

San José del Guaviare, 18 de marzo de 2025

Señores

**PERSONAS NATURALES Y/O JURIDICAS**

San José del Guaviare

Asunto: Invitación a presentar COTIZACION

Cordial saludo:

**NECESIDAD:** La ESE Hospital San José del Guaviare requiere contratar la logística para la realización de las diferentes actividades del Plan de Bienestar Social e Incentivos y actividades derivadas del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo vigencia 2025.

**PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS:**

- **JUSTIFICACION:** Según Acta del Comité de Bienestar Social e Incentivos No. 002 de 13 de febrero 2025, se hace necesario contratar la logística para celebrar el reconocimiento como iguales pero distintos para vivir en sana convivencia (Día de la mujer y día del hombre), así como la celebración del día de la enfermería, día de las otras profesiones, día del médico, cena cierre de gestión, día de la mascota, novenas navideñas, salidas ecológicas, torneo de deportivo, celebración cumpleaños trimestral, refrigerios para capacitaciones de los servidores durante la jornada laboral, conmemoración cumpleaños de E.S.E hospital san José del Guaviare, día del niño jóvenes y familia; de acuerdo al cronograma de actividades del Plan de Bienestar Social e incentivos para la vigencia 2025.

En concordancia con los artículos 2 y 57 de la Constitución Política de Colombia de 1991, y el artículo 13 del Decreto-Ley 1567 de 1998, la E.S.E. Hospital San José del Guaviare, podrá establecer los estímulos y los medios para que los trabajadores participen en la gestión de la empresa, igualmente la normatividad antes mencionada establece que los programas de Bienestar Social e Incentivos tienen como objetivo identificar aspectos que contribuyen a mejorar las condiciones laborales, su calidad de vida y su desempeño laboral, por lo tanto el plan de bienestar social e incentivos, se planearon diferentes acciones a partir de las iniciativas de los servidores públicos, orientadas a crear, mantener y mejorar las condiciones que favorezcan el desarrollo integral del empleado, el mejoramiento de su nivel de vida y el de su familia; así mismo con la ejecución de las acciones plasmadas en el plan de Bienestar Social e Incentivos se pretende elevar los niveles de satisfacción, eficacia, eficiencia, efectividad e identificación del empleado con el servicio de la entidad en la cual labora.

Igualmente el Plan de Bienestar Social e Incentivos de la vigencia 2025, de la E.S.E. Hospital San José del Guaviare, fue diseñado teniendo en cuenta los lineamientos

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y las nuevas dinámicas laborales que trajo consigo la Cuarta Revolución Industrial contenidas en el documento "Bases del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida", así mismo fueron tenidas en cuenta como insumo prioritario los resultados del diagnóstico de necesidades internas de bienestar y capacitación 2024 - 2025 de la E.S.E HOSPITAL San José del Guaviare, las acciones de bienestar consideradas en el Plan de Mejoramiento del Modelo Integrado de Planeación y Gestión 2024 - 2025, los aportes y recomendaciones de los acuerdos Sindicales ANTHOC Y SINDESS.

Finalmente es necesario, dar a conocer que la administración de la E.S.E. Hospital San José del Guaviare, apropio para la vigencia 2025 los recursos financieros necesarios para el efectivo cumplimiento de las acciones contempladas en los diferentes ejes del Programa de Bienestar Social e Incentivos.

Con la contratación de una persona natural o jurídica, que preste los servicios de logística necesaria, como es cáterin para eventos, recreación, suministro de alimentación, bebidas y demás bienes y servicios estipulados a continuación, se lograra brindar una adecuada y provechosa atención a los servidores de la E.S.E. Hospital San José del Guaviare.

#### SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

- **JUSTIFICACION:** En concordancia con el Decreto 614 de 1984, señala que las actividades de Salud Ocupacional tienen por objeto, entre otros, la de proteger a la persona contra los riesgos relacionados con agentes físicos, químicos, biológicos, psicosociales, mecánicos, eléctricos y otros derivados de la relación laboral o contractual que puedan afectar la salud individual o colectiva en los lugares de trabajo

Resolución 1016 de 1989, Artículo 5 se establece en el programa de Salud Ocupacional, el Subprograma de Medicina Preventiva, que contempla como actividades a desarrollar, el diseño y ejecución de programas para la prevención y control de enfermedades generadas por los factores psicosociales como son el estrés ocupacional y la carga laboral, entre otros.

Resolución 1016 de 1989 en su artículo 10 define la finalidad de los subprogramas de Medicina Preventiva y del Trabajo y en su numeral 12 señala como una de las principales actividades la de "Diseñar y ejecutar programas para la prevención y control de enfermedades generadas por los riesgos psicosociales"

La Resolución 2646 de julio 17 de 2008, mediante la cual se definen las responsabilidades para la identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo permanente de la exposición a factores de riesgo psicosocial en el trabajo y para la determinación del origen de las patologías causadas por el estrés ocupacional. Norma de obligatorio cumplimiento para todos los empleadores públicos y privados. De conformidad con la citada resolución, corresponde a los empleadores identificar y evaluar los factores psicosociales intralaborales y extralaborales e individuales; así mismo, se deben evaluar los efectos de dichos



factores, determinar medidas de intervención tanto preventivas como correctivas y adelantar un programa de vigilancia epidemiológica de los factores de riesgo psicosocial.

Decreto 1477 de 2014, por el cual se adopta la tabla de enfermedades profesionales, en su numeral 4 Agentes Psicosociales. Puede presentarse en cualquier trabajador y puesto de trabajo, cualquier actividad laboral en la que exista exposición a los agentes causales y se demuestre la relación con el perjuicio a la salud.

Ley 1562 de 2012 señala: Enfermedad laboral. Es enfermedad laboral la contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar. El Gobierno Nacional, determinará, en forma periódica, las enfermedades que se consideran como laborales y en los casos en que una enfermedad no figure en la tabla de enfermedades laborales, pero se demuestre la relación de causalidad con los factores de riesgo ocupacionales será reconocida como enfermedad laboral, conforme lo establecido en las normas legales vigentes.

El Parágrafo 2 del Artículo 2.2.4.6.15 del Decreto 1072 de 26 de mayo de 2015 señala: "De acuerdo con la naturaleza de los peligros, la priorización realizada y la actividad económica de la empresa, el empleador o contratante utilizará metodologías adicionales para complementar la evaluación de los riesgos en seguridad y salud en el trabajo ante peligros de origen físicos, ergonómicos o biomecánicos, biológicos, químicos, de seguridad, público, psicosociales, entre otros

Artículo 2.2.4.6.1. del Decreto 1072 de 2015, el cual señala: "Objeto y campo de aplicación. El presente capítulo tiene por objeto definir las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión."

