SOLICITUD COTIZACIÓN

Resumir este correo electrónico

Andres Mauricio Gonzalez Rojas
Para: 123.imagen@gmail.com
CC: Laura Marcela Diaz Romero; Hilda Leonor Alfonso Parada

Responder | Responder a todos | Reenviar

Vie 16/10/2026 11:23

Importancia alta

SOLICITUD COTIZACION 123... 452 KB

V13-10-26_ FICHA_DE_REQU... 383 KB

2 archivos adjuntos (835 KB) Guardar todo en OneDrive - Municipio de Chia Descargar todo

Buen día,

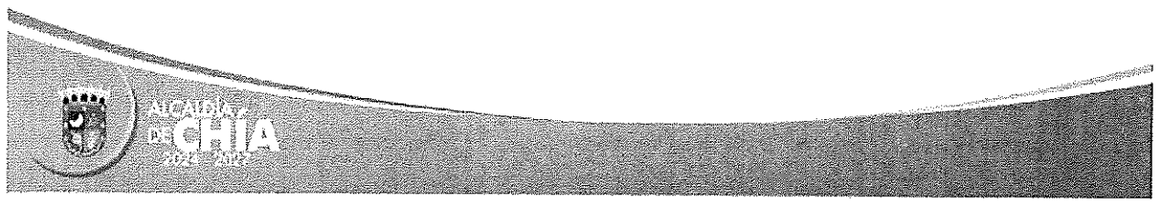
De manera atenta, solicitamos su colaboración con el diligenciamiento y remisión de la cotización adjunta, por favor diligenciar y solicitar la cotización y remitirla en PDF. A su vez, solicitamos se adjunte el **Certificado de Existencia y Representación Legal** de la empresa, con el fin de continuar con el proceso correspondiente.

Agradecemos de antemano su atención, disposición y colaboración.

Atentamente,

ING. ANDRÉS MAURICIO GONZÁLEZ ROJAS

Profesional Universitario DIPLAN - SDP



SOLICITUD COTIZACION

Resumir este correo electrónico

Andres Mauricio Gonzalez Rojas

Para: mediosysoluciones@outlook.com

CC: Laura Marcela Diaz Romero; Hilda Leonor Alfonso Parada

Responder | Responder a todos | Reenviar

Vie 16/10/2026 11:28

Importancia alta

SOLICITUD COTIZACION ME... 451 KB

V13-10-26_ FICHA_DE_REQU... 383 KB

2 archivos adjuntos (834 KB) Guardar todo en OneDrive - Municipio de Chía Descargar todo

Buen día,

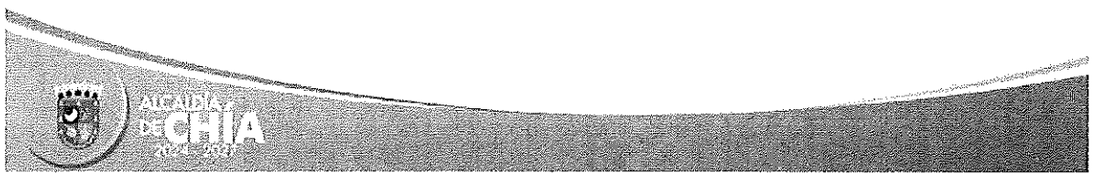
De manera atenta, solicitamos su colaboración con el diligenciamiento y remisión de la cotización adjunta, por favor diligenciar y solicitar la cotización y remitirla en PDF. A su vez, solicitamos se adjunte el **Certificado de Existencia y Representación Legal** de la empresa, con el fin de continuar con el proceso correspondiente.

Agradecemos de antemano su atención, disposición y colaboración.

Atentamente,

ING. ANDRÉS MAURICIO GONZÁLEZ ROJAS

Profesional Universitario DIPLAN - SDP



SOLICITUD COTIZACION

Resumir este correo electrónico

A

Andres Mauricio Gonzalez Rojas

Para: ebanodcsas@gmail.com

CC: Laura Marcela Diaz Romero; Hilda Leonor Alfonso Parada

Responder | Responder a todos | Reenviar | ...

Vie 16/10/2026 11:26

Importancia alta

SOLICITUD COTIZACION EBA... 452 KB

V13-10-26_ FICHA_DE_REQU... 383 KB

2 archivos adjuntos (834 KB) Guardar todo en OneDrive - Municipio de Chía Descargar todo

Buen día,

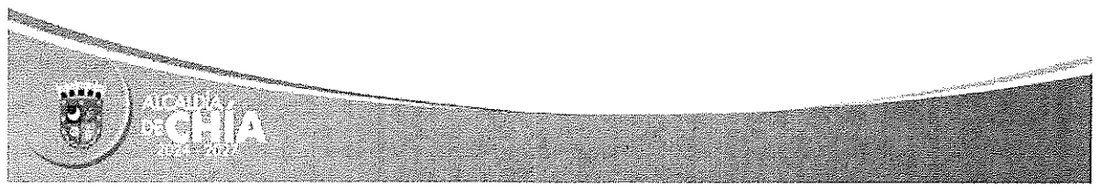
De manera atenta, solicitamos su colaboración con el diligenciamiento y remisión de la cotización adjunta, por favor diligenciar y solicitar la cotización y remitirla en PDF. A su vez, solicitamos se adjunte el **Certificado de Existencia y Representación Legal** de la empresa, con el fin de continuar con el proceso correspondiente.

Agradecemos de antemano su atención, disposición y colaboración.

Atentamente,

ING. ANDRÉS MAURICIO GONZÁLEZ ROJAS

Profesional Universitario DIPLAN - SDP



ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	SOLICITUD DE COTIZACIÓN O PREVENTA O AVALUO	CÓDIGO	GEC-FT-13-V3
		PÁGINA	1 de 9

Chía, octubre de 2026

Señores:

EBANODC.
DIANA PATRICIA PERDOMO PARRA.
NIT 901.354.957.
Chía
ebanodcsas@gmail.com

El Municipio de Chía está interesado en adelantar la contratación cuyo objeto es: "***PRESTAR SERVICIOS LOGÍSTICOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL CONSEJO TERRITORIAL DE PLANEACIÓN DEL MUNICIPIO DE CHÍA, ORIENTADAS A LA PARTICIPACIÓN Y AL DESARROLLO DE SUS CAPACIDADES PARA EL EJERCICIO DE SUS COMPETENCIAS***", por lo que le invita a presentar COTIZACIÓN de los servicios, como se indica a continuación, para lo cual debe tener en cuenta las especificaciones técnicas exigidas y las siguientes condiciones:

Tipo de contrato: Servicios

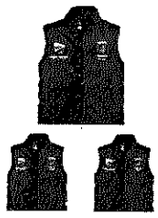
Condiciones técnicas del bien servicio: corresponde a las especificaciones técnicas establecidas en el estudio previo, para satisfacer la necesidad

Para el desarrollo del objeto contractual se solicitan los siguientes insumos o servicios de acuerdo a las características establecidas en el estudio previo, las cuales son:

EVENTO	PRODUCTO / SERVICIO	CARACTERÍSTICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Informe de actividades del CTP	SALA DE EVENTOS PARA CONFERENCIAS	a) Servicio de alquiler de salón para reuniones, eventos y/o conferencias, con infraestructura cerrada con capacidad mínima para veinte (20) personas y disponibilidad durante cuatro (4) horas. b) Deberá contar con conexión a internet mediante red wifi, un (1) proyector y un (1) computador portátil, en condiciones adecuadas de funcionamiento y disponibles durante el desarrollo de la actividad. c) El espacio deberá disponer de iluminación adecuada, áreas de circulación, ventilación, silletería y batería de baños independientes para mujeres y hombres, en condiciones adecuadas de higiene, funcionamiento y accesibilidad. d) El lugar deberá estar ubicado en zona urbana de la jurisdicción del municipio de Chía, a una distancia máxima de un (1) kilómetro del Parque Principal de Chía. e) El servicio deberá incluir la disponibilidad, adecuación y organización del espacio, así como los elementos tecnológicos señalados, sin generar costos adicionales para la Entidad. f) La fecha, hora exacta y lugar de prestación del servicio serán determinados por el supervisor del contrato, de acuerdo con las necesidades y programación de la actividad. g) Se debe proporcionar carta de compromiso de la sala de eventos en la que se asegure la disponibilidad del espacio y se indique su ubicación.	SERVICIO	1

