1030-0630

Puerto Gaitán, 15 de diciembre de 2025

Señor/a:
INSTITUTO DE EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y DESARROLLO HUMANO POLITÉCNICO AGROINDUSTRIAL S.A.S
CALLE 38 # 33 A 26 28 30 Barrio Centro
proyectos@poliagro.edu.co - www.poliagro.edu.co

REF. **INVITACIÓN PARA PRESENTAR PROPUESTA ECONÒMICA**

Respetado Señor/a:

La Alcaldía Municipal de Puerto Gaitán (Meta), se permite hacerle invitación para que presente propuesta económica dentro del contrato de prestación de servicios profesionales el cual tiene por objeto "**PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA EL DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE JORNADAS DE CAPACITACIÓN EN LOS EJES DE SALUD PUBLICA, BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD SANITARIA DIRIGIDO AL PERSONAL DE LA SECRETARIA DE SALUD Y ACTORES COMUNITARIOS DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META.**", el plazo previsto para la ejecución del contrato es de diez (10) días contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

El contrato será cancelado en El municipio se comprometerá a pagar al contratista el valor del contrato de la siguiente manera: i)Un (01) UNICO PAGO DEL 100% del valor del contrato posterior a la ejecución del objeto contractual, previa presentación del informe del contratista, visto bueno del supervisor, cuenta de cobro y/o factura acompañada de certificación de pago de aportes a seguridad social del contratista (salud y pensión, riesgos laborales) y/o certificación de estar a paz y salvo por dicho concepto, certificación de cumplimiento y aprobación por la supervisión, junto con evidencia de que se cumplió con la ejecución del contrato lo que incluye:1.-Planillas donde se incluya de forma legible el personal receptor de los servicios con nombre e identificación legible y firma o registro fotográfico, 2) Relación de los valores cotizados al sistema de seguridad social que deberá corresponder a los salarios u honorarios devengados. Las SUMATORIAS de los IBC de las cotizaciones deberán corresponder al 40% antes de IVA. Sino se cumple con esto se entenderá que hubo elusión y el municipio en la liquidación descontará los valores que no se hayan cotizado en los porcentajes y criterios fijados por las normas de seguridad social, con las siguientes obligaciones contractuales:

1. Contar con el personal profesional idóneo para brindar la asistencia técnica y ejecutar las actividades de capacitación, asegurando experiencia comprobada en las temáticas a desarrollar.

2.Cumplir con el manejo de la información de acuerdo con las políticas de seguridad establecidas por la entidad.

3. Atender oportunamente los requerimientos formulados por la supervisión, en relación con el desarrollo de las capacitaciones y entregables del contrato.

4. Cumplir con el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, de conformidad con la normatividad vigente.

5. Garantizar la disponibilidad de un auditorio, mobiliario, herramientas tecnológicas y material de apoyo necesarios para el adecuado desarrollo de las capacitaciones.

6. Desarrollar las jornadas de capacitación con calidad metodológica y pedagógica, asegurando el uso de materiales de apoyo y memorias en medio digital que respalden los contenidos impartidos.

7. Diseñar y facilitar material didáctico que se relaciona a continuación:

-Folletos a color tamaño carta titulada "REQUISITOS SANITARIOS PARA GREMIO HOTELERO " Con el listado acta de inspección sanitaria para vivienda transitoria expedida por el ministerio de salud y protección social

-Folletos a color tamaño carta titulada "GESTIÓN DEL SANEAMIENTO BÁSICO " Con los requisitos para prevenir la contaminación ambiental por inadecuado saneamiento ambiental y las medidas de control en caso de incumplimiento de acuerdo con lo establecido en el código 1801 de 2016

-Folletos a color tamaño carta titulada "JUNTOS CONTRA LA MALARIA" Con la información de que es la malaria, sintomatología, forma de prevención, ruta de atención en salud y recomendaciones

-Folletos a color tamaño carta titulada "PREVENCIÓN DEL DENGUE" con un el lineamiento de la circular 013 de 2023 del MSPS

-Folletos a color tamaño carta titulada "REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.

-Folletos a color tamaño carta titulada "ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS" Con la información de los principales microorganismos implicados, los principales síntomas, los alimentos de mayor riesgo y como prevenir estas enfermedades.

8. Llevar control de asistencia, soportes de participación y registros verificables ante la supervisión del contrato.

9. Brindar refrigerios a los participantes de las capacitaciones, incluyendo funcionarios y contratistas de la Secretaría de Salud, así como representantes del gremio de restaurantes y del gremio de hoteles, conforme a las condiciones previamente pactadas."

10. Entregar un (01) informe final consolidado, que contengan número de funcionarios y contratistas de la Secretaria de Salud, comunidad vulnerable, representantes de hoteles y restaurantes del municipio de Puerto Gaitán capacitados, temáticas desarrolladas, resultados alcanzados y evidencias documentales de cumplimiento.