Decreto 1443 del 2014 en su numeral 36. Vigilancia de la salud en el trabajo o vigilancia epidemiológica de la salud en el trabajo: Comprende la recopilación, el análisis, la interpretación y la difusión continuada y sistemática de datos a efectos de la prevención. La vigilancia es indispensable para la planificación, ejecución y evaluación de los programas de seguridad y salud en el trabajo, el control de los trastornos y lesiones relacionadas con el trabajo y el ausentismo laboral por enfermedad, así como para la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Dicha vigilancia comprende tanto la vigilancia de la salud de los trabajadores como la del medio ambiente de trabajo.

Parágrafo 1°. En aplicación de lo establecido en el artículo 1° de la Ley 1562 de 2012, para todos los efectos se entenderá como seguridad y salud en el trabajo

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



todo lo que antes de la entrada en vigor de dicha ley hacía referencia al término salud ocupacional. Parágrafo 2°. Conforme al parágrafo anterior a partir de la fecha de publicación del presente decreto se entenderá el Comité Paritario de Salud Ocupacional como Comité Paritario en Seguridad y Salud en el Trabajo y el Vigía en Salud Ocupacional como Vigía en Seguridad y Salud en el Trabajo, quienes tendrán las funciones establecidas en la normatividad vigente. Artículo 3°. Seguridad y Salud en el Trabajo (SST). La Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones

ARTÍCULO 2.2.4.6.3. DECRETO LEY 1072 DE 2015. Seguridad y salud en el trabajo (SST). La Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones.

De igual manera el Artículo 19 de la Resolución 1587 del 2024 acuerdo Sindical SINDES Y ANTHOC La ENTIDAD, realizó un incremento del 50% del valor ejecutado de los recursos presupuestales asignados en la vigencia 2024 para el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, para las vigencias 2025 y 2026 conforme a disponibilidad presupuestal para el desarrollo de las actividades colectivas para fortalecimiento de la de seguridad y salud en el trabajo en conjunto con el Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de la E.S.E. Hospital San José del Guaviare

De acuerdo con lo anterior y teniendo en cuenta la salud, tanto física como Psicosocial de todos los colaboradores de la Institución y las recomendaciones de los coordinadores de las diferentes áreas tanto asistencial como administrativa donde en diferentes reuniones los colaboradores han manifestado la importancia de realizar diferentes actividades que los ayuden a mejorar su salud tanto física, como emocional. Es importante mencionar que la Institución en cumplimiento de la Norma, Contrato en la vigencia 2024 a un Profesional, **(Psicólogo Especialista en Salud Ocupacional)** para que realizara la Batería de Riesgo Psicosocial y la Batería de Clima Laboral, lo cuales arrojaron un diagnóstico y unas recomendaciones, a tener en cuenta a realizar con todos los colaboradores, es por eso que desde lo Ocupacional estamos seguros que todas estas actividades donde se celebran sus profesiones independientemente de lo que hagan, como también esas actividades enmarcadas en los Sistemas de Vigilancia Epidemiológico los cuales lidera el SG-SST, como son el Sistema de Vigilancia Epidemiológico para Riesgo Biológico, Sistema de Vigilancia Epidemiológica para Riesgo Psicosocial, Sistema de Vigilancia Epidemiológico para Riesgo Biomecánico Y Sistema de Vigilancia Epidemiológico para Riesgo de Radiaciones Ionizantes, mejoraran la Salud física,



Social y Mental de todos los colaboradores de la E.S.E Hospital San José del Guaviare.

Finalmente es necesario, dar a conocer que la administración de la E.S.E. Hospital San José del Guaviare, fortaleció el rublo del Sistema DE Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en cumplimiento de un acuerdo Sindical para la vigencia 2025, y de esta manera hacer partícipes a los colaboradores de las actividades programadas que conlleven a mejorar la salud ocupacional y de esta manera mejorar el clima laboral y la salud mental de cada colaborador de la E.S.E Hospital San José del Guaviare.

Una vez identificada la necesidad Se hace necesario realizar las siguientes actividades:

**CARACTERÍSTICAS O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** deberá atender todas las obligaciones propias para el cumplimiento cabal del Requerimiento:

**PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS:**

**RECONOCIMIENTO COMO IGUALES, PERO DISTINTOS PARA VIVIR EN SANA CONVIVENCIA (DIA DE LA MUJER Y DEL HOMBRE) SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Mesa de pasabocas dulces y salados el cual incluye: 147 mini empanadas de 30 gr, 2 piñas decoradas con jamón y queso de 40 gr cada uno, 147 unidades de marmelos de 3 gr, 147 mini chocorramos de 20 gr en empaque individual, 147 pinchos de jamón y queso de 45 gr cada uno, 147 galletas con mermelada, 147 deditos de queso de 50 gr aproximadamente, golosinas varias, galletas decoradas con logo institucional en papel maíz 30 gr en empaque individual y 147 plato compuesto por variedad de productos a base de cerdo, como salchicha roja, longaniza, costillitas y rellenas, acompañado de papa criolla, plátano maduro y ají	6
2	Bebida refrescante tipo coctel: elaborado a base de jugo de maracuyá servido en vaso 7 onzas	147
3	Punto de fotografía central personalizado (tres (3) mesas vestidas, fondo de globos en colores verde, azul y blanco, alfombra, bandejas, bases decorativas, accesorios y dulces alusivos al día (Incluye transporte montaje y desmonte del escenario).	1
	Alquiler de silletería para acomodación de 147 funcionarios.	147

**DIA DE LA ENFERMERIA SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones. <b>Opción 1: CENA CON UNA CARNE</b> Pollo con	77

