Fundación
Trabajando por el Cambio

Bogotá, 28 de abril de 2025

Señores:
**ALCALDÍA MUNICIPAL COTA**
Cota Cundinamarca

Ref. PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIONES ORIENTADAS AL FORTALECIMIENTO DE LA PARTICIPACIÓN CIUDADANA, EL DESARROLLO ORGANIZATIVO Y EL CONTROL SOCIAL DE LOS GRUPOS DE VALOR DEL MUNICIPIO DE COTA, CUNDINAMARCA.

| ITEM | ACTIVIDAD | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | CANT | VALOR UNITARO | % DE IVA | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | Jornada de capacitación - día uno | **Tema:** Fundamentos constitucionales, mecanismos de participación ciudadana y acuerdos participativos (Ley 1757 de 2015).<br>**Grupo de valor impactado:** Juntas de Acción Comunal, Veedurías Ciudadanas, Juventudes, afrodescendientes, jueces de paz y comunidad LGBTIQ+.<br>**Duración**: 4 horas<br><br>**Personal requerido:**<br>-Un (1) capacitador.<br>**PERFIL**. Profesional en Derecho con posgrado en Gobierno y Gestión del Desarrollo Regional y Municipal, experiencia en derecho público y participación ciudadana.<br>**Rol a desempeñar:** Desarrollar la temática diaria y garantizar un ambiente dinámica e interactivo.<br><br>-Un (1) coordinador logístico.<br>**PERFIL.** Tecnólogo en gestión logística con experiencia en la planeación, logística y coordinación operativa de actividades y eventos.<br>**Rol a desempeñar** preparación del lugar, entrega de materiales, coordinación audiovisual y cumplimiento del cronograma. | Global | 1 | $7.759.391 | $1.474.284 | $9.233.675 |

CL 82 No.112 F 10 IN 35
Correo: fundaciontxc@gmail.com

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | -Un (1) coordinador de alimentos:<br>**PERFIL.** Bachiller, Técnico o tecnólogo o profesional en cocina con experiencia en organización, suministro y alistamiento de refrigerios y alimentación para eventos.<br>**Rol a desempeñar** Organización y distribución diaria de refrigerios para NOVENTA (90) personas.<br><br>**Entregables:**<br>-NOVENTA (90) refrigerios cada uno debe contener Una (1) Empanada de mínimo150 gr elaborada con masa de maíz o trigo, rellena con guiso tradicional, carne de res y papa, una (1) Bebida a base de fruta natural 100%, sin adición de conservantes artificiales, colorantes ni saborizantes, preparada con agua potable y fruta fresca seleccionada según temporada en envase individual sellado de 200 ml, tipo botella PET o vaso plástico biodegradable con tapa hermética, resistente a derrames.<br>Los refrigerios se entregarán de forma individual, en empaques desechables y biodegradables, debidamente sellados, dando cumplimiento a la normatividad imperante sobre el uso de elementos biodegradables.<br><br>Se incluirán servilletas y cubiertos desechables si el alimento lo requiere.<br><br>Las bebidas estarán refrigeradas hasta el momento de distribución.<br>Todos los alimentos deberán cumplir con las normas sanitarias y de inocuidad vigentes (Invima y Secretaría de Salud local).<br>Se exigirá la cadena de frío para jugos y alimentos que lo requieran.<br><br>**HERRAMIENTAS AUDIOVISUALES.**<br>-Una (1) cabina auto potenciada (bafle activo): potencia RMS: mínimo 1000W RMS (pico 2000W), rango de frecuencia: 50 Hz – 20 kHz, tipo: Full Range (rango completo, sin necesidad de subwoofer adicional), conectividad: XLR, 1/4" TRS, RCA, Bluetooth (opcional), cobertura: 120° x 60° (horizontal x vertical).<br>**-**Una (1) consola de sonido (2 canales): Entradas: mínimo 2 canales mono o estéreo con XLR y línea, Alimentación Phantom +48V: Sí, Ecualización: 2 o 3 bandas por canal, Salidas: Main out (XLR o TRS). | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | -Un (1) micrófono de mano inalámbrico: Tipo: Dinámico, cardioide, Shure, Audio-Technica, Frecuencia de operación: UHF (preferiblemente banda de 500 a 600 MHz), Alcance: mínimo 100 metros, Duración de batería: 6 a 8 horas.<br>-Un (1) micrófono de solapa inalámbrico Tipo: Lavalier (omnidireccional), Rode Wireless GO II, Frecuencia de operación: UHF o 2.4 GHz, Alcance: mínimo 50 metros, Duración de batería: mínimo 5 horas.