Cota Cundinamarca, 25 de abril de 2025

Señores
PROVEEDORES

Asunto: Solicitud de cotización de prestación de servicios de capacitación para el Municipio de Cota.

Respetados señores,

El Municipio de Cota está interesado en adelantar la contratación cuyo objeto es: **"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"**, por lo que le invita a cotizar los servicios que se indican a continuación para lo cual debe tener en cuenta las especificaciones técnicas exigidas y las siguientes condiciones:

1. **TIPO DE CONTRATO:** Prestación de servicios.

2. **DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN:**

La participación ciudadana, el desarrollo organizativo y el control social constituyen pilares fundamentales para el fortalecimiento de la democracia local, la gobernanza efectiva y la construcción de una sociedad más equitativa e incluyente. En este contexto, el municipio de Cota, Cundinamarca, reconoce la necesidad de consolidar y cualificar las capacidades de sus grupos de valor —entre ellos, organizaciones sociales, comunitarias y ciudadanía en general— para que ejerzan de manera activa, informada y responsable sus derechos y deberes dentro del ámbito público.

Actualmente, se evidencian desafíos relacionados con la baja participación en escenarios de concertación y toma de decisiones, la débil apropiación de herramientas para el control social, y la limitada capacidad organizativa de algunos sectores sociales. Estas brechas dificultan la articulación efectiva entre la administración municipal y la ciudadanía, y limitan el impacto de las políticas públicas en los territorios.

Por tal motivo, se hace necesario contratar la prestación de servicios para el diseño y ejecución de procesos de capacitación orientados al fortalecimiento de la participación ciudadana, el desarrollo organizativo y el control social, con metodologías que promuevan la inclusión, el enfoque diferencial y territorial, y que garanticen una cobertura representativa de los diferentes sectores y poblaciones del municipio.

Este proceso formativo permitirá no solo elevar los niveles de conocimiento y apropiación normativa por parte de los actores sociales, sino también impulsar procesos organizativos sostenibles que contribuyan al ejercicio del control ciudadano, la veeduría ciudadana y la incidencia efectiva en los procesos de planificación y ejecución de los recursos públicos. Así, se espera fortalecer la transparencia, la corresponsabilidad y la legitimidad institucional.

3. **CONDICIONES TÉCNICAS**

ITEM	ACTIVIDAD	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	Jornada de capacitación - día uno	**Tema:** Fundamentos constitucionales, mecanismos de participación ciudadana y acuerdos participativos (Ley 1757 de 2015). **Grupo de valor impactado:** Juntas de Acción Comunal, Veedurías Ciudadanas, Juventudes, afrodescendientes, jueces de paz y comunidad LGBTIQ+. **Duración**: 4 horas	Global	1

		Personal requerido: -Un (1) capacitador. **PERFIL**. Profesional en Derecho con posgrado en Gobierno y Gestión del Desarrollo Regional y Municipal, experiencia en derecho público y participación ciudadana. **Rol a desempeñar:** Desarrollar la temática diaria y garantizar un ambiente dinámica e interactivo. -Un (1) coordinador logístico. **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. -Un (1) coordinador de alimentos: **PERFIL.** Bachiller, 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 NOVENTA (90) personas. **Entregables:** -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. 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. Se incluirán servilletas y cubiertos desechables si el alimento lo requiere. 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). Se exigirá la cadena de frío para jugos y alimentos que lo requieran. **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). **-**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. -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. **-**Material audiovisual: Presentaciones, videos, infografías, PDFs, y demás recursos proyectables y entregables en digital. Formato de entrega: Digital (USB, nube), editable y en alta resolución.		

		-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. -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. **-Un (1) Salón O Espacio Adecuado:** **Ubicación:** Casco urbano del municipio de Cota. **Capacidad:** Mínimo 200 personas sentadas. **Dotación:** Mesas, sillas, ventilación o climatización, buena acústica, acceso eléctrico, iluminación adecuada. **Accesibilidad:** Fácil acceso para personas con movilidad reducida. **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. **Grupo de valor impactado:** Juntas de Acción Comunal, Veedurías Ciudadanas, Juventudes, afrodescendientes y comunidad LGBTIQ+. **Duración**: 4 horas **Personal requerido:** -Un (1) capacitador: **PERFIL**. Profesional en Derecho con posgrado en Derecho administrativo y/o contratación estatal. **Rol a desempeñar: D**esarrollar la temática diaria y garantizar un ambiente dinámica e interactivo. -Un (1) coordinador logístico **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. -Un (1) coordinador de alimentos: **PERFIL:** Bachiller, 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. **Entregables:** -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. 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. Se incluirán servilletas y cubiertos desechables si el alimento lo requiere. 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). Se exigirá la cadena de frío para jugos y alimentos que lo requieran.	Global	1

