestas a comentarios y reseñas, organización de preguntas frecuentes y construcción de mensajes aplicables a diferentes momentos de interacción con el huésped.

Para los ejercicios de automatización y gestión digital, deberá disponer de ejemplos, demostraciones o herramientas que permitan identificar tareas recurrentes susceptibles de simplificación mediante plantillas, respuestas rápidas, mensajes programados u otras funcionalidades digitales aplicables a la actividad de alojamiento, sin que sea obligatorio implementar durante el taller sistemas tecnológicos adicionales.

El contratista deberá suministrar en formato digital los formatos de trabajo necesarios para construir la Ruta básica de aplicación de herramientas digitales e inteligencia artificial para FÁTIMA HOSTEL, de manera que los resultados obtenidos durante las tres sesiones puedan consolidarse progresivamente. Cuando la naturaleza del material lo permita, las guías, formatos, plantillas y herramientas desarrolladas para uso posterior del beneficiario deberán entregarse en formato editable.

Los recursos y herramientas utilizados deberán ser suficientes y pertinentes para el número de participantes y permitir el desarrollo efectivo de los ejercicios prácticos previstos. El valor del taller deberá incluir la preparación y adaptación de contenidos, materiales pedagógicos y digitales, herramientas utilizadas por el tallerista, plataforma virtual cuando se requiera, conectividad del tallerista y demás recursos necesarios para su ejecución, sin que haya lugar a reconocimientos adicionales por estos conceptos.

Condición sobre herramientas, licencias y suscripciones

Nota 1: La utilización de herramientas digitales o de inteligencia artificial durante el taller no deberá generar para el beneficiario la obligación de adquirir licencias, membresías, suscripciones o planes

pagos para acceder a los contenidos, formatos o productos entregados. Cuando se presenten herramientas que contemplen funcionalidades pagas o costos recurrentes, el tallerista deberá informar claramente dicha condición y, cuando resulte técnicamente posible, presentar alternativas gratuitas o de bajo costo que permitan aplicar los conocimientos adquiridos.

Nota 2: El contratista no podrá exigir la entrega de contraseñas o credenciales personales del beneficiario como condición para desarrollar el taller. Cuando los ejercicios requieran acceder a perfiles o plataformas de FÁTIMA HOSTEL, el acceso deberá realizarse directamente por el titular o persona autorizada. Las actividades desarrolladas con cuentas reales tendrán carácter pedagógico y no podrán implicar modificaciones de tarifas, disponibilidad, condiciones de reserva, medios de pago, información bancaria u otras configuraciones sensibles sin autorización expresa del beneficiario.

Nota 3: El contratista deberá garantizar, dentro del valor establecido para cada taller, la disponibilidad de la totalidad de los recursos tecnológicos, plataformas, herramientas digitales, materiales pedagógicos, plantillas, guías, contenidos y demás elementos necesarios para el desarrollo de las actividades teóricas y prácticas. Los materiales deberán ser suficientes y pertinentes para la totalidad de los participantes y encontrarse adaptados a la naturaleza del emprendimiento beneficiario y a su actividad como prestador de servicios de alojamiento turístico.

Nota 4: Teniendo en cuenta la modalidad virtual definida para estos talleres, los materiales pedagógicos, formatos, guías, plantillas y demás herramientas susceptibles de ser utilizadas posteriormente por los participantes deberán ser suministrados en formato digital y editable, cuando su naturaleza lo permita, con el fin de facilitar su apropiación y aplicación en la gestión del establecimiento.

Nota 5: Cuando se empleen plataformas, aplicaciones o herramientas digitales de terceros, el contratista deberá garantizar las condiciones de acceso necesarias durante la formación. Su utilización no podrá generar para el beneficiario ni para la Entidad obligaciones posteriores de pago por licencias, suscripciones, membresías o servicios recurrentes, salvo que estos se encuentren expresamente previstos en el Anexo Técnico.

7.2.6.2 Entrega de estímulos económicos a través de suministro de elementos

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
Edredones tipo plumón - Medida de la Cama: doble 1,40x1,90cm Medida del plumón: 2,00 x 2,40cm	El Forro del plumón: Microfibra o Polialgodón (50/50, Relleno: Microfibra de alta densidad (tipo Down Alternative) de máximo 180 gramos. (microfibra siliconada, Costuras reforzadas y acolchado uniforme en cuadros o rectángulos, color blanco o hueso, Material transpirable y de secado relativamente rápido, Relleno sintético siliconado, fibra hueca o equivalente,	12	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
	hipoalergénicos preferibles. Gramaje aproximado del relleno entre mínimo 300 g/m².		
Edredones tipo plumón - Medida de la Cama: Semidoble 1,20x1,90cm Medida del plumón: 1,80 x 2,40cm	El Forro del plumón: Microfibra o Polialgodón (50/50, Relleno: Microfibra de alta densidad (tipo Down Alternative) de máximo 180 gramos. (microfibra siliconada, Costuras reforzadas y acolchado uniforme en cuadros o rectángulos, color blanco o hueso, Material transpirable y de secado relativamente rápido, Relleno sintético siliconado, fibra hueca o equivalente, hipoalergénicos preferibles. Gramaje aproximado del relleno entre mínimo 300 g/m².	4	Unidad
Edredones tipo plumón - Medida de la Cama: Sencilla 1,00x1,90cm Medida del plumón: 1,60 x 2,40cm	El Forro del plumón: Microfibra o Polialgodón (50/50, Relleno: Microfibra de alta densidad (tipo Down Alternative) de máximo 180 gramos. (microfibra siliconada, Costuras reforzadas y acolchado uniforme en cuadros o rectángulos, color blanco o hueso, Material transpirable y de secado relativamente rápido, Relleno sintético siliconado, fibra hueca o equivalente, hipoalergénicos preferibles. Gramaje aproximado del relleno entre mínimo 300 g/m².	8	Unidad
Duvet / Funda para plumón - (Cama 140 cm) Medida del plumón: 2,00 x 2,40cm color gris claro o beige arena	Hilos: 200 hilos Composición: Mezcla de 50% Algodón y 50% Poliéster Tejido: Percal (Rsistencia) Color: Blanco óptico / Blanco hotelero. Sistema de Cierre: Cierre con solapa interna tipo sobre (sin botones ni cremalleras que se rompan en la lavadora) y con tiras de amarre internas en las esquinas para sujetar el plumón y evitar que se mueva.	12	Unidad
Duvet / Funda para plumón - (Cama 120 cm) Medida del plumón: 1,80 x 2,40 cm color gris claro o beige arena	Hilos: 200 hilos Composición: Mezcla de 50% Algodón y 50% Poliéster Tejido: Percal (Resistencia) Color: Blanco óptico / Blanco hotelero. Sistema de Cierre: Cierre con solapa interna tipo sobre (sin botones ni cremalleras que se rompan en la lavadora) y con tiras de amarre internas en las esquinas para sujetar el plumón y evitar que se mueva.	4	Unidad
Duvet / Funda para plumón - (Cama	Hilos: 200 hilos Composición: Mezcla de 50% Algodón y 50% Poliéster Tejido: Percal	10	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
1,00 cm) Medida del plumón: 1,60 x 2,40cm color gris claro o beige arena	(Rsistencia) Color: Blanco óptico / Blanco hotelero. Sistema de Cierre: Cierre con solapa interna tipo sobre (sin botones ni cremalleras que se rompan en la lavadora) y con tiras de amarre internas en las esquinas para sujetar el plumón y evitar que se mueva		
Sábanas para Medida de la Cama: doble 1,40x1,90cm	Tipo hotelero: Material 50% poliéster 50% algodón, Mínimo 180 hilos o equivalente en suavidad y resistencia, Gramaje aproximado entre 90 y 140 g/m², color blanco, Ajuste elástico en esquinas para colchones de hasta 35 cm de altura. Debe incluir sábana, sobre sábana y las dos fundas de almohada.	10	Juego
Sábanas para Medida de la Cama: Semidoble 1,20x1,90cm	Tipo hotelero: Material 50% poliéster 50% algodón, Mínimo 180 hilos o equivalente en suavidad y resistencia, Gramaje aproximado entre 90 y 140 g/m², color blanco, Ajuste elástico en esquinas para colchones de hasta 35 cm de altura. Debe incluir sábana, sobre sábana y las dos fundas de almohada.	3	Juego
Sábanas para Medida de la Cama: Sencilla 1,00x1,90cm	Tipo hotelero: Material 50% poliéster 50% algodón, Mínimo 180 hilos o equivalente en suavidad y resistencia, Gramaje aproximado entre 90 y 140 g/m², color blanco, Ajuste elástico en esquinas para colchones de hasta 35 cm de altura. Debe incluir sábana, sobre sábana y las dos fundas de almohada.	3	Juego
Colchón hotelero de alto tráfico 1.40x1.90cm	Firmeza: Media-alta, Sistema de soporte: Resortes Pocket encapsulados, Altura: 28–32 cm, Espumas de alta resiliencia, densidad mínima 26 kg/m³. Refuerzo perimetral de alta densidad, Tela Jacquard o tejido de punto, tratamiento anti-ácaros, antibacterial e hipoalergénico, Sistema de ventilación interna, Peso soportado: mínimo 140 kg por persona.	1	Unidad
Colchón hotelero de alto tráfico 1,20x1,90cm	Firmeza: Media-alta, Sistema de soporte: Resortes Pocket encapsulados, Altura: 28–32 cm, Espumas de alta resiliencia, densidad mínima 26 kg/m³. Refuerzo perimetral de alta densidad, Tela Jacquard o tejido de punto, tratamiento anti	1	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
	ácaros, antibacterial e hipoalergénico, Sistema de ventilación interna, Peso soportado: mínimo 140 kg por persona.		
Colchón hotelero de alto tráfico 1,00x1,90cm	Firmeza: Media-alta, Sistema de soporte: Resortes Pocket encapsulados, Altura: 28–32 cm, Espumas de alta resiliencia, densidad mínima 26 kg/m³. Refuerzo perimetral de alta densidad, Tela Jacquard o tejido de punto, tratamiento antiácaros, antibacterial e hipoalergénico, Sistema de ventilación interna, Peso soportado: mínimo 140 kg por persona.	1	Unidad
Base cama 1,40x1,90cm	Fabricadas en madera con soportes especiales para personas de todo peso, Tapizadas en tela Jacquard o cuerotex de color negro, Tipo nido con borde lateral para mejorar el agarre del colchón a la base. • 32 cm de alta., con 4 patas y de firmeza alta.	1	Unidad
Base cama 1,00x1,90cm	Fabricadas en madera con soportes especiales para personas de todo peso, Tapizadas en tela Jacquard o cuerotex de color negro, Tipo nido con borde lateral para mejorar el agarre del colchón a la base. • 32 cm de alta., con 4 patas y de firmeza alta.	1	Unidad
Deshumidificadores	Equipo de 12 - 16 L/día, con compresor, higrostato y desagüe continuo, de bajo ruido	2	Unidad
Almohada hotelera 50 x 70cm	Almohada tipo hotelera blanca, relleno de microfibra, hipoalergénica anti-ácaros ergonómica, altura mediana suave	12	Unidad
Televisor Smart 48"	Televisor Smart de mínimo 48" indispensable con Google tv	3	Unidad
Forro protector antifluido para Almohadas	Tela Terry antifluido (100% algodón) con una membrana interna de poliuretano (No genera ruido, ni calor extremo), 100% impermeable 50cm*70cm	16	Unidad
Forro protector antifluido para colchón 1,40x1,90cm x35cm	Tela Terry antifluido (100% algodón) con una membrana interna de poliuretano (No genera ruido, ni calor extremo), 100% impermeable	3	Unidad