<br>-Material audiovisual: Presentaciones, videos, infografías, PDFs, y demás recursos proyectables y entregables en digital.<br>Formato de entrega: Digital (USB, nube), editable y en alta resolución.<br>-Un (1) video beam (proyector): Brillo: mínimo 3,500 lúmenes, Resolución: Full HD (1920 x 1080), Conectividad: HDMI, VGA, USB, Contraste: mínimo 10,000:1.<br>-Un (1) computador portátil: Puertos: HDMI, USB 3.0<br>-Un (1) tablero acrílico (tipo whiteboard**):** Dimensiones: mínimo 120 cm x 90 cm, Accesorios: Marcadores borrables, borrador, bandeja.<br><br>**-Un (1) Salón O Espacio Adecuado:**<br>**Ubicación:** Casco urbano del municipio de Cota.<br>**Capacidad:** Mínimo 200 personas sentadas.<br>**Dotación:** Mesas, sillas, ventilación o climatización, buena acústica, acceso eléctrico, iluminación adecuada.<br>**Accesibilidad:** Fácil acceso para personas con movilidad reducida.<br>**Servicios:** Sanitarios, limpieza, conectividad (Wi-Fi opcional). | | | | | |
| **2** | Jornada de capacitación - día dos | **Tema:** Nociones generales y herramientas para formulación, estructuración y gestión de proyectos.<br>**Grupo de valor impactado:** Juntas de Acción Comunal, Veedurías Ciudadanas, Juventudes, afrodescendientes y comunidad LGBTIQ+.<br>**Duración**: 4 horas<br><br>**Personal requerido:**<br>-Un (1) capacitador:<br>**PERFIL**. Profesional en Derecho con posgrado en Derecho administrativo y/o contratación estatal.<br>**Rol a desempeñar: D**esarrollar la temática diaria y garantizar un ambiente dinámica e interactivo.<br><br>-Un (1) coordinador logístico | Global | 1 | $7.759.391 | $1.474.284 | $9.233.675 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **PERFIL:** Tecnólogo en gestión logística con experiencia en la planeación, logística y coordinación operativa de actividades y eventos.<br>**Rol a desempeñar** preparación del lugar, entrega de materiales, coordinación audiovisual y cumplimiento del cronograma.<br><br>-Un (1) coordinador de alimentos:<br>**PERFIL:** Bachiller, Técnico o tecnólogo o profesional en cocina con experiencia en organización, suministro y alistamiento de refrigerios y alimentación para eventos.<br>**Rol a desempeñar** Organización y distribución diaria de refrigerios para 90 personas.<br><br>**Entregables:**<br>-Noventa (90) refrigerios cada uno debe contener (Un (1) pastel de 200 gr, elaborado con masa de hojaldre, relleno con pollo desmechado, Una (1) Bebida a base de fruta natural 100%, sin adición de conservantes artificiales, colorantes ni saborizantes. preparada con agua potable y fruta fresca seleccionada según temporada en envase individual sellado de 200 ml, tipo botella PET o vaso plástico biodegradable con tapa hermética, resistente a derrames.<br><br>Los refrigerios se entregarán de forma individual, en empaques desechables y biodegradables, debidamente sellados. dando cumplimiento a la normatividad imperante sobre el uso de elementos biodegradables.<br><br>Se incluirán servilletas y cubiertos desechables si el alimento lo requiere.<br>Las bebidas estarán refrigeradas hasta el momento de distribución.<br>Todos los alimentos deberán cumplir con las normas sanitarias y de inocuidad vigentes (Invima y Secretaría de Salud local).<br>Se exigirá la cadena de frío para jugos y alimentos que lo requieran.<br><br>**Herramientas Audiovisuales**<br>**-**Una (1) cabina auto potenciada (bafle activo): potencia RMS: mínimo 1000W RMS (pico 2000W), rango de frecuencia: 50 Hz – 20 kHz, tipo: Full Range (rango completo, sin necesidad de subwoofer adicional), | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | conectividad: XLR, 1/4" TRS, RCA, Bluetooth (opcional), cobertura: 120° x 60° (horizontal x vertical).<br>**-**Una (1) consola de sonido (2 canales): Entradas: mínimo 2 canales mono o estéreo con XLR y línea, Alimentación Phantom +48V: Sí, Ecualización: 2 o 3 bandas por canal, Salidas: Main out (XLR o TRS).