	ALMUERZO 1	Proporcionar almuerzo servido en restaurante, con un menú conformado por los siguientes elementos:Proteína: aproximadamente 280 gramos, correspondiente a dos (2) tipos de proteína (carne, pollo, cerdo o pescado), cada una de 140 gramos.Cereal: arroz blanco o arroz mixto, porcion de minimo 200 gramos.Harina: una (1) porción de papa o plátano minimo de 150 gramos.Verdura: una (1) porción de ensalada de minimo 100 gramos, que podrá estar compuesta por lechuga, tomate, zanahoria, pepino, arveja y/o vegetales calientes.Bebida: jugo natural, limonada o bebida gaseosa de mínimo 400 ml.El menú deberá ser servido en un restaurante ubicado cerca del lugar donde se desarrolle el evento, en presentación individual, garantizando condiciones adecuadas de higiene, calidad e inocuidad en la manipulación y preparación de los alimentos. El servicio deberá incluir el reparto de los alimentos directamente en la mesa, utilizando vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos de aluminio o acero inoxidable y servilletas.La fecha y hora para la prestación del servicio serán determinadas y comunicadas oportunamente por el supervisor del contrato.Se debe proporcionar carta de compromiso del restaurante en la que se asegure la disponibilidad del servicio en simultáneo y donde, además, se indique que cuenta con todos los documentos exigidos por el municipio para su correcto funcionamiento.	UND	19
	ALMUERZO 2	Proporcionar 1 almuerzo servido en restaurante, con un menú de dieta blanda, compuesto por una preparación licuada que contenga una porción de proteína de 140 gramos de pollo, una porción de verdura de 150 gramos que podrá estar compuesta por arveja, zanahoria, ahuyama y/o habichuela y una porción de harina que podra estar compuesta por de papa de 150 gramos. Bebida: jugo, limonada o bebida gaseosa de mínimo 400 ml. El menú deberá ser servido en un restaurante ubicado cerca del lugar donde se desarrolle el evento, en presentación individual, garantizando condiciones adecuadas de higiene, calidad e inocuidad en la manipulación y preparación de los alimentos. El servicio deberá incluir el reparto de los alimentos directamente en la mesa, utilizando vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos de aluminio o acero inoxidable y servilletas. La fecha y hora para la prestación del servicio serán determinadas y comunicadas oportunamente por el supervisor del contrato. Se debe proporcionar carta de compromiso del restaurante en la que se asegure la disponibilidad del servicio en simultáneo y donde, además, se indique que cuenta con todos los documentos exigidos por el municipio para su correcto funcionamiento.	UND	1
	HIDRATACIÓN	Botella de agua potable sin gas, en presentación individual de seiscientos mililitros (600 ml), contenida en botella de plástico transparente elaborada en material PET, con tapa de seguridad, debidamente sellada, con fecha de vencimiento posterior a la fecha de entrega y en condiciones aptas para el consumo humano. El producto deberá ser de marca reconocida en el mercado nacional y cumplir con las condiciones sanitarias y de calidad aplicables.	UND	20

Adquisición de equipos tecnológicos y elementos de representación	BÚHO DE VIDEOCONFERENCIAS	Suministro de sistema integrado de videoconferencia tipo "búho", destinado al desarrollo de reuniones, sesiones y actividades institucionales de manera presencial, virtual o híbrida, que permita la captura de audio y video y facilite la interacción mediante plataformas de videoconferencia y que cumpla con las siguientes especificaciones: * Sistema integrado de videoconferencia tipo "búho", con capacidad de captura de imagen en 360° y/o seguimiento inteligente de los participantes.* Mínimo Full HD 1080p a 30 fps.* Cámara con captura 360° y/o sistema de seguimiento automático (auto tracking) o tecnología equivalente.* Mínimo ocho (8) micrófonos omnidireccionales, con funciones de cancelación de eco y reducción o cancelación de ruido.* Alcance de captación de audio de mínimo cinco (5) metros.* Parlante integrado.* Conectividad con conexión USB Plug & Play, mínimo USB 3.0 o superior.* Compatible con sistemas operativos Windows 10, Windows 11 y macOS.* Compatible con Microsoft Teams, Zoom, Google Meet, Webex y plataformas equivalentes de videoconferencia.* Garantía de mínimo tres (3) años.El equipo deberá ser entregado nuevo, en su empaque original, en adecuadas condiciones de funcionamiento y con todos los accesorios necesarios para su correcta instalación, conexión y operación. El proveedor deberá instalar y entregar el equipo funcionando correctamente (de acuerdo con el manual de usuario) en la oficina designada para el CTP en el municipio de Chía. El proveedor deberá garantizar la compatibilidad del equipo con las plataformas y sistemas operativos establecidos, así como el correcto funcionamiento de sus componentes de captura de audio, video, conectividad y reproducción de sonido.La entrega deberá realizarse en el lugar indicado por el supervisor del contrato e incluir transporte, cargue, descargue y demás actividades necesarias para su entrega, sin generar costos adicionales para la Entidad.	UND	1
	VIDEOPROYECTOR	Suministro de un equipo videoproyector destinado a la proyección de presentaciones, contenidos audiovisuales y demás material requerido para el desarrollo de reuniones, eventos y actividades institucionales que cumpla con las siguientes especificaciones: * Tecnología de proyección 3LCD de tres (3) chips o tecnología equivalente que permita un adecuado equilibrio entre la luminosidad en blanco y la luminosidad a color. * Luminosidad de mínimo cinco mil (5000) lúmenes de luz blanca y cinco mil (5000) lúmenes de luz a color. * El equipo deberá contar con función de encendido automático mediante la detección de señal proveniente de computador, HDMI, USB Display o conexiones equivalentes disponibles. * El equipo deberá permitir un inicio rápido de operación para facilitar su utilización durante reuniones, eventos y actividades institucionales. * Deberá contar como mínimo con conexiones HDMI con soporte MHL o equivalente, USB Display, VGA y LAN, además de conectividad inalámbrica. * Deberá permitir la reproducción de contenidos audiovisuales mediante las diferentes opciones de conexión disponibles, tanto alámbricas como inalámbricas. * Garantía de mínimo un (1) año. El equipo deberá ser entregado nuevo, en su empaque original y en adecuadas condiciones de funcionamiento, incluyendo los accesorios necesarios para su correcta instalación, conexión y operación. El proveedor deberá instalar y entregar el equipo funcionando correctamente (de acuerdo con el manual de usuario) en la oficina designada para el CTP en el municipio de Chía. El proveedor deberá garantizar que el equipo cumpla con las especificaciones técnicas mínimas establecidas y que las funciones de conectividad, encendido automático, proyección y reproducción de contenidos se encuentren habilitadas y en correcto funcionamiento. La entrega deberá realizarse en el lugar indicado por el supervisor del contrato e incluir transporte, cargue, descargue y demás actividades necesarias para su entrega, sin generar costos adicionales para la Entidad.	UND	1

7	CHALECO	Suministro de un chaleco rompevientos e impermeable para uso institucional con las siguientes características: * Cierre frontal mediante cremallera de adecuada resistencia y funcionamiento.* Costuras dobles reforzadas en los puntos de mayor tensión, que garanticen resistencia y durabilidad de la prenda.* Mínimo tres (3) bolsillos funcionales: dos (2) bolsillos inferiores con cierre de cremallera de tamaño 15 cm de ancho × 18 cm de alto y tapa adicional con cremallera, y un (1) bolsillo interno ubicado en el lado izquierdo de tamaño 15 cm de ancho × 18 cm de alto.* Bordado de alta densidad, a color, correspondiente a dos (2) logos institucionales de tamaño como máximo de 10 cm de ancho y 8 cm de alto.* Material: poliéster.Las prendas deberán ser entregadas nuevas, sin uso, confeccionadas con material poliéster, en perfectas condiciones de presentación y funcionamiento.El proveedor deberá contar con previa aprobación de los logos y colores por parte de la Oficina Asesora de Comunicación, Prensa y Protocolo.El proveedor deberá remitir el diseño de chalecos para la aprobación del supervisor.El bordado deberá presentar adecuada definición, fijación, uniformidad de color y acabado, de conformidad con los lineamientos de imagen institucional proporcionados por la Entidad.La entrega se realizará en el lugar indicado por el supervisor del contrato e incluirá transporte, cargue, descargue y demás actividades necesarias para su entrega, sin generar costos adicionales para la Entidad.El supervisor suministrará las cantidades por talla de los chalecos previamente, así como el color y los logos aprobados previamente por la oficina de prensa.Nota: El valor de los chalecos es independiente de las tallas y colores suministrados por el supervisor. 	UND	13