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

	champiñones 200 gramos, arroz ranchero 80 gramos, papa a la huancaína 50 gr, verdura salteada 100 gramos, ensalada fría y jugo natural. <b>Opción 2: CENA CON TRES CARNES:</b> parrillada tres carnes, (carne de res 100 gramos, pollo 100 gramos, carne de cerdo 100 gramos) papas criollas al vapor 30 gramos, yuca 30 gramos, arepa de chócolo 35 gramos, guacamole casero 25 gramos (tomate cebolla, aguacate y cilantro) y limonada natural en vaso de 7 onzas.	
2	BEBIDA TROPICAL LAGUNA AZUL: Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas	77
3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	10
4	Punto de fotografía central personalizado (juego de estructuras, juego de mesas, arco de globos grande en colores verde, azul y blanco, alfombra, bandejas, bases decorativas, accesorios y dulces alusivos al día, recordatorios pequeños para cada enfermero, personalizados de acuerdo a la temática. (Incluye transporte montaje y desmonte del escenario).	1
5	Alquiler del sitio del evento con área cubierta y silletería para acomodación de setenta y siete (77) funcionarios.	1
6	Servicio de DJ (incluye sonido profesional, luces, animación y hora loca).	1

**DIA DE LAS PROFESIONES SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones. <b>Opción 1: CENA CON UNA CARNE</b> Pollo con champiñones 200 gramos, arroz ranchero 80 gramos, papa a la huancaína 50 gr, verdura salteada 100 gramos, ensalada fría y jugo natural. <b>Opción 2: CENA CON TRES CARNES:</b> parrillada tres carnes, (carne de res 100 gramos, pollo 100 gramos, carne de cerdo 100 gramos) papas criollas al vapor 30 gramos, yuca 30 gramos, arepa de chócolo 35 gramos, guacamole casero 25 gramos (tomate cebolla, aguacate y cilantro) y limonada natural en vaso de 7 onzas.	66
2	BEBIDA TROPICAL LAGUNA AZUL: Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas	66
3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	9
4	Punto de fotografía central personalizado (juego de estructuras, juego de mesas, arco de globos grande en colores verde, azul y blanco, alfombra, bandejas, bases decorativas, accesorios y dulces alusivos al día, recordatorios pequeños para cada secretaria y auxiliar, personalizados de acuerdo a la temática. (Incluye transporte montaje y desmonte del escenario).	1
5	Alquiler del sitio del evento con área cubierta y silletería para acomodación de sesenta y seis (66) funcionarios.	1

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



6	Servicio de DJ (incluye sonido profesional, luces, animación y hora loca).	1
---	--	---

**DIA DEL MEDICO SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones. <b>Opción 1: CENA CON UNA CARNE</b> Pollo con champiñones 200 gramos, arroz ranchero 80 gramos, papa a la huancaína 50 gr, verdura salteada 100 gramos, ensalada fría y jugo natural. <b>Opción 2: CENA CON TRES CARNES:</b> parrillada tres carnes, (carne de res 100 gramos, pollo 100 gramos, carne de cerdo 100 gramos) papas criollas al vapor 30 gramos, yuca 30 gramos, arepa de chócolo 35 gramos, guacamole casero 25 gramos (tomate cebolla, aguacate y cilantro) y limonada natural en vaso de 7 onzas.	34
2	<b>BEBIDA TROPICAL LAGUNA AZUL:</b> Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas	34
3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	5
4	Punto de fotografía central personalizado (juego de estructuras, juego de mesas, arco de globos grande en colores verde, azul y blanco, alfombra, bandejas, bases decorativas, accesorios y dulces alusivos al día, recordatorios pequeños para cada médico, personalizados de acuerdo a la temática. (Incluye transporte montaje y desmonte del escenario).	1
5	Alquiler del sitio del evento con área cubierta y silletería para acomodación de treinta y cuatro (34) funcionarios.	1
6	Servicio de DJ (incluye sonido profesional, luces, animación y hora local).	1

**CENA NAVIDEÑA SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones; <b>Opción 1:</b> Pechuga de pollo rellena de espinaca porción 150 gramos, queso crema y tocineta, salsa de ciruela, filete de pavo con salsa de queso de 100 gramos, arroz con almendra y pimientos 80 gramos, vegetales asados, ensalada de manzana y nueces 80 gramos, natilla de ron con pasas, con salsa de frutos rojos y jugo de frutos rojos. <b>Opción 2:</b> Suprema de pollo en salsa de maracuyá y miel porción de 150 gramos, Lomo de res en salsa de champiñones de 100 gramos, arroz con pimientos 80 gramos, ensalada navideña de papa 50 gramos, verduras asadas, natilla de vainilla con salsa de agraz y jugo de frutos rojos.	147
2	<b>BEBIDA TROPICAL LAGUNA AZUL:</b> Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas	147

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	19
4	Punto de fotografía personalizado, juego de estructuras, juego de mesas, arco de globos grande en colores navideños, alfombra, accesorios alusivos al día, bandejas, dulces y pasabocas para el punto de fotografía, zona instagrameable. (Incluye transporte montaje y desmonte del escenario).	1
5	Alquiler del sitio del evento con área cubierta y silletería para acomodación de ciento cuarenta y siete (147) funcionarios.	1
6	Servicio de DJ (incluye sonido profesional, luces, animación y hora loca).	1

**NOVENAS NAVIDEÑAS SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

TEM	DETALLE	CANTIDAD
1	<b>REFRIGERIOS: Opción 1</b> , croissant hawaiano de jamón, piña, queso de 80 gramos. <b>Opción 2</b> , porción de natilla elaborada a base de leche y harina de 30 gramos y buñuelo de 10 gramos. <b>Opción 3</b> , Mini Perro caliente, elaborado con pan, salchicha, queso y salsas básicas	1500
2	Jugo Tetrapak de 200 mililitros	1500
3	Lechona para 200 personas acompañada de arepa blanca y gaseosa de 200 ml, servida en el lugar del evento.	200

**SALIDAS ECOLOGICAS SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Salida ecológica, a un lugar fuera del casco urbano, con canchas de volibol y fútbol playa, zona de hamacas, piscina y transporte ida y vuelta. Se debe disponer de un recreacionista que realice actividades de integración, además se debe brindar una bebida caliente de bienvenida, y almuerzo al carta donde el servidor tenga las siguientes opción: <b>1 costillas a la BBQ</b> de 250 gramos acompañada de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa) y limonada <b>opción 2: churrasco</b> 250 gramos de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa) y limonada <b>opción 3: pechuga a la plancha</b> 250 gramos de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa) y limonada <b>opción 4: sancocho de gallina:</b> el cual viene acompañado de arroz, recado( plátano yuca, papa), guacamole( aguacate, cebolla, tomate) y limonada <b>opción 5: arroz con pollo</b> de 350 gramos, el cual está compuesto por arroz, verduras, pollo, acompañado de 100 gramos de papas a la francesa, 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa), patacona y limonada <b>opción 6 cachama frita o sudada</b> de 350	147 persona