<br>**-**Un (1) micrófono de mano inalámbrico**:** Tipo: Dinámico, cardioide, Shure, Audio-Technica, Frecuencia de operación: UHF (preferiblemente banda de 500 a 600 MHz), Alcance: mínimo 100 metros, Duración de batería: 6 a 8 horas.<br>**-**Un (1) micrófono de solapa inalámbrico Tipo: Lavalier (omnidireccional), Rode Wireless GO II, Frecuencia de operación: UHF o 2.4 GHz, Alcance: mínimo 50 metros, Duración de batería: mínimo 5 horas.<br>-Material audiovisual**:** Presentaciones, videos, infografías, PDFs, y demás recursos proyectables y entregables en digital.<br>Formato de entrega: Digital (USB, nube), editable y en alta resolución.<br>-Un (1) video beam (proyector): Brillo: mínimo 3,500 lúmenes, Resolución: Full HD (1920 x 1080), Conectividad: HDMI, VGA, USB, Contraste: mínimo 10,000:1.<br>**-**Un (1) computador portátil: Puertos: HDMI, USB 3.0<br>**-**Un (1) tablero acrílico (tipo whiteboard**):** Dimensiones: mínimo 120 cm x 90 cm, Accesorios: Marcadores borrables, borrador, bandeja.<br><br>-**Un (1) salón o espacio adecuado:**<br>**Ubicación:** Casco urbano del municipio de Cota,<br>**Capacidad:** Mínimo 200 personas sentadas,<br>**Dotación:** Mesas, sillas, ventilación o climatización, buena acústica, acceso eléctrico, iluminación adecuada,<br>**Accesibilidad:** Fácil acceso para personas con movilidad reducida,<br>**Servicios:** Sanitarios, limpieza, conectividad (Wi-Fi opcional). | | | | | |
| **3** | Jornada de Capacitación - día tres | **Tema:** Ley 2166 de 2021 (Régimen económico y fiscal), convenios solidarios, contratos y convenios interadministrativos, contratación estatal y SECOP II.<br>**Grupo de valor impactado:** Juntas de Acción Comunal, Veedurías Ciudadanas, Juventudes, afrodescendientes, jueces de paz y comunidad LGBTIQ+.<br>**Duración:** 4 horas.<br><br>**Personal requerido:**<br>-Un (1) capacitador: | Global | 1 | $7.759.391 | $1.474.284 | $9.233.675 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **PERFIL:** Profesional en Derecho con posgrado en Derecho administrativo y/o contratación estatal. **Rol a desempeñar:** desarrollar la temática diaria y garantizar un ambiente dinámica e interactivo.<br><br>-Un (1) coordinador logístico,<br>**PERFIL:** Tecnólogo en gestión logística con experiencia en la planeación, logística y coordinación operativa de actividades y eventos. **Rol a desempeñar** preparación del lugar, entrega de materiales, coordinación audiovisual y cumplimiento del cronograma.<br><br>-Un (1) coordinador de alimentos: Bachiller,<br>**PERFIL:** Técnico o tecnólogo o profesional en cocina con experiencia en organización, suministro y alistamiento de refrigerios y alimentación para eventos**. Rol a desempeñar** Organización y distribución diaria de refrigerios para 90 personas.<br><br>**Entregables:**<br>-noventa (90) refrigerios cada uno debe contener (Un (1) pastel de 200 gr, elaborado con masa de hojaldre, rellena con carne desmechada y guiso tradicional, Una (1) Bebida a base de fruta natural 100%, sin adición de conservantes artificiales, colorantes ni saborizantes. preparada con agua potable y fruta fresca seleccionada según temporada en envase individual sellado de 200 ml, tipo botella PET o vaso plástico biodegradable con tapa hermética, resistente a derrames.<br><br>Los refrigerios se entregarán de forma individual, en empaques desechables y biodegradables, debidamente sellados. dando cumplimiento a la normatividad imperante sobre el uso de elementos biodegradables.<br><br>Se incluirán servilletas y cubiertos desechables si el alimento lo requiere.<br>Las bebidas estarán refrigeradas hasta el momento de distribución.<br>Todos los alimentos deberán cumplir con las normas sanitarias y de inocuidad vigentes (Invima y Secretaría de Salud local).<br>Se exigirá la cadena de frío para jugos y alimentos que lo requieran.<br><br>**Herramientas Audiovisuales** | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | -Una (1) cabina auto potenciada (bafle activo): potencia RMS: mínimo 1000W RMS (pico 2000W), rango de frecuencia: 50 Hz – 20 kHz, tipo: Full Range (rango completo, sin necesidad de subwoofer adicional), conectividad: XLR, 1/4" TRS, RCA, Bluetooth (opcional), cobertura: 120° x 60° (horizontal x vertical).