Capacitación sobre Ordenamiento Territorial	FORMACIÓN VIRTUAL	Formación académica virtual en Ordenamiento Territorial y Plan de Ordenamiento Territorial (POT) impartida por una institución educativa legalmente constituida. Estará dirigida a trece (13) participantes, orientada al fortalecimiento de sus capacidades técnicas, normativas y metodológicas para la formulación, revisión, ajuste, implementación, seguimiento y evaluación de los instrumentos de ordenamiento territorial, de conformidad con la normativa nacional vigente. Deberá abordar, como mínimo, los siguientes ejes temáticos: * Fundamentos conceptuales, jurídicos, normativos y metodológicos del ordenamiento territorial y del Plan de Ordenamiento Territorial (POT), en el marco de la normativa nacional vigente. * Determinantes del ordenamiento territorial, incluyendo los aspectos poblacionales, ambientales, de gestión del riesgo, infraestructura, movilidad, espacio público y demás componentes que orientan la planificación y ocupación del territorio. * Estructuración de los componentes general, urbano y rural del POT, incorporando criterios de sostenibilidad, desarrollo territorial, resiliencia y gestión del riesgo de desastres. * Instrumentos de planificación, gestión y financiación del suelo, así como mecanismos para la ejecución de proyectos derivados del ordenamiento territorial. * Herramientas para el seguimiento, evaluación y control de la implementación del POT, incluyendo sistemas de información territorial, indicadores de seguimiento y aplicación de las normas urbanísticas vigentes. La forma de impartirse será únicamente en modalidad virtual, mediante sesiones sincrónicas y/o acceso a contenidos asincrónicos, intensidad horaria de mínimo ciento cinco (105) horas deberá incluir material de apoyo en formato digital relacionado con los contenidos desarrollados durante la capacitación. Las sesiones deberán desarrollarse conforme al cronograma y metodología previamente acordados con el supervisor del contrato y en caso de reprogramación deberá ser informada con mínimo tres (3) días hábiles de antelación. El proveedor deberá garantizar la disponibilidad de la plataforma o medios tecnológicos necesarios para el desarrollo de las actividades de capacitación virtual, así como el acceso individual de los trece (13) participantes a las sesiones, contenidos y materiales correspondientes. Es responsabilidad de los participantes proveerse del equipo electrónico (computador, tableta o celular) y la conexión a red para llevar a buen término el proceso formativo. La institución capacitadora deberá disponer del personal docente o profesional con formación y experiencia relacionada con los contenidos objeto de la formación académica. El proveedor deberá suministrar los materiales de apoyo en medio digital y certificado de asistencia a los participantes que cumplan con mínimo ochenta (80) horas cursadas. La capacitación deberá tener una intensidad mínima de ciento cinco (105) horas y desarrollarse dentro del plazo establecido para la ejecución del contrato, sin generar costos adicionales para la Entidad. Se deberá suministrar carta de compromiso con la institución que prestará el servicio.	SERVICIO	1
MATERIAL IMPRESO INSTITUCIONAL DEL CTP	MATERIAL IMPRESO INSTITUCIONAL DEL CTP	Impresión de cartillas en tamaño carta, de ocho (8) páginas, a full color por ambas caras (4x4 tintas), elaboradas en papel Propalcote de 150 gramos, con páginas numeradas y deberá incluir gráficos, imágenes y demás elementos visuales contemplados en el diseño que serán entregados por el supervisor del contrato y deberán contar con la aprobación de la Oficina de Prensa y Protocolo.Las cartillas deberán estar grapadas en el lomo y ser entregadas en óptimas condiciones de impresión y presentación, sin manchas, defectos de impresión, páginas faltantes, cortes irregulares o deterioro del material.Previo a la impresión definitiva el proveedor deberá suministrar una muestra para aprobación del supervisor del contrato. por el supervisor del contrato e incluirá transporte, cargue, descargue y demás actividades necesarias para su entrega, sin generar costos adicionales para la Entidad.	MILLAR	5

Requisitos técnicos:

Restaurante
El proponente deberá presentar una carta de compromiso expedida por el restaurante o los restaurantes que prestarán el servicio, en la cual se garantice la disponibilidad y capacidad para atender de manera simultánea a la totalidad de los asistentes previstos para los dos (2) eventos. Así mismo, en la carta de compromiso se deberá manifestar que el establecimiento cuenta con la documentación, los permisos y los requisitos sanitarios y legales exigibles por la normatividad vigente para su adecuado funcionamiento y para la prestación del servicio de alimentación.

Capacitación
El proponente debe aportar carta de compromiso con una institución educativa legalmente constituida que será la encargada de la prestación del servicio de formación académica virtual para los trece (13) participantes y que en la formación contemple como mínimo, los siguientes ejes temáticos: • Fundamentos conceptuales, jurídicos, normativos y metodológicos del ordenamiento territorial y del Plan de Ordenamiento Territorial (POT), en el marco de la normativa nacional vigente. • Determinantes del ordenamiento territorial, incluyendo aspectos poblacionales, ambientales, de gestión del riesgo, infraestructura, movilidad, espacio público y demás componentes que orientan la planificación y ocupación del territorio. • Estructuración de los componentes general, urbano y rural del POT, incorporando criterios de sostenibilidad, desarrollo territorial, resiliencia y gestión del riesgo de desastres. • Instrumentos de planificación, gestión y financiación del suelo, así como mecanismos para la ejecución de proyectos derivados del ordenamiento territorial. • Herramientas para el seguimiento, evaluación y control de la implementación del POT, incluyendo sistemas de información territorial, indicadores de seguimiento y aplicación de las normas urbanísticas vigentes. La forma de impartirse será únicamente en modalidad virtual, mediante sesiones sincrónicas y/o acceso a contenidos asincrónicos, intensidad horaria de mínimo ciento cinco (105) horas deberá incluir material de apoyo en formato digital relacionado con los contenidos desarrollados durante la capacitación. Las sesiones deberán desarrollarse conforme al cronograma y metodología previamente acordados con el supervisor del contrato y en caso de reprogramación deberá ser informada con mínimo tres (3) días hábiles de antelación. El proveedor deberá garantizar la disponibilidad de la plataforma o medios tecnológicos necesarios para el desarrollo de las actividades de capacitación virtual, así como el acceso individual de los trece (13) participantes a las sesiones, contenidos y materiales correspondientes. La institución capacitadora deberá disponer del personal docente o profesional con formación y experiencia relacionada con los contenidos objeto de la formación académica. El proveedor deberá suministrar los materiales de apoyo en medio digital y certificado de asistencia a los participantes que cumplan con mínimo ochenta (80) horas cursadas. La capacitación deberá tener una intensidad mínima de ciento cinco (105) horas y desarrollarse dentro del plazo establecido para la ejecución del contrato, sin generar costos adicionales para la Entidad.

Plazo de ejecución: Un (1) mes y quince(15) días o hasta el 31 de diciembre de 2026.

Lugar de entrega de los servicios descritos: Los servicios serán desarrollados y entregados en el municipio de Chía.

Periodicidad: Según solicitud del supervisor del contrato, previa aprobación de la entrega del servicio y recibo a satisfacción por parte del mismo.

Garantías requeridas: Las garantías que amparan los posibles perjuicios contractuales o extracontractuales, deberán solicitarse conforme a las circunstancias propias de cada proceso, de acuerdo con lo establecido en los Artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015.

GARANTÍA SOLICITADA	CUANTÍA DEL AMPARO SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA	VIGENCIA DEL AMPARO
Cumplimiento del contrato	Por el 10 % del valor total del contrato.	El término de ejecución del contrato más 6 meses estos últimos contados a partir de la terminación del contrato.
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	Por el 10 % del valor total de los bienes y equipos suministrados.	Por una vigencia igual al plazo del contrato, contados y seis (6) meses, contados desde la terminación del contrato.
Calidad del Servicio	Por el 10 % del valor total de los servicios suministrados	Por una vigencia igual al plazo del contrato, contados y seis (6) meses, contados desde la terminación del contrato.

Así mismo, el contratista debe amparar los riesgos derivados de la responsabilidad civil extracontractual.

GARANTÍA SOLICITADA	CUANTÍA DEL AMPARO SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA	VIGENCIA DEL AMPARO
Responsabilidad civil Extracontractual	El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a 200 SMMLV.	Por un término igual al plazo de ejecución del contrato.

Para amparar los riesgos de naturaleza contractual o extracontractual derivados del incumplimiento del contrato.

Las clases de garantías, los riesgos que debe cubrir la garantía de cumplimiento del contrato, el cubrimiento de la responsabilidad civil extracontractual y la suficiencia de las garantías están consagradas en los artículos 2.2.1.2.3.1.7., 2.2.1.2.3.1.8., 2.2.1.2.3.1.10., 2.2.1.2.3.1.11, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.2.3.1.13, 2.2.1.2.3.1.14, 2.2.1.2.3.1.15, 2.2.1.2.3.1.16 y 2.2.1.2.3.1.17, del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015

Otros soportes: Adjunto a la cotización se deberá aportar el certificado de existencia y representación legal.

Su cotización puede ser entregada en el módulo de la secretaria de Planeación, ubicada en el PACO (Punto de Atención al Ciudadano) ubicado en la Cra 9 # 11-24 Centro Administrativo Municipal (CAM), Chía – Cundinamarca, y/o al correo diplan@chia.gov.co.

Al elaborar su cotización, por favor tenga en cuenta 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.

Cordialmente,

Leidy Miled Vega Mojica
Secretaria de Planeación
Directora de Planificación del Desarrollo (E)
Proyectado por: Laura Marcela Diaz Romero – Profesional Universitario

DESCRIPCION DE (Especificar si es BIENES O SERVICIOS) A COTIZAR O PREVENTA O AVALUÓ					CARACTERÍSTICAS Y PRECIO					
Item	Características	Unidad de medida	Cantidad	Marca*	Garantía en tiempo*	Valor unit. Sin IVA	% IVA	Valor IVA	Valor unit. Con IVA	Valor Total
					TOTAL					

Esta cotización incluye todos los costos directos e indirectos, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales o nacionales, aplicables a este tipo de (especificar si es bienes o servicios) y de contrato.

Plazo de entrega:
Validez de la oferta del servicio o bien (según como corresponda)
Otras condiciones (especificar si son comerciales o de servicios):

***Diligencia sólo si es solicitud de cotización de bienes**

INFORMACIÓN ADICIONAL REQUERIDA

Existen descuentos por volumen de los (especificar si es bienes o servicios)? (Aclarar)

El oferente, en relación con estos bienes es: (Fabricante, mayorista, minorista, intermediario, distribuidor autorizado, vende al detal) (Aclarar)*

¿Para la prestación del servicio de qué recursos (adicionales y necesarios) dispone? (Especificar)

¿Para la entrega de estos bienes de qué recursos (adicionales y necesarios) dispone? (Especificar)*

Si en la entrega de los bienes, requiere del suministro de transporte, aclarar si cuenta con transporte propio suficiente y adecuado o como dispondrá de este; en caso de subcontratar, establecer costos del servicio de transporte. *

Si en la prestación del servicio, requiere del suministro de transporte, aclarar si cuenta con transporte propio y en la cantidad suficiente o como dispondrá de este; en caso de subcontratar, establecer costos.