ITEM	DETALLE	CANTIDAD
	gramos: acompañada 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa) y limonada <b>opción 7: lomo de cerdo</b> 250 gramos de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa) y limonada	

**TORNEO DEPORTIVO (FÚTBOL EN CANCHA SINTÉTICA, VOLEIBOL PLAYA, TEJO, PING PONG Y BOLI RANA) SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Servicio de arbitraje y mesas de apoyo, para las diferentes modalidades deportivas (fútbol en cancha sintética, voleibol playa, tejo, ping pong y boli rana), según la conformación de los equipos	1
2	Alquiler de escenario deportivo que incluya canchas adecuadas para los diferentes deportes.	1
3	Entrega de pasadía como premiación a los equipos que obtengan el primer, segundo y tercer lugar en las disciplinas deportivas (fútbol en cancha sintética, voleibol playa, tejo, ping pong y boli rana), según la conformación de los equipos el cual incluye: Masaje relajante cuerpo completo+ piedras volcánicas en espalda hidratación con chocolaterapia, musicoterapia, Aromaterapia decoración, jacuzzi y copa de vino por persona (Duración 2 horas)	65
4	Hidratación durante los eventos: Bolsa de agua por 350 CC.	2600

**REFRIGERIOS CAPACITACIONES**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Refrigerio atendido en el lugar del evento así: <b>opción 1.</b> croissant hawaiano de jamón, piña, queso de 80 gramos con jugo Tetrapak de 200 mililitros. <b>Opción 2.</b> Sándwich de jamón, queso y lechuga de 120 gramos (empacado en bolsa se aluminio) y jugo de fruta (en vaso de 10 onzas). <b>Opción 3.</b> Fruta de temporada con yogurt griego y granola de 150 gramos aproximadamente servido en vaso de 12 onzas.	2000
2	Bolsa de café molido por 2.500 gramos	150
3	Azúcar por tubipak por un kilo de 200 unidades	100
4	Paquete de vasos de cartón 6 onzas biodegradable paquete por 100 unidades	100
5	Mescladores en madera por 500 unidades	6

**CELEBRACION CUMPLEAÑOS TREIMESTRALES FUNCIONARIOS:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Torta elaborada a base de harina, mantequilla, azúcar, huevos, leche y sal; decoradas con logo institucional para ciento cuarenta	4

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

	y siete (147) funcionarios	
2	Picada colombiana elaborada con carne de cerdo, carne de res, pollo, chorizo, papa criolla o a la francesa, plátano, yuca, huevo de codorniz y salsas para ciento cuarenta y siete (147) funcionarios	32
3	Gaseosa en envase plástico por 200 ml	147
4	Punto de fotografía central personalizado (tres (3) mesas vestidas, fondo de globos en colores verde, azul y blanco, alfombra, bandejas, bases decorativas, accesorios y dulces alusivos al día (Incluye transporte montaje y desmonte del escenario).	4

**DIA DEL NIÑO, JOVEN Y FAMILIA**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Pizza, a base de harina de trigo, con salsas y tres carnes, extrafamiliar, 12 porciones de 160 gramos con gaseosa de 3 Litros	147

**DIA DE LA MASCOTA:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Ganador primer puesto el cual incluye baño profesional, secado y cepillado, limpieza de oídos, corte de uñas, alimentación y juegos estimulantes durante tres (3) según acta de comité de bienestar social e incentivos #01.	2
2	Ganador segundo puesto el cual incluye baño profesional, secado y cepillado, limpieza de oídos, corte de uñas, alimentación y juegos estimulantes durante tres (3) según acta de comité de bienestar social e incentivos #01.	2
3	Ganador tercer puesto el cual incluye baño profesional, secado y cepillado, limpieza de oídos, corte de uñas, alimentación y juegos estimulantes durante tres (3) según acta de comité de bienestar social e incentivos #01.	2

**CUMPLEAÑOS DEL HOSPITAL:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Lechona para 250 platos cada uno de 220 gramos acompañada de arepa blanca servida en el lugar del evento	2
2	Gaseosa en envase plástico por 200 ml	1000
3	Bebida refrescante tipo coctel: elaborado a base de jugo de maracuyá servido en vaso 7 onzas	200
4	Hidratación agua bolsa Mini 250cc x 30 unidades	200
5	Animación y recreación	1
6	Alquiler del sitio del evento y silletería para acomodación de trecientos (300) funcionarios.	1



SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

ACTIVIDAD OCUPACIONAL COLABORADORES AUXILIARES Y PROFESIONALES DE ENFERMERIA			
ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones. <b>Opción 1: CENA CON UNA CARNE</b> Pollo con champiñones 200 gramos, arroz ranchero 80 gramos, papa a la huancaína 50 gr, verdura salteada 100 gramos, ensalada fría y jugo natural. <b>Opción 2: CENA CON TRES CARNES:</b> parrillada tres carnes, (carne de res 100 gramos, pollo 100 gramos, carne de cerdo 100 gramos) papas criollas al vapor 30 gramos, yuca 30 gramos, arepa de chócolo 35 gramos, guacamole casero 25 gramos (tomate cebolla, aguacate y cilantro) y limonada natural en vaso de 7 onzas.	UNIDADES	190
2	bebida tropical laguna azul: Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas	UNIDADES	190
3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	UNIDADES	15

ACTIVIDAD OCUPACIONAL PARA LOS COLABORADORES EN MEDICINA			
ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones. <b>Opción 1: CENA CON UNA CARNE</b> Pollo con champiñones 200 gramos, arroz ranchero 80 gramos, papa a la huancaína 50 gr, verdura salteada 100 gramos, ensalada fría y jugo natural. <b>Opción 2: CENA CON TRES CARNES:</b> parrillada tres carnes, (carne de res 100 gramos, pollo 100 gramos, carne de cerdo 100 gramos) papas criollas al vapor 30 gramos, yuca 30 gramos, arepa de chócolo 35 gramos, guacamole casero 25 gramos (tomate cebolla, aguacate y cilantro) y limonada natural en vaso de 7 onzas.	UNIDAD	40
2	<b>BEBIDA TROPICAL LAGUNA AZUL:</b> Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas.	UNIDAD	40

Elaboro/Ruby Helena Ramirez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	UNIDAD	5
---	---	--------	---

