ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO: BRINDAR ATENCION INTEGRAL A LOS ADULTOS MAYORES QUE SE ENCUENTRAN EN ESTADO DE ABANDONO A TRAVÉS DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN EL CENTRO DE PROTECCIÓN "GRANJA DE ADULTO MAYOR" AGUAZUL CASANARE.

A través del Convenio Interadministrativo se pretende fortalecer la atención integral de la población Adulta mayor del centro de Protección Social "GRANJA DE ADULTO MAYOR" AGUAZUL CASANARE. con el aporte de recursos para la Prestación de servicios de:

1. **COMPONENTE APOYO NUTRICIONAL: COMPONENENTE DE PRESTACION DE SERVICIOS PARA GARANTIZAR EL APOYO NUTRICIONAL A 20 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCION (Ración servida a la mesa, preparada en sitio)**

Por ende, se pretender brindar Servicios para garantizar el apoyo nutricional (alimentación sana y balanceada de acuerdo a sus requerimientos proteico-calórico) que permita mejorar la seguridad alimentaria de 20 Adultos Mayores en condición de vulnerabilidad, los cuales no cuentan con Red Familiar, comunitaria y de apoyo que, a través del centro de Protección Social Granja Adulto Mayor del Municipio de Aguazul, se les brinda integridad alimentaria, de autocuidado y socio afectiva.

Apoyo nutricional que permita mejorar la seguridad alimentaria (ración preparada y servida en sitio) se garantizaran **4.100** raciones preparadas y servidas para los adultos mayores internos del municipio de Aguazul Casanare atendidos a través de la prestación de servicios en el centro de protección "granja de adulto mayor", la ración preparada servida será de cinco tiempos por día para cada adulto mayor distribuida de la siguiente manera:

1.1.1. Apoyo nutricional que permita mejorar la seguridad alimentaria (ración preparada y servida) veinte (20) raciones diarias de desayuno durante cuarenta y un días (41) calendario para un total de ochocientas veinte (820) raciones, servidas de lunes a domingo, incluido festivos; en las instalaciones del centro de protección en la "Granja del Adulto mayor.

1.1.2. Apoyo nutricional que permita mejorar la seguridad alimentaria (ración preparada y servida) veinte (20) raciones diarias de refrigerio en la mañana durante cuarenta y un días (41) calendario para un total de ochocientas veinte (820) raciones, servidos de lunes a domingo, incluido festivos; en las instalaciones del centro de protección en la "Granja del Adulto mayor

1.1.3. Apoyo nutricional que permita mejorar la seguridad alimentaria (ración preparada y servida) veinte (20) raciones diarias de almuerzo durante cuarenta y un días (41) calendario para un total de ochocientas veinte (820) raciones, servidos de lunes a domingo, incluido festivos; en las instalaciones del centro de protección en la "Granja del Adulto mayor

1.1.4. Apoyo nutricional que permita mejorar la seguridad alimentaria (ración preparada y servida) veinte (20) raciones diarias de refrigerio de la tarde durante cuarenta y un días (41) calendario para un total de ochocientas veinte (820) raciones, servidos de lunes a domingo, incluido festivos; en las instalaciones del centro de protección en la "Granja del Adulto mayor

1.1.5. Apoyo nutricional que permita mejorar la seguridad alimentaria (ración preparada y servida) veinte (20) raciones diarias de cena durante cuarenta y un días (41) calendario para un total de ochocientas veinte (820) raciones, servidos de lunes a domingo, incluido festivos; en las instalaciones del centro de protección en la "Granja del Adulto mayor

1.1.6. El contratista deberá garantizar tres (3) botellones de agua diarios de 18.9 a 20 litros (de lunes a domingo) para consumo diario, en las instalaciones de la "Granja del Adulto mayor", para la hidratación necesaria de los adultos mayores; el agua debe estar libre de coliformes. Con registro INVIMA y fecha de vencimiento.

Cuadro resumen:

Población beneficiada	Horario	Tipo de ración	Lugar	Tiempo	Total de raciones
20 adultos mayores beneficiarios	Lunes a domingo	Desayunos	Centro de protección granja del Adulto Mayor	41 Días	820
20 adultos mayores beneficiarios	Lunes a domingo	Refrigerio en la mañana	Centro de protección granja del Adulto Mayor	41 Días	820
20 adultos mayores beneficiarios	Lunes a domingo	almuerzo	Centro de protección granja del Adulto Mayor	41 Días	820
20 adultos mayores beneficiarios	Lunes a domingo	Refrigerio tarde	Centro de protección granja del Adulto Mayor	41 Días	820
20 adultos mayores beneficiarios	Lunes a domingo	Cena	Centro de protección granja del Adulto Mayor	41 Días	820
SUMINISTRO DE TRES (3), BOTELLONES DE AGUA DIARIOS: Lunes a domingo	Lunes a domingo	Botellón de agua	Centro de protección granja del Adulto Mayor	41 Días	123

La Administración Municipal provee la minuta patrón con los ciclos de menú y el contratista debe velar que se cumpla las cantidades estipuladas en la misma, en caso de requerir algún intercambio nutricional, este debe ser aprobado por la Interventoría. Se anexa minuta patrón.