En caso de adiciones y/o prorrogas al contrato, dispone de suficiente inventario y recursos suficientes para atender una mayor demanda. (Aclarar)*

En caso de adiciones y/o prorrogas al contrato, dispone de recursos y tiempo suficiente para atender una mayor demanda. (Aclarar)

(Incluir la información adicional que se requiera para determinar con claridad la forma en que se ejecutara el servicio, así mismo suprimir la información que no se requiera)

Firma: _____

Rep. Legal o Autorizado:

Empresa:

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

Fecha de la cotización:

aciones según indicaciones de Oficina Asesora de Prensa y Protocolo

Chía, octubre de 2026

Señores:

LEIDY STEFAN ALVAREZ RAMOS
LEIDY STEFAN ALVAREZ RAMOS
NIT: 1012384598-4
Bogotá
Correo: 123.imagen@gmail.com

El Municipio de Chía está interesado en adelantar la contratación cuyo objeto es: "***PRESTAR SERVICIOS LOGÍSTICOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL CONSEJO TERRITORIAL DE PLANEACIÓN DEL MUNICIPIO DE CHÍA, ORIENTADAS A LA PARTICIPACIÓN Y AL DESARROLLO DE SUS CAPACIDADES PARA EL EJERCICIO DE SUS COMPETENCIAS***", por lo que le invita a presentar COTIZACIÓN de los servicios, como se indica a continuación, para lo cual debe tener en cuenta las especificaciones técnicas exigidas y las siguientes condiciones:

Tipo de contrato: Servicios

Condiciones técnicas del bien servicio: corresponde a las especificaciones técnicas establecidas en el estudio previo, para satisfacer la necesidad

Para el desarrollo del objeto contractual se solicitan los siguientes insumos o servicios de acuerdo a las características establecidas en el estudio previo, las cuales son:

EVENTO	PRODUCTO / SERVICIO	CARACTERÍSTICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Informe de actividades del CTP	SALA DE EVENTOS PARA CONFERENCIAS	a) Servicio de alquiler de salón para reuniones, eventos y/o conferencias, con infraestructura cerrada con capacidad mínima para veinte (20) personas y disponibilidad durante cuatro (4) horas. b) Deberá contar con conexión a internet mediante red wifi, un (1) proyector y un (1) computador portátil, en condiciones adecuadas de funcionamiento y disponibles durante el desarrollo de la actividad. c) El espacio deberá disponer de iluminación adecuada, áreas de circulación, ventilación, sillettería y batería de baños independientes para mujeres y hombres, en condiciones adecuadas de higiene, funcionamiento y accesibilidad. d) El lugar deberá estar ubicado en zona urbana de la jurisdicción del municipio de Chía, a una distancia máxima de un (1) kilómetro del Parque Principal de Chía. e) El servicio deberá incluir la disponibilidad, adecuación y organización del espacio, así como los elementos tecnológicos señalados, sin generar costos adicionales para la Entidad. f) La fecha, hora exacta y lugar de prestación del servicio serán determinados por el supervisor del contrato, de acuerdo con las necesidades y programación de la actividad. g) Se debe proporcionar carta de compromiso de la sala de eventos en la que se asegure la disponibilidad del espacio y se indique su ubicación.	SERVICIO	1

	ALMUERZO 1	Proporcionar almuerzo servido en restaurante, con un menú conformado por los siguientes elementos:Proteína: aproximadamente 280 gramos, correspondiente a dos (2) tipos de proteína (carne, pollo, cerdo o pescado), cada una de 140 gramos.Cereal: arroz blanco o arroz mixto, porcion de minimo 200 gramos.Harina: una (1) porción de papa o plátano minimo de 150 gramos.Verdura: una (1) porción de ensalada de minimo 100 gramos, que podrá estar compuesta por lechuga, tomate, zanahoria, pepino, arveja y/o vegetales calientes.Bebida: jugo natural, limonada o bebida gaseosa de mínimo 400 ml.El menú deberá ser servido en un restaurante ubicado cerca del lugar donde se desarrolle el evento, en presentación individual, garantizando condiciones adecuadas de higiene, calidad e inocuidad en la manipulación y preparación de los alimentos. El servicio deberá incluir el reparto de los alimentos directamente en la mesa, utilizando vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos de aluminio o acero inoxidable y servilletas.La fecha y hora para la prestación del servicio serán determinadas y comunicadas oportunamente por el supervisor del contrato.Se debe proporcionar carta de compromiso del restaurante en la que se asegure la disponibilidad del servicio en simultáneo y donde, además, se indique que cuenta con todos los documentos exigidos por el municipio para su correcto funcionamiento.	UND	19
	ALMUERZO 2	Proporcionar 1 almuerzo servido en restaurante, con un menú de dieta blanda, compuesto por una preparación licuada que contenga una porción de proteína de 140 gramos de pollo, una porción de verdura de 150 gramos que podrá estar compuesta por arveja, zanahoria, ahuyama y/o habichuela y una porción de harina que podra estar compuesta por de papa de 150 gramos. Bebida: jugo, limonada o bebida gaseosa de mínimo 400 ml. El menú deberá ser servido en un restaurante ubicado cerca del lugar donde se desarrolle el evento, en presentación individual, garantizando condiciones adecuadas de higiene, calidad e inocuidad en la manipulación y preparación de los alimentos. El servicio deberá incluir el reparto de los alimentos directamente en la mesa, utilizando vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos de aluminio o acero inoxidable y servilletas. La fecha y hora para la prestación del servicio serán determinadas y comunicadas oportunamente por el supervisor del contrato. Se debe proporcionar carta de compromiso del restaurante en la que se asegure la disponibilidad del servicio en simultáneo y donde, además, se indique que cuenta con todos los documentos exigidos por el municipio para su correcto funcionamiento.	UND	1
	HIDRATACIÓN	Botella de agua potable sin gas, en presentación individual de seiscientos mililitros (600 ml), contenida en botella de plástico transparente elaborada en material PET, con tapa de seguridad, debidamente sellada, con fecha de vencimiento posterior a la fecha de entrega y en condiciones aptas para el consumo humano. El producto deberá ser de marca reconocida en el mercado nacional y cumplir con las condiciones sanitarias y de calidad aplicables.	UND	20

Adquisición de equipos tecnológicos y elementos de representación	BÚHO DE VIDEOCONFERENCIAS	Suministro de sistema integrado de videoconferencia tipo "búho", destinado al desarrollo de reuniones, sesiones y actividades institucionales de manera presencial, virtual o híbrida, que permita la captura de audio y video y facilite la interacción mediante plataformas de videoconferencia y que cumpla con las siguientes especificaciones: * Sistema integrado de videoconferencia tipo "búho", con capacidad de captura de imagen en 360° y/o seguimiento inteligente de los participantes.* Mínimo Full HD 1080p a 30 fps.* Cámara con captura 360° y/o sistema de seguimiento automático (auto tracking) o tecnología equivalente.* Mínimo ocho (8) micrófonos omnidireccionales, con funciones de cancelación de eco y reducción o cancelación de ruido.* Alcance de captación de audio de mínimo cinco (5) metros.* Parlante integrado.* Conectividad con conexión USB Plug & Play, mínimo USB 3.0 o superior.* Compatible con sistemas operativos Windows 10, Windows 11 y macOS.* Compatible con Microsoft Teams, Zoom, Google Meet, Webex y plataformas equivalentes de videoconferencia.* Garantía de mínimo tres (3) años.El equipo deberá ser entregado nuevo, en su empaque original, en adecuadas condiciones de funcionamiento y con todos los accesorios necesarios para su correcta instalación, conexión y operación. El proveedor deberá instalar y entregar el equipo funcionando correctamente (de acuerdo con el manual de usuario) en la oficina designada para el CTP en el municipio de Chía. El proveedor deberá garantizar la compatibilidad del equipo con las plataformas y sistemas operativos establecidos, así como el correcto funcionamiento de sus componentes de captura de audio, video, conectividad y reproducción de sonido.La entrega deberá realizarse en el lugar indicado por el supervisor del contrato e incluir transporte, cargue, descargue y demás actividades necesarias para su entrega, sin generar costos adicionales para la Entidad.	UND	1
	VIDEOPROYECTOR	Suministro de un equipo videoproyector destinado a la proyección de presentaciones, contenidos audiovisuales y demás material requerido para el desarrollo de reuniones, eventos y actividades institucionales que cumpla con las siguientes especificaciones: * Tecnología de proyección 3LCD de tres (3) chips o tecnología equivalente que permita un adecuado equilibrio entre la luminosidad en blanco y la luminosidad a color. * Luminosidad de mínimo cinco mil (5000) lúmenes de luz blanca y cinco mil (5000) lúmenes de luz a color. * El equipo deberá contar con función de encendido automático mediante la detección de señal proveniente de computador, HDMI, USB Display o conexiones equivalentes disponibles. * El equipo deberá permitir un inicio rápido de operación para facilitar su utilización durante reuniones, eventos y actividades institucionales. * Deberá contar como mínimo con conexiones HDMI con soporte MHL o equivalente, USB Display, VGA y LAN, además de conectividad inalámbrica. * Deberá permitir la reproducción de contenidos audiovisuales mediante las diferentes opciones de conexión disponibles, tanto alámbricas como inalámbricas. * Garantía de mínimo un (1) año. El equipo deberá ser entregado nuevo, en su empaque original y en adecuadas condiciones de funcionamiento, incluyendo los accesorios necesarios para su correcta instalación, conexión y operación. El proveedor deberá instalar y entregar el equipo funcionando correctamente (de acuerdo con el manual de usuario) en la oficina designada para el CTP en el municipio de Chía. El proveedor deberá garantizar que el equipo cumpla con las especificaciones técnicas mínimas establecidas y que las funciones de conectividad, encendido automático, proyección y reproducción de contenidos se encuentren habilitadas y en correcto funcionamiento. La entrega deberá realizarse en el lugar indicado por el supervisor del contrato e incluir transporte, cargue, descargue y demás actividades necesarias para su entrega, sin generar costos adicionales para la Entidad.	UND	1

