PRESUPUESTO OFICIAL

1 DATOS GENERALES

Fecha de emisión del estudio:	ABRIL DE 2026
Dependencia que elabora el estudio:	SUBDIRECCION ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA - AREA DE TALENTO HUMANO
Modalidad de Selección:	MENOR CUANTIA
Objeto de la Contratación:	PRESTAR LOS SERVICIOS PARA LA ORGANIZACIÓN, EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN DE ACCIONES DE CAPACITACIÓN DIRIGIDAS A LOS SERVIDORES PÚBLICOS DE CORPORINOQUIA, EN LA SEDE PRINCIPAL UBICADA EN YOPAL, EN DESARROLLO DEL PLAN INSTITUCIONAL DE CAPACITACIÓN PARA LA VIGENCIA 2026, DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS DEFINIDOS POR LA ENTIDAD.

2 JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES QUE PERMITEN IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL MERCADO

Para dar cumplimiento a la normatividad y fortalecer los conocimientos y competencias laborales de los servidores públicos, mediante el desarrollo de las actividades del Plan de Institucional de Capacitación aprobado mediante acta de fecha 29 de enero de 2026 por el Comité Institucional de Gestión y Desempeño de la Corporación.

3 RESUMEN COMPARATIVO CONDICIONES DE MERCADO

ITEM	ACTIVIDAD	POBLACION Y/O CANT	UNIDAD DE MEDIDA	MENORES VALORES COTIZADOS	
				VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Taller Teorico Práctico y Experiencias in situ en Energías Limpias, Cambio Climático y Conflictos Socio Ambientales (20 participantes)			

ACTIVIDAD	POBLACION Y/O CANT	UNIDAD DE MEDIDA	MENORES VALORES COTIZADOS	
			VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TEMÁTICAS: **a. Manejo Ambiental de estructuras de generación de Energía HidroElectrica** **b. Capacitación teorico practica en temas de Energías Alternativas** **c. Competencias de las CAR y alcance técnico en procesos de Bonos de Carbono y medición de Huella de carbono empresarial**				
1. Duración capacitación: 16 Horas catedra (16 Horas: 16 Teóricas / 4 Prácticas in situ) **2. Perfil Conferencista: Título profesional en disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Ingeniería Ambiental o Sanitaria y afines, Ingeniería en Energías y afines. Título de postgrado en Energías Renovables, Eficiencia Energética y/o afines. Sesenta (60) meses de experiencia profesional relacionada. De la experiencia requerida deberá acreditar experiencia en docencia universitaria por lo menos de treinta y seis (36) meses, en temas relacionados, y experiencia profesional relacionada trabajando en Casanare, Arauca o Vichada.** **3. Fecha Evento: a convenir** **4. Horario del evento: 8:00 AM a 12:00 PM y 02:00 PM a 6:00 PM.** **5. Realizar evaluación o medición del impacto de la capacitación en los participantes.** **6. Certificado de participación: Entregar certificado de participación a quienes cumplan con los requisitos de asistencia.**	**20**	**Horas**	**$ 470.000**	**$ 9.400.000**

ACTIVIDAD	POBLACION Y/O CANT	UNIDAD DE MEDIDA	MENORES VALORES COTIZADOS	
			VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
7. Auditorio: Disponer de un auditorio para la realización de la capacitación con capacidad de 20 personas. El cual debe cumplir con las normas de bioseguridad. Este debe contar con: aire acondicionado, sillettería y mesas para el personal, equipo audiovisual en óptimas condiciones para la respectiva proyección del contenido, debe contar con baños, lavamanos, parqueadero. El personal se desplazará por sus propios medios hasta el lugar. **Nota 1: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.**	**1**	**Locación**	**$ 3.428.360**	**$ 3.428.360**

ACTIVIDAD	POBLACION Y/O CANT	UNIDAD DE MEDIDA	MENORES VALORES COTIZADOS	
			VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
8. Suministro de refrigerios: Refrigerio día 1: **flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros)** **Nota 1 : Se aclara que la entidad prevé un número máximo de asistentes a la actividad, por lo tanto, si la participación es menor a lo proyectado, las bebidas, refrigerios y alimentos se repartirá entre los asistentes, previa coordinación con la supervisión.** **Nota 2: El refrigerio se brindará en la jornada de la mañana de la capacitación.**	**60**	**Refrigerios**	**$ 17.000**	**$ 1.020.000**
8. Suministro de refrigerios: **Refrigerio día 2: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)** **Nota 1 : Se aclara que la entidad prevé un número máximo de asistentes a la actividad, por lo tanto, si la participación es menor a lo proyectado, las bebidas, refrigerios y alimentos se repartirá entre los asistentes, previa coordinación con la supervisión.** **Nota 2: El refrigerio se brindará en la jornada de la mañana de la capacitación.**	**40**	**Refrigerios**	**$ 17.000**	**$ 680.000**
9. Estacion de café: Descripción: - Café tipo tinto recién preparado. agua caliente y variedad de aromáticas (té, manzanilla, frutos rojos, etc.) azúcar - Dispensador con agua potable en botellón o sistema de filtración, garantizando suministro ilimitado durante el evento. - Vasos desechables para bebidas calientes y frías. **(Para 20 personas, en jornada de 08:00 am a 12:00 pm — 2:00 pm a 06:00 pm).**	**2,5**	**Unidades**	**$ 450.000**	**$ 1.125.000**

