



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE CAPACITACIÓN A CORPORINOQUIA EN SU SEDE PRINCIPAL EN YOPAL, EN EL MARCO DEL PLAN INSTITUCIONAL DE CAPACITACIÓN PARA LA VIGENCIA 2026.

La ejecución del Plan Institucional de Capacitación (PIC) representa el eje motor para la modernización y el fortalecimiento técnico de Corporinoquia, permitiendo que su talento humano trascienda el cumplimiento de sus funciones hacia una gestión de alto impacto territorial. En una región con desafíos ambientales tan dinámicos como la Orinoquía, es imperativo que los servidores cuenten con conocimientos y desarrollo de habilidades actualizadas que les permitan abordar la complejidad de sus funciones con un criterio unificado y riguroso.

La importancia de materializar estas actividades formativas radica en la transformación del servicio público hacia un modelo de excelencia que genere valor real en la protección de los recursos naturales, por lo cual la Corporación Autónoma Regional de la Orinoquia Corporinoquia, requiere realizar una Jornada de Capacitación en las siguientes temáticas de establecidas en el PIC, por lo cual se solicita presentar una cotización bajo las siguientes especificaciones técnicas:

ITEM	ACTIVIDAD	POBLACION Y/O CANT	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Construcción de Indicadores (20 participantes)			
	TEMATICAS: a. Fundamentos y Marco Normativo b. Diseño y Metodología de Construcción c. Análisis e Interpretación de Datos d. Taller Práctico 1. Duración capacitación: 16 Horas catedra 2. Perfil Conferencista: Título profesional en disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Economía, Administración y afines, Ingeniería Financiera, Ingeniería Industrial y Afines. Título de postgrado en Gestión Pública, Gerencia de Proyectos y 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. 3. Fecha Evento: A convenir 4. Horario del evento: 8:00 AM a 12:00 M 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		
	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, sillería 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.	1	Locación		

Nit 832.000.283-6

www.corporinoquia.gov.co



SEDE PRINCIPAL YOPAL 9 Carrera 23 No. 18-31 ☎ PBX (608) 634 59 39 - 310 818 61 37

SEDE ARAUCA 9 Carrera 25 No 15-69 ☎ PBX (607) 885 20 26 - 310 818 61 33

SEDE VICHADA LA PRIMAVERA 9 Calle 13 A # 6-82 barrio Caudal ☎ 313 283 82 33

UNIDAD AMBIENTAL CÁQUEZA, Cundinamarca 9 Calle 3 # 5a 55-66 ☎ 310 226 38 50

✉ Notificaciones judiciales: notificaciones-judiciales@Corporinoquia.gov.co

🌐 Atención a usuarios: https://corporinoquia.athento.com/accounts/login/



		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros). Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	20	Refrigerios		
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	20	Bebidas		
		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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.				
2	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Afectaciones Ambientales y Riesgos Potenciales (20 participantes)				
	METODOLOGÍA	TEMÁTICAS: a. Aprovechamiento Recurso Flora b. Gobernanza Forestal c. Sistema Nacional de Trazabilidad Forestal d. Lineamientos y Guías para la Ordenación Forestal e. Metodología Corin Lang 1. Duración capacitación: 16 Horas catedra 2. Perfil Conferencista: Título profesional en disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Ingeniería Forestal, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agroforestal, Ingeniería Agroecológica, Ingeniería en Procesos Sostenibles de la Madera y Afines. Título de postgrado en modalidad de Especialización o Maestría en Ciencias Forestales, Agroforestería Tropical, Bosques y Conservación Ambiental y 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. 3. Fecha Evento: A convenir 4. Horario del evento: 8:00 AM a 12:00 M 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		
		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, silletería 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.	1	Locación		
		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros) Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	20	Refrigerios		
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	20	Bebidas		
		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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.				
3	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Taller Teórico Práctico y Experiencias in situ en Energías Limpias, Cambio Climático y Conflictos Socio Ambientales (20 participantes)				
	METODOLOGÍA	TEMÁTICAS:	20	Horas		

Nit 832.000.283-6

www.corporinoquia.gov.co



SEDE PRINCIPAL YOPAL ☎ Carrera 23 No. 18-31 ☎ PBX (608) 634 59 39 - 310 818 61 37