	CHALECO	Suministro de un chaleco rompevientos e impermeable para uso institucional con las siguientes características: * Cierre frontal mediante cremallera de adecuada resistencia y funcionamiento.* Costuras dobles reforzadas en los puntos de mayor tensión, que garanticen resistencia y durabilidad de la prenda.* Mínimo tres (3) bolsillos funcionales: dos (2) bolsillos inferiores con cierre de cremallera de tamaño 15 cm de ancho × 18 cm de alto y tapa adicional con cremallera, y un (1) bolsillo interno ubicado en el lado izquierdo de tamaño 15 cm de ancho × 18 cm de alto.* Bordado de alta densidad, a color, correspondiente a dos (2) logos institucionales de tamaño como máximo de 10 cm de ancho y 8 cm de alto.* Material: poliéster.Las prendas deberán ser entregadas nuevas, sin uso, confeccionadas con material poliéster, en perfectas condiciones de presentación y funcionamiento.El proveedor deberá contar con previa aprobación de los logos y colores por parte de la Oficina Asesora de Comunicación, Prensa y Protocolo.El proveedor deberá remitir el diseño de chalecos para la aprobación del supervisor.El bordado deberá presentar adecuada definición, fijación, uniformidad de color y acabado, de conformidad con los lineamientos de imagen institucional proporcionados por la Entidad.La entrega se realizará en el lugar indicado por el supervisor del contrato e incluirá transporte, cargue, descargue y demás actividades necesarias para su entrega, sin generar costos adicionales para la Entidad.El supervisor suministrará las cantidades por talla de los chalecos previamente, así como el color y los logos aprobados previamente por la oficina de prensa.Nota: El valor de los chalecos es independiente de las tallas y colores suministrados por el supervisor. 	UND	13

Capacitación sobre Ordenamiento Territorial	FORMACIÓN VIRTUAL	Formación académica virtual en Ordenamiento Territorial y Plan de Ordenamiento Territorial (POT) impartida por una institución educativa legalmente constituida. Estará dirigida a trece (13) participantes, orientada al fortalecimiento de sus capacidades técnicas, normativas y metodológicas para la formulación, revisión, ajuste, implementación, seguimiento y evaluación de los instrumentos de ordenamiento territorial, de conformidad con la normativa nacional vigente. Deberá abordar, como mínimo, los siguientes ejes temáticos: * Fundamentos conceptuales, jurídicos, normativos y metodológicos del ordenamiento territorial y del Plan de Ordenamiento Territorial (POT), en el marco de la normativa nacional vigente. * Determinantes del ordenamiento territorial, incluyendo los aspectos poblacionales, ambientales, de gestión del riesgo, infraestructura, movilidad, espacio público y demás componentes que orientan la planificación y ocupación del territorio. * Estructuración de los componentes general, urbano y rural del POT, incorporando criterios de sostenibilidad, desarrollo territorial, resiliencia y gestión del riesgo de desastres. * Instrumentos de planificación, gestión y financiación del suelo, así como mecanismos para la ejecución de proyectos derivados del ordenamiento territorial. * Herramientas para el seguimiento, evaluación y control de la implementación del POT, incluyendo sistemas de información territorial, indicadores de seguimiento y aplicación de las normas urbanísticas vigentes. La forma de impartirse será únicamente en modalidad virtual, mediante sesiones sincrónicas y/o acceso a contenidos asincrónicos, intensidad horaria de mínimo ciento cinco (105) horas deberá incluir material de apoyo en formato digital relacionado con los contenidos desarrollados durante la capacitación. Las sesiones deberán desarrollarse conforme al cronograma y metodología previamente acordados con el supervisor del contrato y en caso de reprogramación deberá ser informada con mínimo tres (3) días hábiles de antelación. El proveedor deberá garantizar la disponibilidad de la plataforma o medios tecnológicos necesarios para el desarrollo de las actividades de capacitación virtual, así como el acceso individual de los trece (13) participantes a las sesiones, contenidos y materiales correspondientes. Es responsabilidad de los participantes proveerse del equipo electrónico (computador, tableta o celular) y la conexión a red para llevar a buen término el proceso formativo. La institución capacitadora deberá disponer del personal docente o profesional con formación y experiencia relacionada con los contenidos objeto de la formación académica. El proveedor deberá suministrar los materiales de apoyo en medio digital y certificado de asistencia a los participantes que cumplan con mínimo ochenta (80) horas cursadas. La capacitación deberá tener una intensidad mínima de ciento cinco (105) horas y desarrollarse dentro del plazo establecido para la ejecución del contrato, sin generar costos adicionales para la Entidad. Se deberá suministrar carta de compromiso con la institución que prestará el servicio.	SERVICIO	1
MATERIAL IMPRESO INSTITUCIONAL DEL CTP	MATERIAL IMPRESO INSTITUCIONAL DEL CTP	Impresión de cartillas en tamaño carta, de ocho (8) páginas, a full color por ambas caras (4x4 tintas), elaboradas en papel Propalcote de 150 gramos, con páginas numeradas y deberá incluir gráficos, imágenes y demás elementos visuales contemplados en el diseño que serán entregados por el supervisor del contrato y deberán contar con la aprobación de la Oficina de Prensa y Protocolo.Las cartillas deberán estar grapadas en el lomo y ser entregadas en óptimas condiciones de impresión y presentación, sin manchas, defectos de impresión, páginas faltantes, cortes irregulares o deterioro del material.Previo a la impresión definitiva el proveedor deberá suministrar una muestra para aprobación del supervisor del contrato. por el supervisor del contrato e incluirá transporte, cargue, descargue y demás actividades necesarias para su entrega, sin generar costos adicionales para la Entidad.	MILLAR	5

Requisitos técnicos:

Restaurante
El proponente deberá presentar una carta de compromiso expedida por el restaurante o los restaurantes que prestarán el servicio, en la cual se garantice la disponibilidad y capacidad para atender de manera simultánea a la totalidad de los asistentes previstos para los dos (2) eventos. Así mismo, en la carta de compromiso se deberá manifestar que el establecimiento cuenta con la documentación, los permisos y los requisitos sanitarios y legales exigibles por la normatividad vigente para su adecuado funcionamiento y para la prestación del servicio de alimentación.

Capacitación
El proponente debe aportar carta de compromiso con una institución educativa legalmente constituida que será la encargada de la prestación del servicio de formación académica virtual para los trece (13) participantes y que en la formación contemple como mínimo, los siguientes ejes temáticos: • Fundamentos conceptuales, jurídicos, normativos y metodológicos del ordenamiento territorial y del Plan de Ordenamiento Territorial (POT), en el marco de la normativa nacional vigente. • Determinantes del ordenamiento territorial, incluyendo aspectos poblacionales, ambientales, de gestión del riesgo, infraestructura, movilidad, espacio público y demás componentes que orientan la planificación y ocupación del territorio. • Estructuración de los componentes general, urbano y rural del POT, incorporando criterios de sostenibilidad, desarrollo territorial, resiliencia y gestión del riesgo de desastres. • Instrumentos de planificación, gestión y financiación del suelo, así como mecanismos para la ejecución de proyectos derivados del ordenamiento territorial. • Herramientas para el seguimiento, evaluación y control de la implementación del POT, incluyendo sistemas de información territorial, indicadores de seguimiento y aplicación de las normas urbanísticas vigentes. La forma de impartirse será únicamente en modalidad virtual, mediante sesiones sincrónicas y/o acceso a contenidos asincrónicos, intensidad horaria de mínimo ciento cinco (105) horas deberá incluir material de apoyo en formato digital relacionado con los contenidos desarrollados durante la capacitación. Las sesiones deberán desarrollarse conforme al cronograma y metodología previamente acordados con el supervisor del contrato y en caso de reprogramación deberá ser informada con mínimo tres (3) días hábiles de antelación. El proveedor deberá garantizar la disponibilidad de la plataforma o medios tecnológicos necesarios para el desarrollo de las actividades de capacitación virtual, así como el acceso individual de los trece (13) participantes a las sesiones, contenidos y materiales correspondientes. La institución capacitadora deberá disponer del personal docente o profesional con formación y experiencia relacionada con los contenidos objeto de la formación académica. El proveedor deberá suministrar los materiales de apoyo en medio digital y certificado de asistencia a los participantes que cumplan con mínimo ochenta (80) horas cursadas. La capacitación deberá tener una intensidad mínima de ciento cinco (105) horas y desarrollarse dentro del plazo establecido para la ejecución del contrato, sin generar costos adicionales para la Entidad.

Plazo de ejecución: Un (1) mes y quince(15) días o hasta el 31 de diciembre de 2026.

