

Yopal, 02 de junio 2026

Señores
CAMARA DE COMERCIO CASANARE
 NIT: 800.013.469-9
 Tel: 3138925771
 Correos: ahernandez@cccasanare.com
 Yopal, Casanare

Cordial Saludo,

El Instituto de Vivienda, Gestión Urbana y Rural de Yopal 2020-INDEV, en aras de disponer los recursos para la ejecución de su Plan Institucional de Capacitación, solicitamos muy amablemente propuesta técnica y cotización para capacitación de los funcionarios del INDEV, nos permitimos solicitar información de costos de los siguientes ítems:

ÍTEM	BIEN O SERVICIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Capacitación	- Temática: Catastro Multipropósito - Modalidad de Formación: Diplomado Presencial. - Aforo Máximo: Diecinueve (19) Personas. - Intensidad horaria: Sesenta (60) horas. - Sesiones: Quince (15) sesiones. - Jornada: Cada sesión de Cuatro (4) horas. - Horario: A Convenir con el contratante. - Fecha de Inicio: A Convenir con el contratante. - Lugar: Yopal, capacidad garantizada para mínimo 19 personas, dotado con aire acondicionado, sillas y escritorios/mesas de trabajo. - Materiales: guías de trabajo, libros, fichas y lecturas complementarias, útiles de	CAPACITACION	1

		papelería (marcadores, tijeras, reglas), videos explicativos e infografías, proyector (video beam), pantalla o televisor, sistema de altavoces y computador con conexión a internet. - Memorias: memorias en forma digital a correos electrónicos de los servidores públicos (diapositivas, presentaciones interactivas y guías de cada una de las 15 sesiones). - Certificado: Documento en físico a todo color y debidamente firmado para cada uno de los diecinueve (19) servidores públicos.		
2	Estación de Café	para cada una de las 15 sesiones programadas (con una duración de 4 horas cada una), se dispondrá de una estación de café de manera permanente y continua. el servicio incluirá café caliente, aromáticas (frutos rojos, frutos amarillos y manzanilla), agua fría, endulzantes y vasos desechables aptos para bebidas frías (7 onzas) y calientes de (4 onzas), garantizando el suministro constante, la temperatura adecuada y la reposición oportuna de los insumos durante toda la jornada.	ESTACION	15
3	Refrigerio	Un (1) refrigerio para cada uno de los diecinueve (19) servidores públicos, en cada una de las quince (15) sesiones. El contratista deberá optar en cada sesión por una de las siguientes opciones de refrigerio, garantizando una	UNIDAD	285

		opción diferente en cada sesión: - Opción 1: Sándwich de pan árabe con pollo desmechado y vegetales frescos, fruta de mano a elegir entre (manzana, pera o mandarina) y un vaso de 10 onzas de jugo natural preparado en agua de alguno de los siguientes sabores (mango, naranja o maracuyá) - Opción 2: Parfait servido en vaso de 12 onzas que contenga yogur, 3 tipos de fruta picada (banano, fresa y arándanos) y granola acompañada de un vaso de 10 onzas de jugo natural preparado en agua de alguno de los siguientes sabores (mango, naranja o maracuyá) - Opción 3: Pastel hojaldrado horneado relleno de pollo y vegetales, fruta de mano a elegir entre (manzana, pera o mandarina) y un vaso de 10 onzas de jugo natural preparado en agua de alguno de los siguientes sabores (mango, naranja o maracuyá) - Opción 4: Ensalada de frutas en presentación de 12 onzas con manzana, fresas, banano, mango y piña,		
--	--	---	--	--

		acompañado de un vaso de 10 onzas de jugo natural preparado en agua de alguno de los siguientes sabores (mango, naranja o maracuyá)		
--	--	---	--	--

Se requiere socializar y relacionar los módulos en su totalidad.

