ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN PARA MEJORAR EL CLIMA LABORAL

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	MODALIDAD	LUGAR	ESPECIFICACIONES	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	VALOR
1	TALLER DE COMUNICACIÓN Y EMPATÍA PARA EL FORTALECIMIENTO PERSONAL Y ORGANIZACIONAL y TRABAJO EN EQUIPO PARA EL FORTALECIMIENTO PERSONAL Y ORGANIZACIONAL	Taller participativo y lúdico que abarque los procesos de comunicación y asertividad en el entrenamiento de competencias para sana convivencia en los lugares de trabajo. El capacitador debe ser una persona activa y dinámica profesional en el área de Ciencias Sociales. Experiencia de un (1) año.	Presencial Un (1) sección de un día.	Villavicencio	LUGAR Y MATERIAL DE APOYO Lugar apto para el número de personas debidamente señalizado, que cuente con baños para hombres y mujeres. Material necesario y suficiente para el desarrollo del taller. Deben incluir: •Auditorio •Cupo de 30 personas •Estación de cafe •Ayudas visuales y didácticas. •Pausas Activas (am/pm). •Meseros.		1	$ 0,00	$ 0,00
					Refrigerio mañana: El proponente debera tener tres (3) opciones de refrigerio	Menú Opción 1: Jugo Natural 250 ml Sándwich (Pan artesanal, jamón, queso, lechuga, tomate) 300grs Snacks de papa Menú Opción 2: Jugo Natural 250 ml Hojaldra de pollo de 140 grs, Porción de fruta 200 grs. Menú Opción 3: Jugo Natural 250 ml, Tabla de quesos y fruta 200 grs x persona	30	$ 0,00	$ 0,00
					Almuerzo: El proponente debera tener tres (3) opciones de almuerzo	Almuerzo. A continuación se relacionan las opciones de la cual se debe escoger una: Menú Opción 1: *Pollo Cordón Blue 250 grs (Pechuga de pollo rellena de jamón y queso servido apanado, Ensalada 100 grs, Arroz, o papa o plátano 100 grs, Bebida: Jugo, Gaseosa o agua 250 ml Menú Opción 2: *Entrecote de res al estilo cajun 180 grs (Corte de chata de res asado a la plancha servido con una salsa a base de demiglace, vino tinto, guarnecido con cebolla, apio, pimentón y especies cajun), Ensalada 100 grs, Arroz, o papa o plátano 100 grs, Bebida: Jugo, Gaseosa o agua 250 ml Menú Opción 3: *Medallones de lomo de res a la mostaza y champiñón 200 grs, (Medallones de lomo de res asados a la plancha, servido con una salsa preparada a base de demiglace, champiñones y mostaza antigua), Ensalada 100 grs, Arroz, o papa o plátano 100 grs. Bebida: Jugo, Gaseosa o agua 250 ml,	30	$ 0,00	$ 0,00
					Refrigerio tarde: El proponente debera tener tres (3) opciones de refrigerio	Un (1) refrigerio (pm): Menú Opción 1: Croissant de jamón y queso de 140 grs, Jugo Natural o Gaseosa 250 ml Menú Opción 2: Pastel hawaiano de queso, jamón y piña de 120 grs, Jugo Natural o Gaseosa 250 ml Mini chocolatina Menú Opción 3: Pastel de carne molida 120 grs, Jugo Natural o Gaseosa 250 ml Mini chocolatina	30	$ 0,00	$ 0,00
					Tallerista.	Persona activa y dinámica profesional en el área de Ciencias Sociales. Experiencia de un (1) año.	1	$ 0,00	$ 0,00
					SUB TOTAL	**0**			**$ 0,00**