Elemento	Características	Cantidad	Unidad de medida
Forro protector antifluido para colchón 1,20x1,90cm x35cm	Tela Terry antifluido (100% algodón) con una membrana interna de poliuretano (No genera ruido, ni calor extremo), 100% impermeable	2	Unidad
Forro protector antifluido para colchón 1,00x1,90cm x35cm	Tela Terry antifluido (100% algodón) con una membrana interna de poliuretano (No genera ruido, ni calor extremo), 100% impermeable	3	Unidad
Toalla hotelera 70x140cm	Toalla de cuerpo tipo hotelera de color blanco, mínimo 400gr tamaño 70x140cm. Cantidad total: 24 unidades.	12	Set (x2)
Cafetera Eléctrica 1,2L 30 Tazas Programable Negra ECM25	Diseño elegante en acero inoxidable y una capacidad de 1.2 litros, prepara hasta 30 tazas de café molido, temporizador programable de 24 horas, función mantener caliente, apagado automático, filtro permanente extraíble reduce el uso de filtros desechables, contribuyendo a un estilo de vida más sostenible	1	Unidad

7.2.7 CONSIDERACIONES TRANSVERSALES A TODAS LAS INICIATIVAS

No son objeto de financiación los siguientes elementos:

- Pagos de servicios públicos, impuestos y avalúos de los inmuebles y equipos requeridos para la ejecución del proyecto.
- Compra de acciones, de bonos, de derechos de empresas y de otros valores mobiliarios.
- Seguridad social, fiscales y parafiscales a que estén obligados los beneficiarios del proyecto.
- Pago de pasivos (capital e intereses), pago de dividendos y aumento del capital social de la empresa
- Inversiones en otras empresas
- Bebidas alcohólicas, excepto en las actividades asociadas a la consolidación y promoción del turismo gastronómico.
- Gastos derivados en los viajes o eventos tales como: Llamadas internacionales, servicios de impresión, propinas, etc.
- Gastos de administración del proyecto o comisiones
- Obras de espacio público, salvo que sean un atractivo turístico o para crear un nuevo atractivo turístico de la ciudad
- Compra de bienes inmuebles.
- Compra de bienes muebles que no estén relacionados con el objeto del negocio

- Adecuaciones o remodelaciones de cualquier tipo de bienes inmuebles, que no conformen el proceso de dotación técnica y que no sean indispensables para el desarrollo del plan de negocio.
- Estudios de factibilidad de proyectos (consultorías, asesoría jurídica, financiera, etc.)
- Adquisición de vehículos que no estén relacionados con el objeto del plan de negocio.
- Pagos de pasivos, deudas o de dividendos.
- Recuperaciones de capital.
- Compra de acciones, derechos de empresas, bonos y otros valores mobiliarios
- Pago de regalías, impuestos causados, aportes parafiscales.
- Seguros de muerte u otras garantías
- Los establecidos en las condiciones de participación de la convocatoria

7.2.8 LA CANDELARIA: MIRADOR TURÍSTICO DE BOGOTÁ (Iniciativa presupuestos Participativos No. 46379)

Objetivo: La actividad se desarrollará mediante una jornada de activación turística y visibilización de la oferta local, con una duración máxima de cuatro (4) horas, en el entorno del Puente del barrio Belén – Mirador Muisca.

Su propósito será fortalecer el reconocimiento del Mirador Muisca como punto de interés turístico y cultural de La Candelaria, promover la apropiación de sus valores patrimoniales y paisajísticos y generar un espacio de visibilización y articulación para emprendimientos y actores vinculados a la cadena de valor del turismo local.

La actividad tendrá un enfoque turístico, patrimonial y comunitario y deberá desarrollarse de manera compacta, priorizando la interacción con visitantes, la presentación de productos, servicios y experiencias turísticas locales y la interpretación del entorno.

Componentes de la jornada

1. Apertura e interpretación turística del Mirador Muisca – máximo 30 minutos

Objetivo

Realizar la apertura de la jornada y brindar a los participantes y visitantes una contextualización breve, clara y atractiva sobre el valor turístico, patrimonial, cultural y paisajístico del Puente del barrio Belén – Mirador Muisca y su entorno, promoviendo su reconocimiento como punto de interés dentro de la oferta turística de La Candelaria y como escenario de articulación entre patrimonio, comunidad y actividad turística.

Enfoque

La actividad tendrá un enfoque de interpretación turística y patrimonial, orientado a comunicar el valor del lugar de manera comprensible y experiencial, evitando que se convierta en una conferencia académica o en una exposición histórica extensa.

La intervención deberá priorizar:
- reconocimiento del Mirador Muisca y su entorno;
- relación del lugar con el patrimonio y la identidad territorial de La Candelaria;
- lectura básica del paisaje y su relación con los cerros y el entorno urbano;
- identificación de oportunidades para la experiencia del visitante;
- importancia de la hospitalidad, apropiación y cuidado del lugar;
- articulación del Mirador con productos, servicios y experiencias turísticas locales.

No se requerirá la construcción de una ruta, micro-ruta, inventario turístico, diagnóstico territorial ni producto de consultoría.

Metodología

La actividad deberá desarrollarse mediante una interpretación guiada breve y participativa, aprovechando el propio entorno como recurso pedagógico.

La interpretación deberá privilegiar un lenguaje sencillo, narrativo y orientado al visitante. Podrán emplearse preguntas orientadoras, relatos breves, observación del paisaje y referencias a elementos visibles del entorno.

Nota: La metodología de desarrollo del Momento 1 y el guion básico de interpretación turística y patrimonial deberán ser elaborados por el contratista y presentados previamente a la supervisión para su revisión y aprobación, con la anticipación suficiente para efectuar los ajustes que resulten necesarios antes de la realización de la jornada. La ejecución de la actividad deberá sujetarse a la versión aprobada por la supervisión.