SEDE ARAUCA ☎ Carrera 25 No 15-69 ☎ PBX (607) 885 20 26 - 310 818 61 33

SEDE VICHADA LA PRIMAVERA ☎ Calle 13 A # 6-82 barrio Caudal ☎ 313 283 82 33

UNIDAD AMBIENTAL CÁQUEZA, Cundinamarca ☎ Calle 3 # 5a 55-66 ☎ 310 226 38 50

✉ Notificaciones judiciales: notificaciones-judiciales@Corporinoquia.gov.co

🌐 Atención a usuarios: <https://corporinoquia.athento.com/accounts/login/>



		a. Manejo Ambiental de estructuras de generación de Energía Hidroeléctrica b. Capacitación teórico 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.			
		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, silletería 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.	1	Locación	
		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros) Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	20	Refrigerios	
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	20	Bebidas	
		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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.			
4	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Derecho Ambiental (Licenciamiento y Permisos Ambientales, Trámites Ambientales, Valoración Ambiental)			
	METODOLOGÍA	TEMÁTICAS: a. Participación ciudadana en el procedimiento administrativo ambiental b. Procedimiento de licenciamiento ambiental y diagnostico ambiental de alternativas c. Reglamentación de los instrumentos de manejo y control ambiental d. Fundamentos del proceso sancionatorio ambiental	16	Horas	



		1. Duración capacitación: 16 Horas cátedra 2. Perfil Conferencista: Título profesional en disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Derecho y Afines. Título de postgrado en Derecho Ambiental o Ingeniero Ambiental con Maestría en Derecho Ambiental 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. 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.				
		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, silletería 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.	1	Locación		
		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros) Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	20	Refrigerios		
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	20	Bebidas		
		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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.				
5	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Desarrollo sostenible (hidrología, hidráulica. Cambio climático, ordenamiento territorial, planificación ambiental) (30 participantes)				
	METODOLOGÍA	TEMÁTICAS: a. Modelación Hidrológica b. Modelación Hidráulica c. Dinámica Fluvial d. Modelación de la calidad del Agua e. Cálculo de Índice de Calidad del Agua f. Cálculo de Índice de Escasez del Agua g. Técnicas y Manejo de Equipos de Monitoreo de ríos h. Aplicación de la EDANA "Evaluación de daños ambientales y necesidades post desastres" i. Cambio Climático y gestión del riesgo en Ordenamiento Territorial j. Alcance, tipos, y aplicabilidad de soluciones basadas en la naturaleza	20	Horas		



		1. Duración capacitación: 16 Horas cátedra 2. Perfil Conferencista: Título profesional en disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Ingeniería Civil, Ingeniería Hidráulica y Ambiental, Título de postgrado en Ingeniería de Recursos Hídricos, Ingeniería Hidráulica e Hidrológica, Recursos Hídricos y Medio Ambiente y/o afines, Planificación Territorial 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. 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.				
		7. Auditorio: Disponer de un auditorio para la realización de la capacitación con capacidad de 30 personas. El cual debe cumplir con las normas de bioseguridad. Este debe contar con: aire acondicionado, silletería 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.	1	Locación		
		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros) Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	30	Refrigerios		
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	30	Bebidas		
		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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.				
6	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Metrología de Laboratorio Aplicada a la Incertidumbre de Medición (20 participantes)				
	METODOLOGÍA	TEMÁTICAS: a. Conceptos básicos de metrología b. Trazabilidad metrológica c. Validación, cálculo y evaluación de la incertidumbre de medición métodos analíticos cuantitativos y cualitativos. d. Interpretación de certificados de calibración. e. Análisis de frecuencias de calibración de equipos	12	Horas		
		1. Duración capacitación: 16 Horas cátedra 2. Perfil Conferencista: Título profesional en disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Químico y afines, Ingeniero Químico y afines. Título de postgrado en Metrología y/o afines Gestión de la Calidad y/o afines. Sesenta (60) meses de experiencia profesional relacionada. De la experiencia requerida deberá acreditar experiencia en docencia universitaria por lo menos de doce (12) meses, en temas relacionados. Doce (12) meses de Experiencia técnica en laboratorios acreditados por el IDEAM u ONAC. 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.				