SALIDA ECOLOGIA CON LA FINALIDAD DE MINIMIZAR LOS RIESGOS BIOMECANICOS Y RIESGO PSCOSOCIAL DE LOS COLABORADORES DE LA INSTUCCION			
ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	Salida ecológica, a un lugar fuera del casco urbano, con canchas de volibol y futbol playa, zona de hamacas, piscina y transporte ida y vuelta. Se debe disponer de un recreacionista que realice actividades de integración, además se debe brindar una bebida caliente de bienvenida, y almuerzo al carta donde el servidor tenga las siguientes opción: <b>1 costillas a la BBQ</b> de 250 gramos acompañada de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa)y limonada <b>opción 2: churrasco</b> 250 gramos de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa)y limonada <b>opción 3: pechuga a la plancha</b> 250 gramos de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa)y limonada <b>opción 4: sancocho de gallina:</b> el cual viene acompañado de arroz, recado( plátano yuca, papa), guacamole( aguacate, cebolla, tomate) y limonada <b>opción 5: arroz con pollo</b> de 350 gramos, el cual está compuesto por arroz, verduras, pollo, acompañado de 100 gramos de papas a la francesa, 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa), petacona y limonada <b>opción 6 cachama frita o sudada</b> de 350 gramos: acompañada 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa)y limonada <b>opción 7: lomo de cerdo</b> 250 gramos de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa)y limonada	UNIDADES	300



ACTIVIDAD OCUPACIONAL PARA LOS COLABORADORES DE LA INSTITUCION, EN FORTALECIENDO LA SALUD MENTAL (OTRAS PROFESIONES)			
ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones. <b>Opción 1: CENA CON UNA CARNE</b> Pollo con champiñones 200 gramos, arroz ranchero 80 gramos, papa a la huancaína 50 gr, verdura salteada 100 gramos, ensalada fría y jugo natural. <b>Opción 2: CENA CON TRES CARNES:</b> parrillada tres carnes, (carne de res 100 gramos, pollo 100 gramos, carne de cerdo 100 gramos) papas criollas al vapor 30 gramos, yuca 30 gramos, arepa de chócolo 35 gramos, guacamole casero 25 gramos (tomate cebolla, aguacate y cilantro) y limonada natural en vaso de 7 onzas.	UNIDAD	100
2	BEBIDA TROPICAL LAGUNA AZUL: Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas	UNIDAD	100
3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	UNIDAD	15

ACTIVIDAD OCUPACIONAL CENA NAVIDEÑA DE LOS COLABORADORES			
ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones; <b>Opción 1:</b> Pechuga de pollo rellena de espinaca porción 150 gramos, queso crema y tocineta, salsa de ciruela, filete de pavo con salsa de queso de 100 gramos, arroz con almendra y pimientos 80 gramos, vegetales asados, ensalada de manzana y nueces 80 gramos, natilla de ron con pasas, con salsa de frutos rojos y jugo de frutos rojos. <b>Opción 2:</b> Suprema de pollo en salsa de maracuyá y miel porción de 150 gramos, Lomo de res en salsa de champiñones de 100 gramos, arroz con pimientos 80 gramos, ensalada navideña de papa 50 gramos, verduras asadas, natilla de vainilla con salsa de agraz y jugo de frutos rojos.	UNIDAD	300
2	<b>BEBIDA TROPICAL LAGUNA AZUL:</b> Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas	UNIDAD	300

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



ACTIVIDAD OCUPACIONAL CENA NAVIDEÑA DE LOS COLABORADORES			
ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	UNIDAD	40

Igualmente deberá anexar:

1. Carta de presentación de la propuesta
2. Consentimiento de verificación de antecedentes.
3. Carta de presentación de la propuesta
4. Consentimiento de verificación de antecedentes.
5. Formato de confidencialidad de la información
6. Copia de certificado de existencia y representación legal o copia del acto jurídico de creación de la entidad ejecutora, en los cuales se verifique su objeto o misión no mayor a 60 días.
7. Copia Cédula de ciudadanía Representante Legal: Legible
8. Certificado de antecedentes fiscales, Certificado de antecedentes disciplinarios, Certificado de antecedentes judiciales, Certificado de RNMC (Registro Nacional de Medidas Correctivas), certificado de inhabilidad por delitos Sexuales, Registro de deudores alimentarios morosos (REDAM), con **fecha de expedición no mayor a 30 días.**
9. Copia del Registro Único Tributario (RUT) actualizado.
10. Certificación de parafiscales y los propios de seguridad social
11. Certificado de manifestación de inhabilidades e incompatibilidades
12. Carta de compromiso anticorrupción
13. Certificado de implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo
14. Certificación bancaria

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** EL CONTRATISTA deberá atender las obligaciones propias para el cumplimiento cabal del Requerimiento, así:

1. Prestar el servicio contratado con la debida diligencia y prontitud, de acuerdo a las siguientes especificaciones:

**1.1 PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS::**

**RECONOCIMIENTO COMO IGUALES, PERO DISTINTOS PARA VIVIR EN SANA CONVIVENCIA (DIA DE LA MUJER Y DEL HOMBRE) SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Mesa de pasabocas dulces y salados el cual incluye: 147 mini empanadas de 30 gr, 2 piñas decoradas con jamón y queso de 40 gr cada uno, 147 unidades de masmelos de 3 gr, 147 mini chocorramos de 20 gr en empaque individual, 147 pinchos de jamón y queso de 45 gr cada uno, 147 galletas con mermelada,	6

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

	147 deditos de queso de 50 gr aproximadamente, galletas decoradas con logo institucional en papel maíz 30 gr en empaque individual y 147 plato compuesto por variedad de productos a base de cerdo, como salchicha roja, longaniza, costillitas y rellenas, acompañado de papa criolla, plátano maduro y ají	
2	Bebida refrescante tipo coctel: elaborado a base de jugo de maracuyá servido en vaso 7 onzas	147
3	Punto de fotografía central personalizado (tres (3) mesas vestidas, fondo de globos en colores verde, azul y blanco, alfombra, bandejas, bases decorativas, accesorios y dulces alusivos al día (Incluye transporte montaje y desmonte del escenario).	1
	Alquiler de silletería para acomodación de 147 funcionarios.	147