El contratista podrá proponer ajustes, mejoras metodológicas, recursos pedagógicos, dinámicas participativas o elementos complementarios que contribuyan a fortalecer la calidad, pertinencia y experiencia turística de la actividad, siempre que mantengan el objetivo, enfoque, duración máxima y condiciones mínimas establecidas en el presente Anexo Técnico, cuenten con aprobación previa de la supervisión y no generen costos adicionales para la Entidad ni impliquen modificación del valor contractual.

En ningún caso las mejoras propuestas podrán sustituir, disminuir o desmejorar las condiciones técnicas mínimas exigidas, ni modificar el alcance esencial de la actividad sin la autorización correspondiente.

Talento humano requerido

Un (1) intérprete o facilitador turístico-patrimonial. Perfil mínimo sugerido:

Formación académica: Título profesional universitario en Turismo, o Administración Turística y Hotelera, u Hotelería y Turismo, o Historia, o Antropología, o Sociología, o Comunicación Social, o Gestión Cultural o áreas afines relacionadas con el objeto de la actividad.

Experiencia profesional: Mínimo un (1) año de experiencia profesional relacionada con una o varias de las siguientes actividades: interpretación turística o patrimonial; o turismo cultural; o turismo comunitario; o mediación o gestión cultural; o educación o apropiación patrimonial; o diseño o desarrollo de recorridos, rutas o experiencias turísticas; o guianza o acompañamiento de actividades turísticas y patrimoniales; o procesos de apropiación territorial.

Funciones durante la actividad:

- Realizar la contextualización turística del lugar;
- Orientar la interpretación patrimonial y paisajística;
- Facilitar la interacción con participantes y visitantes;
- Relacionar los contenidos con la actividad turística local;
- Orientar la transición hacia la muestra de oferta turística.

Contenidos mínimos

La interpretación deberá abordar, de manera breve y articulada, como mínimo:
1. Identificación del lugar: Puente del barrio Belén – Mirador Muisca y su localización dentro de La Candelaria.
2. Valor paisajístico: reconocimiento visual del entorno y su relación con los cerros, la configuración urbana y el paisaje local.
3. Valor cultural y patrimonial: referencias básicas a la identidad, memoria y características del sector.
4. Potencial turístico: condiciones que permiten reconocer el espacio como punto de interés para visitantes.
5. Turismo y comunidad: importancia de la participación de residentes, comerciantes, emprendimientos y actores locales.
6. Hospitalidad y cuidado del destino: corresponsabilidad frente al espacio público y al visitante.
7. Conexión con la oferta turística local: presentación general de la muestra de emprendimientos que se desarrollará durante la jornada.

Guion de interpretación

El contratista deberá preparar previamente un guion básico de interpretación turística, que sirva para garantizar coherencia entre el propósito del proyecto y los contenidos comunicados.

El guion deberá contener como mínimo:
- nombre de la actividad;
- propósito de la intervención;

- breve contextualización del Mirador Muisca;
- principales valores turísticos, culturales, patrimoniales y paisajísticos a destacar;
- mensajes de apropiación y cuidado del espacio;
- relación con la oferta turística local;
- transición hacia la muestra de emprendimientos.

Condiciones de ejecución

- La actividad deberá realizarse en un punto que permita la adecuada orientación del público sin afectar la circulación peatonal ni las condiciones de seguridad del espacio.
- Los contenidos deberán guardar relación directa con el enfoque turístico, patrimonial y comunitario de la jornada y evitar información no verificada o afirmaciones que puedan inducir a error sobre la historia, características o reconocimiento oficial del lugar.
- La actividad tendrá una duración máxima de treinta (30) minutos y no podrá generar cobros adicionales por concepto de sonido, mobiliario, personal logístico o equipos que ya se encuentren contemplados dentro de la logística general de la jornada.

Producto / resultado esperado

Resultado: desarrollo de una (1) apertura e interpretación turística y patrimonial de máximo treinta (30) minutos, orientada al reconocimiento del Mirador Muisca como punto de interés dentro de la oferta turística local y a la contextualización de los participantes frente al propósito de la jornada.

Medios de verificación
- agenda ejecutada;
- guion básico de interpretación;
- mínimo tres (3) registros fotográficos del desarrollo del momento;
- registro del profesional o facilitador responsable;
- breve referencia de la actividad dentro del informe de ejecución.

2. Muestra de oferta turística local – hasta diez (10) puestos

Objetivo
Generar un espacio de promoción, visibilización e interacción directa con visitantes y asistentes, mediante la participación de hasta **diez (10**) emprendimientos, mipymes, prestadores de servicios turísticos, organizaciones o iniciativas vinculadas con la cadena de valor del turismo local, previamente definidos o autorizados por el Fondo de Desarrollo Local.

La muestra deberá permitir que los participantes den a conocer su oferta de productos, servicios y experiencias turísticas, culturales, gastronómicas, patrimoniales o comunitarias, fortaleciendo su conexión con visitantes y con la dinámica turística del sector del Mirador Muisca.

Enfoque
La muestra tendrá un enfoque de:
- promoción turística local;
- visibilización de experiencias, productos y servicios;
- identidad territorial;
- interacción directa con visitantes;
- articulación entre oferta turística y patrimonio del entorno;
- apropiación del Mirador Muisca como punto de interés turístico.

No tendrá carácter de feria comercial masiva ni de mercado abierto sin orientación sectorial.

Los participantes deberán guardar relación con la cadena de valor del turismo o sectores asociados a la actividad turística, en coherencia con la población objetivo definida en el proyecto.

Participantes

Se dispondrá de un máximo de **diez (10**) puestos, correspondientes a hasta **diez (10**) emprendimientos, mipymes, prestadores de servicios turísticos, organizaciones o iniciativas vinculadas con la oferta turística local.

Para efectos logísticos:
- máximo 10 puestos;
- máximo 2 representantes por puesto;
- máximo estimado: 20 participantes vinculados directamente a la muestra.

La definición de los participantes corresponderá al Fondo de Desarrollo Local o deberá contar con su autorización previa. El contratista no adelantará convocatoria, evaluación o selección autónoma de participantes.

Elementos requeridos

Detalle	Descripción	Cantidad	Unidad de medida
Intérprete o facilitador turístico-patrimonial	ormación académica: Título profesional universitario en Turismo, o Administración Turística y Hotelera, u Hotelería y Turismo, o Historia, o Antropología, o Sociología, o Comunicación Social, o Gestión Cultural o áreas afines relacionadas con el objeto de la actividad.	1	Servicio

Detalle	Descripción	Cantidad	Unidad de medida
	Experiencia profesional: Mínimo un (1) año de experiencia profesional relacionada con una o varias de las siguientes actividades: interpretación turística o patrimonial; o turismo cultural; o turismo comunitario; o mediación o gestión cultural; o educación o apropiación patrimonial; o diseño o desarrollo de recorridos, rutas o experiencias turísticas; o guianza o acompañamiento de actividades turísticas y patrimoniales; o procesos de apropiación territorial.		
Mapa base para interpretación territorial con soporte	Mapa impreso a color, del sector de influencia del Puente del barrio Belén – Mirador Muisca, de mínimo 70 cm × 100 cm, con resolución y nivel de detalle suficientes para identificar el Mirador Muisca y los principales referentes territoriales, turísticos, culturales, patrimoniales y paisajísticos utilizados durante la interpretación. Deberá incluir superficie rígida o soporte estable que permita su adecuada exhibición. No se utilizará para construcción de ruta o micro-ruta.	1	Unidad
Alquiler de módulo para muestra de oferta turística local	Cada módulo deberá incluir: una (1) carpa tipo feria de mínimo 2,00 m × 2,00 m, estructura estable y cubierta impermeable; una (1) mesa de mínimo 1,20 m × 0,60 m; un (1) mantel o cubierta uniforme; y dos (2) sillas resistentes, estables, limpias y en buen estado. El valor deberá incluir transporte, montaje, instalación, desmontaje y retiro.	10	Módulo
Identificación de puesto participante	Una (1) pieza por módulo, impresa en material rígido, semirrígido o solución reutilizable equivalente, de mínimo 30 cm × 20 cm, instalada en lugar visible. Deberá contener, como mínimo, nombre del emprendimiento, organización o iniciativa y tipo de oferta turística. Diseño sujeto a lineamientos de imagen institucional cuando corresponda.	10	Unidad

Detalle	Descripción	Cantidad	Unidad de medida
Kit de delimitación y señalización preventiva	Conjunto de elementos temporales requeridos para organizar y proteger las zonas funcionales de la actividad, compuesto por cinta de señalización, conos, vallas livianas o solución equivalente, en cantidad suficiente según las condiciones del espacio. Se utilizará únicamente donde resulte necesario para circulación, seguridad o delimitación.	1	Kit
Servicio básico de primeros auxilios	Una (1) persona con formación o certificación vigente que la habilite para brindar atención inicial de primeros auxilios durante el desarrollo de la actividad, acompañada de un (1) botiquín portátil debidamente dotado, acorde con las características, duración y nivel de riesgo de la jornada.	1	Servicio/jornada
Personal de apoyo logístico	Título de formación técnica, técnica profesional o tecnológica, o acreditación y aprobación del 50% o más de un plan de estudios de una carrera profesional. Mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada con apoyo logístico, organización de eventos, atención a participantes, actividades turísticas, culturales, comunitarias, institucionales o similares.	1	Persona/Servicio
Refrigerio tipo 1	Un (1) refrigerio individual por persona autorizada, en empaque individual, cumpliendo condiciones de calidad, frescura, presentación, conservación e inocuidad y las disposiciones sanitarias aplicables. El precio deberá incluir alimento, bebida, empaque, transporte, conservación, distribución y demás costos necesarios. Solo se pagarán las cantidades efectivamente suministradas y soportadas.	20	Unidad