2	TALLER DE ADAPTACIÓN AL CAMBIO Y PROYECTO DE VIDA PARA EL FORTALECIMIENTO PERSONAL Y ORGANIZACIONAL y MANEJO DE ESTRÉS PARA EL FORTALECIMIENTO PERSONAL Y ORGANIZACIONAL	Taller participativo y lúdico que abarque los procesos de comunicación y asertividad en el entrenamiento de competencias para sana convivencia en los lugares de trabajo. El capacitador debe ser una persona activa y dinámica profesional en el área de Ciencias Sociales. Experiencia de un (1) año.	Presencial Un (1) sección de un día.	Acacias	LUGAR Y MATERIAL DE APOYO Lugar apto para el número de personas debidamente señalizado, que cuente con baños para hombres y mujeres. Material necesario y suficiente para el desarrollo del taller. Deben incluir: •Auditorio •Cupo de 30 personas •Estación de cafe •Ayudas visuales y didácticas. •Pausas Activas (am/pm). •Meseros.		1		$ 0,00
					Refrigerio mañana: El proponente debera tener tres (3) opciones de refrigerio	Menú Opción 1: Jugo Natural 250 ml Sándwich (Pan artesanal, jamón, queso, lechuga, tomate) 300grs Snacks de papa Menú Opción 2: Jugo Natural 250 ml Hojaldra de pollo de 140 grs, Porción de fruta 200 grs. Menú Opción 3: Jugo Natural 250 ml, Tabla de quesos y fruta 200 grs x persona	30		$ 0,00
					Almuerzo: El proponente debera tener tres (3) opciones de almuerzo	Almuerzo. A continuación se relacionan las opciones de la cual se debe escoger una: Menú Opción 1: *Pollo Cordón Blue 250 grs (Pechuga de pollo rellena de jamón y queso servido apanado, Ensalada 100 grs, Arroz, o papa o plátano 100 grs, Bebida: Jugo, Gaseosa o agua 250 ml Menú Opción 2: *Entrecote de res al estilo cajun 180 grs (Corte de chata de res asado a la plancha servido con una salsa a base de demiglace, vino tinto, guarnecido con cebolla, apio, pimentón y especies cajun), Ensalada 100 grs, Arroz, o papa o plátano 100 grs, Bebida: Jugo, Gaseosa o agua 250 ml Menú Opción 3: *Medallones de lomo de res a la mostaza y champiñón 200 grs, (Medallones de lomo de res asados a la plancha, servido con una salsa preparada a base de demiglace, champiñones y mostaza antigua), Ensalada 100 grs, Arroz, o papa o plátano 100 grs. Bebida: Jugo, Gaseosa o agua 250 ml,	30		$ 0,00
					Refrigerio tarde: El proponente debera tener tres (3) opciones de refrigerio	Un (1) refrigerio (pm): Menú Opción 1: Croissant de jamón y queso de 140 grs, Jugo Natural o Gaseosa 250 ml Menú Opción 2: Pastel hawaiano de queso, jamón y piña de 120 grs, Jugo Natural o Gaseosa 250 ml Mini chocolatina Menú Opción 3: Pastel de carne molida 120 grs, Jugo Natural o Gaseosa 250 ml Mini chocolatina	30		$ 0,00
					Tallerista.	Persona activa y dinámica profesional en el área de Ciencias Sociales. Experiencia de un (1) año.	1		$ 0,00
					SUB TOTAL				**$ 0,00**