<br>-Una (1) consola de sonido (2 canales): Entradas: mínimo 2 canales mono o estéreo con XLR y línea, Alimentación Phantom +48V: Sí, Ecualización: 2 o 3 bandas por canal, Salidas: Main out (XLR o TRS).<br>-Un 1 micrófono de mano inalámbrico**:** Tipo: Dinámico, cardioide, Shure, Audio-Technica, Frecuencia de operación: UHF (preferiblemente banda de 500 a 600 MHz), Alcance: mínimo 100 metros, Duración de batería: 6 a 8 horas.<br>-Un (1) micrófono de solapa inalámbrico Tipo: Lavalier (omnidireccional), Rode Wireless GO II, Frecuencia de operación: UHF o 2.4 GHz, Alcance: mínimo 50 metros, Duración de batería: mínimo 5 horas.<br>-Material audiovisual**:** Presentaciones, videos, infografías, PDFs, y demás recursos proyectables y entregables en digital.<br>Formato de entrega: Digital (USB, nube), editable y en alta resolución.<br>-Un (1) video beam (proyector): Brillo: mínimo 3,500 lúmenes, Resolución: Full HD (1920 x 1080), Conectividad: HDMI, VGA, USB, Contraste: mínimo 10,000:1.<br>-Un (1) computador portátil: Puertos: HDMI, USB 3.0<br>-Un (1) tablero acrílico (tipo whiteboard**):** Dimensiones: mínimo 120 cm x 90 cm, Accesorios: Marcadores borrables, borrador, bandeja.<br><br>-**Un (1) salón o espacio adecuado:**<br>**Ubicación**: Casco urbano del municipio de Cota, Capacidad: Mínimo 200 personas sentadas,<br>**Dotación:** Mesas, sillas, ventilación o climatización, buena acústica, acceso eléctrico, iluminación adecuada,<br>**Accesibilidad:** Fácil acceso para personas con movilidad reducida,<br>**Servicios:** Sanitarios, limpieza, conectividad (Wi-Fi opcional). | | | | | |
| **4** | Jornada de Capacitación – dia cuatro | **Tema:** Información exógena, retención en la fuente y actualización de RUB para los organismos comunales.<br>**Grupo de Valor impactado:** Juntas de Acción Comunal.<br>**Duración:** 4 horas<br><br>**Personal requerido:** | Global | 1 | $7.759.391 | $1.474.284 | $9.233.675 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | -Un (1) capacitador:<br>**PERFIL:** Profesional en Contaduría Pública con Especialización en Gerencia en Administración Tributaria, con experiencia en el área contable, financiera y tributaria, con énfasis en asesoría a unidades productivas y organizaciones comunitarias<br>**Rol a desempeñar:** desarrollar la temática diaria y garantizar un ambiente dinámica e interactivo.<br><br>-Un (1) coordinador logístico:<br>**PERFIL:** tecnólogo en gestión logística con experiencia en la planeación, logística y coordinación operativa de actividades y eventos.<br>**Rol a desempeñar** preparación del lugar, entrega de materiales, coordinación audiovisual y cumplimiento del cronograma.<br><br>-Un (1) coordinador de alimentos:<br>**PERFIL:** Bachiller, Técnico o tecnólogo o profesional en cocina con experiencia en organización, suministro y alistamiento de refrigerios y alimentación para eventos.<br>**Rol a desempeñar** Organización y distribución diaria de refrigerios para 90 personas.<br><br>**Entregables:**<br>-Noventa (90) refrigerios cada uno debe contener (Un (1) sándwich de jamón y queso de 200 gr, preparación fría, con pan blanco, Una (1) Bebida a base de fruta natural 100%, sin adición de conservantes artificiales, colorantes ni saborizantes. preparada con agua potable y fruta fresca seleccionada según temporada en envase individual sellado de 200 ml, tipo botella PET o vaso plástico biodegradable con tapa hermética, resistente a derrames.<br><br>Los refrigerios se entregarán de forma individual, en empaques desechables y biodegradables, debidamente sellados. dando cumplimiento a la normatividad imperante sobre el uso de elementos biodegradables.<br><br>Se incluirán servilletas y cubiertos desechables si el alimento lo requiere.<br>Las bebidas estarán refrigeradas hasta el momento de distribución. | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Todos los alimentos deberán cumplir con las normas sanitarias y de inocuidad vigentes (Invima y Secretaría de Salud local).