Nota: El contratista deberá garantizar, bajo su cuenta y riesgo, la disponibilidad, suministro, transporte, instalación temporal, operación, retiro y demás condiciones necesarias de todos los elementos, materiales, equipos, accesorios, insumos o recursos que resulten indispensables para la correcta ejecución de la actividad, aun cuando no se encuentren expresamente relacionados en el presente Anexo Técnico o desagregados como ítems independientes en el estudio de mercado, siempre que

sean inherentes al alcance y resultado exigido. En consecuencia, dichos elementos se entenderán incluidos dentro del valor ofertado y no darán lugar a reconocimientos, pagos o costos adicionales a cargo de la Entidad. Esta obligación no podrá interpretarse como autorización para modificar el alcance contractual ni para incorporar prestaciones ajenas a las actividades expresamente previstas.

Identificación de los puestos

- Cada puesto deberá disponer de una (1) pieza de identificación visible, elaborada en material impreso rígido, semirrígido o solución reutilizable equivalente, de tamaño mínimo 30 cm × 20 cm, ubicada en un punto visible del módulo.
- La identificación deberá contener, como mínimo: nombre del emprendimiento, organización o iniciativa, tipo de oferta turística, elementos de imagen institucional que determine la Entidad, cuando corresponda.
- Los **diez (10**) módulos deberán ubicarse de manera organizada y funcional, procurando condiciones adecuadas de visibilidad, circulación peatonal, accesibilidad y seguridad.
- La disposición deberá evitar obstruir accesos, rutas peatonales, salidas, zonas de circulación o actividades simultáneas de la jornada.
- Los productos, muestras, piezas promocionales, equipos, utensilios, exhibidores especializados y demás elementos propios de la actividad comercial o turística de cada participante serán aportados por este, salvo aquellos elementos que se encuentren expresamente incluidos en el presente Anexo Técnico. El contratista únicamente deberá garantizar los elementos generales de infraestructura y mobiliario definidos para cada puesto.
- Cuando se presenten alimentos o bebidas, estos deberán cumplir las condiciones sanitarias aplicables y permanecer adecuadamente protegidos durante su exhibición. Cada participante será responsable de los productos, utensilios, empaques, equipos menores y condiciones particulares requeridas para su manipulación, conservación o entrega, salvo que el Anexo Técnico establezca expresamente lo contrario.
- La muestra se desarrollará preferentemente sin requerimientos eléctricos individuales por puesto. Cuando un participante requiera conexión eléctrica para un elemento estrictamente asociado a la exhibición, esta deberá informarse previamente y estará sujeta a disponibilidad técnica y aprobación de la supervisión.
- No se requerirá personal logístico exclusivo para la atención de los **diez (10**) puestos de la muestra. La coordinación, organización y seguimiento de esta actividad estará a cargo del Coordinador General del contrato, en el marco de sus funciones de articulación y gestión logística. El personal que eventualmente se requiera para labores de transporte, montaje, instalación, desmontaje o retiro del mobiliario y demás elementos asociados a los puestos deberá entenderse incluido dentro del costo del respectivo servicio logístico o suministro contratado y no constituirá un perfil adicional de talento humano ni generará reconocimiento económico independiente por parte de la Entidad.
- No se garantizarán conexiones eléctricas, plantas, extensiones o instalaciones independientes para cada puesto, salvo que se encuentren expresamente previstas dentro de la logística general de la jornada.

Condiciones de participación de los emprendimientos

Los emprendimientos, mipymes, prestadores de servicios turísticos, organizaciones o iniciativas que participen en la muestra deberán ser informados previamente de que su participación corresponde a una jornada temporal de máximo cuatro (4) horas, o al tiempo efectivo de duración de la actividad cuando esta finalice antes del plazo máximo previsto.

La participación en la muestra no implica la asignación permanente de un espacio, puesto, carpa o mobiliario, ni genera derecho a su utilización en fechas, horarios o jornadas diferentes a la actividad programada.

Antes de la realización de la jornada, cada participante deberá suscribir el formato, acta, compromiso o registro dispuesto por el contratista y aprobado por la supervisión, mediante el cual manifieste conocer y aceptar, como mínimo, las siguientes condiciones:

I. Que el espacio asignado tendrá carácter exclusivamente temporal y estará disponible únicamente durante la jornada programada.
II. Que la duración máxima de participación será de cuatro (4) horas, sin perjuicio de que la actividad pueda finalizar en un tiempo menor de acuerdo con la programación aprobada.
III. Que deberá instalarse y retirar sus productos, muestras, materiales promocionales, equipos, utensilios y demás elementos propios dentro de los horarios establecidos por el contratista y la supervisión.
IV. Que al finalizar la jornada deberá entregar el espacio y el mobiliario recibido en condiciones adecuadas de orden, aseo y conservación.
V. Que no podrá permanecer en el lugar, continuar actividades comerciales ni dejar productos, mercancías, equipos o elementos una vez finalizada la jornada, salvo autorización expresa de la autoridad competente.
VI. Que los bienes, productos, muestras, alimentos, equipos y demás elementos propios que lleve a la actividad permanecerán bajo su responsabilidad y custodia.
VII. Que deberá atender las instrucciones relacionadas con ubicación, circulación, seguridad, convivencia, manejo de residuos y demás condiciones operativas definidas para la actividad.

La suscripción de este documento tendrá como finalidad dejar constancia de que el participante conoce previamente el alcance, temporalidad y condiciones de su participación y no constituirá mecanismo de selección de beneficiarios ni generará derechos distintos de aquellos expresamente previstos para la jornada.

Nota: La propuesta de distribución de los puestos, metodología de funcionamiento de la muestra e identificación de los participantes deberá ser presentada previamente a la supervisión para su revisión y aprobación. El contratista podrá presentar alternativas o mejoras que optimicen la disposición, visibilidad, circulación o experiencia del visitante, siempre que mantengan o mejoren las especificaciones mínimas establecidas, cuenten con aprobación previa de la supervisión y no generen costos adicionales para la Entidad ni modifiquen el valor contractual.

Personal de apoyo logístico

El apoyo logístico tendrá a su cargo acompañar la preparación, desarrollo y cierre de la actividad del Mirador, bajo la coordinación del contratista y de acuerdo con las indicaciones de la supervisión. Como mínimo deberá apoyar:

- Organización y adecuación básica del espacio antes del inicio de la actividad.
- Recepción, orientación y registro de participantes.
- Apoyo en la ubicación y organización de los módulos, mesas, sillas, señalización y demás elementos previstos para la jornada.
- Acompañamiento en la organización de flujos de circulación y permanencia de participantes.
- Apoyo en la entrega y control de refrigerios, cuando aplique.
- Coordinación operativa con el intérprete turístico-patrimonial, el personal de primeros auxilios y los participantes de la muestra.
- Verificación básica del orden, limpieza y correcta utilización de los elementos durante la actividad.
- Apoyo en la recolección de evidencias, listados de asistencia y registros fotográficos.
- Acompañamiento en el cierre de la jornada, retiro de elementos y entrega del espacio en adecuadas condiciones.

El apoyo logístico deberá permanecer disponible durante toda la jornada y durante los tiempos necesarios de alistamiento y cierre. Su función será exclusivamente de apoyo operativo y no sustituirá las responsabilidades del coordinador general, del intérprete turístico-patrimonial, del personal de primeros auxilios ni de otros perfiles especializados previstos para la actividad.

Ambientación musical con equipo de sonido institucional

Con el propósito de generar un ambiente adecuado durante el desarrollo de la actividad La Candelaria: Mirador Turístico de Bogotá, se podrá realizar ambientación musical mediante la reproducción de música durante la jornada, utilizando para ello, cuando se encuentre disponible, el equipo de sonido de propiedad o bajo administración de la Alcaldía Local de La Candelaria que sea autorizado para su uso temporal.

Esta actividad tendrá carácter exclusivamente complementario y de ambientación. No comprende presentaciones musicales, agrupaciones artísticas, DJ, maestro de ceremonia, animador, producción artística, alquiler de sonido ni contratación de equipos adicionales.

La utilización del equipo institucional estará sujeta a disponibilidad y a la autorización previa de la Alcaldía Local de La Candelaria y/o de la supervisión del contrato.