METODOLOGÍA

Nota 1: El personal logistico que el contratista disponga para atender las diferentes actividades del evento deberá estar vestido acorde con la naturaleza del evento que se desarrolle, y estar identificado de tal forma que pueda ser fácilmente reconocido por parte del público participante (camiseta, o escarapela o botón, etc.).

2	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Actualización normativa y herramientas de educación ambiental (20 participantes)

ACTIVIDAD	POBLACION Y/O CANT	UNIDAD DE MEDIDA	MENORES VALORES COTIZADOS	
			VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TEMÁTICAS: **a. Diseño de indicadores de impacto social para PRAE y PROCEDA** **b. Estrategias de Aprendizaje aplicados a la Educación Ambiental (Gamificación)** **c. Estrategias de fortalecimiento de los CIDEA, PRAE, PRAU y PROCEDA** **d. Educación ambiental en contextos rurales y urbanos** **e. Políticas Públicas - Formulación y Seguimiento**				

		1. Duración capacitación: 16 Horas catedra 2. Perfil Conferencista: Título profesional en disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Trabajador Social, Biología, Pedagogía, Licenciatura en Ciencias Naturales y Educación Ambiental, Biología Ambiental, Licenciado en Ciencias Sociales y Afines. Título de postgrado en Educación Ambiental, Especialización en Pedagogía Ambiental, Educación Ambiental y Desarrollo de la Comunidad, Pedagogía Ambiental, Educación para la Sostenibilidad Ambiental, Educación y Comunicación Ambiental y/o afines. Sesenta (60) meses de experiencia profesional relacionada. De la experiencia requerida deberá acreditar experiencia en docencia universitaria y/o escolar de por lo menos de treinta y seis (36) meses, en temas relacionados. 3. Fecha Evento: a convenir 4. Horario del evento: 8:00 AM a 12:00 PM y 02:00 PM a 6:00 PM. 5. Realizar evaluación o medición del impacto de la capacitación en los participantes. 6. Certificado de participación: Entregar certificado de participación a quienes cumplan con los requisitos de asistencia.	16	Horas	$ 470.000	$ 7.520.000
		ACTIVIDAD	**POBLACION Y/O CANT**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**MENORES VALORES COTIZADOS**	
					VALOR UNITARIO	**VALOR TOTAL**
	METODOLOGÍA	7. Auditorio: Disponer de un auditorio para la realización de la capacitación con capacidad de 20 personas. El cual debe cumplir con las normas de bioseguridad. Este debe contar con: aire acondicionado, sillettería y mesas para el personal, equipo audiovisual en óptimas condiciones para la respectiva proyección del contenido, debe contar con baños, lavamanos, parqueadero. El personal se desplazará por sus propios medios hasta el lugar. Nota 1: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.	1	Locación	$ 2.742.688	$ 2.742.688
		ACTIVIDAD	**POBLACION Y/O CANT**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**MENORES VALORES COTIZADOS**	
					VALOR UNITARIO	**VALOR TOTAL**
		8. Suministro de refrigerios: Refrigerio día 1: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 millitros) Nota 1 : Se aclara que la entidad prevé un número máximo de asistentes a la actividad, por lo tanto, si la participación es menor a lo proyectado, las bebidas, refrigerios y alimentos se repartirá entre los asistentes, previa coordinación con la supervisión. Nota 2: El refrigerio se brindará en la jornada de la mañana de la capacitación.	40	Refrigerios	$ 17.000	$ 680.000
		8. Suministro de refrigerios: Refrigerio día 2: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos) Nota 1 : Se aclara que la entidad prevé un número máximo de asistentes a la actividad, por lo tanto, si la participación es menor a lo proyectado, las bebidas, refrigerios y alimentos se repartirá entre los asistentes, previa coordinación con la supervisión. Nota 2: El refrigerio se brindará en la jornada de la mañana de la capacitación.	40	Refrigerios	$ 17.000	$ 680.000
		9. Estacion de café: Descripción: - Café tipo tinto recién preparado. agua caliente y variedad de aromáticas (té, manzanilla, frutos rojos, etc.) azúcar - Dispensador con agua potable en botellón o sistema de filtración, garantizando suministro ilimitado durante el evento. - Vasos desechables para bebidas calientes y frías. (Para 20 personas, en jornada de 08:00 am a 12:00 pm — 2:00 pm a 06:00 pm).	2	Unidades	$ 450.000	$ 900.000