**DIA DE LA ENFERMERIA SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones. <b>Opción 1: CENA CON UNA CARNE</b> Pollo con champiñones 200 gramos, arroz ranchero 80 gramos, papa a la huancaína 50 gr, verdura salteada 100 gramos, ensalada fría y jugo natural. <b>Opción 2: CENA CON TRES CARNES:</b> parrillada tres carnes, (carne de res 100 gramos, pollo 100 gramos, carne de cerdo 100 gramos) papas criollas al vapor 30 gramos, yuca 30 gramos, arepa de chόcolo 35 gramos, guacamole casero 25 gramos (tomate cebolla, aguacate y cilantro) y limonada natural en vaso de 7 onzas.	77
2	BEBIDA TROPICAL LAGUNA AZUL: Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas	77
3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	10
4	Punto de fotografía central personalizado (juego de estructuras, juego de mesas, arco de globos grande en colores verde, azul y blanco, alfombra, bandejas, bases decorativas, accesorios y dulces alusivos al día, recordatorios pequeños para cada enfermero, personalizados de acuerdo a la temática. (Incluye transporte montaje y desmonte del escenario).	1
5	Alquiler del sitio del evento con área cubierta y silletería para acomodación de setenta y siete (77) funcionarios.	1
6	Servicio de DJ (incluye sonido profesional, luces, animación y hora loca).	1

**DIA DE LAS PROFESIONES SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones. <b>Opción 1: CENA CON UNA CARNE</b> Pollo con	66

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

	champiñones 200 gramos, arroz ranchero 80 gramos, papa a la huancaína 50 gr, verdura salteada 100 gramos, ensalada fría y jugo natural. <b>Opción 2: CENA CON TRES CARNES:</b> parrillada tres carnes, (carne de res 100 gramos, pollo 100 gramos, carne de cerdo 100 gramos) papas criollas al vapor 30 gramos, yuca 30 gramos, arepa de chόcolo 35 gramos, guacamole casero 25 gramos (tomate cebolla, aguacate y cilantro) y limonada natural en vaso de 7 onzas.	
2	BEBIDA TROPICAL LAGUNA AZUL: Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas	66
3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	9
4	Punto de fotografía central personalizado (juego de estructuras, juego de mesas, arco de globos grande en colores verde, azul y blanco, alfombra, bandejas, bases decorativas, accesorios y dulces alusivos al día, recordatorios pequeños para cada secretaria y auxiliar, personalizados de acuerdo a la temática. (Incluye transporte montaje y desmonte del escenario).	1
5	Alquiler del sitio del evento con área cubierta y silletería para acomodación de sesenta y seis (66) funcionarios.	1
6	Servicio de DJ (incluye sonido profesional, luces, animación y hora loca).	1

**DIA DEL MEDICO SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones. <b>Opción 1: CENA CON UNA CARNE</b> Pollo con champiñones 200 gramos, arroz ranchero 80 gramos, papa a la huancaína 50 gr, verdura salteada 100 gramos, ensalada fría y jugo natural. <b>Opción 2: CENA CON TRES CARNES:</b> parrillada tres carnes, (carne de res 100 gramos, pollo 100 gramos, carne de cerdo 100 gramos) papas criollas al vapor 30 gramos, yuca 30 gramos, arepa de chόcolo 35 gramos, guacamole casero 25 gramos (tomate cebolla, aguacate y cilantro) y limonada natural en vaso de 7 onzas.	34
2	<b>BEBIDA TROPICAL LAGUNA AZUL:</b> Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas	34
3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	5
4	Punto de fotografía central personalizado (juego de estructuras, juego de mesas, arco de globos grande en colores verde, azul y blanco, alfombra, bandejas, bases decorativas, accesorios y dulces alusivos al día, recordatorios pequeños para cada médico, personalizados de acuerdo a la temática. (Incluye transporte montaje y desmonte del escenario).	1
5	Alquiler del sitio del evento con área cubierta y silletería para acomodación de treinta y cuatro (34) funcionarios.	1

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



ITEM	DETALLE	CANTIDAD
6	Servicio de DJ (incluye sonido profesional, luces, animación y hora local).	1

**CENA NAVIDEÑA SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones; <b>Opción 1:</b> Pechuga de pollo rellena de espinaca porción 150 gramos, queso crema y tocineta, salsa de ciruela, filete de pavo con salsa de queso de 100 gramos, arroz con almendra y pimientos 80 gramos, vegetales asados, ensalada de manzana y nueces 80 gramos, natilla de ron con pasas, con salsa de frutos rojos y jugo de frutos rojos. <b>Opción 2:</b> Suprema de pollo en salsa de maracuyá y miel porción de 150 gramos, Lomo de res en salsa de champiñones de 100 gramos, arroz con pimientos 80 gramos, ensalada navideña de papa 50 gramos, verduras asadas, natilla de vainilla con salsa de agraz y jugo de frutos rojos.	147
2	BEBIDA TROPICAL LAGUNA AZUL: Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas	147
3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	19
4	Punto de fotografía personalizado, juego de estructuras, juego de mesas, arco de globos grande en colores navideños, alfombra, accesorios alusivos al día, bandejas, dulces y pasabocas para el punto de fotografía, zona instagrameable. (Incluye transporte montaje y desmonte del escenario).	1
5	Alquiler del sitio del evento con área cubierta y silletería para acomodación de ciento cuarenta y siete (147) funcionarios.	1
6	Servicio de DJ (incluye sonido profesional, luces, animación y hora local).	1

**NOVENAS NAVIDEÑAS SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

TEM	DETALLE	CANTIDAD
1	<b>REFRIGERIOS: Opción 1,</b> croissant hawaiano de jamón, piña, queso de 80 gramos. <b>Opción 2,</b> porción de natilla elaborada a base de leche y harina de 30 gramos y buñuelo de 10 gramos. <b>Opción 3,</b> Mini Perro caliente, elaborado con pan, salchicha, queso y salsas básicas	1500
2	Jugo Tetrapak de 200 mililitros	1500
3	Lechona para 200 personas acompañada de arepa blanca y gaseosa de 200 ml, servida en el lugar del evento.	200

**SALIDAS ECOLOGICAS SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
------	---------	----------

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Salida ecológica, a un lugar fuera del casco urbano, con canchas de volibol y fútbol playa, zona de hamacas, piscina y transporte ida y vuelta. Se debe disponer de un recreacionista que realice actividades de integración, además se debe brindar una bebida caliente de bienvenida, y almuerzo al carta donde el servidor tenga las siguientes opción: <b>1 costillas a la BBQ</b> de 250 gramos acompañada de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa) y limonada <b>opción 2: churrasco</b> 250 gramos de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa) y limonada <b>opción 3: pechuga a la plancha</b> 250 gramos de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa) y limonada <b>opción 4: sancocho de gallina:</b> el cual viene acompañado de arroz, recado( plátano yuca, papa), guacamole( aguacate, cebolla, tomate) y limonada <b>opción 5: arroz con pollo</b> de 350 gramos, el cual está compuesto por arroz, verduras, pollo, acompañado de 100 gramos de papas a la francesa, 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa), patacona y limonada <b>opción 6 cachama frita o sudada</b> de 350 gramos: acompañada 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa) y limonada <b>opción 7: lomo de cerdo</b> 250 gramos de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa) y limonada	147 persona