Responsabilidades del contratista

Cuando se autorice el uso del equipo de sonido institucional, el contratista deberá:

- Coordinar previamente con la supervisión y con la dependencia responsable de los bienes la fecha, hora y condiciones para su entrega y devolución.
- Recibir el equipo en el lugar indicado por la Alcaldía Local de La Candelaria, previo diligenciamiento del acta, formato, inventario o documento de entrega que resulte aplicable.
- Asumir, por su cuenta y riesgo, el cargue, transporte, traslado, descargue y posterior retorno del equipo, desde las instalaciones de la Alcaldía Local hasta el lugar de realización de la actividad y nuevamente hasta el punto establecido para su devolución.
- Garantizar que el transporte se realice en condiciones adecuadas que protejan los equipos frente a golpes, humedad, lluvia, caídas, pérdida, hurto o cualquier circunstancia que pueda afectar su funcionamiento o integridad.
- Verificar conjuntamente, al momento de recibir los equipos, su estado físico general, los elementos que los conforman y los accesorios entregados, dejando constancia de cualquier novedad identificada.
- Mantener la custodia y cuidado integral de los equipos durante todo el período comprendido entre su entrega por parte de la Alcaldía Local y su devolución efectiva.
- Utilizar los equipos exclusivamente para la ambientación musical de la actividad objeto del presente numeral y conforme con las instrucciones de uso impartidas por la Entidad.
- Impedir su utilización por personas no autorizadas y adoptar las medidas razonables de seguridad necesarias durante su transporte, permanencia y operación.
- Ubicar los equipos en condiciones que no generen riesgos para participantes, visitantes, beneficiarios o terceros, ni obstaculicen las zonas de circulación.
- Finalizada la actividad, realizar el retiro y traslado de los equipos y efectuar su devolución en las instalaciones o lugar indicado por la Alcaldía Local, dentro del plazo establecido por la supervisión.
- Devolver la totalidad de los equipos y accesorios recibidos en las mismas condiciones físicas y de funcionamiento en que fueron entregados, salvo el deterioro normal derivado de su uso adecuado.
- Responder por la pérdida, daño, deterioro, destrucción o afectación que resulte imputable al contratista, a su personal, proveedores o personas bajo su responsabilidad durante el período de tenencia y custodia de los equipos, sin perjuicio de las responsabilidades contractuales a que haya lugar.
- Suscribir o gestionar los documentos de entrega y devolución que permitan verificar el estado de los equipos y cerrar formalmente el período de préstamo o uso temporal.

Condiciones de la ambientación musical

- La música deberá mantenerse en un volumen moderado y adecuado a las características del espacio y de la actividad, de manera que permita la interacción entre visitantes y participantes de la muestra turística y no interfiera con la interpretación turística y patrimonial prevista para la jornada.

- La selección musical deberá ser compatible con el carácter turístico, cultural, patrimonial y familiar de la actividad y observar las disposiciones aplicables relacionadas con convivencia, uso del espacio y demás condiciones que correspondan.
- La ambientación musical podrá desarrollarse durante los espacios de la jornada en los cuales no se encuentre en ejecución la intervención del intérprete o facilitador turístico-patrimonial o cualquier otra actividad que requiera comunicación directa con los asistentes.

Condición económica

- El uso del equipo de sonido institucional no constituirá un ítem independiente del presupuesto ni generará reconocimiento económico por concepto de alquiler de equipos.
- Los costos asociados al cargue, transporte, descargue, custodia, manipulación, traslado y devolución del equipo se entenderán incluidos dentro de los costos generales de ejecución a cargo del contratista y no generarán pagos adicionales para la Entidad.
- La eventual indisponibilidad del equipo institucional no dará lugar a reconocimiento económico, compensación o reclamación a favor del contratista, ni implicará la obligación de suministrar o alquilar un sistema de sonido diferente, salvo instrucción expresa y modificación contractual cuando legalmente corresponda.

- **Refrigerio**

El contratista deberá suministrar un (1) refrigerio individual tipo 1 por persona durante la jornada.

Los refrigerios deberán entregarse en empaque individual y cumplir condiciones adecuadas de calidad, frescura, presentación, conservación e inocuidad, así como las disposiciones sanitarias aplicables a su preparación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Cuando se informen previamente restricciones alimentarias de alguno de los participantes, el contratista deberá disponer de una alternativa que permita atender dicha condición, manteniendo condiciones equivalentes de cantidad y calidad.

El valor cotizado deberá incluir el alimento, bebida, empaque, transporte, almacenamiento y conservación cuando se requiera, distribución en el lugar de la actividad y todos los costos directos e indirectos necesarios para su suministro.

- Bebida tipo: Deberá contener al menos 200 cm3 (Jugo de frutas, Leche, yogurt, Kumis, Avena, Chocolate- otro), no se permitirá el suministro de bebidas empacadas en bolsa plástica.
- Producto solido principal: Deberán tener un peso entre 100 gr. a 200 gr debe ser variado entre (Pastel de pollo o carne, empanada de pollo o carne, wraps de pollo, arepa de maíz peto y/o quinua, envuelto, pastel gloria, croissant de jamón y queso, alimentos tipo mantecada, entre otros). Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados.

- Una fruta de temporada tipo: Porción de fruta fresca no menor de 150 gramos. Mandarina, manzana, pera y/o similares.
- Complemento: Deberá tener mínimo bocadillo beleño / Quesadillo, Maní o nuez, ponqué, granola, mantecada y/o similares.
- Empaque: En bolsa plástica biodegradable, adicionalmente los productos del interior se encuentren en empaques reciclables y/o biodegradables.

La cantidad definitiva de refrigerios y unidades de hidratación deberá establecerse con anterioridad a la realización de la actividad, tomando como base el número de participantes confirmados y el personal autorizado por la supervisión.

El contratista deberá llevar control de las cantidades efectivamente suministradas y presentar los soportes correspondientes como parte de las evidencias de ejecución de la actividad.

Nota: Las cantidades de refrigerios deberán corresponder a las personas efectivamente previstas y autorizadas para la jornada. Cualquier modificación deberá contar con autorización previa de la supervisión. Para efectos de pago, únicamente se reconocerán las cantidades efectivamente suministradas y soportadas.

8 PLAN DE EMERGENCIA

El contratista deberá entregar el Plan de emergencias y el registro de la documentación correspondiente con antelación al desarrollo del evento, en el Sistema Único de Gestión para el Registro, Evaluación y Autorización de Actividades de Aglomeración de Público en el Distrito Capital – SUGA. De igual manera el contratista deberá tramitar todos los permisos necesarios para la realización del evento.
INCLUYE: Mínimo (1 persona) de primeros auxilios, el cual debe permanecer por el tiempo del evento.

Nota: En las actividades que contemplen salidas o desplazamientos, deberá garantizarse el acompañamiento de personal de enfermería o primeros auxilios, quien deberá desplazarse junto con el grupo en el transporte dispuesto para la actividad.

9 ASPECTOS GENERALES

9.1 CALIDAD E IMAGEN INSTITUCIONAL

Todas las actividades y materiales que ejecute y suministre el ejecutor, para el desarrollo de las actividades, deberán ser de óptima calidad, cumpliendo las especificaciones técnicas que sobre la materia e exigen en este proceso.

La imagen institucional que aplica para el presente contrato será la definida por la Secretaría Distrital de Gobierno y/o aquellos lineamientos que imparta la oficina de prensa de la Alcaldía Local de la Candelaria. La producción de diseño y contenidos, así como los productos que surjan de los temas ejecutados en el marco del desarrollo contractual constituyen propiedad de la Alcaldía Local de la Candelaria y acogerán los manuales de imagen corporativa, por lo cual Todas las piezas de comunicación y divulgación (diseños, infografías, videos) deberán ser aprobadas por la oficina de prensa del FDLC, y contramarcadas de presupuestos participativos de conformidad las especificaciones establecidas por el Manual de Imagen Institucional de la Alcaldía Mayor de Bogotá vigente a la fecha y las consideraciones de la Oficina de Prensa de la Alcaldía Local.

Teniendo en cuenta que mediante este contrato se está dando cumplimiento a las propuestas priorizadas en presupuestos participativos, las piezas comunicativas y elementos que surjan del proceso tales como afiches, flayers, certificados, estampados, logos bordados o estampados en material didáctico, chaquetas, camisetas y demás elementos necesarios, deben contener el sello de presupuestos participativos de acuerdo a las instrucciones del memorando de la Secretaría de Gobierno con radicado 2023210005553.

9.2 ENTRADA DE ELEMENTOS A ALMACÉN

Una vez el contratista haya adquirido los materiales e implementos necesarios para el desarrollo del contrato, deberá realizar el ingreso de estos al almacén del Fondo de Desarrollo Local de Candelaria cumpliendo con los formatos establecidos para tal fin y en el marco del procedimiento vigente. El contratista debe tener en cuenta que todos los elementos del presente proceso deben ingresar al almacén del FDLC, por lo cual debe contemplar los tiempos del FDLC para esta actividad.