		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, silletería 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.	1	Locación		
		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros) Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	20	Refrigerios		
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	20	Bebidas		
		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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.				
7	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Derecho sancionatorio ambiental y tasación (20 participantes)				
		TEMÁTICAS:				
		a. Procedimiento sancionatorio ambiental de acuerdo con la Ley 1333 de 2009, etapas procesales, modificaciones y adiciones realizadas por la Ley 2387 de 2024				
		b. Suspensión y terminación anticipada del Procedimiento Sancionatorio Ambiental.				
		c. Cálculo de las multas en el procedimiento sancionatorio ambiental, metodología, aplicación de modelo matemático y aspectos para justificar técnicamente la imposición de multa sin sanciones adicionales.				
		d. Caducidad prescripción y presunción de dolo o culpa en el marco del proceso sancionatorio ambiental.				
		e. Nociones normativas y conceptuales de los permisos, concesiones, autorizaciones, licencias ambientales y demás instrumentos de manejo y control ambiental.	16	Horas		
	METODOLOGÍA	1. Duración capacitación: 16 Horas cátedra 2. Perfil Conferencista: Título profesional en disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Derecho. Título de postgrado en Especialización en Derecho Ambiental o Administrativo 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. 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.				
		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, silletería 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.	1	Locación		





		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros) Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	20	Refrigerios		
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	20	Bebidas		
		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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.				
8	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Actualización normativa y herramientas de educación ambiental (20 participantes)				
	METODOLOGÍA	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	16	Horas		
		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.				
		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, silletería 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.	1	Locación		
		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros) Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	20	Refrigerios		
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	20	Bebidas		





		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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.			
9	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Manejo de herramientas de inteligencia artificial. (40 participantes)			
	METODOLOGÍA	TEMÁTICAS: a. Introducción a la Inteligencia Artificial y Beneficios, mitos y Realidades. b. Herramientas de IA para la Comunicación (Asistentes de Escritura con IA, IA para el Procesamiento de Documentos, IA para la Transcripción) c. IA para el Análisis de Información y Productividad Personal (IA en Hojas de Cálculo, Visualización de Datos Asistida por IA, Organización Personal con IA, IA en la Búsqueda de Información)	8	Horas	
		1. Duración capacitación: 8 Horas cátedra 2. Perfil Conferencista: Título profesional en disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Ingeniería de Sistemas, Ingeniería de Software, Ingeniería Informática, Ingeniería en Ciencia de Datos y Afines. Título de postgrado en inteligencia Artificial, Ciencia de Datos, Big Data, Ciencia de Datos y Analítica 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. 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.			
		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, silletería 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.	1	Locación	
		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros) Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	40	Refrigerios	
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	40	Bebidas	
		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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.			
10	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Operación de sistemas de información y plataformas tecnológicas para la gestión de datos (20 participantes)			
	METODOLOGÍA	TEMÁTICAS: a. Programas de Analítica de Datos. b. Análisis masivo de datos ambientales c. Uso de plataformas sectoriales (VITAL)	16	Horas	



		1. Duración capacitación: 16 Horas cátedra 2. Perfil Conferencista: Título profesional en disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Ingeniería de Sistemas, Ingeniería de datos de Datos o Ingeniería Electrónica y Afines. Título de postgrado en Transformación Digital 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. 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.				
		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, silletería 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.	1	Locación		
		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros) Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	20	Refrigerios		
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	20	Bebidas		
		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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.				
11	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Identificación, Control y Mitigación de Riesgos de Gestion- (SAGRILAFT)				
	METODOLOGÍA	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	Hóras		





		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, silletería 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.	1	Locación		
		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros) Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	20	Refrigerios		
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	20	Bebidas		
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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.						
12	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Formulación de planes y proyectos. (20 participantes)				
METODOLOGÍA	TEMÁTICAS:					
	a. Metodología de Marco Lógico					
	b. Uso de la MGA (Metodología General Ajustada) para proyectos de inversión pública					
	c. Seguimiento a cronogramas y presupuestos					
	1. Duración capacitación: 8 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, Título de postgrado en Posgrado en Gerencia de Proyectos, Proyectos de Desarrollo 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. 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.	8	Horas			
	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, silletería 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.	1	Locación			
	8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros) Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	20	Refrigerios			
	9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	20	Bebidas			
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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.						