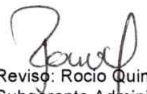
Tener en cuenta los impuestos:

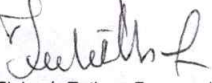
- ✚ ESTAMPILLA PRO ADULTO MAYOR 3.0%
- ✚ ESTAMPILLA PRO CULTURA 1.0%
- ✚ ESTAMPILLA PRO JUSTICIA 2.0%
- ✚ ESTAMPILLA PRO DEPORTE 2.5% N/A ___ S/A ___ X ___
- ✚ RETE ICA 6x1000
- ✚ RETEFUENTE CONFORME AL REGIMEN APLICABLE
- ✚ APORTES AL SISTEMA DE RIESGOS LABORALES
- ✚ IVA conforme a régimen aplicable a los bienes que aplica
- ✚ APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL EN SALUD, en los términos consagrados en el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007

Agradezco su colaboración

Atentamente,


ROCÍO QUINTANILLA GALVIS
 Subgerente Administrativa y Financiera


 Revisó: Rocío Quintanilla Galvis
 Subgerente Administrativa y Financiera


 Elaboró: Tatiana Fonseca León
 Profesional de Apoyo



CONTADOR INDEV <contador@indev-yopal.gov.co>

SOLICITUD DE COTIZACIÓN

1 mensaje

CONTADOR INDEV <contador@indev-yopal.gov.co>

10 de septiembre de 2026 a las 8:52

Para: Angie Paola Hernández Leguizamón <ahernandez@cccasanare.com>

Cordial saludo.

Adjunto archivo en referencia.

Atentamente,

www.indev-yopal.gov.co**TATIANA JULIETH FONSECA LEON**

PROFESIONAL DE APOYO

✉ contador@indev-yopal.gov.co
☎ (608)6334445
📍 Carrera 24 No.10-39 / C.P. 850001

Síguenos en nuestras redes sociales:



"🌱 Antes de imprimir este correo recuerde su compromiso con el medio ambiente, por favor considere imprimir este documento únicamente si es imprescindible."

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

**SOLICITUD DE COTIZACIÓN CCC.pdf**

902K



EFE

Escuela de Formación Empresarial

**PERFIL DE PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA
PROPUESTA PLAN INSTITUCIONAL DE CAPACITACIÓN**

**PRESENTADA A
INSTITUTO DE VIVIENDA, GESTIÓN URBANA Y RURAL DE YOPAL 2020 - "INDEV"**

**POR
ESCUELA DE FORMACIÓN EMPRESARIAL DE LA
CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE
NIT 800.013.469-9**

**FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA
JUNIO 2026**

**VIGENCIA
1 MES A PARTIR DE LA PRESENTACIÓN.**

Tabla de contenido

1. ANTECEDENTES	3
2. OBJETIVOS	4
2.1 OBJETIVO GENERAL	4
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	4
3. METODOLOGÍA DE LA FORMACIÓN	4
4. ALCANCE	6
5. MATERIALES DE TRABAJO	6
5.1 Servicio de restaurante y café	7
7. ENTREGABLES	7
8. CRONOGRAMA	8
9. PRESUPUESTO	8

1. ANTECEDENTES

Las Cámaras de Comercio son entidades de carácter corporativo, gremial y privado creadas por el Gobierno nacional. Tienen una naturaleza y un régimen jurídico especial determinado por la ley. No son entidades estatales que se integran a la rama ejecutiva del poder público, ni del sector descentralizado, ni privadas que cualquier persona pueda constituir libremente. Tal como lo ha reconocido la Corte Constitucional en la Sentencia C-135 de 2016 con fundamento en el artículo 78 del Código de Comercio.

El sistema cameral en el país debe actuar de conformidad con la ley, tal y como se deriva del Código de Comercio y de la Ley 1727 de 2014, artículo 2.2.2.38.1.1. La dirección general de las cámaras de comercio les corresponde a las juntas directivas; artículo 79 y siguientes del Código de Comercio, modificados por la Ley 1727 de 2014, artículo 1, 2 y 3.

A pesar de que el sistema cameral colombiano está reglado por leyes, cada entidad desarrolla su propia estrategia y enfoque. La Cámara de Comercio de Casanare - CCC lo establece a través de un propósito de ser una agencia de desarrollo para la promoción del emprendimiento, la innovación, la diversificación de la economía y de las empresas, la transformación de las personas y la generación de condiciones favorables para la competitividad.

