FORMATO 10
PROPUESTA ECONOMICA

El proponente debe diligenciar en su totalidad el siguiente anexo. De no estar diligenciado en su totalidad se entenderá como oferta parcial, la cual será causal de rechazo de la propuesta.

ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
CURSO DE SIVIGILA, POR SUBREGIONES – DIRIGIDO A ENTIDADES TERRITORIALES E IPS, ENCARGADOS DE LA GESTIÓN, OPERACIÓN Y CONTROL DE LA SALUD PÚBLICA (PROFESIONALES DEL ÁREA DE LA SALUD, TECNÓLOGOS Y TÉCNICOS QUE OPERAN EL SIVIGILA A NIVEL MUNICIPAL Y EN UPGD) DE LOS MUNICIPIOS DE ATRATO, BAGADÓ, BOJAYÁ, EL CARMEN DE ATRATO, QUIBDÓ, RÍO QUITO, LLORÓ, MEDIO ATRATO, ACANDÍ, BELÉN DE BAJIRÁ, EL CARMEN DEL DARIÉN, RIOSUCIO Y UNGUÍA, EL CUAL SE REALIZARÁ EN EL MUNICIPIO DE QUIBDÓ.				
1	Apoyo en la gestión y coordinación logística para que 80 personas se desplacen al lugar del taller y esté disponible para el desarrollo óptimo de la jornada programada	1		
2	Diseño, elaboración y adquisición de los materiales de trabajo Libreta de Apuntes, lapiceros, resmas de papel, marcadores, tableros, borradores y fotocopias, para la realización del taller, dirigido a 80 personas, durante 3 días.	1		
3	Transporte urbano para ochenta (80) personas en el municipio de Quibdó, durante tres (3) días, para los desplazamientos internos durante el taller.	1		
4	Refrigerios mañana y tarde: pastel de pollo con una fruta, bebida caliente (café o chocolate) o jugo natural en caja x 250 cc.	480		
5	Desayuno que contenga croissant y/o arepa de maíz con huevos en perico con jamón y rodaja de queso, bebida caliente (café o chocolate) o jugo natural en caja x 250 cc.	150		
6	Almuerzos que contenga: sopa, una carne (res, pollo, o pescado). porción de arroz, cereal o tubérculo: papa,	240		

	yuca o plátano. porción de ensalada, jugo o gaseosa y un confite.			
7	Cena que contenga pan, arepa y/o tostada con huevos, jamón y queso, bebida caliente (café o chocolate) y jugo natural en caja x 250 cc.	150		
8	Alojamiento para cincuenta (50) personas durante tres (3) días, en el municipio de Quibdó.	50		
9	Arrendamiento de auditorio o salón con capacidad para ochenta (80) personas., con video beam, sonido y pantalla para proyecciones.	1		
10	Escarapelas institucionales con reata tipo documento para identificación de 13 x 10 cm, en plástico transparente.	80		
11	Porta pendón y pendón con el logo de la gobernación del chocó y el logo de la unidad nacional de gestión del riesgo, impreso a full color en lona banner de 100 x 200 cm, con soporte metálico roll up.	1		
12	Kits de elementos de bioseguridad para 80 personas durante tres (3) días (gel antibacterial de 60 ml, 6 tapabocas de 3 capas, alcohol de 60 ml,)	120		
13	Equipo de apoyo logístico conformado por tres (3) personas para la atención de la mesa durante los días de la jornada.	1		
CURSO DE SIVIGILA, POR SUBREGIONES – DIRIGIDO A ENTIDADES TERRITORIALES E IPS, ENCARGADOS DE LA GESTIÓN, OPERACIÓN Y CONTROL DE LA SALUD PÚBLICA (PROFESIONALES DEL ÁREA DE LA SALUD, TECNÓLOGOS Y TÉCNICOS QUE OPERAN EL SIVIGILA A NIVEL MUNICIPAL Y EN UPGD) DE LOS MUNICIPIOS CANTÓN DE SAN PABLO, CÉRTEGUI, CONDOTO, ISTMINA, MEDIO SAN JUAN, NOVITA, RÍO IRÓ, SAN JOSÉ DEL PALMAR, SIPÍ, TADÓ, UNIÓN PANAMERICANA, ALTO BAUDÓ, BAJO BAUDÓ, LITORAL DE SAN JUAN Y MEDIO BAUDÓ, EL CUAL SE REALIZARÁ EN EL MUNICIPIO DE ISTMINA.				
15	Diseño, elaboración y adquisición de los materiales de trabajo Libreta de Apuntes, lapiceros, resmas de papel, marcadores, tableros, borradores y	1		