Lugar de entrega de los servicios descritos: Los servicios serán desarrollados y entregados en el municipio de Chía.

Periodicidad: Según solicitud del supervisor del contrato, previa aprobación de la entrega del servicio y recibo a satisfacción por parte del mismo.

Garantías requeridas: Las garantías que amparan los posibles perjuicios contractuales o extracontractuales, deberán solicitarse conforme a las circunstancias propias de cada proceso, de acuerdo con lo establecido en los Artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015.

GARANTÍA SOLICITADA	CUANTÍA DEL AMPARO SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA	VIGENCIA DEL AMPARO
Cumplimiento del contrato	Por el 10 % del valor total del contrato.	El término de ejecución del contrato más 6 meses estos últimos contados a partir de la terminación del contrato.
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	Por el 10 % del valor total de los bienes y equipos suministrados.	Por una vigencia igual al plazo del contrato, contados y seis (6) meses, contados desde la terminación del contrato.
Calidad del Servicio	Por el 10 % del valor total de los servicios suministrados	Por una vigencia igual al plazo del contrato, contados y seis (6) meses, contados desde la terminación del contrato.

Así mismo, el contratista debe amparar los riesgos derivados de la responsabilidad civil extracontractual.

GARANTÍA SOLICITADA	CUANTÍA DEL AMPARO SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA	VIGENCIA DEL AMPARO
Responsabilidad civil Extracontractual	El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a 200 SMMLV.	Por un término igual al plazo de ejecución del contrato.

Para amparar los riesgos de naturaleza contractual o extracontractual derivados del incumplimiento del contrato.

Las clases de garantías, los riesgos que debe cubrir la garantía de cumplimiento del contrato, el cubrimiento de la responsabilidad civil extracontractual y la suficiencia de las garantías están consagradas en los artículos 2.2.1.2.3.1.7., 2.2.1.2.3.1.8., 2.2.1.2.3.1.10., 2.2.1.2.3.1.11, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.2.3.1.13, 2.2.1.2.3.1.14, 2.2.1.2.3.1.15, 2.2.1.2.3.1.16 y 2.2.1.2.3.1.17, del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015

Otros soportes: Adjunto a la cotización se deberá aportar el certificado de existencia y representación legal.

Su cotización puede ser entregada en el módulo de la secretaria de Planeación, ubicada en el PACO (Punto de Atención al Ciudadano) ubicado en la Cra 9 # 11-24 Centro Administrativo Municipal (CAM), Chía – Cundinamarca, y/o al correo diplan@chia.gov.co.

Al elaborar su cotización, por favor tenga en cuenta 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.

Cordialmente,

Leidy Miled Vega Mojica
Secretaria de Planeación
Directora de Planificación del Desarrollo (E)
Proyectado por: Laura Marcela Diaz Romero – Profesional Universitario

DESCRIPCION DE (Especificar si es BIENES O SERVICIOS) A COTIZAR O PREVENTA O AVALUÓ					CARACTERÍSTICAS Y PRECIO					
Item	Características	Unidad de medida	Cantidad	Marca*	Garantía en tiempo*	Valor unit. Sin IVA	% IVA	Valor IVA	Valor unit. Con IVA	Valor Total
					TOTAL					

Esta cotización incluye todos los costos directos e indirectos, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales o nacionales, aplicables a este tipo de (especificar si es bienes o servicios) y de contrato.

Plazo de entrega:
Validez de la oferta del servicio o bien (según como corresponda)
Otras condiciones (especificar si son comerciales o de servicios):

*Diligencia sólo si es solicitud de cotización de bienes

INFORMACIÓN ADICIONAL REQUERIDA

Existen descuentos por volumen de los (especificar si es bienes o servicios)? (Aclarar)

El oferente, en relación con estos bienes es: (Fabricante, mayorista, minorista, intermediario, distribuidor autorizado, vende al detal) (Aclarar)*

¿Para la prestación del servicio de qué recursos (adicionales y necesarios) dispone? (Especificar)

¿Para la entrega de estos bienes de qué recursos (adicionales y necesarios) dispone? (Especificar)*

Si en la entrega de los bienes, requiere del suministro de transporte, aclarar si cuenta con transporte propio suficiente y adecuado o como dispondrá de este; en caso de subcontratar, establecer costos del servicio de transporte. *

Si en la prestación del servicio, requiere del suministro de transporte, aclarar si cuenta con transporte propio y en la cantidad suficiente o como dispondrá de este; en caso de subcontratar, establecer costos.

En caso de adiciones y/o prorrogas al contrato, dispone de suficiente inventario y recursos suficientes para atender una mayor demanda. (Aclarar)*

En caso de adiciones y/o prorrogas al contrato, dispone de recursos y tiempo suficiente para atender una mayor demanda. (Aclarar)

(Incluir la información adicional que se requiera para determinar con claridad la forma en que se ejecutara el servicio, así mismo suprimir la información que no se requiera)

Firma: _____

Rep. Legal o Autorizado:

Empresa:

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

Fecha de la cotización:

aciones según indicaciones de Oficina Asesora de Prensa y Protocolo

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	SOLICITUD DE COTIZACIÓN O PREVENTA O AVALUO	CÓDIGO	GEC-FT-13-V3
		PÁGINA	1 de 9

Chía, octubre de 2026

Señores:

MEDIOS Y SOLUCIONES LG SAS
LEIDY GALINDO
NIT 901992957 7
Bogotá
mediosysoluciones@outlook.com

El Municipio de Chía está interesado en adelantar la contratación cuyo objeto es: "***PRESTAR SERVICIOS LOGÍSTICOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL CONSEJO TERRITORIAL DE PLANEACIÓN DEL MUNICIPIO DE CHÍA, ORIENTADAS A LA PARTICIPACIÓN Y AL DESARROLLO DE SUS CAPACIDADES PARA EL EJERCICIO DE SUS COMPETENCIAS***", por lo que le invita a presentar COTIZACIÓN de los servicios, como se indica a continuación, para lo cual debe tener en cuenta las especificaciones técnicas exigidas y las siguientes condiciones:

Tipo de contrato: Servicios

Condiciones técnicas del bien servicio: corresponde a las especificaciones técnicas establecidas en el estudio previo, para satisfacer la necesidad

Para el desarrollo del objeto contractual se solicitan los siguientes insumos o servicios de acuerdo a las características establecidas en el estudio previo, las cuales son:

EVENTO	PRODUCTO / SERVICIO	CARACTERÍSTICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Informe de actividades del CTP	SALA DE EVENTOS PARA CONFERENCIAS	a) Servicio de alquiler de salón para reuniones, eventos y/o conferencias, con infraestructura cerrada con capacidad mínima para veinte (20) personas y disponibilidad durante cuatro (4) horas. b) Deberá contar con conexión a internet mediante red wifi, un (1) proyector y un (1) computador portátil, en condiciones adecuadas de funcionamiento y disponibles durante el desarrollo de la actividad. c) El espacio deberá disponer de iluminación adecuada, áreas de circulación, ventilación, sillería y batería de baños independientes para mujeres y hombres, en condiciones adecuadas de higiene, funcionamiento y accesibilidad. d) El lugar deberá estar ubicado en zona urbana de la jurisdicción del municipio de Chía, a una distancia máxima de un (1) kilómetro del Parque Principal de Chía. e) El servicio deberá incluir la disponibilidad, adecuación y organización del espacio, así como los elementos tecnológicos señalados, sin generar costos adicionales para la Entidad. f) La fecha, hora exacta y lugar de prestación del servicio serán determinados por el supervisor del contrato, de acuerdo con las necesidades y programación de la actividad. g) Se debe proporcionar carta de compromiso de la sala de eventos en la que se asegure la disponibilidad del espacio y se indique su ubicación.	SERVICIO	1

	ALMUERZO 1	Proporcionar almuerzo servido en restaurante, con un menú conformado por los siguientes elementos:Proteína: aproximadamente 280 gramos, correspondiente a dos (2) tipos de proteína (carne, pollo, cerdo o pescado), cada una de 140 gramos.Cereal: arroz blanco o arroz mixto, porcion de minimo 200 gramos.Harina: una (1) porción de papa o plátano minimo de 150 gramos.Verdura: una (1) porción de ensalada de minimo 100 gramos, que podrá estar compuesta por lechuga, tomate, zanahoria, pepino, arveja y/o vegetales calientes.Bebida: jugo natural, limonada o bebida gaseosa de mínimo 400 ml.El menú deberá ser servido en un restaurante ubicado cerca del lugar donde se desarrolle el evento, en presentación individual, garantizando condiciones adecuadas de higiene, calidad e inocuidad en la manipulación y preparación de los alimentos. El servicio deberá incluir el reparto de los alimentos directamente en la mesa, utilizando vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos de aluminio o acero inoxidable y servilletas.La fecha y hora para la prestación del servicio serán determinadas y comunicadas oportunamente por el supervisor del contrato.Se debe proporcionar carta de compromiso del restaurante en la que se asegure la disponibilidad del servicio en simultáneo y donde, además, se indique que cuenta con todos los documentos exigidos por el municipio para su correcto funcionamiento.	UND	19
	ALMUERZO 2	Proporcionar 1 almuerzo servido en restaurante, con un menú de dieta blanda, compuesto por una preparación licuada que contenga una porción de proteína de 140 gramos de pollo, una porción de verdura de 150 gramos que podrá estar compuesta por arveja, zanahoria, ahuyama y/o habichuela y una porción de harina que podra estar compuesta por de papa de 150 gramos. Bebida: jugo, limonada o bebida gaseosa de mínimo 400 ml. El menú deberá ser servido en un restaurante ubicado cerca del lugar donde se desarrolle el evento, en presentación individual, garantizando condiciones adecuadas de higiene, calidad e inocuidad en la manipulación y preparación de los alimentos. El servicio deberá incluir el reparto de los alimentos directamente en la mesa, utilizando vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos de aluminio o acero inoxidable y servilletas. La fecha y hora para la prestación del servicio serán determinadas y comunicadas oportunamente por el supervisor del contrato. Se debe proporcionar carta de compromiso del restaurante en la que se asegure la disponibilidad del servicio en simultáneo y donde, además, se indique que cuenta con todos los documentos exigidos por el municipio para su correcto funcionamiento.	UND	1
	HIDRATACIÓN	Botella de agua potable sin gas, en presentación individual de seiscientos mililitros (600 ml), contenida en botella de plástico transparente elaborada en material PET, con tapa de seguridad, debidamente sellada, con fecha de vencimiento posterior a la fecha de entrega y en condiciones aptas para el consumo humano. El producto deberá ser de marca reconocida en el mercado nacional y cumplir con las condiciones sanitarias y de calidad aplicables.	UND	20