Para la prestación del servicio en el sitio, se requiere de personal de manipulación de alimentos, que esté capacitado y conozca los diferentes ciclos y la preparación de los alimentos según la minuta patrón suministrada por la administración municipal, la cual está debidamente proyectada para brindar una alimentación sana y balanceada, con la cantidad de nutrientes necesarios según los requerimientos de esta población. Para esto se requiere de **tres (3) manipuladores** de alimentos durante el tiempo que durara la prestación del servicio (el valor del personal se encuentra reconocido dentro de las raciones servidas), quienes deben cumplir con los siguientes perfiles y actividades:

Actividad	Cantidad	Formación	Experiencia	Actividades	Disponibilidad
Servicio de cocina	3	Manipuladores de Alimentos	Mínimo 2 años de experiencia laboral y específica de seis (6) meses en servicios de alimentos.	- Apoyar la elaboración del ciclo de menús y la lista de mercado. - Vigilar que los platos que se sirvan cumplan con las condiciones exigidas en la minuta patrón y las recomendaciones del profesional asignado con adecuadas condiciones organolépticas. - Realizar las actividades de alistamiento y preparación de alimentos. - Atender el lineal de servicio durante el tiempo de atención, de acuerdo con la organización del Operador. - Responder por la selección y guarda de los insumos de acuerdo a su fecha de vencimiento. - Manipular los insumos cautelosamente evitando estropear o aplastar, en aras de cumplir con la preparación de los alimentos en cantidades y tiempo requerido y bajo las mejores condiciones de salubridad. - Velar por la limpieza de la cocina y bodega constantemente, procurando mantener el área en óptimas condiciones de limpieza e higiene. - Velar por inventario que se deja a cargo para el área de cocina.	Tiempo completo

PRODUCTOS A ENTREGAR:

1. Planillas debidamente diligenciadas con la información de los beneficiarios y las raciones entregadas.
2. Registro fotográfico a full color por cada momento de alimentación. (El número de fotografías dependerá de lo exigido por la interventoría, que quedará establecido en la primera acta de reunión).
3. Ingreso y salida de los botellones de agua al almacén municipal.
4. Contrato de trabajo u OPS, planillas de pago integral de seguridad social, desprendible de pago por los servicios prestados y demás soportes que crean convenientes para soportar la actividad.

2. **COMPONENTE DE ENTREGA DE ELEMENTOS E INSUMOS NECESARIOS PARA GARANTIZAR LA ADECUADA ATENCIÓN Y PERMANENCIA DE LOS 20 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN (SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNIAS).**

Todos los utensilios a entregar serán de marcas reconocidas y que cumplan con las especificaciones técnicas a continuación descritas:

2	COMPONENTE DE ENTREGA DE ELEMENTOS E INSUMOS NECESARIOS PARA GARANTIZAR LA ADECUADA ATENCIÓN Y PERMANENCIA DE LOS 20 ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN (SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNIAS).			
2.1	VASO ACERO INOXIDABLE	150	UNIDAD	VASO ACERO INOXIDABLE DE 10 ONZAS