		Nota 1: El personal logístico que el contratista disponga para atender las diferentes actividades del evento deberá estar vestido acorde con la naturaleza del evento que se desarrolle, y estar identificado de tal forma que pueda ser fácilmente reconocido por parte del público participante (camiseta, o escarapela o botón, etc.).				
3	**ACTIVIDAD**	**Realizar a todo costo capacitación en Identificación, Control y Mitigación de Riesgos de Gestion- (SAGRILAFT)**				
		ACTIVIDAD	**POBLACION Y/O CANT**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**MENORES VALORES COTIZADOS**	
					VALOR UNITARIO	**VALOR TOTAL**
		TEMÁTICAS: a. Cultura Compliance y como debe ser aplicada b. Aspectos de regulación (SARLAFT y SAGRILAFT entre otros) c. Marco general de operación del compliance y de la gestión de riesgos d. Auditoría y Monitoreo				
		1. Duración capacitación: 16 Horas cátedra 2. Perfil Conferencista: Título profesional en disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Economía y afines, Administración y afines o Ingeniería Industrial y afines, Derecho y Afines. Título de postgrado en Gestión de Riesgos, Auditoría o Control Interno y/o afines. Debe contar con Certificación vigente en SARLAFT/SAGRILAFT. Sesenta (60) meses de experiencia profesional relacionada. De la experiencia requerida deberá acreditar experiencia en docencia universitaria por lo menos de treinta y seis (36) meses, en temas relacionados. 3. Fecha Evento: a convenir 4. Horario del evento: 8:00 AM a 12:00 PM y 02:00 PM a 6:00 PM. 5. Realizar evaluación o medición del impacto de la capacitación en los participantes. 6. Certificado de participación: Entregar certificado de participación a quienes cumplan con los requisitos de asistencia.	16	Horas	$ 470.000	$ 7.520.000
		ACTIVIDAD	**POBLACION Y/O CANT**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**MENORES VALORES COTIZADOS**	
					VALOR UNITARIO	**VALOR TOTAL**
	METODOLOGÍA	7. Auditorio: Disponer de un auditorio para la realización de la capacitación con capacidad de 40 personas. El cual debe cumplir con las normas de bioseguridad. Este debe contar con: aire acondicionado, sillettería y mesas para el personal, equipo audiovisual en óptimas condiciones para la respectiva proyección del contenido, debe contar con baños, lavamanos, parqueadero. El personal se desplazará por sus propios medios hasta el lugar. Nota 1: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.	1	Locación	$ 2.742.688	$ 2.742.688
		ACTIVIDAD	**POBLACION Y/O CANT**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**MENORES VALORES COTIZADOS**	
					VALOR UNITARIO	**VALOR TOTAL**
		8. Suministro de refrigerios: Refrigerio día 1: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 millitros) Nota 1 : Se aclara que la entidad prevé un número máximo de asistentes a la actividad, por lo tanto, si la participación es menor a lo proyectado, las bebidas, refrigerios y alimentos se repartirá entre los asistentes, previa coordinación con la supervisión. Nota 2: El refrigerio se brindará en la jornada de la mañana de la capacitación.	40	Refrigerios	$ 17.000	$ 680.000

8. Suministro de refrigerios: Refrigerio día 2: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos) Nota 1 : Se aclara que la entidad preyé un número máximo de asistentes a la actividad, por lo tanto, si la participación es menor a lo proyectado, las bebidas, refrigerios y alimentos se repartirá entre los asistentes, previa coordinación con la supervisión. Nota 2: El refrigerio se brindará en la jornada de la mañana de la capacitación.	40	Refrigerios	$ 17.000	$ 680.000
9. Estacion de café: Descripción: - Café tipo tinto recién preparado. agua caliente y variedad de aromáticas (té, manzanilla, frutos rojos, etc.) azúcar - Dispensador con agua potable en botellón o sistema de filtración, garantizando suministro ilimitado durante el evento. - Vasos desechables para bebidas calientes y frías. (Para 20 personas, en jornada de 08:00 am a 12:00 pm — 2:00 pm a 06:00 pm).	2	Unidades	$ 450.000	$ 900.000
Nota 1: El personal logístico que el contratista disponga para atender las diferentes actividades del evento deberá estar vestido acorde con la naturaleza del evento que se desarrolle, y estar identificado de tal forma que pueda ser fácilmente reconocido por parte del público participante (camiseta, o escarapela o botón, etc.).				