Con este principio, la CCC crea su Escuela de Formación Empresarial - EFE, una institución de educación para el trabajo y desarrollo humano, para ofrecer servicios de formación a través de la capacitación continuada (talleres, seminarios, cursos y diplomados), capacitación técnica (técnicos laborales por competencias), capacitación especializada mediante convenios con universidades de alto reconocimiento nacional y capacitación a la medida de las necesidades de organizaciones, entidades públicas y privadas con una metodología del aprender - haciendo y con una filosofía institucional de formación integral para la transformación de las personas, con enfoque en el emprendimiento y la innovación, como elementos claves para consolidar una sociedad sostenible y justa.

En el año 2024, la EFE capacitó a más de ocho mil personas, no solo en el departamento, sino en Colombia y algunos países de habla hispana, a través de metodologías experienciales (aprender - haciendo), análisis de casos reales y utilizando la tecnología para facilitar el acceso al conocimiento.

En alianza con entidades públicas y privadas, organizaciones descentralizadas y empresas, dentro de ellas las empresas del sector hidrocarburos, que han enfocado sus esfuerzos al fortalecimiento de competencias y el desarrollo de habilidades de las comunidades del territorio (niños, jóvenes y población adulta) se ha logrado mejorar la productividad y competitividad a nivel productivo y social.

Para garantizar estos procesos de capacitación la CCC cuenta con certificación bajo la norma ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018, Basura Cero y sello de no discriminación, pensando en tener altos estándares de calidad en el servicio, la atención de nuestros aliados y usuarios, docentes y contenidos temáticos.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer competencias de los servidores públicos y trabajadores oficiales del INDEV a través del desarrollo de un diplomado de manera presencial en el municipio de Yopal que contribuyan al logro de los objetivos instituciones y a un mejor desempeño laboral.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

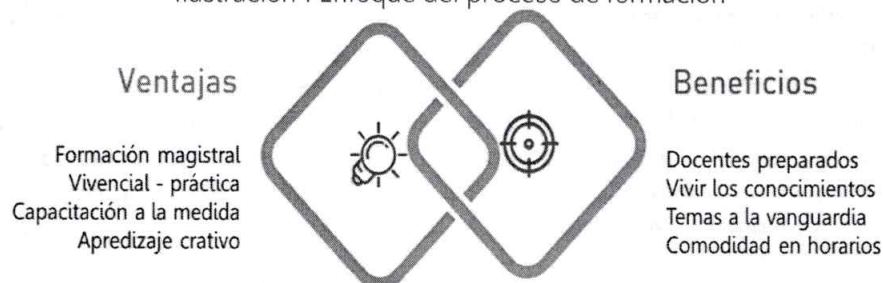
- Realizar un diplomado a los funcionarios del Instituto de Vivienda, Gestión Urbana y Rural de Yopal.
- Actualizar los conocimientos de los funcionarios frente a cambios normativos y reglamentarios en temas propios de cada uno de sus cargos de acuerdo a las necesidades de los mismo.

3. METODOLOGÍA DE LA FORMACIÓN

Los procesos de formación se fundamentan en metodologías y contenidos temáticos acordes que ayuden a mejorar las competencias de las comunidades, servidores públicos y otros actores. Esto se cumple mediante formación magistral (teoría), vivencial (prácticas), formación bajo demanda (de acuerdo con las necesidades específicas) y aprendizaje creativo. Entre los beneficios se encuentran la preparación y entrenamiento de los docentes para formar a personas adultas bajo la modalidad aprender-haciendo, vivir los conocimientos, tratar temas de vanguardia y ofrecer comodidad en los horarios según el contexto.