La Entidad podrá rechazar los bienes o parte de ellos que no hubiesen pasado alguna prueba o inspección o que no se ajusten a las especificaciones. En este caso, el proponente rectificará o remplazará los bienes rechazados o cualquier parte de ellos o llevará a cabo las modificaciones necesarias para que los bienes se ajusten a las especificaciones. Todo ello sin costo alguno para la Alcaldía Local, este proceso debe ejecutarse en dos (2) días dos (2) días hábiles para el cambio.

Los elementos adquiridos, deberán realizar el trámite previsto en el Sistema Integrado de Gestión de la Secretaría Distrital de Gobierno de Bogotá D.C. y de conformidad a lo expuesto en el presente anexo técnico, serán incorporados al inventario de la entidad en calidad de bienes de consumo y su salida del inventario se realizará por memorando del supervisor del contrato informando al almacén de la entidad de la destinación de los bienes, del beneficiario y de la ubicación de la instalación de los mismos.

Será responsabilidad de los beneficiarios garantizar la adecuada destinación, uso, conservación y custodia de los bienes recibidos en el marco del proyecto, los cuales deberán ser utilizados exclusivamente para los fines asociados al fortalecimiento del emprendimiento y/o actividad turística beneficiaria. Asimismo, deberán mantener los bienes en la ubicación informada al momento de su

entrega o instalación; cualquier cambio de ubicación deberá ser informado previamente o autorizado, según corresponda, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Entidad.

Los beneficiarios deberán garantizar la trazabilidad de los bienes entregados y facilitar, durante el término que resulte aplicable, las actividades de seguimiento, verificación y control que adelante el Fondo de Desarrollo Local de La Candelaria, la Secretaría Distrital de Gobierno, los organismos de control o las demás autoridades competentes. Para tal efecto, deberán suministrar oportunamente la información y los soportes que les sean requeridos y permitir, cuando corresponda, la verificación física de la existencia, ubicación, estado, destinación y uso de los elementos entregados, de conformidad con las competencias y procedimientos aplicables.

Los costos directos e indirectos asociados a la instalación, puesta en funcionamiento, operación, mantenimiento, conservación y demás requerimientos necesarios para el uso de los bienes, que no se encuentren expresamente incluidos dentro del alcance del contrato, serán asumidos por cada beneficiario.

Se aclara al contratista las siguientes condiciones técnicas en los procedimientos de ingreso y egresos del almacén del Fondo de Desarrollo Local de la Candelería:

Criterios de bienes e insumos objeto del contrato:

- El ejecutor presentará las fichas técnicas y la descripción de cada insumo, garantizando las condiciones de calidad del bien y/o servicio.
- La tabla nutricional impresa en el empaque del alimento debe incluir todos los componentes nutricionales estipulados en el presente anexo sin excepción alguna.
- Los alimentos no deben estar cercanos a las fechas de vencimiento. Es decir que solo se recibirán con mínimo 6 meses antes de la fecha prevista de vencimiento.
- El contratista asume los costos de transporte de los elementos tanto para el ingreso de almacén en la Alcaldía Local de La Candelaria, así como la puesta en sitio donde será utilizados (Esto último, Solo aplica dentro de la localidad de La Candelaria.
- El ejecutor deberá presentar la debida garantía de los elementos, según aplique.
- Los bienes deben ser entregados al FDLC, garantizando que los bienes son de buena calidad, fabricado de acuerdo con las normas de calidad y que cumple estrictamente con las especificaciones técnicas.
- El contratista no entregará los bienes con empaques deteriorados, con defectos de fábrica y/o inservible.
- El contratista asumirá todos los riesgos derivados del cumplimiento de las obligaciones a su cargo. Asimismo, deberá responder por los daños y mala calidad de los productos relacionados y suministrados, los cuales deberán ser cambiados al día siguiente una vez hecha la solicitud por la entidad.
- El contratista asume los costos de personal humano y bodegaje requerido para el cargue y descargue de los insumos. El contratista debe garantizar que su personal cuenta con todos los elementos de protección personal (EPP) al momento de descargo de los alimentos

- El contratista aportará las fichas técnicas y garantías respectivas de todos los elementos tecnológicos, incluidos en el contrato y demás fichas técnicas que solicite el supervisor y/o apoyo a la supervisión.
- El contratista realizará entregas parciales de acuerdo con las solicitudes del Fondo de Desarrollo Local de la Candelaria.
- En relación con los elementos tecnológicos, se requiere:
  - Que la marca ofrecida tenga una trayectoria en el mercado de mínimo 5 años.
  - La garantía de los componentes debe ser atendida por el fabricante en los puntos autorizados dentro del territorio nacional y debe ser mínimo de un (1) año.
  - Todo equipo que presente más de dos (2) fallas iguales deberá reemplazarse por uno nuevo, para asegurar que los componentes funcionen correctamente. Estos elementos deben ser nuevos, originales y no remanufacturados.

9.3 ITEMS NO PREVISTOS

Ante la necesidad de ítems no previstos, se debe desarrollar estudio de mercado consistente en la comparación de precios de distintos proveedores del bien o servicio acorde a las metodologías proyectadas por Colombia Compra Eficiente y según la conveniencia para la continuidad de la ejecución del objeto del contrato:

El contratista deberá presentar una (1) cotización que detalle la descripción del elemento y su valor comercial y el supervisor del contrato presentará dos (2) cotizaciones de proveedores que tengan las mismas características del elemento, el contratista deberá presentar una oferta menor o igual valor al promedio de las presentadas por el supervisor. Sin incluir ninguna clase de reconocimiento adicional al valor que se encuentre en las cotizaciones y que sea exclusivo de los ítems cotizados. El valor a pagar corresponde al promedio de las tres cotizaciones que se establecerá como estudio de mercado y hará parte del proceso. Este precio se incluirá al listado de elementos con el cual se realizará la respectiva facturación y liquidación del contrato. Lo anterior teniendo en cuenta elementos nuevos. Se aclara que, para las cotizaciones realizadas de los elementos no previstos, los valores unitarios de los elementos requeridos deben desagregar los impuestos de ley.

Todos los ítems no previstos una vez aprobados pasarán a ser parte de los listados ofertados inicialmente y el contratista deberá asignarle una referencia para identificarla en las cotizaciones futuras. Las observaciones que sean solicitadas por el Supervisor del contrato en lo referente a la información que allegue el contratista deberán ser resueltas en máximo 5 días calendario.

El soporte del estudio de mercado realizado para los ítems no previstos se realizará a través de un acta realizada entre el contratista y el apoyo a la supervisión del contrato, adjuntando los soportes del estudio realizado.

10 REFRIGERIOS

Las opciones de alimentación contempladas para el desarrollo de la actividad corresponden a las previamente definidas por el Fondo de Desarrollo Local de La Candelaria (FDLC). En este sentido, el contratista deberá acogerse estrictamente a dichas especificaciones, de conformidad con lo establecido en el presente documento y en el estudio de mercado, garantizando el suministro oportuno, suficiente y en condiciones adecuadas de calidad, inocuidad y valor nutricional, acorde con las características de la actividad y las necesidades de las participantes.

Así mismo, el contratista deberá presentar, con mínimo tres (3) días de antelación a la realización de cada jornada, para selección del apoyo a la supervisión, tres (3) opciones de refrigerios o almuerzos, según corresponda, cada una de las cuales deberá cumplir como mínimo con las especificaciones técnicas establecidas en el presente proceso para el tipo de alimentación definido en cada actividad. Estas opciones deberán garantizar variedad, pertinencia nutricional y condiciones adecuadas de manipulación y suministro.

El contratista deberá garantizar que, con ocasión de la entrega de refrigerios y alimentos en el desarrollo de las actividades del proyecto, se realice la adecuada recolección, manejo y disposición de los residuos generados, asegurando que los espacios utilizados queden en condiciones óptimas de orden y limpieza al finalizar cada jornada. Para tal efecto, deberá disponer de los elementos necesarios para la gestión de residuos (bolsas, recipientes u otros insumos requeridos) y adoptar prácticas responsables con el entorno, en coherencia con criterios de cuidado del espacio público y uso adecuado de los escenarios comunitarios o institucionales donde se desarrollen las actividades.