Adquisición de equipos tecnológicos y elementos de representación	BÚHO DE VIDEOCONFERENCIAS	Suministro de sistema integrado de videoconferencia tipo "búho", destinado al desarrollo de reuniones, sesiones y actividades institucionales de manera presencial, virtual o híbrida, que permita la captura de audio y video y facilite la interacción mediante plataformas de videoconferencia y que cumpla con las siguientes especificaciones: * Sistema integrado de videoconferencia tipo "búho", con capacidad de captura de imagen en 360° y/o seguimiento inteligente de los participantes.* Mínimo Full HD 1080p a 30 fps.* Cámara con captura 360° y/o sistema de seguimiento automático (auto tracking) o tecnología equivalente.* Mínimo ocho (8) micrófonos omnidireccionales, con funciones de cancelación de eco y reducción o cancelación de ruido.* Alcance de captación de audio de mínimo cinco (5) metros.* Parlante integrado.* Conectividad con conexión USB Plug & Play, mínimo USB 3.0 o superior.* Compatible con sistemas operativos Windows 10, Windows 11 y macOS.* Compatible con Microsoft Teams, Zoom, Google Meet, Webex y plataformas equivalentes de videoconferencia.* Garantía de mínimo tres (3) años.El equipo deberá ser entregado nuevo, en su empaque original, en adecuadas condiciones de funcionamiento y con todos los accesorios necesarios para su correcta instalación, conexión y operación. El proveedor deberá instalar y entregar el equipo funcionando correctamente (de acuerdo con el manual de usuario) en la oficina designada para el CTP en el municipio de Chía. El proveedor deberá garantizar la compatibilidad del equipo con las plataformas y sistemas operativos establecidos, así como el correcto funcionamiento de sus componentes de captura de audio, video, conectividad y reproducción de sonido.La entrega deberá realizarse en el lugar indicado por el supervisor del contrato e incluir transporte, cargue, descargue y demás actividades necesarias para su entrega, sin generar costos adicionales para la Entidad.	UND	1
	VIDEOPROYECTOR	Suministro de un equipo videoproyector destinado a la proyección de presentaciones, contenidos audiovisuales y demás material requerido para el desarrollo de reuniones, eventos y actividades institucionales que cumpla con las siguientes especificaciones: * Tecnología de proyección 3LCD de tres (3) chips o tecnología equivalente que permita un adecuado equilibrio entre la luminosidad en blanco y la luminosidad a color. * Luminosidad de mínimo cinco mil (5000) lúmenes de luz blanca y cinco mil (5000) lúmenes de luz a color. * El equipo deberá contar con función de encendido automático mediante la detección de señal proveniente de computador, HDMI, USB Display o conexiones equivalentes disponibles. * El equipo deberá permitir un inicio rápido de operación para facilitar su utilización durante reuniones, eventos y actividades institucionales. * Deberá contar como mínimo con conexiones HDMI con soporte MHL o equivalente, USB Display, VGA y LAN, además de conectividad inalámbrica. * Deberá permitir la reproducción de contenidos audiovisuales mediante las diferentes opciones de conexión disponibles, tanto alámbricas como inalámbricas. * Garantía de mínimo un (1) año. El equipo deberá ser entregado nuevo, en su empaque original y en adecuadas condiciones de funcionamiento, incluyendo los accesorios necesarios para su correcta instalación, conexión y operación. El proveedor deberá instalar y entregar el equipo funcionando correctamente (de acuerdo con el manual de usuario) en la oficina designada para el CTP en el municipio de Chía. El proveedor deberá garantizar que el equipo cumpla con las especificaciones técnicas mínimas establecidas y que las funciones de conectividad, encendido automático, proyección y reproducción de contenidos se encuentren habilitadas y en correcto funcionamiento. La entrega deberá realizarse en el lugar indicado por el supervisor del contrato e incluir transporte, cargue, descargue y demás actividades necesarias para su entrega, sin generar costos adicionales para la Entidad.	UND	1

	CHALECO	Suministro de un chaleco rompevientos e impermeable para uso institucional con las siguientes características: * Cierre frontal mediante cremallera de adecuada resistencia y funcionamiento.* Costuras dobles reforzadas en los puntos de mayor tensión, que garanticen resistencia y durabilidad de la prenda.* Mínimo tres (3) bolsillos funcionales: dos (2) bolsillos inferiores con cierre de cremallera de tamaño 15 cm de ancho × 18 cm de alto y tapa adicional con cremallera, y un (1) bolsillo interno ubicado en el lado izquierdo de tamaño 15 cm de ancho × 18 cm de alto.* Bordado de alta densidad, a color, correspondiente a dos (2) logos institucionales de tamaño como máximo de 10 cm de ancho y 8 cm de alto.* Material: poliéster.Las prendas deberán ser entregadas nuevas, sin uso, confeccionadas con material poliéster, en perfectas condiciones de presentación y funcionamiento.El proveedor deberá contar con previa aprobación de los logos y colores por parte de la Oficina Asesora de Comunicación, Prensa y Protocolo.El proveedor deberá remitir el diseño de chalecos para la aprobación del supervisor.El bordado deberá presentar adecuada definición, fijación, uniformidad de color y acabado, de conformidad con los lineamientos de imagen institucional proporcionados por la Entidad.La entrega se realizará en el lugar indicado por el supervisor del contrato e incluirá transporte, cargue, descargue y demás actividades necesarias para su entrega, sin generar costos adicionales para la Entidad.El supervisor suministrará las cantidades por talla de los chalecos previamente, así como el color y los logos aprobados previamente por la oficina de prensa.Nota: El valor de los chalecos es independiente de las tallas y colores suministrados por el supervisor. 	UND	13

Capacitación sobre Ordenamiento Territorial	FORMACIÓN VIRTUAL	Formación académica virtual en Ordenamiento Territorial y Plan de Ordenamiento Territorial (POT) impartida por una institución educativa legalmente constituida. Estará dirigida a trece (13) participantes, orientada al fortalecimiento de sus capacidades técnicas, normativas y metodológicas para la formulación, revisión, ajuste, implementación, seguimiento y evaluación de los instrumentos de ordenamiento territorial, de conformidad con la normativa nacional vigente. Deberá abordar, como mínimo, los siguientes ejes temáticos: * Fundamentos conceptuales, jurídicos, normativos y metodológicos del ordenamiento territorial y del Plan de Ordenamiento Territorial (POT), en el marco de la normativa nacional vigente. * Determinantes del ordenamiento territorial, incluyendo los aspectos poblacionales, ambientales, de gestión del riesgo, infraestructura, movilidad, espacio público y demás componentes que orientan la planificación y ocupación del territorio. * Estructuración de los componentes general, urbano y rural del POT, incorporando criterios de sostenibilidad, desarrollo territorial, resiliencia y gestión del riesgo de desastres. * Instrumentos de planificación, gestión y financiación del suelo, así como mecanismos para la ejecución de proyectos derivados del ordenamiento territorial. * Herramientas para el seguimiento, evaluación y control de la implementación del POT, incluyendo sistemas de información territorial, indicadores de seguimiento y aplicación de las normas urbanísticas vigentes. La forma de impartirse será únicamente en modalidad virtual, mediante sesiones sincrónicas y/o acceso a contenidos asincrónicos, intensidad horaria de mínimo ciento cinco (105) horas deberá incluir material de apoyo en formato digital relacionado con los contenidos desarrollados durante la capacitación. Las sesiones deberán desarrollarse conforme al cronograma y metodología previamente acordados con el supervisor del contrato y en caso de reprogramación deberá ser informada con mínimo tres (3) días hábiles de antelación. El proveedor deberá garantizar la disponibilidad de la plataforma o medios tecnológicos necesarios para el desarrollo de las actividades de capacitación virtual, así como el acceso individual de los trece (13) participantes a las sesiones, contenidos y materiales correspondientes. Es responsabilidad de los participantes proveerse del equipo electrónico (computador, tableta o celular) y la conexión a red para llevar a buen término el proceso formativo. La institución capacitadora deberá disponer del personal docente o profesional con formación y experiencia relacionada con los contenidos objeto de la formación académica. El proveedor deberá suministrar los materiales de apoyo en medio digital y certificado de asistencia a los participantes que cumplan con mínimo ochenta (80) horas cursadas. La capacitación deberá tener una intensidad mínima de ciento cinco (105) horas y desarrollarse dentro del plazo establecido para la ejecución del contrato, sin generar costos adicionales para la Entidad. Se deberá suministrar carta de compromiso con la institución que prestará el servicio.	SERVICIO	1
MATERIAL IMPRESO INSTITUCIONAL DEL CTP	MATERIAL IMPRESO INSTITUCIONAL DEL CTP	Impresión de cartillas en tamaño carta, de ocho (8) páginas, a full color por ambas caras (4x4 tintas), elaboradas en papel Propalcote de 150 gramos, con páginas numeradas y deberá incluir gráficos, imágenes y demás elementos visuales contemplados en el diseño que serán entregados por el supervisor del contrato y deberán contar con la aprobación de la Oficina de Prensa y Protocolo.Las cartillas deberán estar grapadas en el lomo y ser entregadas en óptimas condiciones de impresión y presentación, sin manchas, defectos de impresión, páginas faltantes, cortes irregulares o deterioro del material.Previo a la impresión definitiva el proveedor deberá suministrar una muestra para aprobación del supervisor del contrato. por el supervisor del contrato e incluirá transporte, cargue, descargue y demás actividades necesarias para su entrega, sin generar costos adicionales para la Entidad.	MILLAR	5