3	TALLER DE NTELIGENCIA EMOCIONAL Y RESILIENCIA PARA EL FORTALECIMIENTO PERSONAL Y ORGANIZACIONAL y MANEJO DE ESTRÉS PARA EL FORTALECIMIENTO PERSONAL Y ORGANIZACIONAL	Taller participativo y lúdico que abarque los procesos de comunicación y asertividad en el entrenamiento de competencias para sana convivencia en los lugares de trabajo. El capacitador debe ser una persona activa y dinámica; formación académica: Profesional en ciencias humanas, certificado en Coaching o Programación neurolingüística (PNL).. Experiencia de un (1) año.	Presencial Un (1) sección de un día.	Granada	LUGAR Y MATERIAL DE APOYO Lugar apto para el número de personas debidamente señalizado, que cuente con baños para hombres y mujeres. Material necesario y suficiente para el desarrollo del taller. Deben incluir: •Auditorio •Cupo de 30 personas •Estación de cafe •Ayudas visuales y didácticas. •Pausas Activas (am/pm). •Marcadores		1		$ 0,00
					Refrigerio mañana: El proponente debera tener tres (3) opciones de refrigerio	Menú Opción 1: Jugo Natural 250 ml Sándwich (Pan artesanal, jamón, queso, lechuga, tomate) 300grs Snacks de papa Menú Opción 2: Jugo Natural 250 ml Hojaldra de pollo de 140 grs, Porción de fruta 200 grs. Menú Opción 3: Jugo Natural 250 ml, Tabla de quesos y fruta 200 grs x persona	30		$ 0,00
					Almuerzo: El proponente debera tener tres (3) opciones de almuerzo	Almuerzo. A continuación se relacionan las opciones de la cual se debe escoger una: Menú Opción 1: *Pollo Cordón Blue 250 grs (Pechuga de pollo rellena de jamón y queso servido apanado, Ensalada 100 grs, Arroz, o papa o plátano 100 grs, Bebida: Jugo, Gaseosa o agua 250 ml Menú Opción 2: *Entrecote de res al estilo cajun 180 grs (Corte de chata de res asado a la plancha servido con una salsa a base de demiglace, vino tinto, guarnecido con cebolla, apio, pimentón y especies cajun), Ensalada 100 grs, Arroz, o papa o plátano 100 grs, Bebida: Jugo, Gaseosa o agua 250 ml Menú Opción 3: *Medallones de lomo de res a la mostaza y champiñón 200 grs, (Medallones de lomo de res asados a la plancha, servido con una salsa preparada a base de demiglace, champiñones y mostaza antigua), Ensalada 100 grs, Arroz, o papa o plátano 100 grs. Bebida: Jugo, Gaseosa o agua 250 ml,	30		$ 0,00
					Refrigerio tarde: El proponente debera tener tres (3) opciones de refrigerio	Un (1) refrigerio (pm): Menú Opción 1: Croissant de jamón y queso de 140 grs, Jugo Natural o Gaseosa 250 ml Menú Opción 2: Pastel hawaiano de queso, jamón y piña de 120 grs, Jugo Natural o Gaseosa 250 ml Mini chocolatina Menú Opción 3: Pastel de carne molida 120 grs, Jugo Natural o Gaseosa 250 ml Mini chocolatina	30		$ 0,00
					Tallerista.	Persona activa y dinámica profesional en el área de Ciencias Sociales. Experiencia de un (1) año.	1		$ 0,00
					SUB TOTAL				**$ 0,00**
					LUGAR Y MATERIAL DE APOYO Lugar apto para el número de personas debidamente señalizado, que cuente con baños para hombres y mujeres. Material necesario y suficiente para el desarrollo del taller. Deben incluir: •Auditorio •Cupo de 30 personas •Estación de cafe •Ayudas visuales y didácticas. •Pausas Activas (am/pm). •Marcadores		1		$ 0,00
					Refrigerio mañana: El proponente debera tener tres (3) opciones de refrigerio	Menú Opción 1: Jugo Natural 250 ml Sándwich (Pan artesanal, jamón, queso, lechuga, tomate) 300grs Snacks de papa Menú Opción 2: Jugo Natural 250 ml Hojaldra de pollo de 140 grs, Porción de fruta 200 grs. Menú Opción 3: Jugo Natural 250 ml, Tabla de quesos y fruta 200 grs x persona	30		$ 0,00