2.2	CUCHARAPARA SOPA	150	UNIDAD	CUCHARAPARA SOPA EN ACERO INOXIDABLE CROMADO MEDIDAS Largo 18 cms, Ancho 4 cms.
2.3	PLATON PLASTICO REDONDO DE DIFERENTE TAMAÑO.	10	UNIDAD	10 PLATONES: 5 PLATONES DE 4 LTS - 5 PLATONES DE 6 LTS.
2.4	ESPATULA EN ACERO	3	UNIDAD	ESPATULA EN ACERO 14.5 X 10.5 CMS, MANGO 14 CMS
2.5	JARRA PLASTICA CON TAPA.	6	UNIDAD	JARRA PLATICA CON TAPA JARRA FAMILIAR, MODERNO DISEÑO, ALTA RESISTENCIA Y CALIDAD; CAPACIDAD 4 LITROS MATERIAL PLÁSTICO USO DOMÉSTICO.
2.6	RALLADOR DE COCINA	5	UNIDAD	RALLADOR DE COCINA METALICO ACERO INOXIDABLE, CON MANGO - GRANDE
2.7	COLADOR PLASTICO CON MALLA, COLADOR TAMAÑO GRANDE.	6	UNIDAD	COLADOR PLÁSTICO DE ALTA RESISTENCIA CON MALLA EN NYLON. 21 CM
2.8	OLLETA CHOCOLATERA.	5	UNIDAD	OLLETA CHOCOLATERA EN ALUMINIO NATURAL 3 LITROS
2.9	BASCULA ELECTRONICA	3	UNIDAD	BASCULA ELECTRONICA BALANZA DIGITAL GRAMERA 40kg.
2.10	LICUADORA CLASICA 3 VELOCIDADES	2	UNIDAD	LICUADORA CLASICA 3 VELOCIDADES • SISTEMA DE ACOPLE TOTALMENTE METÁLICO, DE MÁXIMA DURABILIDAD • VASO DE VIDRIO REFRACTARIO, RESISTE CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA • CUCHILLA PICAHIELO DE ACERO INOXIDABLE • VASO CON CAPACIDAD DE 1,25 LITROS • CONTROL GIRATORIO DE 3 VELOCIDADES • ACABADO CROMADO • POTENTE MOTOR DE 600 WATTS
2.11	CARRO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	3	UNIDAD	CARRO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS EN ACERO Y ALUMINIO DE 5 BANDEJAS TOTALMENTE CUBIERTO, CON RUEDAS EN GOMA, LO CUAL PERMITE UN ADECUADO RODAMIENTO.
2.12	LAVAPLATOS CON BASE GRIFERIA FLEXIBLE, MATERIAL ACERO INOXIDABLE .	1	UNIDAD	LAVAPLATOS CON BASE DE 100X50 CON GRIFERIA FLEXIBLE, MATERIAL ACERO INOXIDABLE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE (CUBIERTA)ESTRUCTURA EN TUBO DE ACERO INOXIDABLE DE 1 1/2" REFERENCIA 304 CALIBRE 18ENTREPAÑO INFERIOR REFERENCIA 430 CALIBRE 22 POCETA ESTÁNDAR DE 50CM X 40CM X 17CM PROFUNDIDAD (IZQUIERDA O DERECHA) MEDIDAS APROX. 1M X 0.50M X 0.85M ALTO
2.13	FILTRO PURIFICADOR DE AGUA OZONIZADOR PURIFILTROS.	1	UNIDAD	FILTRO PURIFICADOR DE AGUA OZONIZADOR PURIFILTROS. FLUIDO ELECTYRICO, MATERIAL ACERO INOXDABLE T-304. (INSTALADO)

2.14	ESTUFA INDUSTRIAL PREMIUM	1	UNIDAD	FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE REFERENCIA 430 CALIBRE 20 SATINADO. * ESTRUCTURA EN ACERO CALIBRE 18 DE 2" * BANDEJAS RECOLECTORAS DE RESIDUOS EN ACERO CL 24 * ACUMULACIÓN DE GAS EN TUBERÍA DE 3/4 EN AGUAS NEGRAS * VÁLVULAS HUNCAR * DISTRIBUCIÓN DE GAS EN TUBERÍA DE COBRE EN 1/4 * ENTRADA DE GAS CON RANCOR GALVANIZADO DE 3/8 * PARRILLAS EN ÁNGULO DE 1"×1/8 Y BARRILLA CUADRADA EN 1/2 * TRES FOGONES CON QUEMADORES EN ALUMINIO FUNDIDO CON CAPACIDAD DE 75.000 BTU/H * SISTEMA A GAS PROPANO (CILINDRO) O NATURAL (DOMICILIARIO). MEDIDAS APROX. 1.45M X 0.56M X 0.82M ALTO
2.15	JUEGO DE OLLAS BATERIA TAPA AZUL 5 UNIDADES.	2	UNIDAD	OLLA DE DIAMETRO 16CM 1,9 LITROS OLLA DE DIAMETRO 18CM 2,8 LITROS OLLA DE DIAMETRO 20CM 3,5 LITROS OLLA DE DIAMETRO 22CM 5,5 LITROS ~~OLLA DE DIAMETRO 24CM 7 LITROS~~
2.16	PLANCHA ASADOR AREPAS	2	UNIDAD	PLANCHA PARA ASAR EN ACERO 4340 CON ROL RESISTENTE AL CALOR – ANTIADHERENTE, CALIBRE 3/16. MEDIDAS 57*30 CM.

PRODUCTOS A ENTREGAR:

1. Se deberá realizar el respectivo tramite de ingreso almacén y acta de entrega de los bienes al centro de protección "GRANJA DEL ADUTO MAYOR".
2. Los enseres y/o utensilios que constituyan garantía, esta deberá ser entregada al momento de realizar el respectivo tramite de ingreso almacén.

3. **COMPONENTE DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ADMINSTRATIVOS Y DE ACTIVIDADES DE ACOMPAÑAMIENTO PROFESIONAL EN FISIO TERAPIA, COGNITIVAS, DE NUTRICIÓN Y PARA EL AUTOCUIDADO QUE PROPENDAN POR ELMEJORAMIENTO DE LA SALUD FISICA Y MENTAL DE 20 ADULTOS MAYORES, A TRAVÉS DE LA ATENCIÓN INTEGRAL EN CENTRO DE PROTECCIÓN.**

COMPONENTE DE OPERACIÓN: Para el adecuado funcionamiento del programa se requiere de personal que ejecute actividades propias de dirección, mantenimiento a las instalaciones y a las unidades de los adultos mayores, para lo cual se requiere del siguiente personal, el cual debe cumplir con todas las medidas y protocolos de bioseguridad, tanto al ingreso como en la permanencia dentro de las instalaciones, como es la desinfección, el lavado de manos mínimo cada 2 horas, el uso de tapabocas y demás medidas que contribuyan a prevenir la emergencia sanitaria por el COVID-19.