<br>Se exigirá la cadena de frío para jugos y alimentos que lo requieran.<br><br>**Herramientas Audiovisuales**<br>**-**Una (1) cabina auto potenciada (bafle activo): potencia RMS: mínimo 1000W RMS (pico 2000W), rango de frecuencia: 50 Hz – 20 kHz, tipo: Full Range (rango completo, sin necesidad de subwoofer adicional), conectividad: XLR, 1/4" TRS, RCA, Bluetooth (opcional), cobertura: 120° x 60° (horizontal x vertical).<br>**-**Una (1) consola de sonido (2 canales): Entradas: mínimo 2 canales mono o estéreo con XLR y línea, Alimentación Phantom +48V: Sí, Ecualización: 2 o 3 bandas por canal, Salidas: Main out (XLR o TRS).<br>**-**Un (1) micrófono de mano inalámbrico**:** Tipo: Dinámico, cardioide, Shure, Audio-Technica, Frecuencia de operación: UHF (preferiblemente banda de 500 a 600 MHz), Alcance: mínimo 100 metros, Duración de batería: 6 a 8 horas.<br>**-**Un (1) micrófono de solapa inalámbrico Tipo: Lavalier (omnidireccional), Rode Wireless GO II, Frecuencia de operación: UHF o 2.4 GHz, Alcance: mínimo 50 metros, Duración de batería: mínimo 5 horas.<br>-Material audiovisual**:** Presentaciones, videos, infografías, PDFs, y demás recursos proyectables y entregables en digital.<br>Formato de entrega: Digital (USB, nube), editable y en alta resolución.<br>-Un (1) video beam (proyector): Brillo: mínimo 3,500 lúmenes, Resolución: Full HD (1920 x 1080), Conectividad: HDMI, VGA, USB, Contraste: mínimo 10,000:1.<br>-Un **(**1) computador portátil: Puertos: HDMI, USB 3.0<br>**-**Un (1) tablero acrílico (tipo whiteboard**):** Dimensiones: mínimo 120 cm x 90 cm, Accesorios: Marcadores borrables, borrador, bandeja.<br><br>**-Un (1) salón o espacio adecuado:**<br>**Ubicación:** Casco urbano del municipio de Cota,<br>**Capacidad:** Mínimo 200 personas sentadas,<br>**Dotación:** Mesas, sillas, ventilación o climatización, buena acústica, acceso eléctrico, iluminación adecuada,<br>**Accesibilidad:** Fácil acceso para personas con movilidad reducida, | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Servicios:** Sanitarios, limpieza, conectividad (Wi-Fi opcional). | | | | | |
| **5** | Jornada de Capacitación - día cinco | **Tema:** Ley 2166 de 2021, actualización de estatutos, roles de cada miembro de las juntas de acción comunal.<br>**Grupo de Valor impactado:** Juntas de Acción Comunal.<br>**Duración:** 4 horas<br><br>**Personal requerido:**<br>-Un (1) capacitador:<br>**PERFIL:** Profesional en Derecho con posgrado en gobierno y gestión del Desarrollo regional y municipal, con experiencia en organismos de acción comunal,<br>**Rol a desempeñar:** desarrollar la temática diaria y garantizar un ambiente dinámico e interactivo.<br><br>-Un (1) coordinador logístico:<br>**PERFIL:** tecnólogo en gestión logística con experiencia en la planeación, logística y coordinación operativa de actividades y eventos.<br>**Rol a desempeñar** preparación del lugar, entrega de materiales, coordinación audiovisual y cumplimiento del cronograma.<br><br>-Un (1) coordinador de alimentos:<br>**PERFIL:** Bachiller, Técnico o tecnólogo o profesional en cocina con experiencia en organización, suministro y alistamiento de refrigerios y alimentación para eventos.<br>**Rol a desempeñar** Organización y distribución diaria de refrigerios para 90 personas.<br><br>**Entregables:**<br>-Noventa (90) refrigerios cada uno debe contener (Un (1) croissant de jamón y queso de 200 gr en masa de hojaldre, Una (1) Bebida a base de fruta natural 100%, sin adición de conservantes artificiales, colorantes ni saborizantes. preparada con agua potable y fruta fresca seleccionada según temporada en envase individual sellado de 200 ml, tipo botella PET o vaso plástico biodegradable con tapa hermética, resistente a derrames.<br><br>Los refrigerios se entregarán de forma individual, en empaques desechables y biodegradables, debidamente sellados. dando cumplimiento a la | Global | 1 | $7.759.391 | $1.474.284 | $9.233.675 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | normatividad imperante sobre el uso de elementos biodegradables.