

**OBJETO: “PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN DIRIGIDA A LOS FUNCIONARIOS DEL INSTITUTO DE VIVIENDA, GESTIÓN URBANA Y RURAL DE YOPAL 2020 – INDEV, EN DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL PLAN INSTITUCIONAL DE CAPACITACIÓN ADOPTADO PARA LA VIGENCIA 2026”**

## 1. HISTÓRICO

Los precios históricos de los procesos contractuales adelantados por el Instituto de Vivienda, Gestión Urbana y Rural de Yopal 2020 – INDEV, en contratos similares en los últimos años se encontró el siguiente:

| No. DE CONTRATO | CONTRATISTA                    | OBJETO                                                                                                                                                                                                          | MODALIDAD      | TIPO DE CONTRATO        | VALOR        | PLAZO DE EJECUCION         |
|-----------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|--------------|----------------------------|
| 235-2025        | CAMARA DE COMERCIO DE CASANARE | REALIZAR CAPACITACIONES EN GESTION DOCUMENTAL E INSTRUMENTOS ARCHIVISTICOS, ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN Y EDUCACION PARA LOS FUNCIONARIOS DEL INSTITUTO DE VIVIENDA, GESTION URBANA Y RURAL DE YOPAL 2020-INDEV | MINIMA CUANTIA | PRESTACION DE SERVICIOS | \$20.400.000 | UN (01) Y VEINTE (20) DIAS |

## 2. REFERENCIA MERCADO ACTUAL

Para ampliar el estudio de mercado y finalmente poder determinar el valor de los servicios a contratar se referencian las cotizaciones descritas en la siguiente tabla:

|      |             |     |      | GRUPO QUALITYSEGURAMIENTO DE CALIDAD & ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES SAS |           |                        |                  |           | CAMARA DE COMERCIO DE CASANARE |                        |           |                        |                  |           |                     |
|------|-------------|-----|------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|------------------|-----------|--------------------------------|------------------------|-----------|------------------------|------------------|-----------|---------------------|
|      |             |     |      | NIT: 900.836.934-2                                                              |           |                        |                  |           | NIT: 800.013.468-9             |                        |           |                        |                  |           |                     |
| ITEM | DESCRIPCIÓN | U/M | CANT | VALOR UNITARIO SIN IVA                                                          | VALOR IVA | VALOR UNITARIO CON IVA | SUBTOTAL SIN IVA | VALOR IVA | VALOR TOTAL CON IVA            | VALOR UNITARIO SIN IVA | VALOR IVA | VALOR UNITARIO CON IVA | SUBTOTAL SIN IVA | VALOR IVA | VALOR TOTAL CON IVA |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |     |                  |           |                  |                  |                 |                  |                  |        |                  |                  |                 |                  |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|------------------|-----------|------------------|------------------|-----------------|------------------|------------------|--------|------------------|------------------|-----------------|------------------|
| 1 | <p>Temática: Catastro Multipropósito</p> <p>Modalidad de Formación: Diplomado Presencial.</p> <p>Aforo Máximo: Diecinueve (19) Personas.</p> <p>Intensidad horaria: Sesenta (60) horas.</p> <p>Sesiones: Quince (15) sesiones.</p> <p>Jornada: Cada sesión de Cuatro (4) horas.</p> <p>Horario: A Convenir con el contratante.</p> <p>Fecha de Inicio: A Convenir con el contratante.</p> <p>Lugar: Yopal, capacidad garantizada para mínimo 19 personas, dotado con aire acondicionado, sillas y escritorios/mesas de trabajo.</p> <p>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.</p> <p>Memorias: memorias en forma digital a correos electrónicos de los servidores públicos (diapositivas, presentaciones interactivas y guías de cada una de las 15 sesiones).</p> <p>Certificado: Documento en físico a todo color y debidamente firmado para cada uno de los diecinueve (19) servidores públicos</p>                                                                                                                                                                                                                          | capacitacion/diplomado | 1   | \$<br>34.300.000 | 6.517.000 | \$<br>40.817.000 | \$<br>34.300.000 | \$<br>6.517.000 | \$<br>40.817.000 | \$<br>39.000.000 | -      | \$<br>39.000.000 | \$<br>39.000.000 | \$<br>-         | \$<br>39.000.000 |
| 2 | <p>Estacion 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.</p> <p>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 d(4 onzas), garantizando el suministro constante, la temperatura adecuada y la reposición oportuna de los insumos durante toda la jornada.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ESTACION               | 15  | \$<br>80.000     | 15.200    | \$<br>95.200     | \$<br>1.200.000  | \$<br>228.000   | \$<br>1.428.000  | \$<br>66.667     | 12.667 | \$<br>79.333     | \$<br>1.000.000  | \$<br>190.000   | \$<br>1.190.000  |
| 3 | <p>Un (1) refrigerio para cada uno de los diecinueve (19) servidores públicos, en cada una de las quince (15) sesiones.</p> <p>El contratista deberá optar en cada sesión por una de las siguientes opciones de refrigerio, garantizando una opción diferente en cada sesión:</p> <p>- Opción 1:<br/>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)</p> <p>- Opción 2:<br/>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)</p> <p>- Opción 3:<br/>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)</p> <p>- Opción 4:<br/>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)</p> | UNIDAD                 | 285 | \$<br>21.754     | 4.133     | \$<br>25.887     | \$<br>6.199.890  | \$<br>1.177.979 | \$<br>7.378.000  | \$<br>21.052,63  | 4.000  | \$<br>25.052,63  | \$<br>6.000.000  | \$<br>1.140.000 | \$<br>7.140.000  |