Bajo los requerimientos para el funcionamiento de los Centros Vida según lo consagrado en la Resolución No. 055 del 2018 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, se toma como referencia para lo cual se requiere de un profesional encargado de la dirección de las actividades descritas en el contrato, por ende, la

descripción técnica del recurso humano referido se relaciona a continuación:

3.1 DIRECTOR ADMINISTRATIVO:

Perfil: Título profesional en áreas de las ciencias sociales y humanas o ciencias de la salud.

Experiencia Profesional: Cuatro (4) años contados a partir de la resolución que autoriza el ejercicio de su profesión por parte de la Secretaria de Salud del Departamento de Casanare y/o Matricula profesional según sea el caso para cada profesión según la regulación vigente.

Experiencia Especifica: Dos (2) años en ejecución de actividades o proyectos o programas sociales relacionadas con población ADULTO MAYOR y/o población vulnerable.

Lugar de trabajo: Centro de Protección en las instalaciones de la Granja del Adulto Mayor.

Actividades a Ejecutar:

- Direccionar y acompañar todas las actividades contempladas en el presente proceso.
- Consolidar y elaborar informes de gestión técnico, administrativos y financieros con los respectivos soportes que acrediten la prestación de los servicios integrales que se brindan en el Centro de Protección la Granja del Adulto Mayor acorde a los criterios de la Resolución No. 055 del 2018 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, o aquellos que demande el Municipio de Aguazul.
- Establecer estrategias de comunicación oportuna y efectiva, por escrito con profesionales, técnicos y personal vinculado al programa; de igual forma con los beneficiarios con el fin de dar cumplimiento al manual de convivencia y evidenciar por escrito el respectivo seguimiento a los casos que se llegaren a presentar.
- Brindar información oportuna y respuesta escrita a las diferentes inquietudes que se presenten durante la ejecución del programa cuando se requiera.
- Programar y hacer seguimiento a cada una de las actividades a desarrollar por cada uno de los profesionales, técnicos y personal vinculado al programa, teniendo en cuenta las estrategias empleadas y evidenciar semanalmente el seguimiento realizado
- Dar respuestas a las necesidades del adulto mayor y cuáles serán sus responsabilidades específicas para que esté consciente del nivel de compromiso que implica su actividad.
- Coordinar, organizar y propiciar la interacción del equipo humano y vigilar que se cumplan los objetivos del contrato.
- Reforzar los resultados en el logro de los objetivos y orientar en tareas específicas para superar obstáculos, fomentando la armonía.
- Verificar que la contratación de bienes y servicios, sea de acuerdo a las especificaciones técnica descrita en este documento.
- Velar por el inventario de la Granja del Adulto Mayor de conformidad con la entrega por parte del municipio.

La disponibilidad del presente Director es de tiempo completo, actividades que deberá desarrollarse en las instalaciones de la Granja del Adulto Mayor donde se prestan servicios bajo la modalidad de Centro de Protección, donde desde allí se direccionaran las actividades a ejecutar.

PRODUCTOS A ENTREGAR:
1. Presentar informe técnico, soportado con registro fotográfico a full color.
2. Hoja de vida, Contrato de trabajo u OPS, planilla integral de seguridad social, desprendible de pago por los servicios prestados y demás soportes que crean convenientes para soportar la actividad.

3.2 SERVICIO PROFESIONAL EN ENFERMERÍA.

Experiencia Profesional: Tres (3) años contados a partir de la fecha de resolución que autoriza el ejercicio de la profesión expedida por la Secretaria de Salud del departamento de Casanare, y/o tarjeta profesional ANEC conforme a los lineamientos de la ley 1266 de 1966.

Experiencia específica: Dos (2) años como enfermera en actividades ejecutadas con población adulta mayor.

Lugar de trabajo: Centro de Protección "Granja del Adulto Mayor".

ACTIVIDADES A DESARROLLAR:

Actividades administrativas:

- Coordinar, direccionar y acompañar todas las actividades contempladas en el presente estudio con enfoque de cuidado de enfermería.
- Consolidar y elaborar informes de gestión técnico, con los respectivos soportes que demuestren avance y ejecución contractual de su área.