	fotocopias, para la realización del taller, dirigido a 55 personas, durante 3 días.			
16	Transporte urbano para cincuenta y cinco (55) personas en el municipio de Istmina, durante tres (3) días, para los desplazamientos internos durante el taller.	1		
17	Refrigerios mañana y tarde: pastel de pollo con una fruta, bebida caliente (café o chocolate) o jugo natural en caja x 250 cc.	330		
18	Desayuno que contenga croissant y/o arepa de maíz con huevos en perico con jamón y rodaja de queso, bebida caliente (café o chocolate) o jugo natural en caja x 250 cc.	165		
19	Almuerzos que contenga: sopa, una carne (res, pollo, o pescado). porción de arroz, cereal o tubérculo: papa, yuca o plátano. porción de ensalada, jugo o gaseosa y un confite.	165		
20	Cena que contenga pan, arepa y/o tostada con huevos, jamón y queso, bebida caliente (café o chocolate) y jugo natural en caja x 250 cc.	360		
21	Alojamiento para cuarenta (40) personas durante tres (3) días, en el municipio de Istmina.	40		
22	Arrendamiento de auditorio o salón con capacidad para cincuenta y cinco (55) personas., con video beam, sonido y pantalla para proyecciones.	1		
23	Escarapelas institucionales con reata tipo documento para identificación de 13 x 10 cm, en plástico transparente.	55		
24	Kits de elementos de bioseguridad para 55 personas durante tres (3) días (gel antibacterial de 60 ml, 6 tapabocas de 3 capas, alcohol de 60 ml,)	55		

25	Equipo de apoyo logístico conformado por tres (3) personas para la atención de la mesa durante los días de la jornada.	1		
CURSO DE SIVIGILA, POR SUBREGIONES – DIRIGIDO A ENTIDADES TERRITORIALES E IPS, ENCARGADOS DE LA GESTIÓN, OPERACIÓN Y CONTROL DE LA SALUD PÚBLICA (PROFESIONALES DEL ÁREA DE LA SALUD, TECNÓLOGOS Y TÉCNICOS QUE OPERAN EL SIVIGILA A NIVEL MUNICIPAL Y EN UPGD) DE LOS MUNICIPIOS DE BAHÍA SOLANO JURADO Y NUQUI, EL CUAL SE REALIZARÁ EN EL MUNICIPIO DE BAHÍA SOLANO.				
27	Diseño, elaboración y adquisición de los materiales de trabajo Libreta de Apuntes, lapiceros, resmas de papel, marcadores, tableros, borradores y fotocopias, para la realización del taller, dirigido a 15 personas, durante 3 días.	1		
28	Transporte urbano para quince (15) personas en el municipio de bahía solano, durante tres (3) días, para los desplazamientos internos durante el taller.	1		
29	Refrigerios mañana y tarde: pastel de pollo con una fruta, bebida caliente (café o chocolate) o jugo natural en caja x 250 cc.	90		
30	Desayuno que contenga croissant y/o arepa de maíz con huevos en perico con jamón y rodaja de queso, bebida caliente (café o chocolate) o jugo natural en caja x 250 cc.	15		
31	Almuerzos que contenga: sopa, una carne (res, pollo, o pescado). porción de arroz, cereal o tubérculo: papa, yuca o plátano. porción de ensalada, jugo o gaseosa y un confite.	15		
32	Cena que contenga pan, arepa y/o tostada con huevos, jamón y queso, bebida caliente (café o chocolate) y jugo natural en caja x 250 cc.	15		
33	Alojamiento para quince (15) personas durante tres (3) días, en el municipio de Bahía solano.	15		

34	Arrendamiento de auditorio o salón con capacidad para ciento veinte (120) personas., con video beam, sonido y pantalla para proyecciones.	1		
35	Escarapelas institucionales con reata tipo documento para identificación de 13 x 10 cm, en plástico transparente.	15		
36	Kits de elementos de bioseguridad para 15 personas durante tres (3) días (gel antibacterial de 60 ml, 6 tapabocas de 3 capas, alcohol de 60 ml,)	15		
37	Equipo de apoyo logístico conformado por tres (3) personas para la atención de la mesa durante los días de la jornada.	1		
39	Diseño y elaboración de Mapa de riesgo en vigilancia en salud publica	150		
40	Diseño y elaboración de Impresión del Reglamento Sanitario Internacional	150		
41	Diseño y elaboración de Guía de bolsillo de eventos de interés en salud publica	150		
42	Diseño y elaboración de Esquema de evaluación de riesgo de eventos de interés en salud publica	150		
43	Diseño y elaboración de Calendario epidemiológico 2024	150		
44	Diseño y elaboración de infografías de ruta de atención a muertes	150		
45	Diseño y elaboración de cartillas de certificación de defunciones	150		
46	Diseño y elaboración de diplomas	150		
47	Diseño y elaboración de Ficha resumen de elementos esenciales para la notificación	150		
48	memorias USB de 8GB	150		
TOTAL				

Nombre del proponente _____

Nombre del representante legal _____

C. C. No. _____ de _____