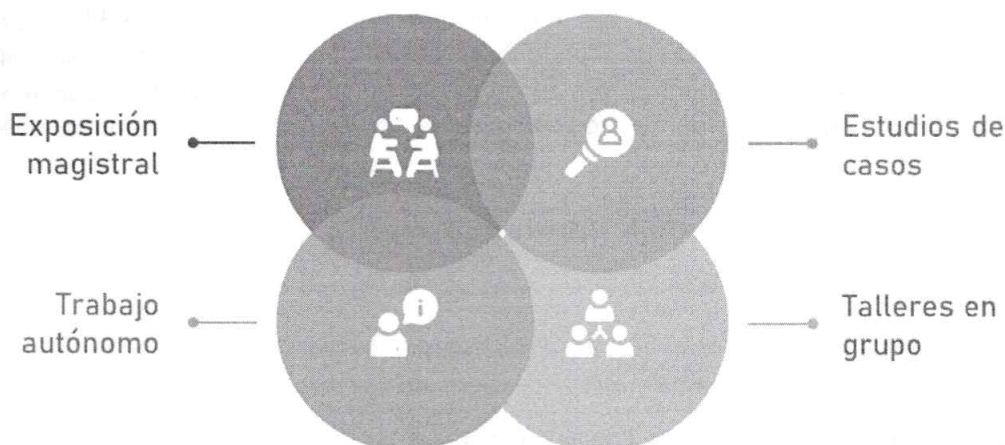
Para garantizar la calidad de la capacitación se cuenta con certificación bajo la norma ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, certificación basura cero y sello de no discriminación, pensando en tener altos estándares de calidad en los servicios, contenidos temáticos, metodologías, facilitadores, docentes y conferencistas.

Ilustración 1 Enfoque del proceso de formación



La metodología de formación se desarrolla bajo el principio APRENDER-HACIENDO, combinando cuatro recursos en el que interactúan los participantes y facilitadores:

Ilustración 2 Metodología aprender-haciendo



- **Exposición magistral:** El facilitador - docente provee elementos conceptuales, formatos a partir de la exposición de los principales contenidos con ayuda de material didáctico multimedia (videos) y dinámicas como estrategia de sensibilización.
- **Estudios de casos:** el facilitador provee estudios de caso preparados para promover el aprendizaje de los participantes de los contenidos previstos en la capacitación.
- **Trabajo autónomo:** Desarrollo de actividades en casa, como complemento a la formación.
- **Talleres en grupo:** el facilitador brinda los elementos básicos y los participantes aplican los conocimientos en un ejercicio práctico aplicando las técnicas vistas.

Los docentes o facilitadores son personas preparadas para formar a personas adultas que permiten compartir conocimientos y experiencias. Durante los procesos de formación, se contará con el acompañamiento de un equipo en sistematización, análisis y consolidación técnica de insumos contruidos en los ejercicios prácticos formativos cuando se establezca en actividades específicas, como se describe en el presente documento técnico de soporte.

Cada estudiante recibirá una certificación de participación a cada evento formativo, que haya cumplido con el 85% de asistencia. Al finalizar cada evento de capacitación el docente realizará un test de conocimiento que permita evidenciar los conocimientos adquiridos en la formación, este test no puede ser requisito para la certificación, ya que la capacitación impartida es de carácter continuada, que de acuerdo con la Ley 115 de 1994, *la educación continuada busca complementar, actualizar y capacitar a los alumnos en aspectos académicos o laborales sin otorgar títulos como los de la educación formal (pregrados y posgrados).*

4. ALCANCE

La Cámara de Comercio de Casanare ejecutará un diplomado a funcionarios públicos del INDEV en cuanto a formación, proporcionando los materiales, equipos y personal, con el fin de ejecutar las actividades que contribuyen al cumplimiento del objetivo general y objetivos específicos, a continuación, nos permitimos compartir el plan de capacitación enfocado a las necesidades manifestadas:

TEMÁTICA: Catastro multipropósito

GENERALIDADES

Horario: a convenir por el contratante

Intensidad horaria por sesión: 4 horas

Sesiones: de acuerdo con la modalidad de formación que se seleccione

Fecha de inicio: De acuerdo con su disponibilidad.

Aforo Máxima: 19 personas

Lugar: Yopal

Modalidad: Presencial.