13	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Actualización normativa en contratación estatal (30 participantes)				
	METODOLOGÍA	TEMÁTICAS: a. Suficiencia en las etapas precontractuales y de seguimiento y control a la ejecución contractual de los proyectos b. Aspectos para el manejo y hacer efectivas las reclamaciones en materia de garantías en entidades estatales, arreglo directo como medio de la actuación administrativa sancionatoria contractual, procedimiento de incumplimientos contractuales c. Acciones de Repetición y Acciones de Cumplimiento d. Actualización (últimas modificaciones) en la Contratación Estatal.	16	Horas		
		1. Duración capacitación: 16 Horas catedra 2. Perfil Conferencista: Título profesional en disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Derecho. Título de postgrado en Contratación Estatal. 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 con contratación estatal. 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.				
		7. Auditorio: Disponer de un auditorio para la realización de la capacitación con capacidad de 30 personas. El cual debe cumplir con las normas de bioseguridad. Este debe contar con: aire acondicionado, silletería 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.	1	Locación		
		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros) Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	30	Refrigerios		
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	30	Bebidas		
		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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.				
14	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Modelo integrado de Planeación y Gestión. (20 participantes)				
	METODOLOGÍA	TEMATICAS: a. Las 7 dimensiones y las políticas de gestión y desempeño b. Autodiagnóstico (FURAG) c. Integración del MIPG con los sistemas de gestión de calidad d. Como hacer planes de acción y manejo correcto de formularios	8	Horas		



		1. Duración capacitación: 8 Horas cátedra 2. Perfil Conferencista: Título profesional en disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Profesional en Administración de Empresas, Administración Pública, Ingeniería Industrial y Afines. Título de postgrado en Especialización en Gestión Pública 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. 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.				
		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, silletería 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.	1	Locación		
		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros) Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	20	Refrigerios		
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	20	Bebidas		
		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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.				
15	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Manejo de herramientas ofimática, excel y bases de datos. (20 participantes)				
	METODOLOGÍA	TEMÁTICAS: a. Excel avanzado (Tablas dinámicas, Macros, Power Query) b. Organización y limpieza de bases de datos institucionales c. Seguridad informática básica.	8	Horas		
		1. Duración capacitación: 8 Horas cátedra 2. Perfil Conferencista: Título profesional en disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Ingeniería de Sistemas, Ingeniería de Software, Ingeniería Informática, Ingeniería en Ciencia de Datos y 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. 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.				



		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, sillería 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.	1	Locación		
		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros) Jornada de la tarde: Ensalada de Frutas (150 gramos) y/o Banana Split (150 gramos)	20	Refrigerios		
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	20	Bebidas		
		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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.				
16	ACTIVIDAD	Realizar a todo costo capacitación en Lenguaje de señas colombiano. (30 participantes)				
		TEMÁTICAS:				
		a. Vocabulario básico de atención al ciudadano				
		b. Normativa de inclusión y discapacidad				
		c. Cultura de la población sorda en Colombia				
		1. Duración capacitación: 4 Horas cátedra 2. Perfil Conferencista: Instructor certificado por el INSOR (Instituto Nacional para Sordos) o profesional con certificación de intérprete en LSC. Doce (12) meses de experiencia en capacitación a entidades públicas. 3. Fecha Evento: a convenir 4. Horario del evento: 8:00 AM a 12:00 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.	4	Horas		
	METODOLOGÍA	7. Auditorio: Disponer de un auditorio para la realización de la capacitación con capacidad de 30 personas. El cual debe cumplir con las normas de bioseguridad. Este debe contar con: aire acondicionado, sillería 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.	1	Locación		
		8. Suministro de refrigerios: Jornada de la mañana: flautas (70 gramos) y/o empanadas (70 gramos), jugo natural (400 mililitros).	30	Refrigerios		
		9. Suministrar agua (1 litro por día) y café (200 mililitros por día) para cada uno de los asistentes a la actividad.	30	Bebidas		
		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.). Nota 2: 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 3: El lugar donde se realizará la actividad debe cumplir con las normas y protocolos de bioseguridad.				



Nota: La cotización debe incluir todos los costos directos e indirectos incluyendo IVA si aplica.

Anexar a la cotización RUT actualizado a vigencia 2026, Cámara de Comercio no mayor a 30 días y cédula de ciudadanía del representante legal.

Cordialmente,

CARMENZA PICO MENDEZ
Subdirectora Administrativa y Financiera

Revisó: Soledad Sánchez Godoy, Coordinadora Área de Talento Humano

Proyectó: Edwin Arévalo Roa, Profesional de Apoyo – Área de Talento Humano