Requisitos técnicos:

Restaurante
El proponente deberá presentar una carta de compromiso expedida por el restaurante o los restaurantes que prestarán el servicio, en la cual se garantice la disponibilidad y capacidad para atender de manera simultánea a la totalidad de los asistentes previstos para los dos (2) eventos. Así mismo, en la carta de compromiso se deberá manifestar que el establecimiento cuenta con la documentación, los permisos y los requisitos sanitarios y legales exigibles por la normatividad vigente para su adecuado funcionamiento y para la prestación del servicio de alimentación.

Capacitación
El proponente debe aportar carta de compromiso con una institución educativa legalmente constituida que será la encargada de la prestación del servicio de formación académica virtual para los trece (13) participantes y que en la formación contemple como mínimo, los siguientes ejes temáticos: • Fundamentos conceptuales, jurídicos, normativos y metodológicos del ordenamiento territorial y del Plan de Ordenamiento Territorial (POT), en el marco de la normativa nacional vigente. • Determinantes del ordenamiento territorial, incluyendo aspectos poblacionales, ambientales, de gestión del riesgo, infraestructura, movilidad, espacio público y demás componentes que orientan la planificación y ocupación del territorio. • Estructuración de los componentes general, urbano y rural del POT, incorporando criterios de sostenibilidad, desarrollo territorial, resiliencia y gestión del riesgo de desastres. • Instrumentos de planificación, gestión y financiación del suelo, así como mecanismos para la ejecución de proyectos derivados del ordenamiento territorial. • Herramientas para el seguimiento, evaluación y control de la implementación del POT, incluyendo sistemas de información territorial, indicadores de seguimiento y aplicación de las normas urbanísticas vigentes. La forma de impartirse será únicamente en modalidad virtual, mediante sesiones sincrónicas y/o acceso a contenidos asincrónicos, intensidad horaria de mínimo ciento cinco (105) horas deberá incluir material de apoyo en formato digital relacionado con los contenidos desarrollados durante la capacitación. Las sesiones deberán desarrollarse conforme al cronograma y metodología previamente acordados con el supervisor del contrato y en caso de reprogramación deberá ser informada con mínimo tres (3) días hábiles de antelación. El proveedor deberá garantizar la disponibilidad de la plataforma o medios tecnológicos necesarios para el desarrollo de las actividades de capacitación virtual, así como el acceso individual de los trece (13) participantes a las sesiones, contenidos y materiales correspondientes. La institución capacitadora deberá disponer del personal docente o profesional con formación y experiencia relacionada con los contenidos objeto de la formación académica. El proveedor deberá suministrar los materiales de apoyo en medio digital y certificado de asistencia a los participantes que cumplan con mínimo ochenta (80) horas cursadas. La capacitación deberá tener una intensidad mínima de ciento cinco (105) horas y desarrollarse dentro del plazo establecido para la ejecución del contrato, sin generar costos adicionales para la Entidad.

Plazo de ejecución: Un (1) mes y quince(15) días o hasta el 31 de diciembre de 2026.

Lugar de entrega de los servicios descritos: Los servicios serán desarrollados y entregados en el municipio de Chía.

Periodicidad: Según solicitud del supervisor del contrato, previa aprobación de la entrega del servicio y recibo a satisfacción por parte del mismo.

Garantías requeridas: Las garantías que amparan los posibles perjuicios contractuales o extracontractuales, deberán solicitarse conforme a las circunstancias propias de cada proceso, de acuerdo con lo establecido en los Artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015.

GARANTÍA SOLICITADA	CUANTÍA DEL AMPARO SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA	VIGENCIA DEL AMPARO
Cumplimiento del contrato	Por el 10 % del valor total del contrato.	El término de ejecución del contrato más 6 meses estos últimos contados a partir de la terminación del contrato.
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	Por el 10 % del valor total de los bienes y equipos suministrados.	Por una vigencia igual al plazo del contrato, contados y seis (6) meses, contados desde la terminación del contrato.
Calidad del Servicio	Por el 10 % del valor total de los servicios suministrados	Por una vigencia igual al plazo del contrato, contados y seis (6) meses, contados desde la terminación del contrato.

Así mismo, el contratista debe amparar los riesgos derivados de la responsabilidad civil extracontractual.

GARANTÍA SOLICITADA	CUANTÍA DEL AMPARO SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA	VIGENCIA DEL AMPARO
Responsabilidad civil Extracontractual	El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a 200 SMMLV.	Por un término igual al plazo de ejecución del contrato.

Para amparar los riesgos de naturaleza contractual o extracontractual derivados del incumplimiento del contrato.

Las clases de garantías, los riesgos que debe cubrir la garantía de cumplimiento del contrato, el cubrimiento de la responsabilidad civil extracontractual y la suficiencia de las garantías están consagradas en los artículos 2.2.1.2.3.1.7., 2.2.1.2.3.1.8., 2.2.1.2.3.1.10., 2.2.1.2.3.1.11, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.2.3.1.13, 2.2.1.2.3.1.14, 2.2.1.2.3.1.15, 2.2.1.2.3.1.16 y 2.2.1.2.3.1.17, del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015

Otros soportes: Adjunto a la cotización se deberá aportar el certificado de existencia y representación legal.

Su cotización puede ser entregada en el módulo de la secretaria de Planeación, ubicada en el PACO (Punto de Atención al Ciudadano) ubicado en la Cra 9 # 11-24 Centro Administrativo Municipal (CAM), Chía – Cundinamarca, y/o al correo diplan@chia.gov.co.

Al elaborar su cotización, por favor tenga en cuenta 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.

Cordialmente,

Leidy Miled Vega Mojica
Secretaria de Planeación
Directora de Planificación del Desarrollo (E)
Proyectado por: Laura Marcela Diaz Romero – Profesional Universitario

DESCRIPCIÓN DE (Especificar si es BIENES O SERVICIOS) A COTIZAR O PREVENTA O AVALUÓ					CARACTERÍSTICAS Y PRECIO					
Item	Características	Unidad de medida	Cantidad	Marca*	Garantía en tiempo*	Valor unit. Sin IVA	% IVA	Valor IVA	Valor unit. Con IVA	Valor Total
					TOTAL					

Esta cotización incluye todos los costos directos e indirectos, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales o nacionales, aplicables a este tipo de (especificar si es bienes o servicios) y de contrato.

Plazo de entrega:
Validez de la oferta del servicio o bien (según como corresponda)
Otras condiciones (especificar si son comerciales o de servicios):

***Diligencia sólo si es solicitud de cotización de bienes**

INFORMACIÓN ADICIONAL REQUERIDA

Existen descuentos por volumen de los (especificar si es bienes o servicios)? (Aclarar)

El oferente, en relación con estos bienes es: (Fabricante, mayorista, minorista, intermediario, distribuidor autorizado, vende al detal) (Aclarar)*

¿Para la prestación del servicio de qué recursos (adicionales y necesarios) dispone? (Especificar)

¿Para la entrega de estos bienes de qué recursos (adicionales y necesarios) dispone? (Especificar)*

Si en la entrega de los bienes, requiere del suministro de transporte, aclarar si cuenta con transporte propio suficiente y adecuado o como dispondrá de este; en caso de subcontratar, establecer costos del servicio de transporte. *

Si en la prestación del servicio, requiere del suministro de transporte, aclarar si cuenta con transporte propio y en la cantidad suficiente o como dispondrá de este; en caso de subcontratar, establecer costos.

En caso de adiciones y/o prorrogas al contrato, dispone de suficiente inventario y recursos suficientes para atender una mayor demanda. (Aclarar)*

En caso de adiciones y/o prorrogas al contrato, dispone de recursos y tiempo suficiente para atender una mayor demanda. (Aclarar)

(Incluir la información adicional que se requiera para determinar con claridad la forma en que se ejecutara el servicio, así mismo suprimir la información que no se requiera)

Firma: _____

Rep. Legal o Autorizado:

Empresa:

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

Fecha de la cotización:

aciones según indicaciones de Oficina Asesora de Prensa y Protocolo