En la jornada de formación permitirá fortalecer las capacidades técnicas y estratégicas de los funcionarios públicos en relación con la competitividad territorial, entendida como la capacidad de un territorio para generar, atraer y retener inversiones, talento y emprendimientos sostenibles, mediante la articulación de sus actores y recursos disponibles.

Modalidad de formación	Temática	Intensidad horaria
Diplomado	Catastro multipropósito	60 horas
		80 horas

La profundidad en las temáticas depende de la intensidad horaria que se escoja.

5. MATERIALES DE TRABAJO

Se dispondrá de material de trabajo para las clases de todos los procesos formativos, de acuerdo con los requerimientos del docente como papel periódico, marcadores, fotocopias, lápices, esferos, etc.

Al ingresar al salón de clase se realizará el protocolo de registro de asistencia.

Memorias: Las memorias de los procesos de formación se enviarán de forma digital a través de los correos electrónicos de los participantes.

Certificado: Documento físico que contendrá la identificación del participante describiendo la información académica como: tipo, nombre del programa, intensidad horaria, a full color y debidamente firmados.

LOGÍSTICA PARA LA FORMACIÓN

5.1 Servicio de restaurante y café

Refrigerio:

Los participantes recibirán en la mañana o en la tarde un refrigerio que consta de una bebida fría y un alimento de sal o dulce.

Damos a conocer diferentes opciones:

- Sándwich de pollo, fruta de mano, y jugo natural
- Pastel de pollo, fruta de mano, y jugo natural
- Parfait con jugo natural
- Ensalada de frutas, con jugo natural
-

Estación de café e hidratación:

Se dispone de una estación de café que contiene café caliente, agua aromática, agua fría y endulzante en cada sesión formativa.

6. VALOR AGREGADO

Acompañamiento:

La Cámara de Comercio de Casanare dispondrá de personal para realizar acompañamiento y apoyo logístico en cada sesión.

Flyer de invitación:

La Cámara de Comercio de Casanare diseñará una pieza publicitaria para invitar a cada uno de los funcionarios que participarán en las formaciones.

7. ENTREGABLES

Las actividades descritas dentro del alcance y desarrollo de la formación se evidenciarán a través de cada uno de los entregables enunciados a continuación:

- Listado de asistencia por capacitación
- Memorias
- Registro fotográfico digital
- Acta de entrega de certificaciones.

8. CRONOGRAMA

El desarrollo de las capacitaciones está sujetas a la disponibilidad del contratista.

9. PRESUPUESTO

De acuerdo con los procesos de formación que se relacionan en la propuesta, así mismo como los diferentes servicios que prestamos para el desarrollo de las capacitaciones, nos permitimos compartir la propuesta económica:

OPCION A:

ÍTEM	BIEN O SERVICIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL
1	Capacitación	• Temática: Catastro Multipropósito • Modalidad de Formación: Diplomado Presencial. • Aforo Máximo: Diecinueve (19) Personas. • Intensidad horaria: Sesenta (60) horas. • Sesiones: Quince (15) sesiones. • Jornada: Cada sesión de Cuatro (4) horas. • Horario: A Convenir con el contratante. • Fecha de Inicio: A Convenir con el contratante. • Lugar: Yopal, capacidad garantizada para mínimo 19 personas, dotado con aire acondicionado, sillas y escritorios/mesas de trabajo. • Materiales: guías de trabajo, libros, fichas y lecturas complementarias, útiles de papelería (marcadores, tijeras, reglas), videos explicativos e infografías, proyector (video beam), pantalla o televisor, sistema de altavoces y computador con conexión a Internet. • Memorias: memorias en forma digital a correos electrónicos de los servidores públicos (diapositivas, presentaciones interactivas y guías de cada una de las 15 sesiones). • Certificado: Documento en físico a todo color y debidamente firmado para cada uno de los diecinueve (19) servidores públicos.	CAPACITACIÓN	1	\$ 39.000.000	\$ -	\$ 39.000.000
2	Estación de Café	Para cada una de las 15 sesiones programadas (con una duración de 4 horas cada una), se dispondrá de una estación de café de manera permanente y continua. El servicio incluirá café caliente, aromáticas (frutos rojos, frutos amarillos y manzanilla), agua fría, endulzantes y vasos desechables aptos para bebidas frías (7 onzas) y calientes (4 onzas), garantizando el suministro constante, la temperatura adecuada y la reposición oportuna de los insumos durante toda la jornada.	ESTACIÓN	15	\$ 1.000.000	\$ 190.000	\$ 1.190.000
3	Refrigerio	• Un (1) refrigerio para cada uno de los diecinueve (19) servidores públicos, en cada una de las quince (15) sesiones. El contratista deberá optar en cada sesión por una de las siguientes opciones de refrigerio, garantizando una opción diferente en cada sesión: - Opción 1: Sándwich de pan árabe con pollo desmechado y vegetales frescos, fruta de mano a elegir entre (manzana, pera o mandarina) y un vaso de 10 onzas de jugo natural preparado en agua de alguno de los siguientes sabores (mango, naranja o maracuyá) - Opción 2: Parfait servido en vaso de 12 onzas que contenga yogur, 3 tipos de fruta picada (banano, fresa y arándanos) y granola acompañado de un vaso de 10 onzas de jugo natural preparado en agua de alguno de los siguientes sabores (mango, naranja o maracuyá) - Opción 3: Pastel hojaldrado horneado relleno de pollo y vegetales, fruta de mano a elegir entre (manzana, pera o mandarina) y un vaso de 10 onzas de jugo natural preparado en agua de alguno de los siguientes sabores (mango, naranja o maracuyá) - Opción 4: Ensalada de frutas en presentación de 12 onzas con manzana, fresas, banano, mango y piña, acompañado de un vaso de 10 onzas de jugo natural preparado en agua de alguno de los siguientes sabores (mango, naranja o maracuyá)	UNIDAD	285	\$ 6.000.000	\$ 1.140.000	\$ 7.140.000
SUBTOTAL							\$ 46.000.000
IVA							\$ 1.330.000
TOTAL							\$ 47.330.000

OPCION B:

ÍTEM	BIEN O SERVICIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL
1	Capacitación	Temática: Catastro Multipropósito Modalidad de Formación: Diplomado Presencial. Aforo Máximo: Diecinueve (19) Personas. Intensidad horaria: Ochenta (80) horas. Sesiones: Veinte (20) sesiones. Jornada: Cada sesión de Cuatro (4) horas. Horario: A Convenir con el contratante. Fecha de Inicio: A Convenir con el contratante. Lugar: Yopal, capacidad garantizada para mínimo 19 personas, dotado con aire acondicionado, sillas y escritorios/mesas de trabajo. Materiales: guías de trabajo, libros, fichas y lecturas complementarias, útiles de papelería (marcadores, tijeras, reglas), videos explicativos e infografías, proyector (video beam), pantalla o televisor, sistema de altavoces y computador con conexión a internet. Memorias: memorias en forma digital a correos electrónicos de los servidores públicos (diapositivas, presentaciones interactivas y guías de cada una de las 15 sesiones). Certificado: Documento en físico a todo color y debidamente firmado para cada uno de los diecinueve (19) servidores públicos.	CAPACITACIÓN	1	\$ 51.500.000	\$ -	\$ 51.500.000
2	Estación de Café	Para cada una de las 15 sesiones programadas (con una duración de 4 horas cada una), se dispondrá de una estación de café de manera permanente y continua. El servicio incluirá café caliente, aromáticas (frutos rojos, frutos amarillos y manzanilla), agua fría, endulzantes y vasos desechables aptos para bebidas frías (7 onzas) y calientes (4 onzas), garantizando el suministro constante, la temperatura adecuada y la reposición oportuna de los insumos durante toda la jornada.	ESTACIÓN	15	\$ 3.000.000	\$ 570.000	\$ 3.570.000
3	Refrigerio	§ Un (1) refrigerio para cada uno de los diecinueve (19) servidores públicos, en cada una de las quince (15) sesiones. El contratista deberá optar en cada sesión por una de las siguientes opciones de refrigerio, garantizando una opción diferente en cada sesión: - Opción 1: - Sándwich de pan árabe con pollo desmechado y vegetales frescos, fruta de mano a elegir entre (manzana, pera o mandarina) y un vaso de 10 onzas de jugo natural preparado en agua de alguno de los siguientes sabores (mango, naranja o maracuyá) - Opción 2: - Parfait servido en vaso de 12 onzas que contenga yogur, 3 tipos de fruta picada (banano, fresa y arándanos) y granola acompañado de un vaso de 10 onzas de jugo natural preparado en agua de alguno de los siguientes sabores (mango, naranja o maracuyá) - Opción 3: - Pastel hojaldrado horneado relleno de pollo y vegetales, fruta de mano a elegir entre (manzana, pera o mandarina) y un vaso de 10 onzas de jugo natural preparado en agua de alguno de los siguientes sabores (mango, naranja o maracuyá) - Opción 4: - Ensalada de frutas en presentación de 12 onzas con manzana, fresas, banano, mango y piña, acompañado de un vaso de 10 onzas de jugo natural preparado en agua de alguno de los siguientes sabores (mango, naranja o maracuyá)	UNIDAD	285	\$ 7.300.000	\$ 1.387.000	\$ 8.687.000
SUBTOTAL							\$ 61.800.000
IVA							\$ 1.957.000
TOTAL							\$ 63.757.000