Actividades técnicas:

- Procurar que el área de atención y cuidado a los adultos mayores cuente con los insumos necesarios de manera oportuna.
- Supervisar la oportuna actualización de los Registros de los usuarios que se encuentren en la institución (Historias Integrales, notas de enfermería, libros de salida).
- Supervisar los registros o notas de enfermería, toma de signos vitales.
- Supervisar a los auxiliares de enfermería la asistencia durante el momento de la alimentación a los adultos mayores que no puedan realizarlo por sí mismos.
- Concertar el cronograma de actividades a ejecutar del personal técnico de enfermería, después de firmada el acta de inicio y así como verificar el cumplimiento del mismo.
- Brindar cuidado de enfermería de manera integral a los adultos mayores siguiendo las indicaciones médicas o las necesidades de cada beneficiario, garantizando el respeto, privacidad y dignidad de los adultos mayores.
- Realizar revisión y actualización del kardex de los tratamientos médicos instaurados a los adultos mayores.
- Coordinar y realizar acompañamiento en los desplazamientos a las diferentes citas o tramites médicos que requieran los adultos mayores.
- Supervisar que las unidades de los adultos mayores se encuentren en óptimas condiciones.
- Supervisar que se realice los cuidados de higiene personal de manera oportuna o cuando esta se requiera a los adultos mayores beneficiarios.
- Realizar la programación y desarrolló de sensibilización en salud con enfoque de prevención de riesgo de enfermedades secundarias a enfermedad de base y promoción del autocuidado.
- Velar por el inventario a su cargo de la granja del adulto mayor de conformidad con la entrega por parte del municipio.
- Las demás actividades que le sean encomendadas y que contribuyan al buen desarrollo del objeto contractual.

Productos: Colocar productos

1.Historias integrales en medio físico y magnético de cada beneficiario, reportando notas de enfermería, kardex, toma de signos vitales, historial médico (citas, exámenes, formulas, etc.) y demás documentos llevados

por cada adulto mayor. Nota: las Historias de Atención Integral en medio físico deben reposar en las instalaciones del Centro de Protección, para el informe se debe reportar CD con los documentos escaneados según el periodo del informe y por cada beneficiario.
2.El coordinador de enfermería al final del plazo contractual presentara un informe técnico social, que permita identificar las ventajas, desventajas, logros del programa, conclusiones y recomendaciones, además de incluir estadísticas y registro fotográfico.
3. presentar informe de actividades en físico reportando las acciones realizadas, soportado con registro fotográfico a full color y demás documentos que sirvan de soporte y que sustenten la ejecución de las actividades.
4. Hoja de vida, Contrato de trabajo u OPS, planillas del pago de seguridad social integral, desprendible de pago por los servicios prestados y demás soportes que crean convenientes para soportar la actividad.

3.3 AUXILIAR EN ENFERMERÍA: se contará con ocho (8) auxiliares en enfermería durante la ejecución del contrato, en actividades derivadas de enfermería y primeros auxilios bajo dirección del coordinador de enfermería para el **centro de protección** en la granja del adulto mayor. (Servicio las 24 horas-turnos).

NOTA: El número de recurso humano (Auxiliar de Enfermería) se justifica dada la modalidad de atención que se brinda en el Centro de Protección " GRANJA DEL ADULTO MAYOR" la cual corresponde a la residencia permanente (modalidad internos) que requiere de atención primaria en salud permanente, además de los veinte (20) Adultos Mayores atendidos diez (10) se encuentran en estado de dependencia física y dos (02) estado de Salud Mental (psiquiatría); por la condición antes reportada la población beneficiaria requiere de la disponibilidad del recurso humano representado en ocho (08) auxiliares de enfermería por 24 horas en rotación de la siguiente manera turno de 7:00 a.m. a 1:00 p.m. (Dos (02) Auxiliares de enfermería); de 1:00 p.m. a 7:00 p.m. (Dos (02) Auxiliares de enfermería); 7:00 p.m. a 7:00 a.m. (Dos (02) Auxiliares de enfermería); de acuerdo a lo anterior se requieren dos (02) auxiliares por turno; Dos (02) Auxiliares de enfermería en post-turno y/o disponibilidad teniendo en cuenta que además de la atención prestada en el centro de protección también se requiere de acompañamiento de los adultos mayores a citas médicas de control y procedimientos a nivel municipal y departamental.