<br><br>Se incluirán servilletas y cubiertos desechables si el alimento lo requiere.<br>Las bebidas estarán refrigeradas hasta el momento de distribución.<br>Todos los alimentos deberán cumplir con las normas sanitarias y de inocuidad vigentes (Invima y Secretaría de Salud local).<br>Se exigirá la cadena de frío para jugos y alimentos que lo requieran.<br><br>**Herramientas Audiovisuales**<br>**-**Una (1) cabina auto potenciada (bafle activo): potencia RMS: mínimo 1000W RMS (pico 2000W), rango de frecuencia: 50 Hz – 20 kHz, tipo: Full Range (rango completo, sin necesidad de subwoofer adicional), conectividad: XLR, 1/4" TRS, RCA, Bluetooth (opcional), cobertura: 120° x 60° (horizontal x vertical).<br>**-**Una (1) consola de sonido (2 canales): Entradas: mínimo 2 canales mono o estéreo con XLR y línea, Alimentación Phantom +48V: Sí, Ecualización: 2 o 3 bandas por canal, Salidas: Main out (XLR o TRS).<br>**-**Un (1) micrófono de mano inalámbrico**:** Tipo: Dinámico, cardioide, Shure, Audio-Technica, Frecuencia de operación: UHF (preferiblemente banda de 500 a 600 MHz), Alcance: mínimo 100 metros, Duración de batería: 6 a 8 horas.<br>**-**Un (1) micrófono de solapa inalámbrico Tipo: Lavalier (omnidireccional), Rode Wireless GO II, Frecuencia de operación: UHF o 2.4 GHz, Alcance: mínimo 50 metros, Duración de batería: mínimo 5 horas.<br>-Material audiovisual**:** Presentaciones, videos, infografías, PDFs, y demás recursos proyectables y entregables en digital.<br>Formato de entrega: Digital (USB, nube), editable y en alta resolución.<br>-Un (1) video beam (proyector): Brillo: mínimo 3,500 lúmenes, Resolución: Full HD (1920 x 1080), Conectividad: HDMI, VGA, USB, Contraste: mínimo 10,000:1.<br>**-**Un (1) computador portátil: Puertos: HDMI, USB 3.0<br>**-**Un (1) tablero acrílico (tipo whiteboard**):** Dimensiones: mínimo 120 cm x 90 cm, Accesorios: Marcadores borrables, borrador, bandeja.<br><br>**-Un (1) salón o espacio adecuado:** | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Ubicación:** Casco urbano del municipio de Cota,<br>**Capacidad:** Mínimo 200 personas sentadas,<br>**Dotación:** Mesas, sillas, ventilación o climatización, buena acústica, acceso eléctrico, iluminación adecuada,<br>**Accesibilidad:** Fácil acceso para personas con movilidad reducida,<br>**Servicios:** Sanitarios, limpieza, conectividad (Wi-Fi opcional). | | | | | |
| **6** | Jornada de Capacitación - día seis | **Tema:** Comisiones de convivencia y sus funciones y depuración de libros.<br>**Grupo de Valor impactado:** Juntas de Acción Comunal.<br>**Duración:** 4 horas<br><br>**Personal requerido:**<br>-Un (1) capacitador:<br>**PERFIL:** Profesional en Derecho con posgrado en gobierno y gestión del Desarrollo regional y municipal, con experiencia en organismos de acción comunal.<br>**Rol a desempeñar:** desarrollar la temática diaria y garantizar un ambiente dinámico e interactivo.<br><br>-Un (1) coordinador logístico<br>**PERFIL:** tecnólogo en gestión logística con experiencia en la planeación, logística y coordinación operativa de actividades y eventos.<br>**Rol a desempeñar** preparación del lugar, entrega de materiales, coordinación audiovisual y cumplimiento del cronograma.<br><br>-Un (1) coordinador de alimentos:<br>**PERFIL:** Bachiller, Técnico o tecnólogo o profesional en cocina con experiencia en organización, suministro y alistamiento de refrigerios y alimentación para eventos.<br>**Rol a desempeñar** Organización y distribución diaria de refrigerios para 90 personas.<br><br>**Entregables:**<br>-Noventa (90) refrigerios cada uno debe contener (Una (1) arepa rellena de queso y carne desmechada de 200 gr, masa de harina de maíz, Una (1) Bebida a base de fruta natural 100%, sin adición de conservantes artificiales, colorantes ni saborizantes. preparada con agua potable y fruta fresca seleccionada según temporada en envase individual sellado de 200 ml, tipo botella PET o vaso plástico biodegradable con tapa hermética, resistente a derrames. | Global | 1 | $7.759.391 | $1.474.284 | $9.233.675 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Los refrigerios se entregarán de forma individual, en empaques desechables y biodegradables, debidamente sellados. dando cumplimiento a la normatividad imperante sobre el uso de elementos biodegradables.