**TORNEO DEPORTIVO (FÚTBOL EN CANCHA SINTÉTICA, VOLEIBOL PLAYA, TEJO, PING PONG Y BOLI RANA) SEGÚN ACTA DE COMITÉ DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS # 02:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Servicio de arbitraje y mesas de apoyo, para las diferentes modalidades deportivas (fútbol en cancha sintética, voleibol playa, tejo, ping pong y boli rana), según la conformación de los equipos	1
2	Alquiler de escenario deportivo que incluya canchas adecuadas para los diferentes deportes.	1
3	Entrega de pasadía como premiación a los equipos que obtengan el primer, segundo y tercer lugar en las disciplinas deportivas (fútbol en cancha sintética, voleibol playa, tejo, ping pong y boli rana), según la conformación de los equipos el cual incluye: Masaje relajante cuerpo completo+ piedras volcánicas en espalda hidratación con chocolaterapia, musicoterapia, Aromaterapia decoración, jacuzzi y copa de vino por persona (Duración 2 horas)	65
4	Hidratación durante los eventos: Bolsa de agua por 350 CC.	2600.



**REFRIGERIOS CAPACITACIONES**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Refrigerio atendido en el lugar del evento así: <b>opción 1.</b> croissant hawaiano de jamón, piña, queso de 80 gramos con jugo Tetrapak de 200 mililitros. <b>Opción 2.</b> Sándwich de jamón, queso y lechuga de 120 gramos (empacado en bolsa se aluminio) y jugo de fruta (en vaso de 10 onzas). <b>Opción 3.</b> Fruta de temporada con yogurt griego y granola de 150 gramos aproximadamente servido en vaso de 12 onzas.	2000
2	Bolsa de café molido por 2.500 gramos	150
3	Azúcar por tubipakc por un kilo de 200 unidades	100
4	Paquete de vasos de cartón 6 onzas biodegradable paquete por 100 unidades	100
5	Mescladores en madera por 500 unidades	6

**CELEBRACION CUMPLEAÑOS TRIMESTRALES FUNCIONARIOS:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Torta elaborada a base de harina, mantequilla, azúcar, huevos, leche y sal; decoradas con logo institucional para ciento cuarenta y siete (147) funcionarios	4
2	Picada colombiana elaborada con carne de cerdo, carne de res, pollo, chorizo, papa criolla o a la francesa, plátano, yuca, huevo de codorniz y salsas para ciento cuarenta y siete (147) funcionarios	32
3	Gaseosa en envase plástico por 200 ml	147
4	Punto de fotografía central personalizado (tres (3) mesas vestidas, fondo de globos en colores verde, azul y blanco, alfombra, bandejas, bases decorativas, accesorios y dulces alusivos al día (Incluye transporte montaje y desmonte del escenario).	4

**DIA DEL NIÑO, JOVEN Y FAMILIA**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Pizza, a base de harina de trigo, con salsas y tres carnes, extrafamiliar, 12 porciones de 160 gramos con gaseosa de 3 Litros	147

**DIA DE LA MASCOTA:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Ganador primer puesto el cual incluye baño profesional, secado y cepillado, limpieza de oídos, corte de uñas, alimentación y juegos estimulantes durante tres (3) según acta de comité de bienestar social e incentivos #01.	2
2	Ganador segundo puesto el cual incluye baño profesional, secado y cepillado, limpieza de oídos, corte de uñas,	2

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



	alimentación y juegos estimulantes durante tres (3) según acta de comité de bienestar social e incentivos #01.	
3	Ganador tercer puesto el cual incluye baño profesional, secado y cepillado, limpieza de oídos, corte de uñas, alimentación y juegos estimulantes durante tres (3) según acta de comité de bienestar social e incentivos #01.	2

**CUMPLEAÑOS DEL HOSPITAL:**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Lechona para 250 platos cada uno de 220 gramos acompañada de arepa blanca servida en el lugar del evento	2
2	Gaseosa en envase plástico por 200 ml	1000
3	Bebida refrescante tipo coctel: elaborado a base de jugo de maracuyá servido en vaso 7 onzas	200
4	Hidratación agua bolsa Mini 250cc x 30 unidades	200
5	Animación y recreación	1
6	Alquiler del sitio del evento y silletería para acomodación de trecientos (300) funcionarios.	1

**1.2. SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:**

ACTIVIDAD OCUPACIONAL COLABORADORES AUXILIARES Y PROFESIONALES DE ENFERMERIA			
ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones. <b>Opción 1: CENA CON UNA CARNE</b> Pollo con champiñones 200 gramos, arroz ranchero 80 gramos, papa a la huancaína 50 gr, verdura salteada 100 gramos, ensalada fría y jugo natural. <b>Opción 2: CENA CON TRES CARNES:</b> parrillada tres carnes, (carne de res 100 gramos, pollo 100 gramos, carne de cerdo 100 gramos) papas criollas al vapor 30 gramos, yuca 30 gramos, arepa de chócolo 35 gramos, guacamole casero 25 gramos (tomate cebolla, aguacate y cilantro) y limonada natural en vaso de 7 onzas.	UNIDADES	190
2	bebida tropical laguna azul: Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas	UNIDADES	190
3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	UNIDADES	15

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



ACTIVIDAD OCUPACIONAL PARA LOS COLABORADORES EN MEDICINA			
ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones. <b>Opción 1: CENA CON UNA CARNE</b> Pollo con champiñones 200 gramos, arroz ranchero 80 gramos, papa a la huancaína 50 gr, verdura salteada 100 gramos, ensalada fría y jugo natural. <b>Opción 2: CENA CON TRES CARNES:</b> parrillada tres carnes, (carne de res 100 gramos, pollo 100 gramos, carne de cerdo 100 gramos) papas criollas al vapor 30 gramos, yuca 30 gramos, arepa de chócolo 35 gramos, guacamole casero 25 gramos (tomate cebolla, aguacate y cilantro) y limonada natural en vaso de 7 onzas.	UNIDAD	40
2	<b>BEBIDA TROPICAL LAGUNA AZUL:</b> Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas.	UNIDAD	40
3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	UNIDAD	5