Refrigerio Tipo 1:

- Bebida tipo: Deberá contener al menos 200 cm3 (Jugo de frutas, Leche, yogurt, Kumis, Avena, Chocolate- otro), no se permitirá el suministro de bebidas empacadas en bolsa plástica.
- Producto solido principal: Deberán tener un peso entre 100 gr. a 200 gr debe ser variado entre (Pastel de pollo o carne, empanada de pollo o carne, wraps de pollo, arepa de maíz peto y/o quinua, envuelto, pastel gloria, croissant de jamón y queso, alimentos tipo mantecada, entre otros). Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados.
- Una fruta de temporada tipo: Porción de fruta fresca no menor de 150 gramos. Mandarina, manzana, pera y/o similares.
- Complemento: Deberá tener mínimo bocadillo beleño / Quesadillo, Maní o nuez, ponqué, granola, mantecada y/o similares.
- Empaque: En bolsa plástica biodegradable, adicionalmente los productos del interior se encuentren en empaques reciclables y/o biodegradables.

El contratista deberá garantizar:

- La calidad de los insumos utilizados para la preparación de los alimentos (fechas de vencimiento).
- Tener en cuenta la normatividad vigente frente a la manipulación de alimentos.

- Los implementos utilizados para el empaque de los refrigerios deben ser ambientalmente amigables (no materiales de un solo uso, como desechables, plásticos, entre otros).
- No bebidas azucaradas o procesados.
- El contratista deberá garantizar la entrega de refrigerios variados durante el desarrollo de los talleres y actividades, evitando la repetición continua de los mismos menús. Los refrigerios deberán cumplir con criterios de equilibrio nutricional, presentación adecuada e higiene, y deberán adaptarse a las características culturales y alimenticias de la población participante.
- Se deberá dejar constancia de entrega a cada uno de los refrigerios mediante planilla debidamente firmada en constancia de su recibo.
- En caso de que sean entregados menos refrigerios de los estimados para cada actividad, el contratista únicamente facturará los efectivamente entregados.
- En los procesos que incluyan la entrega de refrigerios, se recomienda que el contratista priorice la vinculación de mujeres habitantes de la localidad para la elaboración y suministro de estos. Esta acción no solo contribuye al fortalecimiento de la autonomía económica local, sino que también promueve la inclusión y el enfoque de género en la ejecución del proyecto.
- El contratista podrá presentar o suministrar alimentos con características técnicas superiores a las especificadas, siempre que no generen costos adicionales para la entidad y cuenten previamente con la aprobación del supervisor del contrato.

11 GENERALES

1. El ejecutor deberá tener evidencia fotográfica de cada uno de los bienes y servicios entregados de forma general (alimentación, kits, camisetas, gorras, etc) y entregarla para visibilizar la labor de la administración local y ser publicado (a discreción de la oficina de prensa).

2. El contratista deberá garantizar la entrega de un registro fotográfico de mínimo diez (10) fotografías por cada una de las actividades realizadas, las cuales deberán contar con adecuada calidad en términos de iluminación, enfoque y resolución, que permita evidenciar de manera clara y verificable el desarrollo de las actividades. Las fotografías deberán ser entregadas en formato JPG, sin pérdida de calidad, en una carpeta digital organizada, debidamente clasificada por actividad y fecha.

3. Memoria y evidencia del fortalecimiento. El contratista deberá realizar el registro fotográfico y audiovisual necesario para documentar el estado inicial, proceso de implementación y resultado final del fortalecimiento realizado al establecimiento beneficiario. El registro deberá permitir evidenciar, como mínimo, las condiciones previas, la entrega e instalación o disposición de los elementos suministrados cuando corresponda, su ubicación y utilización y las condiciones resultantes de la intervención. El registro deberá organizarse e identificarse de manera que permita establecer la trazabilidad del proceso y deberá formar parte de los soportes del informe correspondiente.

4. Para la impresión o embalaje de las planillas y listados se deben priorizar el uso de productos de papel que sean fabricados con: residuos agroindustriales, papel reciclado, o madera proveniente de fuentes forestales sostenibles

5. Para los valores fijos el contratista descontará del valor a pagar a los artistas

6. Será responsabilidad del contratista, el diseño y elaboración según la clasificación del evento, además del registro e implementación del Plan de Emergencias y Contingencia o plan de manejo de aglomeración de público de acuerdo con las características del lugar, cantidad de aglomeración de personas beneficiadas o asistentes y actividades a presentar, de acuerdo con la normatividad nacional y distrital vigente y dependiendo de cada actividad

7. El contratista deberá diseñar y elaborar la pieza de convocatoria correspondiente a cada actividad, garantizando su coherencia con los objetivos pedagógicos del componente y los lineamientos institucionales de comunicación. Esta pieza deberá ser presentada previamente para revisión y aprobación de la Oficina de Prensa del Fondo de Desarrollo Local de La Candelaria (FDLC) antes de su difusión por cualquier medio físico o digital, asegurando el cumplimiento del Manual de Imagen Institucional vigente y la adecuada visibilidad del proyecto.

8. El diseño de todas las piezas comunicativas, publicitarias y pedagógicas requeridas en el marco de la ejecución del proyecto (incluyendo diseños, infografías, afiches, volantes, videos, piezas digitales y demás materiales de divulgación) será responsabilidad exclusiva del contratista. Todas las piezas deberán ser presentadas para revisión y aprobación de la Oficina de Prensa del Fondo de Desarrollo Local de La Candelaria (FDLC), con el fin de garantizar su coherencia con los lineamientos institucionales de comunicación, imagen y divulgación, así como su conformidad con el Manual de Imagen Institucional de la Alcaldía Mayor de Bogotá vigente y las orientaciones de la Oficina de Prensa de la Alcaldía Local.

9. Adicionalmente, las piezas deberán incorporar criterios de sostenibilidad y enfoque ambiental cuando aplique, y contar con la aprobación de la supervisión del contrato en lo relacionado con la pertinencia técnica y calidad de los contenidos, previo a su producción y difusión. En ningún caso la revisión institucional sustituye la responsabilidad del contratista sobre el diseño, calidad técnica, contenido y oportunidad de entrega de las piezas. Las diferentes comunicaciones del proyecto deberán hacer uso de un lenguaje incluyente, es decir, aquel que nombra y visibiliza a todas las personas, sin distinción de género, identidad u orientación sexual, evitando expresiones excluyentes o discriminatorias. Asimismo, se deberá garantizar una comunicación no sexista, lo que implica abstenerse de reproducir estereotipos, roles de género tradicionales o expresiones que refuercen la desigualdad.

10. El lenguaje utilizado debe ser claro, accesible y culturalmente sensible, de modo que las piezas comunicativas lleguen de manera efectiva a la diversidad de mujeres, hombres y personas con identidades de género diversas presentes en el territorio. En todas las piezas gráficas, materiales

pedagógicos y productos comunicativos se deberá velar por la promoción de los derechos humanos, la igualdad, la corresponsabilidad y la no discriminación. Se debe incluir el enfoque de género y el diferencial-poblacional que comprenda las diferentes identidades que habitan en el territorio, y demás disposiciones del Acuerdo 381 de 2009 "Por medio del cual se promueve el uso del lenguaje incluyente".

11. El ejecutor deberá tramitar, coordinar, cumplir y ejecutar ante la autoridad competente, todas las gestiones necesarias, (permisos requeridos, documentos, etc.) para dar cumplimiento al Acuerdo Distrital 424 de 2009, Decreto 3888 de 2007, Decreto 599 de 2013 para la realización de espectáculos públicos, Resolución 569 de 2014, Decreto 622 de 2016, Decreto 174 de 2014, Decreto 633 de 2007, Decreto 3888 de 2007, Decreto Distrital 332 de 2004, Ley 1421 de 1988, Ley 1510 del 2012, además la revisión del Protocolo de Aglomeraciones, puede ser fructífero para la buena realización de cualquier tipo de evento, está se encuentra en la plataforma SIRE – propiedad del IDIGER, con respecto al Plan de Emergencias y Contingencia – PEC para el desarrollo de todas las actividades a realizar en desarrollo de los eventos que lo requieran y que se encuentran establecidas en este anexo técnico. Así mismo debe gestionar y tramitar, los requerimientos necesarios para solicitar el préstamo de uso temporal del Espacio Público en coordinación con la Alcaldía Local de La Candelaria de ser necesario, de acuerdo con la normativa vigente y ante la entidad administradora del espacio que se utilice.

    Nota: Para obtener los conceptos de las entidades y la autorización respectiva, el Ejecutor deberá registrar la documentación correspondiente con un mínimo de 15 días hábiles antes del desarrollo del evento, en el Sistema Único de Gestión para el Registro, Evaluación y Autorización de Actividades de Aglomeración de Público en el Distrito Capital - SUGA, que permita a las entidades revisar la totalidad de los documentos y emitan las observaciones a que haya lugar, dando así un tiempo adecuado para que el Ejecutor realice las correcciones y/o subsane los requerimientos necesarios para obtener la autorización por la entidad competente.

12. Los espacios destinados por el contratista para la realización de actividades que no sean administrados por el Fondo de Desarrollo Local de La Candelaria deberán garantizar baños con accesibilidad para personas mayores y con cualquier tipo de discapacidad.