<br><br>Se incluirán servilletas y cubiertos desechables si el alimento lo requiere.<br>Las bebidas estarán refrigeradas hasta el momento de distribución.<br>Todos los alimentos deberán cumplir con las normas sanitarias y de inocuidad vigentes (Invima y Secretaría de Salud local).<br>Se exigirá la cadena de frío para jugos y alimentos que lo requieran.<br><br>**Herramientas Audiovisuales**<br>**-**Una (1) cabina auto potenciada (bafle activo): potencia RMS: mínimo 1000W RMS (pico 2000W), rango de frecuencia: 50 Hz – 20 kHz, tipo: Full Range (rango completo, sin necesidad de subwoofer adicional), conectividad: XLR, 1/4" TRS, RCA, Bluetooth (opcional), cobertura: 120° x 60° (horizontal x vertical).<br>**-**Una (1) consola de sonido (2 canales): Entradas: mínimo 2 canales mono o estéreo con XLR y línea, Alimentación Phantom +48V: Sí, Ecualización: 2 o 3 bandas por canal, Salidas: Main out (XLR o TRS).<br>**-**Una (1) micrófono de mano inalámbrico**:** Tipo: Dinámico, cardioide, Shure, Audio-Technica, Frecuencia de operación: UHF (preferiblemente banda de 500 a 600 MHz), Alcance: mínimo 100 metros, Duración de batería: 6 a 8 horas.<br>**-**Una (1) micrófono de solapa inalámbrico Tipo: Lavalier (omnidireccional), Rode Wireless GO II, Frecuencia de operación: UHF o 2.4 GHz, Alcance: mínimo 50 metros, Duración de batería: mínimo 5 horas.<br>-Material audiovisual**:** Presentaciones, videos, infografías, PDFs, y demás recursos proyectables y entregables en digital.<br>Formato de entrega: Digital (USB, nube), editable y en alta resolución.<br>-Un (1) video beam (proyector): Brillo: mínimo 3,500 lúmenes, Resolución: Full HD (1920 x 1080), Conectividad: HDMI, VGA, USB, Contraste: mínimo 10,000:1.<br>**-**Un (1) computador portátil: Puertos: HDMI, USB 3.0 | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | -Un (1) tablero acrílico (tipo whiteboard**):** Dimensiones: mínimo 120 cm x 90 cm, Accesorios: Marcadores borrables, borrador, bandeja.<br><br>**-Un (1) salón o espacio adecuado:**<br>**Ubicación:** Casco urbano del municipio de Cota,<br>**Capacidad:** Mínimo 200 personas sentadas,<br>**Dotación:** Mesas, sillas, ventilación o climatización, buena acústica, acceso eléctrico, iluminación adecuada,<br>**Accesibilidad:** Fácil acceso para personas con movilidad reducida, Servicios: Sanitarios, limpieza, conectividad (Wi-Fi opcional). | | | | | |
| **7** | Jornada de Capacitación – día siete | **Séptimo día** - Retroalimentación, espacio de integración y esparcimiento con actividades dirigidas a los asistentes en escenarios diferentes al laboral, brindando tiempo de calidad y en entrega de certificados de las temáticas tratadas en los días anteriores.<br>**Grupo de valor impactado:** Juntas de Acción Comunal, Veedurías Ciudadanas, Juventudes, afrodescendientes, jueces de paz y comunidad LGBTIQ+.<br>**Duración:** 4 horas.<br><br>**Personal requerido:**<br>-Un (1) capacitador:<br>**PERFIL:** Profesional en educación artística, con formación como coaching empresarial.<br>**Rol a desempeñar:** potenciar habilidades personales, grupales y profesionales con enfoques educativos, empresariales o sociales, aportando una visión innovadora centrada en la expresión, el autoconocimiento y el liderazgo.<br><br>-Un (1) coordinador logístico:<br>**PERFIL:** Tecnólogo en gestión logística con experiencia en la planeación, logística y coordinación operativa de actividades y eventos.<br>**Rol a desempeñar** preparación del lugar, entrega de materiales, coordinación audiovisual y cumplimiento del cronograma.<br><br>-Un (1) coordinador de alimentos:<br>**PERFIL:** Bachiller,Técnico o tecnólogo o profesional en cocina con experiencia en organización, suministro y alistamiento de refrigerios y alimentación para eventos**.