		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). **-**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. **-**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. -Material audiovisual**:** Presentaciones, videos, infografías, PDFs, y demás recursos proyectables y entregables en digital. Formato de entrega: Digital (USB, nube), editable y en alta resolución. -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. **-**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. -**Un (1) salón o espacio adecuado:** **Ubicación:** Casco urbano del municipio de Cota, **Capacidad:** Mínimo 200 personas sentadas, **Dotación:** Mesas, sillas, ventilación o climatización, buena acústica, acceso eléctrico, iluminación adecuada, **Accesibilidad:** Fácil acceso para personas con movilidad reducida, **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. **Grupo de valor impactado:** Juntas de Acción Comunal, Veedurías Ciudadanas, Juventudes, afrodescendientes, jueces de paz y comunidad LGBTIQ+. **Duración:** 4 horas. **Personal requerido:** -Un (1) capacitador: **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. -Un (1) coordinador logístico, **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. -Un (1) coordinador de alimentos: Bachiller, **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.	Global	1

		Entregables: -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. 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. Se incluirán servilletas y cubiertos desechables si el alimento lo requiere. 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). Se exigirá la cadena de frío para jugos y alimentos que lo requieran. **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). **-**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. **-**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. -Material audiovisual**:** Presentaciones, videos, infografías, PDFs, y demás recursos proyectables y entregables en digital. Formato de entrega: Digital (USB, nube), editable y en alta resolución. -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. **-**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. -**Un (1) salón o espacio adecuado:** **Ubicación**: Casco urbano del municipio de Cota, Capacidad: Mínimo 200 personas sentadas, **Dotación:** Mesas, sillas, ventilación o climatización, buena acústica, acceso eléctrico, iluminación adecuada, **Accesibilidad:** Fácil acceso para personas con movilidad reducida, **Servicios:** Sanitarios, limpieza, conectividad (Wi-Fi opcional).		
4	Jornada de Capacitación – día cuatro	**Tema:** Información exógena, retención en la fuente y actualización de RUB para los organismos comunales. **Grupo de Valor impactado:** Juntas de Acción Comunal. **Duración:** 4 horas **Personal requerido:** -Un (1) capacitador:		

		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 **Rol a desempeñar:** desarrollar la temática diaria y garantizar un ambiente dinámica e interactivo. -Un (1) coordinador logístico: **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. -Un (1) coordinador de alimentos: **PERFIL:** Bachiller, 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. **Entregables:** -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. 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. Se incluirán servilletas y cubiertos desechables si el alimento lo requiere. 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). Se exigirá la cadena de frío para jugos y alimentos que lo requieran. **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). **-**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. **-**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. -Material audiovisual**:** Presentaciones, videos, infografías, PDFs, y demás recursos proyectables y entregables en digital. Formato de entrega: Digital (USB, nube), editable y en alta resolución.	Global	1

		-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. -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. **-Un (1) salón o espacio adecuado:** **Ubicación:** Casco urbano del municipio de Cota, **Capacidad:** Mínimo 200 personas sentadas, **Dotación:** Mesas, sillas, ventilación o climatización, buena acústica, acceso eléctrico, iluminación adecuada, **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. **Grupo de Valor impactado:** Juntas de Acción Comunal. **Duración:** 4 horas **Personal requerido:** -Un (1) capacitador: **PERFIL:** Profesional en Derecho con posgrado en gobierno y gestión del Desarrollo regional y municipal, con experiencia en organismos de acción comunal, **Rol a desempeñar:** desarrollar la temática diaria y garantizar un ambiente dinámico e interactivo. -Un (1) coordinador logístico: **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. -Un (1) coordinador de alimentos: **PERFIL:** Bachiller, 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. **Entregables:** -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. 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. Se incluirán servilletas y cubiertos desechables si el alimento lo requiere. 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). Se exigirá la cadena de frío para jugos y alimentos que lo requieran. **Herramientas Audiovisuales**	Global	1

		-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). **-**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. **-**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. -Material audiovisual**:** Presentaciones, videos, infografías, PDFs, y demás recursos proyectables y entregables en digital. Formato de entrega: Digital (USB, nube), editable y en alta resolución. -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. **-**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. **-Un (1) salón o espacio adecuado:** **Ubicación:** Casco urbano del municipio de Cota, **Capacidad:** Mínimo 200 personas sentadas, **Dotación:** Mesas, sillas, ventilación o climatización, buena acústica, acceso eléctrico, iluminación adecuada, **Accesibilidad:** Fácil acceso para personas con movilidad reducida, **Servicios:** Sanitarios, limpieza, conectividad (Wi-Fi opcional).		
6	Jornada de Capacitación - día seis	**Tema:** Comisiones de convivencia y sus funciones y depuración de libros. **Grupo de Valor impactado:** Juntas de Acción Comunal. **Duración:** 4 horas **Personal requerido:** -Un (1) capacitador: **PERFIL:** Profesional en Derecho con posgrado en gobierno y gestión del Desarrollo regional y municipal, con experiencia en organismos de acción comunal. **Rol a desempeñar:** desarrollar la temática diaria y garantizar un ambiente dinámico e interactivo. -Un (1) coordinador logístico **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. -Un (1) coordinador de alimentos: **PERFIL:** Bachiller, 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. **Entregables:**	Global	1