RELACIÓN PERSONAS MAYORES ATENDIDAS A TRAVES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN "GRANJA DEL ADULTO MAYOR"									
N° H. INTEGRAL	APELLIDOS	NOMBRES	N° DOCUMENTO	GENERO	EDAD	FECHA DE NACIMIENTO	ESTADO CILVIL	ESTADO FUNCIONAL	DICAPACIDAD
1	CASALLAS GARCIA	FRANCISCO	2.828.834	M	91	31/12/1929	SOLTERO	(3) DEPENDEINTE	DISCAPACIDAD PARA LA MOVILIDAD(POSTRACION)
2	FERNANDEZ	ALVARO	1.074.638	M	85	13/06/1935	SOLTERO	(1) INDEPENDIENTE	INDEPENDIENTE
3	HERRERA HERNANDEZ	ALCIRA	24.225.459	F	83	31/12/1937	CASADA	(2) SEMI-DEPENDEINTE	DISCAPACIDAD(VISUAL)
4	PIÑEROS	SACRAMENTO DE JESUS	1.116.549.599	M	63	9/11/1957	SOLTERO	(1) INDEPENDIENTE	LIMITACION EN LA MOVILIDAD
5	VARGAS PAEZ	DIOSELINA	33.646.024	F	84	8/11/1935	SOLTERO	(2) SEMI-DEPENDEINTE	DISCAPACIDAD(VISUAL)
6	ROJAS	FRANCELINA	35.373.843	F	71	9/02/1949	SOLTERO	(1) INDEPENDIENTE	LIMITACION EN LA MOVILIDAD
7	GARCIA	FIDEL	14.266.145	M	70	27/03/1949	SOLTERO	(2) SEMI-DEPENDEINTE	DISCAPACIDAD VISUAL(CEGUERA)
8	LLOREDA MACHADO	LINDOR	91.424.316	M	91	24/04/1944	SOLTERO	(2) SEMI-DEPENDIENTE	PACIENTE PSIQUIATRICO
9	CAMARGO	LUIS ALFREDO	498.623	M	94	26/08/1925	SOLTERO	(2) SEMI-DEPENDIENTE	INDEPENDIENTE
10	VEGA	NICODEMUS	4.260.006	M	82	21/01/1938	SOLTERO	(1) INDEPENDIENTE	INDEPENDIENTE
11	HERRERA	SERGIO	936.341	M	90	10/01/1929	SOLTERO	(2) SEMI-DEPENDEINTE	PACIENTE PSIQUIATRICO
12	PEÑA GAITAN	VICENTE	1.188.153	M	96	31/12/1923	CASADO	(2) SEMI-DEPENDEINTE	INDEPENDIENTE
13	MELO SANA	VICTOR MANUEL	74.751.359	M	60	6/05/1960	SOLTERO	(1) INDEPENDIENTE	PARAPLEJIA(MAL FORMACION EN PIES)
14	MONROY AYALA	ISIDRO	7.360.055	M	77	20/09/1943	SOLTERO	(1) INDEPENDIENTE	INDEPENDIENTE
15	VEGA CORREDOR	ANIBAL	74.750.646	M	79	23/08/1941	SOLTERO	(3) DEPENDEINTE	INDEPENDIENTE
16	SANABRIA GUTIERREZ	NICANOR	4.193.351	M	66	20/01/1954	SOLTERO	(2) SEMI-DEPENDEINTE	INDEPENDIENTE
17	ROBLES CAVIEDES	ALEJANDRO	5.047.162	M	78	31/12/1941	SOLTERO	(1) INDEPENDIENTE	OXIGENODEPENDIENTE
18	VEGA GOMES	CLEOTILDE	23.861.508	F	76	30/08/1944	VIUDA	(1) INDEPENDIENTE	LIMITACION EN LA MOVILIDAD
19	HERNANDEZ LOPEZ	RAFAEL	1.187.798	M	87	31/12/1931	SOLTERO	(2) SEMI-DEPENDEINTE	LIMITACION EN LA MOVILIDAD
20	AVILA	BAUDILIO	1,116,554,132	M	78	30/10/1941	SOLTERO	(1) INDEPENDIENTE	INDEPENDIENTE

Perfil: Título de técnico auxiliar de enfermería y certificación en primeros auxilios o curso de atención de emergencias o curso de soporte vital, vigentes.

Experiencia general: Dos (2) años contados a partir de la resolución que autoriza el ejercicio de su técnica por parte de la Secretaria de Salud Departamental.

Experiencia Específica: un (1) año como auxiliar en actividades con población adulto mayor.

Actividades a desarrollar:

- Prestar servicio de asistencia técnica en labores de enfermería a que haya lugar para la adecuada atención y cuidado del adulto mayor.
- Acatar la prescripción médica relacionada con medicamentos teniendo en cuenta los diez pasos correctos para la administración en forma segura y realizar los registros pertinentes de manera cronológica y sistemática, teniendo en cuenta que dichos registros no deben tener tachones ni enmendaduras
- Realizar registros de enfermería en las historias integrales de cada una de las Personas Mayores pertenecientes al programa, de acuerdo a las actividades realizadas a cada beneficiario.
- Monitorear signos vitales en cada turno a los adultos mayores, y dejar evidencia por medio de registro en la historia integral.
- Acompañar a los adultos mayores en labores de higiene personal, o realizarlas de manera general cuando el estado de salud del adulto mayor lo requiera.
- Realizar limpieza, desinfección de acuerdo a los cronogramas y mantener en completo orden la unidad del adulto mayor.
- Asistir durante el momento de la alimentación a los adultos mayores que no puedan realizarlo por sí mismos.
- Cumplir con el desarrollo de las actividades de acuerdo al cronograma de disponibilidad proyectado.
- Durante el turno de la noche deberá hacer seguimiento y rondas a cada una de las habitaciones con el fin de asegurar la comodidad y estabilidad de los beneficiarios.
- Realizar las demás actividades que se requieran bajo la dirección del profesional de enfermería para garantizar una atención y cuidado oportuno a los adultos mayores.