SUBTOTAL ANTES DE IVA		$ 28.028.350
SUBTOTAL ANTES DE IMPTO AL CONSUMO		$ 6.800.926
IMPUESTO AL VALOR AGREGADO - IVA		$ 5.325.386
IMPUESTO AL VALOR AGREGADO - IMPTO CONSUMO		$ 544.074
TOTAL		$ 40.698.736

Nota 1: El estudio de mercado se elaboró teniendo en cuenta el menor valor de cada ítem y los costos directos e indirectos para la prestación del servicio, entre ellos IVA e impuesto al consumo, en consecuencia, los interesados al estructurar su propuesta económica deberán considerar todos los costos y la discriminación del IVA, según corresponda.

Nota 2: Para la verificación de las diferentes propuestas económicas la Corporación solo tendrá en cuenta números enteros, sin decimales

Nota 3: El posible proponente deberá atender al régimen que le corresponda para la estructuración y formalización de las propuestas económicas. Por lo que el futuro proponente consiente del régimen tributario al cual atiende, como es el caso de personas del régimen simplificado o aquellos que se encuentran amparadas por beneficios de exención o de exclusión caso del observante, NO podrá excederse del valor de los ítems del presupuesto oficial antes de IVA, si la propuesta no cumple esta condición será objeto de rechazo. Igualmente, los proponentes sea persona natural o jurídica no podrán exceder del presupuesto oficial establecido, de lo contrario la propuesta será objeto de rechazo.

Nota 4: Tratamiento del IVA. El presupuesto oficial se construye tomando el menor valor de cada ítem, por lo que el tratamiento del IVA depende del oferente que aportó dicho valor y de su régimen:

-Servicios de formación (capacitación): excluidos del IVA en todas las actividades, conforme al artículo 476, numeral 6, del Estatuto Tributario, por corresponder a servicios de educación.

-Servicios conexos (auditorio, refrigerios y bebidas): gravados con IVA a la tarifa del 19% cuando el menor valor proviene de oferentes cuyos servicios de logística y alimentación se encuentran gravados.

En atención a lo anterior, el valor del presupuesto oficial asciende a CUARENTA MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 40.698.736), discriminado en un subtotal de ($34.829.276) , IVA de ($5.325.386) e impuesto al consumo de ($544.074), incluidos los costos directos e indirectos.

Nota 5: Los servicios de educación prestados por establecimientos de educación preescolar, primaria, media e intermedia, superior y especial o no formal, reconocidos como tales por el Gobierno Nacional, y los servicios de educación prestados por personas naturales a dichos establecimientos. Están excluidos igualmente los servicios prestados por los establecimientos de educación relativos a restaurantes, cafeterías y transporte, así como los que se presten en desarrollo de las Leyes 30 de 1992 y 115 de 1994, o las disposiciones que las modifiquen o sustituyan. Igualmente están excluidos los servicios de evaluación de la educación y de elaboración y aplicación de exámenes para la selección y promoción de personal, prestados por organismos o entidades de la administración pública.

Para el presente estudio de mercado se toman las cotizaciones recibidas por FUNDACION NACIONAL PARA EL DESARROLLO DE LA PROSPERIDAD, FUNDACIÓN ESPERANZA DEL MILENIO, AMBT SAS, CAMARA DE COMERCIO DE CASANARE, HOLIDAY INN EXPRESS, GHL STYLE HOTEL YOPAL, DINAMIK SAS, SANTIAGO SÁNCHEZ Y NOWA GROUP SAS y de las actividades cotizadas por cada una de estas empresas, son tomados los valores correspondiente a las tres (03) capacitaciones especificadas en el presente documento. Una vez revisados los valores se toma como valor de presupuesto óptimo el menor valor de cada ítem, lo que corresponde a **CUARENTA MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 40.698.736) ,** incluidos los costos directos e indirectos.

4. CONCLUSION

Una vez hallados los valores de las actividades se concluye que el presupuesto oficial es de **CUARENTA MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 40.698.736), incluidos los costos directos e indirectos.**

5 ANEXOS: (Marque con una x segun corresponda)

5.1.	Cotizaciones	X	5.2		
5.4.	Preventa		5.5		
5.7.	Otros documentos				

6. FIRMAS: (Original firmado)

Elaborado por:	Nombre: CAROLINA AREVALO ROA Firma Cargo: PROFESIONAL DE APOYO - TALENTO HUMANO	Revisado por:	Nombre: CARMENZA PICO MENDEZ Firma: Cargo: SUBDIRECTORA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
Revisado por:	Nombre: SOLEDAD SÁNCHEZ GODOY Firma Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO - ÁREA DE TALENTO HUMANO		