SALIDA ECOLOGIA CON LA FINALIDAD DE MINIMIZAR LOS RIESGOS BIOMECANICOS Y RIESGO PSCOSOCIAL DE LOS COLABORADORES DE LA INSTUCCION			
ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	Salida ecológica, a un lugar fuera del casco urbano, con canchas de volibol y futbol playa, zona de hamacas, piscina y transporte ida y vuelta. Se debe disponer de un recreacionista que realice actividades de integración, además se debe brindar una bebida caliente de bienvenida, y almuerzo al carta donde el servidor tenga las siguientes opción: <b>1 costillas a la BBQ</b> de 250 gramos acompañada de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa) y limonada <b>opción 2: churrasco</b> 250 gramos de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa) y limonada <b>opción 3: pechuga a la plancha</b> 250 gramos de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa) y limonada <b>opción 4: sancocho</b>	UNIDADES	300

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



SALIDA ECOLOGIA CON LA FINALIDAD DE MINIMIZAR LOS RIESGOS BIOMECAVICOS Y RIESGO PSCOSOCIAL DE LOS COLABORADORES DE LA INSTUCCION			
ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
	<p><b>de gallina:</b> el cual viene acompañado de arroz, recado( plátano yuca, papa), guacamole( aguacate, cebolla, tomate) y limonada <b>opción 5: arroz con pollo</b> de 350 gramos, el cual está compuesto por arroz, verduras, pollo, acompañado de 100 gramos de papas a la francesa, 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa), patacona y limonada <b>opción 6 cachama frita o sudada</b> de 350 gramos: acompañada 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa)y limonada <b>opción 7: lomo de cerdo</b> 250 gramos de 50 gramos arroz, 40 gramos de patacones y 30 gramos de ensalada (lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa)y limonada</p>		

ACTIVIDAD OCUPACIONAL PARA LOS COLABORADORES DE LA INSTITUCION, EN FORTALECIENDO LA SALUD MENTAL (OTRAS PROFESIONES)			
ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	<p>Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones. <b>Opción 1: CENA CON UNA CARNE</b> Pollo con champiñones 200 gramos, arroz ranchero 80 gramos, papa a la huancaína 50 gr, verdura salteada 100 gramos, ensalada fría y jugo natural. <b>Opción 2: CENA CON TRES CARNES:</b> parrillada tres carnes, (carne de res 100 gramos, pollo 100 gramos, carne de cerdo 100 gramos) papas criollas al vapor 30 gramos, yuca 30 gramos, arepa de chόcolo 35 gramos, guacamole casero 25 gramos (tomate cebolla, aguacate y cilantro) y limonada natural en vaso de 7 onzas.</p>	UNIDAD	100
2	<p>BEBIDA TROPICAL LAGUNA AZUL: Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas</p>	UNIDAD	100
3	<p>Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.</p>	UNIDAD	15

Elaboro/Ruby Helena Ramírez Rendón/Auxiliar Administrativo/Subgerencia Administrativa y Financiera

*"El Hospital A Su Servicio"*



ACTIVIDAD OCUPACIONAL CENA NAVIDEÑA DE LOS COLABORADORES			
ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	Cena atendida en el lugar del evento, de acuerdo a las siguientes especificaciones; <b>Opción 1:</b> Pechuga de pollo rellena de espinaca porción 150 gramos, queso crema y tocineta, salsa de ciruela, filete de pavo con salsa de queso de 100 gramos, arroz con almendra y pimientos 80 gramos, vegetales asados, ensalada de manzana y nueces 80 gramos, natilla de ron con pasas, con salsa de frutos rojos y jugo de frutos rojos. <b>Opción 2:</b> Suprema de pollo en salsa de maracuyá y miel porción de 150 gramos, Lomo de res en salsa de champiñones de 100 gramos, arroz con pimientos 80 gramos, ensalada navideña de papa 50 gramos, verduras asadas, natilla de vainilla con salsa de agraz y jugo de frutos rojos.	UNIDAD	300
2	<b>BEBIDA TROPICAL LAGUNA AZUL:</b> Elaborado a base de jarabe blue, lima y refresco Sprite, servido en vaso de 7 onzas	UNIDAD	300
3	Mesas banqueteras vestidas con mantel, tapa en tela y centro de mesa elaborado en flores naturales y aplique alusivo a la temática.	UNIDAD	40

- Entregar servido de manera personalizada en el sitio donde se designe la entrega.
- Presentar informe con registro fotográfico y listado de entrega debidamente firmado por cada funcionario y/o colaborador de la ESE Hospital San José del Guaviare.
- Constituir las garantías exigidas por la ESE Hospital San José del Guaviare y mantenerlas vigentes durante la ejecución del contrato.
- Cumplir con las obligaciones al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales y parafiscales) de acuerdo a la ley.
- Actuar con plena eficacia, eficiencia y responsabilidad durante la ejecución del contrato
- Permitir la supervisión del contrato al personal que la ESE Hospital San José del Guaviare, designe para el efecto.

Agradecemos la entrega de la presente cotización dentro de los cinco días siguientes al recibo de la presente.

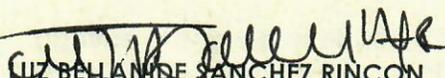
La cotización a presentar servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por lo tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.



**NOTA:** La ESE Hospital San José del Guaviare como Entidad Pública, realiza las siguientes retenciones de Ley, de acuerdo a las características y tipo de empres:

- ✓ Estampillas Departamentales, sobre el valor bruto:
  - Pro-Desarrollo, 2%
  - Pro-Cultura, 2%
  - Pro-Adulto Mayor, 4%
  - Pro-Deporte 2.0%
  - Pro-Universidad 0.5%
  
- ✓ Retención de IVA, el cual corresponde al 15% del valor de IVA a partir de 27 U.V.T del valor bruto.
- ✓ Retención de ICA de acuerdo a su actividad económica puede variar entre 5 y 10 por mil del valor bruto; aplica a partir de 50 UVT, para verificar a fondo revisar estatuto de venta Municipal de San José del Guaviare.
- ✓ Retención en la Fuente, si es régimen común en ventas aplica el 2.5% del valor bruto de los productos; si es régimen simplificado en ventas aplica 3.5% del valor bruto de los productos.

Atentamente,



LUZ BELLÁN DE SANCHEZ RINCON  
Subgerente Administrativa y Financiera  
ESE Hospital San José del Guaviare