4	TALLER DE GESTIÓN DEL CONFLICTO PARA EL FORTALECIMIENTO PERSONAL Y ORGANIZACIONAL y TRABAJO EN EQUIPO PARA EL FORTALECIMIENTO PERSONAL Y ORGANIZACIONAL	Taller participativo y lúdico que abarque los procesos de comunicación y asertividad en el entrenamiento de competencias para sana convivencia en los lugares de trabajo. El capacitador debe ser una persona activa y dinámica; formación académica: Profesional en ciencias humanas, certificado en Coaching o Programación neurolingüística (PNL).. Experiencia de un (1) año.	Presencial Un (1) sección de un día.	San José del Guaviare	Almuerzo: El proponente debera tener tres (3) opciones de almuerzo	Almuerzo. A continuación se relacionan las opciones de la cual se debe escoger una: Menú Opción 1: *Pollo Cordón Blue 250 grs (Pechuga de pollo rellena de jamón y queso servido apanado, Ensalada 100 grs, Arroz, o papa o plátano 100 grs, Bebida: Jugo, Gaseosa o agua 250 ml Menú Opción 2: *Entrecote de res al estilo cajun 180 grs (Corte de chata de res asado a la plancha servido con una salsa a base de demiglace, vino tinto, guarnecido con cebolla, apio, pimentón y especies cajun), Ensalada 100 grs, Arroz, o papa o plátano 100 grs, Bebida: Jugo, Gaseosa o agua 250 ml Menú Opción 3: *Medallones de lomo de res a la mostaza y champiñón 200 grs, (Medallones de lomo de res asados a la plancha, servido con una salsa preparada a base de demiglace, champiñones y mostaza antigua), Ensalada 100 grs, Arroz, o papa o plátano 100 grs, Bebida: Jugo, Gaseosa o agua	30		$ 0,00
					Refrigerio tarde: El proponente debera tener tres (3) opciones de refrigerio	Un (1) refrigerio (pm): Menú Opción 1: Croissant de jamón y queso de 140 grs, Jugo Natural o Gaseosa 250 ml Menú Opción 2: Pastel hawaiano de queso, jamón y piña de 120 grs, Jugo Natural o Gaseosa 250 ml Mini chocolatina Menú Opción 3: Pastel de carne molida 120 grs, Jugo Natural o Gaseosa 250 ml Mini chocolatina	30		$ 0,00
					Tallerista.	Persona activa y dinámica profesional en el área de Ciencias Sociales. Experiencia de un (1) año.	1		$ 0,00
					SUB TOTAL				**$ 0,00**
								TOTAL	**$ 0,00**

Notas:

El proceso que se pretende adelantar es un contrato bolsa, en el que se requieren los valores unitarios por servicios.

En este orden de ideas el proponente tendrá en cuenta que la prestación del servicio será realizada de acuerdo a las solicitudes hechas por el supervisor del contrato, por lo que se tendrán en cuenta los valores unitarios ofertados por el proponente y en ese sentido el contrato será adjudicado por el presupuesto oficial estimado.

El precio final del oferente debe incluir el valor de cada uno de los itenes, incluyendo la totalidad de impuestos, tasas, etc., necesarias; se deben realizar de acuerdo a las condiciones establecidas en el Anexo Especificaciones técnicas.

Todos los Ítems y sus respectivos campos deben estar debidamente diligenciados.

El valor total por cada ítem y total de la oferta debe diligenciarse y registrarse en la propuesta económica.

Si alguno de los ítems no es ofertado la propuesta será rechazada.

El contratista asumirá todos los costos de las actividades establecidas.

Los ítems cotizados no podrán superar los precios del estudio de mercado del presente proceso.

Yo, _____, en mi calidad de persona natural o representante legal de la empresa, unión temporal o consorcio _____, me comprometo con la Dirección Seccional de Administración Judicial de Villavicencio, a realizar las las activiades necesaria para la ejecución del contrato con los precioa aqui relacionados.

_____

FIRMA DEL OFERENTE/REPRESENTANTE LEGAL