PRODUCTOS A ENTREGAR:

1. **Historias integrales en medio físico y magnético de cada beneficiario, reportando notas de enfermería, kardex, toma de signos vitales, historial médico (citas, exámenes, formulas, etc.) y demás documentos llevados por cada adulto mayor. Nota: las Historias de Atención Integral en medio físico deben reposar en las instalaciones del Centro de Protección, para el informe se debe reportar CD con los documentos escaneados según el periodo del informe y por cada beneficiario.**
2. presentar informe de actividades en físico reportando las acciones realizadas, soportado con registro fotográfico a full color y demás documentos que sirvan de soporte y que sustenten la ejecución de las actividades.
3. Hoja de vida, Contrato de trabajo u OPS, planillas del pago de seguridad social integral, desprendible de pago por los servicios prestados y demás soportes que crean convenientes para soportar la actividad.

3.4 SERVICIO PROFESIONAL EN TERAPIA FÍSICA (MEDIO TIEMPO): Se requiere de un (1) profesional que cuente con Título profesional en TERAPIA FISICA y/o FISIOTERAPIA, dedicado a la actividad física moderada en pro de mejorar la calidad de vida de los adultos mayores, durante la ejecución del contrato.

Experiencia Profesional: Dos (2) años contados a partir de la resolución que autoriza el ejercicio de su profesión por parte de la Secretaria de Salud Departamental y/o Matricula profesional conforme a los lineamientos vigentes.

Experiencia Específica: un (1) año como fisioterapeuta en actividades con población adulto mayor.

Lugar de trabajo: Centro de Protección en horario según cronograma concertado con el Director.

Actividades a desarrollar:

- Realizar su respectiva sesión diaria (de lunes a viernes) de actividad física a los adultos mayores que lo requiera teniendo en cuenta, ejercicios de estiramiento de miembros superiores inferiores y tronco, ejercicios cardiovasculares y fortalecimiento área pélvica, músculos, articulaciones y sistema

óseo. Para ello debe utilizar los implementos de auto ayuda que se encuentran en la granja del adulto mayor.

- Realizar el acompañamiento por parte del profesional en las actividades para la promoción de la salud y el bienestar cinético, la prevención de las deficiencias, limitaciones funcionales, discapacidades y cambios en la condición física en los Adultos Mayores.
- Realizar actividades relacionadas con charla en beneficio de prevenir enfermedades asociadas al envejecimiento.
- Promover actividades físicas y recreativas dirigidas y organizadas, que contribuyan a una actividad sana, alegre, educativa y al desarrollo psíquico-físico y social de los adultos mayores.
- Desarrollar cada una de las actividades en el horario y día programado. (cronograma de actividades)
- Las demás actividades que le sean encomendadas y que contribuyan al buen desarrollo del objeto contractual.

PRODUCTOS A ENTREGAR:
1. Presentar Informe de actividades en físico reportando las acciones realizadas, soportado con registro fotográfico a full color y las planillas de actividades debidamente diligenciadas.
2. Hoja de vida, Contrato de trabajo u OPS, planillas del pago de seguridad social integral, desprendible de pago por los servicios prestados y demás soportes que crean convenientes para soportar la actividad.

3.5 SERVICIO PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA: Un (1) Profesional en Nutrición y Dietética:

Experiencia Profesional: Tres (3) años contados a partir de la resolución que autoriza el ejercicio de su profesión por parte de la Secretaria de Salud Departamental y/o Matricula profesional conforme a los lineamientos de la ley 73 de 1979.

Experiencia específica: Dos (2) años como Nutricionista en servicios de alimentación a población adulta mayor.

Lugar de trabajo: Centro de Protección en horario según cronograma concertado con el Director.

Actividades a desarrollar:

- Realizar valoración y seguimiento a cada uno de los Adultos mayores beneficiarios a fin de Identificar los casos que presenten desnutrición o riesgo nutricional, teniendo en cuenta el examen físico, datos antropométricos y cambios en el peso a los beneficiarios (20 de Centro de Protección).
- Velar porque se cumpla las cantidades de nutrientes estipulados en la minuta patrón.
- Asegurar que se cumpla con la ingesta necesaria, a nivel proteico, calórico y de micronutrientes que garanticen buenas condiciones y hábitos saludables a los adultos mayores del centro de protección de la Granja del Adulto Mayor de acuerdo a la minuta patrón y a los ciclos programados.
- Documentar en la historia integral del adulto mayor y contribuir al logro de los pasos del plan de cuidado nutricional, destacando pautas, metas nutricionales calculadas, progresiones y controles a seguir.
- Orientar sobre las formas de preparación y elaboración de los alimentos que componen la minuta determinando la calidad nutricional y la tolerancia digestiva. (Capacitación a personal manipulador de alimentos).
- Capacitar al personal (manipuladoras de alimentos) en buenas prácticas de manufactura, con el fin de brindar productos seguros en higiene y manipulación.
- Emitir diagnostico nutricional que refleje consideraciones importantes para el programa en beneficio de los Adultos Mayores, el informe evidenciara gráficos, tablas, análisis, conclusiones, recomendaciones, por grupos cada una de las modalidades e incluir bases de datos de los beneficiarios 20 de Centro de Protección).

- Las demás actividades que le sean encomendadas y que contribuyan al buen desarrollo del objeto contractual.