Nota: se da a conocer el valor de **una** formación dependiendo de la intensidad horaria que desean trabajar, así mismo va incluido el servicio de un refrigerio en la jornada de la mañana, espacio para desarrollar las clases con ayuda de audiovisuales y la certificación de la formación.

NOTAS ACLARATORIAS

1. Por cobro de IVA: Los servicios de educación están expresamente excluidos del impuesto a las ventas en según el numeral 5 del artículo 476 del estatuto tributario:

«Los servicios de educación prestados por establecimientos de educación preescolar, primaria, media e intermedia, superior y especial o no formal, reconocidos como tales por el Gobierno Nacional, y los servicios de educación prestados por personas naturales a dichos establecimientos. Están excluidos igualmente los servicios prestados por los establecimientos de educación relativos a restaurantes, cafeterías y transporte, así como los que se presten en desarrollo de las Leyes 30 de 1992 y 115 de 1994, o las disposiciones que las modifiquen o sustituyan. Igualmente están excluidos los servicios de evaluación de la educación y de elaboración y aplicación de exámenes para la selección y promoción de personal, prestados por organismos o entidades de la administración pública.»

El requisito es que la entidad educativa que preste el servicio esté autorizada por el ministerio de educación o las secretarías de educación. En caso de que una entidad o persona no autorizada preste un servicio de educación, como capacitaciones, conferencias, seminarios, charlas, etc., será un servicio gravado con el IVA a la tarifa general.

2. Este documento constituye una obra de propiedad intelectual de CAMARA DE COMERCIO DE CASANARE y está dirigida de manera personal y confidencial. CAMARA DE COMERCIO DE CASANARE, tiene el derecho exclusivo a disponer de ella, en virtud de lo cual, prohíbe al (los) destinatario (s) expresamente: su copia o reproducción total o parcial; su comunicación, difusión o distribución a terceros; y su traducción, arreglo y adaptación, cualquiera que sea el medio que se utilice para ello. El presente documento está protegido por los derechos de autor, cualquier violación a la misma, le generará al infractor las multas y sanciones establecidas por la ley.

11/9/26, 15:47



OF. CORRESPONDENCIA



INDEVAL
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES
DE VALUACIÓN

Carrera 24 No. 10-39 | C.P. 850001

☎ (608) 633 4445

contactenos@indiv-yopal.gov.co

PROPUESTA INDEV 2026.pdf

520K

<https://mail.google.com/mail/u/1/?ik=ef1aafab76&view=pl&search=all&permthid=lhread-f:18688353703922766832&simpl=msq-f:18688353703922766832>

<https://mail.google.com/mail/u/1/?ik=ef1aafab76&view=pt&search=all&permthid=thred-f:1868353703922766832&siml=msq-f:1868353703922766832>