		-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. 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. Se incluirán servilletas y cubiertos desechables si el alimento lo requiere. 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). Se exigirá la cadena de frío para jugos y alimentos que lo requieran. **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). **-**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). **-**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. **-**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. -Material audiovisual**:** Presentaciones, videos, infografías, PDFs, y demás recursos proyectables y entregables en digital. Formato de entrega: Digital (USB, nube), editable y en alta resolución. -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. **-**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. **-Un (1) salón o espacio adecuado:** **Ubicación:** Casco urbano del municipio de Cota, **Capacidad:** Mínimo 200 personas sentadas, **Dotación:** Mesas, sillas, ventilación o climatización, buena acústica, acceso eléctrico, iluminación adecuada, **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. **Grupo de valor impactado:** Juntas de Acción Comunal, Veedurías Ciudadanas, Juventudes, afrodescendientes, jueces de paz y comunidad LGBTIQ+. **Duración:** 4 horas.		

		Personal requerido: -Un (1) capacitador: **PERFIL:** Profesional en educación artística, con formación como coaching empresarial. **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. -Un (1) coordinador logístico: **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. -Un (1) coordinador de alimentos: **PERFIL:** Bachiller, 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. **Entregables:** -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. 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. Se incluirán servilletas y cubiertos desechables si el alimento lo requiere. 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). Se exigirá la cadena de frío para jugos y alimentos que lo requieran. - 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, polis laminadas, impresas fotográficamente y emplacadas sobre cartón 1.5 mm. Según diseño suministrado por la entidad. -Noventa (90) Esferos tinta negra, cuerpo brillante personalizado, clip y punta cromada. -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. **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).	Global	1

		-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. -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. -Material audiovisual**:** Presentaciones, videos, infografías, PDFs, y demás recursos proyectables y entregables en digital. Formato de entrega: Digital (USB, nube), editable y en alta resolución. -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. -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. **-Un (1) salón o espacio adecuado:** **Ubicación:** Casco urbano del municipio de Cota, **Capacidad:** Mínimo 200 personas sentadas, **Dotación:** Mesas, sillas, ventilación o climatización, buena acústica, acceso eléctrico, iluminación adecuada, **Accesibilidad:** Fácil acceso para personas con movilidad reducida, **Servicios:** Sanitarios, limpieza, conectividad (Wi-Fi opcional).		

4. CÓDIGO DE CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
50192400	Snacks, refrigerios y productos listos para consumir
90101601	Provisión de refrigerios en eventos o reuniones
44121704	Bolígrafos y esferográficas
44112005	Agendas, planificadores o cuadernos de notas
60101606	Diplomas o certificados educativos
86132000	Servicios de capacitación y entrenamiento
93141500	Servicios de desarrollo comunitario y social

5. MARCO TRIBUTARIO MUNICIPAL

Los valores propuestos deberán contemplar todos los costos directos e indirectos en los cuales incurra el proponente para la correcta ejecución del objeto de la presente contratación, así como los impuestos nacionales, departamentales y municipales, entre los cuales se pueden encontrar los siguientes:

ESTAMPILLA	BASE GRAVABLE	TARIFA
Estampilla Pro Cultura	Valor del Contrato	1%
Estampilla bienestar adulto mayor	Valor del Contrato	3%
Tasa Pro-Deporte	Valor del Contrato	2,5%
Estampilla Para La Justicia Familiar	Valor del Contrato	2%

Rete-ICA	Valor del Contrato	6*1000 al 11*1000* **Dependiendo de la Actividad económica indicada en la Factura**

***Descuentos y retenciones sujetos a el Acuerdo Municipal 16 de 2024 proferido por el Concejo Municipal de Cota Cundinamarca, el cual puede ser consultado en el siguiente link:** https://www.cota-cundinamarca.gov.co/Transparencia/Normatividad/ACUERDO_NO_16_DE_2024.pdf

Al elaborar su cotización por favor diligenciar el ***FORMATO EXCEL ADJUNTO Y CARGARLO en la plataforma SECOP II***, adicionalmente contemple todos los costos directos e indirectos en que se pueda incurrir, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales y nacionales, que aplican para este tipo de contratos y discriminar el IVA en los productos que aplique ese impuesto.

Agradecemos la colaboración prestada.

Cordialmente,

DANIEL ENRIQUE MANCHOLA BARACALDO
Secretario General y de Gobierno
Municipio de Cota Cundinamarca

	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Lina M. Rodríguez – Contratista Secretaría General y de Gobierno	25-04-2025	
Revisó:	Sandra Viviana Gómez Luque - Contratista Secretaría General y de Gobierno	25-04-2025	