13. El contratista deberá garantizar que los espacios utilizados para el desarrollo de las diferentes actividades del proyecto sean entregados en condiciones adecuadas de orden, limpieza y organización una vez finalizada cada jornada. Para ello, deberá realizar las acciones necesarias de recolección de residuos, reorganización del mobiliario utilizado y verificación del estado general del lugar, asegurando el uso responsable de los escenarios comunitarios, institucionales o espacios públicos donde se lleven a cabo las actividades.

14. Cuando las acciones de los proyectos estén dirigidas a niñas, niños y adolescentes (NNA), las personas que se vinculen laboral o contractualmente para su ejecución no deberán contar con antecedentes por delitos de violencia sexual, física o psicológica contra menores de edad, ni estar

incluidas en el Registro de Inhabilidades para trabajar con menores, conforme a la normatividad vigente.

15. Para fines de la entrega de todo material POP, entre otros elementos; el contratista realizará entrega de una muestra al apoyo a la supervisión, para su respectiva validación.

16. Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del presente contrato, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el proveedor al momento de la presentación de la oferta.

17. El ejecutor podrá suministrar bienes, insumos o elementos con especificaciones técnicas superiores o mejores características a las aquí señaladas, siempre y cuando ello no genere costos adicionales para la Entidad ni modifique el alcance, las cantidades o las condiciones establecidas en el presente anexo técnico, y cuente previamente con la aprobación del supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato.

18. Durante la ejecución del proyecto, el supervisor del contrato o quien haga sus veces deberá revisar la modalidad de entrega de los elementos, con el fin de determinar si estos corresponden a bienes de consumo o si requieren ser entregados bajo la figura de comodato, conforme a la normatividad vigente y los procedimientos establecidos por la entidad.

19. El contratista deberá tener en cuenta que, para el pago de los valores fijos establecidos en el presente anexo técnico, se deberán descontar del valor bruto correspondiente los impuestos, tasas y retenciones que apliquen conforme a la normatividad vigente y que sean practicadas en el proceso de facturación por parte del FDLC. En consecuencia, el valor neto efectivamente entregado será el resultado de restar dichas retenciones al valor fijo estipulado.

12 SOPORTES A ENTREGAR DEL TALENTO HUMANO

1. Fotocopia de la tarjeta o matrícula profesional vigente, si el integrante es extranjero, deberá adjuntar el documento que corresponda, según la legislación del país donde lo obtuvo.
2. Fotocopia de los títulos por estudios universitarios de pregrado y certificaciones según aplique, relacionados con el perfil, con el cumplimiento de los requisitos legales vigentes.
3. Certificado de vigencia de la tarjeta profesional, para los profesionales que la ley establezca este requisito para ejercer su profesión.
4. Fotocopia legible del documento de identificación: cédula de ciudadanía, cédula de extranjería o pasaporte
5. Certificaciones de experiencia profesional, expedidas por el ente contratante, indicando el cargo específico, las funciones desempeñadas relacionadas con el perfil y el tiempo de ejecución de dichas funciones (fecha de inicio, fecha final). Solo se tendrá en cuenta la información de experiencia que esté debidamente certificada.

Nota 1: Para acreditar experiencia del personal, se debe anexar certificación y/o el contrato que reúnan los siguientes requisitos: Ser expedidas por los contratantes, señalar el objeto del contrato, indicar fecha de inicio y terminación del contrato, el cargo ocupado dentro del contrato, funciones, nombre, dirección y teléfono del contratante. Para el caso de certificaciones expedidas por el mismo operador o sus miembros, se deberá presentar contrato base que soporta la certificación.

Nota 2: La experiencia se tomará a partir de la expedición de la tarjeta profesional y/o fecha de la expedición del título profesional según corresponda.

6. Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional con fecha de expedición no anterior a treinta (30) días
7. Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría y la Personería con fecha de expedición no anterior a treinta (30) días
8. Certificado de antecedentes expedido por la Contraloría con fecha de expedición no anterior a treinta (30) días
9. Certificado de pago de multas impuestas en virtud del código nacional de policía y convivencia – RNMC.
10. Fotocopia de la libreta militar (cuando aplique).

13 ASPECTOS POR CONSIDERAR EN EL TALENTO HUMANO

- Las hojas de vida del personal requerido deberán ser presentadas y aprobadas previamente por el comité técnico del contrato.
- Los perfiles definidos para los profesionales encargados de desarrollar los talleres tienen carácter orientador y corresponden a las condiciones de formación y experiencia consideradas adecuadas para cada temática. Durante la ejecución, el supervisor del contrato podrá validar perfiles equivalentes o afines y, cuando resulte necesario, precisar o complementar las condiciones de idoneidad requeridas, teniendo en cuenta el contenido específico de la actividad, su nivel de complejidad y los resultados esperados.

  Previamente al inicio de cada taller, el contratista deberá presentar para revisión y aprobación del supervisor del contrato la hoja de vida del profesional propuesto, acompañada de los soportes de formación académica y experiencia que permitan verificar su idoneidad frente a la temática correspondiente. Ningún taller podrá ser desarrollado por un profesional cuya hoja de vida no haya sido previamente aprobada por la supervisión.

  En todo caso, cualquier validación, precisión o ajuste deberá garantizar que el profesional propuesto cuente con formación y experiencia suficientes y relacionadas con la temática del taller, sin desmejorar las condiciones técnicas previstas ni modificar sustancialmente el alcance contractual.
- El contratista debe vincular y mantener mínimo el 50 % de mujeres para la ejecución del contrato, garantizando que la vinculación se realice con plena observancia de las normas laborales o contractuales aplicables, dando prioridad a mujeres víctimas del conflicto armado,

con alguna discapacidad, jefa de hogar u otra condición especial. Según lo establece el artículo 3 del Decreto Distrital 332 de 2020.

- Se recomienda que, para la vinculación del personal requerido para la ejecución del contrato, el contratista priorice personas residentes en la localidad de La Candelaria o que acrediten arraigo laboral o educativo en el territorio, con el propósito de favorecer la participación de talento local y fortalecer la vinculación del proyecto con las dinámicas de la localidad.
  Para efectos de su verificación, el contratista deberá presentar los soportes que acrediten la condición de residencia o arraigo laboral o educativo, de acuerdo con los documentos que sean definidos y validados por la supervisión del contrato.
- El contratista garantizará el recurso humano durante toda la ejecución del proyecto; en caso de realizar algún cambio, éste deberá ser solicitado y autorizado por el supervisor y/o apoyo a la supervisión, en todo caso tendrá que cumplir con el perfil solicitado inicialmente. De otro lado, el FDLC se reserva el derecho de solicitar el reemplazo del personal que no cualifique sus acciones con la calidad requerida para el cumplimiento de las metas del contrato, hecho en el cual el ejecutor evaluara el desempeño del profesional y se concertaran las medidas a aplicar.
- Para el caso de los servicios de personal, se deberá cumplir con el perfil requerido en cada caso, y es responsabilidad del contratista disponer de personal suficiente para el desarrollo de cada evento.
- El contratista deberá garantizar la permanencia y cumplimiento de las funciones del personal mínimo, inclusive tras la expedición de modificaciones tales como prórrogas que surtan en el plazo de ejecución del contrato que surta del presente proceso de selección.
- El contratista será responsable del cumplimiento de pago de seguridad social del talento humano mínimo requerido.
- El contratista y su equipo portarán un uniforme o elementos de identificación o como mínimo una insignia y/o distintivos con el logo institucional de la Alcaldía Local de La Candelaria que lo identifique como contratista del FLDC en todas y cada una de las actividades a desarrollar en el marco del contrato, lo anterior no genera costos adicionales al proyecto.
- El talento humano mínimo, reportará mensualmente las actividades ejecutadas mediante formato establecido para tal fin (Entregable en el comité técnico #1) y respectivamente valido por el coordinador del proyecto y/o el represente legal del contratista.

14 INFORME FINAL

El contratista desarrollará una evaluación de las diferentes iniciativas implementadas, teniendo en cuenta las particularidades de cada una. La evaluación será presentada en el último informe del contrato y será exigida para su liquidación. Para el proceso de evaluación el contratista deberá presentar formato para aprobación del apoyo a supervisión y revisión del Comité Técnico que contenga como mínimo los siguientes aspectos:

- Sostenibilidad de la iniciativa
- Impacto de la iniciativa

- Saldos positivos de la ejecución de la iniciativa
- Percepción de ejecución de la organización/instancia
- Percepción de ejecución de comunidad externa

Productos	Medios de verificación
Informe final	Informe final y de evaluación del diagnóstico y de las estrategias implementadas en el proyecto

Elaboró	Dependencia	Firma
Nancy García Fandiño	FDLC – Contratista Oficina de Planeación	
Revisó	Dependencia	Firma
Liliana Camacho Ángel	FDLC – Contratista Oficina de Planeación	
Aprobó	Dependencia	Firma
Angélica María Angarita Serrano	Alcaldesa local de la Candelaria	