**<br>**Rol a desempeñar** Organización y distribución diaria de refrigerios para 90 personas. | Global | 1 | $7.759.391 | $1.474.284 | $9.233.675 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Entregables:**<br>-Noventa (90) refrigerios cada uno debe contener (Una (1) hamburguesa de carne de res, tajada de queso, lechuga fresca, tomate fresco, pan para hamburguesa, sobre de salsa individual (mayonesa o tomate o rosada), una (1) Bebida gaseosa individual de 250 ml, tipo botella PET.<br><br>Los refrigerios se entregarán de forma individual, en empaques desechables y biodegradables, debidamente sellados. dando cumplimiento a la normatividad imperante sobre el uso de elementos biodegradables.<br><br>Se incluirán servilletas y cubiertos desechables si el alimento lo requiere.<br>Las bebidas estarán refrigeradas hasta el momento de distribución.<br>Todos los alimentos deberán cumplir con las normas sanitarias y de inocuidad vigentes (Invima y Secretaría de Salud local).<br>Se exigirá la cadena de frío para jugos y alimentos que lo requieran.<br><br>- Noventa (90) Agendas tipo cuaderno argollado de tamaño 20 x 27 x 1.5 Cms. Marcados con el logo de la alcaldía y nombre del evento de 80 hojas, 115 grms, una primera (1°) Página personalizada en papel couche 150 grms. Hojas interiores rayadas. Tapa dura, poli laminadas, impresas fotográficamente y emplacadas sobre cartón 1.5 mm. Según diseño suministrado por la entidad.<br><br>-Noventa (90) Esferos tinta negra, cuerpo brillante personalizado, clip y punta cromada.<br><br>-Noventa (90) Certificados en papel opalina de 180 – 250 g/m² Liso, rígido, color marfil, tamaño tabloide en policromía según diseño suministrado por la entidad.<br><br>**Herramientas Audiovisuales**<br>**-**Una (1) cabina auto potenciada (bafle activo): potencia RMS: mínimo 1000W RMS (pico 2000W), rango de frecuencia: 50 Hz – 20 kHz, tipo: Full Range (rango completo, sin necesidad de subwoofer adicional), conectividad: XLR, 1/4" TRS, RCA, Bluetooth (opcional), cobertura: 120° x 60° (horizontal x vertical). | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | -Una (1) consola de sonido (2 canales): Entradas: mínimo 2 canales mono o estéreo con XLR y línea, Alimentación Phantom +48V: Sí, Ecualización: 2 o 3 bandas por canal, Salidas: Main out (XLR o TRS).<br>-Un (1) micrófono de mano inalámbrico**:** Tipo: Dinámico, cardioide, Shure, Audio-Technica, Frecuencia de operación: UHF (preferiblemente banda de 500 a 600 MHz), Alcance: mínimo 100 metros, Duración de batería: 6 a 8 horas.<br>-Un (1) micrófono de solapa inalámbrico Tipo: Lavalier (omnidireccional), Rode Wireless GO II, Frecuencia de operación: UHF o 2.4 GHz, Alcance: mínimo 50 metros, Duración de batería: mínimo 5 horas.<br>-Material audiovisual**:** Presentaciones, videos, infografías, PDFs, y demás recursos proyectables y entregables en digital.<br>Formato de entrega: Digital (USB, nube), editable y en alta resolución.<br>-Un (1) video beam (proyector): Brillo: mínimo 3,500 lúmenes, Resolución: Full HD (1920 x 1080), Conectividad: HDMI, VGA, USB, Contraste: mínimo 10,000:1.<br>-Un (1) computador portátil: Puertos: HDMI, USB 3.0<br>-Un (1) tablero acrílico (tipo whiteboard**):** Dimensiones: mínimo 120 cm x 90 cm, Accesorios: Marcadores borrables, borrador, bandeja.<br><br>**-Un (1) salón o espacio adecuado:**<br>**Ubicación:** Casco urbano del municipio de Cota,<br>**Capacidad:** Mínimo 200 personas sentadas,<br>**Dotación:** Mesas, sillas, ventilación o climatización, buena acústica, acceso eléctrico, iluminación adecuada,<br>**Accesibilidad:** Fácil acceso para personas con movilidad reducida,<br>**Servicios:** Sanitarios, limpieza, conectividad (Wi-Fi opcional). | | | | | |
| **Totales** | | | | | **$54.315.735** | **$10.319.990** | **$64.635.724** |

Fundación
Trabajando por el Cambio

**Atentamente,**

**William Barajas Guataquira**
C.C 79.129.861
Representante legal
Nit: 901.021.605-4
FUNDACION TRABAJANDO POR EL CAMBIO