### 3. PRECIO ESTIMADO

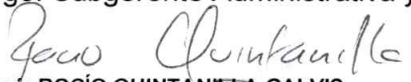
Teniendo en cuenta los precios históricos manejados por el Instituto y teniendo como base el valor de los servicios de acuerdo a las cotizaciones suministradas, se puede establecer que el valor de la presente contratación, de acuerdo al **MENOR VALOR** suministrado en las cotizaciones, corresponde a la suma de: **CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS TREINTA MIL PESOS (\$47.330.000) M/CTE**, precio el cual constituirá el presupuesto oficial del proceso de selección, teniendo en cuenta el comparativo de los precios cotizados, así:

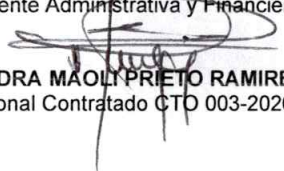
| ITEM | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | U/M                    | CANT | VALOR UNITARIO (CON IVA) | VALOR PARCIAL | CRITERIO           |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------|--------------------------|---------------|--------------------|
| 1    | Temática: Catastro Multipropósito<br>Modalidad de Formación: Diplomado Presencial.<br>Aforo Máximo: Diecinueve (19) Personas.<br>Intensidad horaria: Sesenta (60) horas.<br>Sesiones: Quince (15) sesiones.<br>Jornada: Cada sesión de Cuatro (4) horas.<br>Horario: A Convenir con el contratante.<br>Fecha de Inicio: A Convenir con el contratante.<br>Lugar: Yopal, capacidad garantizada para mínimo 19 personas, dotado con aire acondicionado, sillas y escritorios/mesas de trabajo.<br>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.<br>Memorias: memorias en forma digital a correos electrónicos de los servidores públicos (diapositivas, presentaciones interactivas y guías de cada una de las 15 sesiones).<br>Certificado: Documento en físico a todo color y debidamente firmado para cada uno de los diecinueve (19) servidores públicos | capacitación/diplomado | 1    | \$ 39.000.000            | \$ 39.000.000 | <b>MENOR VALOR</b> |
| 2    | Estacion 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 d(4 onzas), garantizando el suministro constante, la temperatura adecuada y la reposición oportuna de los insumos durante toda la jornada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ESTACION               | 15   | \$ 79.333,34             | \$ 1.190.000  | <b>MENOR VALOR</b> |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |     |              |              |             |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----|--------------|--------------|-------------|
| 3 | <p>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:</p> <p>- Opción 1:<br/>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)</p> <p>- Opción 2:<br/>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)</p> <p>- Opción 3:<br/>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)</p> <p>- Opción 4:<br/>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)</p> | UNIDAD        | 285 | \$ 25.052,63 | \$ 7.140.000 | MENOR VALOR |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | \$ 47.330.000 |     |              |              |             |

Cabe mencionar además que los precios se encuentran entre los rangos de precios regionales y sostiene un valor estable dentro del mercado real.

  
**Aprobó: ROCÍO QUINTANILLA GALVIS**  
 Cargo: Subgerente Administrativa y Financiera

  
**Revisó: ROCÍO QUINTANILLA GALVIS**  
 Cargo: Subgerente Administrativa y Financiera

  
**Elaboró: SANDRA MAOLI PRIETO RAMIREZ**  
 Cargo: Profesional Contratado CTO 003-2026