Propuesta económica

ITEM	TEMATICA	MODALIDAD	HORA	CANT	TOTAL PERSONAS O GRUPO FAMILIAR	VALOR /HORA	VALOR/TOTAL
1	Bioseguridad – Personal de Salud - Normatividad nacional y municipal sobre bioseguridad (Resolución 666/2020, Decreto 1072/2015). - Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS) y su aplicación en entornos hospitalarios. - Uso correcto y disposición de Elementos de Protección Personal (EPP).	Presencial	16	1 grupo de 34 personas y 1 grupo de 33 personas	67		

	- Manejo seguro de residuos hospitalarios y protocolos de desinfección. - Procedimientos ante exposición a fluidos corporales y accidentes laborales. - Estrategias para prevenir infecciones intrahospitalarias y enfermedades transmisibles. - Planes de contingencia ante emergencias sanitarias. - requisitos para prevenir la contaminación ambiental por inadecuado saneamiento ambiental y las medidas de control en caso de incumplimiento						
2	Prevención del dengue, la malaria y enfermedades zoonóticas (Comunidad Vulnerable LA INVASION) - Ciclo de transmisión de vectores (Aedes aegypti, Anopheles) y zoonosis. - Eliminación de criaderos y control ambiental en viviendas y espacios públicos. -Uso adecuado de repelentes, mosquiteros y medidas físicas. - Síntomas de alerta y rutas de atención en el sistema de salud. -Prevención de enfermedades zoonóticas (rabia, leptospirosis) y manejo responsable de animales. - Participación comunitaria en campañas de prevención y control. -Elaboración de diagnósticos epidemiológicos y medidas de contingencia.	Puerta a puerta (Asentamiento Humano sector la invasión)	2	HOGARES (familias visitadas)	30		
3	Prevención del dengue, la malaria y enfermedades zoonóticas (Comunidad Vulnerable CORPOMECAVI) - Ciclo de transmisión de vectores (Aedes aegypti, Anopheles) y zoonosis. - Eliminación de criaderos y control ambiental en viviendas y espacios públicos. -Uso adecuado de repelentes, mosquiteros y medidas físicas. - Síntomas de alerta y rutas de atención en el sistema de salud. -Prevención de enfermedades zoonóticas (rabia, leptospirosis) y manejo responsable de animales. - Participación comunitaria en campañas de prevención y control. -Elaboración de diagnósticos epidemiológicos y medidas de contingencia.	Puerta a puerta Barrio Corpomecavi	2	HOGARES (familias visitadas)	30		

4	Prevención del dengue, la malaria y enfermedades zoonóticas (Comunidad Vulnerable LA ESPERANZA) - Ciclo de transmisión de vectores (Aedes aegypti, Anopheles) y zoonosis. - Eliminación de criaderos y control ambiental en viviendas y espacios públicos. -Uso adecuado de repelentes, mosquiteros y medidas físicas. - Síntomas de alerta y rutas de atención en el sistema de salud. -Prevención de enfermedades zoonóticas (rabia, leptospirosis) y manejo responsable de animales. - Participación comunitaria en campañas de prevención y control. -Elaboración de diagnósticos	Puerta a puerta Barrio La Esperanza	2	HOGARES (familias visitadas)	30		
5	Normatividad Sanitaria – Gremio de Hoteles - Normas del Ministerio de Salud y protocolos de bioseguridad para hoteles. - Limpieza y desinfección de áreas comunes y habitaciones. - Manejo adecuado de residuos sólidos y líquidos. - Control de plagas y vectores en instalaciones. - Requisitos para auditorías sanitarias y certificaciones. - Planes de contingencia ante brotes epidemiológicos. - Documentación exigida por autoridades sanitarias. - inspección sanitaria para vivienda transitoria expedida por el ministerio de salud y protección social	Presencial	16	2 grupo (31 personas)	62		
6	Calidad e Inocuidad de Alimentos – Gremio de Restaurantes -Normatividad sanitaria INVIMA. -Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la industria alimentaria. -Control de temperatura y almacenamiento de materia prima y producto terminado. -Prevención de contaminación cruzada y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. -Enfermedades transmitidas por alimentos. -Protocolos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios, superficies y materia prima.	Presencial	16	2 grupos (35 personas)	70		

	-Soportes documentales exigidos por autoridades sanitarias. -Inspección, vigilancia y control sanitario en establecimientos gastronómicos.						

Para lo cual deberá allegar los siguientes documentos:

1. Propuesta de prestación de servicios
2. Cedula de ciudadanía
3. Certificado de existencia representación (aplica para persona jurídica)
4. Registro Único Tributario (Rut)
5. Libreta militar para varones menores de 50 años
6. Hoja de vida de la función pública (Formato SIGEP)
7. Declaración de bienes y rentas de la función pública (Formato SIGEP)
8. Tarjeta o matricula profesional (aplica para profesiones que exige la ley)
9. Certificados de estudios
10. Certificados de experiencia laboral
11. Certificado de afiliación a seguridad social/planilla pago seguridad social
12. Certificación de verificación de antecedentes
13. Certificado médico salud ocupacional

DAVID GONZALO DUARTE GONZALEZ
SECRETARIO DE SALUD