PRODUCTOS A ENTREGAR:

1. Presentar Informe de actividades mensual en físico reportando las acciones realizadas, soportado con registro fotográfico a full color, las planillas de actividades debidamente diligenciadas, valoraciones y Diagnostico nutricional.
2. Presentar las bases de datos en medio físico y magnético, donde se reporte toda la información recolectada de cada uno de los beneficiarios (datos básicos, estado nutricional, enfermedades, recomendaciones).
3. Hoja de vida, Contrato de trabajo u OPS, planillas del pago de seguridad social integral, desprendible de pago por los servicios prestados y demás soportes que crean convenientes para soportar la actividad.

3.6 SERVICIO PROFESIONAL EN GERONTOLOGÍA: Un (1) Profesional en Gerontología:

Experiencia Profesional: Tres (3) años contados a partir de la resolución que autoriza el ejercicio de su profesión por parte de la Secretaria de Salud Departamental y/o Matricula profesional conforme a los lineamientos de la ley 73 de 1979.

Experiencia específica: Dos (2) años como Gerontólogo en servicios de atención a la población adulta mayor.

Lugar de trabajo: Granja del Adulto Mayor.

Actividades a desarrollar:

- Realizar valoración integral (Cognitivo, Independencia, Entorno) de las personas mayores pertenecientes al Centro de Protección.
- Realizar seguimiento mensual sobre los aspectos (Cognitivo, Independencia, Entorno) de las personas mayores pertenecientes al Centro de Protección.
- Dictar una charla mensual sobre cuidados y aspectos relevantes al envejecimiento y la vejez, la cual estará dirigida a la población adulta mayor del Centro de Protección.
- Dictar una charla mensual sobre cuidados y aspectos relevantes al envejecimiento y la vejez, dirigida al equipo interdisciplinario.
- Realizar un taller de memoria, mínimo de una hora a la semana con el fin de estimular las capacidades cognitivas de los adultos mayores del centro de protección (Memoria, lenguaje, atención, concentración, razonamientos, operaciones aritméticas, entre otros) tendiente a disminuir el nivel de dependencia.
- Realizar comité interdisciplinario si se llega a presentar alguna novedad con una persona mayor la cual requiera una atención prioritaria o un plan de intervención individual.
- Concertar el cronograma de actividades con el director.
- Las demás actividades que le sean encomendadas y que contribuyan al buen desarrollo del objeto contractual.

PRODUCTOS A ENTREGAR:

1. Presentar Informe de actividades mensual en físico reportando las acciones realizadas, soportado con registro fotográfico a full color, las planillas de actividades debidamente diligenciadas, valoraciones y actas de comité y/o reunión.
2. Presentar las bases de datos en medio físico y magnético, donde se reporte toda la información recolectada de cada uno de los beneficiarios según la actividad ejecutada.
3. Hoja de vida, Contrato de trabajo u OPS, planillas del pago de seguridad social integral, desprendible de pago por los servicios prestados y demás soportes que crean convenientes para soportar la actividad.

4 COMPONENTE DE JORNADAS DE FORTALECIMIENTO A LOS ADULTOS MAYORES PARA MEJORAR EL AUTOESTIMA

Las actividades de fortalecimiento ayudan al adulto a potenciar su creatividad, sentirse útiles, elevar su autoestima, disfrutar de nuevos intereses, fomentar las relaciones interpersonales, fomentar el bienestar y la satisfacción, así como mantener las habilidades cognitivas y psicomotrices.

4.1. JORNADAS DE FORTALECIMIENTO PARA MEJORAR LA AUTOESTIMA (MANEJO DEL TIEMPO LIBRE Y LA SALUD MENTAL).

La recreación una manera de escapar de las presiones que generan desánimo y de la monotonía. Ayudan al adulto mayor a activar su cuerpo, buscar el equilibrio y el placer de forma tanto individual como grupal. Las experiencias lúdicas, artísticas y culturales (jugar, bailar, pasear, reuniones sociales, escuchar música o realizar actividades físicas), permiten al individuo salir de la rutina, cargarse de energía y tener una motivación que lo ayude a envejecer de forma positiva.

A su vez los ejercicios de agilidad mental, la lectura o bingo, entre otras actividades, ayudan a mantener la buena memoria, además de cambiar la rutina y tener un momento de ocio. Las personas mayores necesitan dedicarles tiempo a las actividades recreativas y de manejo del tiempo libre, teniendo en cuenta sus gustos, así como sus condiciones físicas para optar entre distintas actividades y hobbies.

Por ende, se proyecta realizar 12 jornadas de fortalecimiento, encaminadas a fortalecer la autoestima de los 20 adultos mayores, en las cuales se realizarán diversas actividades, para ocupar el tiempo libre y mejorar la salud mental de los beneficiarios. La salud mental y la actividad física cumplen un papel relevante, ayudan a mantener una vida saludable y una rutina de ejercicios para conservar el equilibrio en ambas esferas: la física y mental. Es fundamental que, para promover una buena salud mental, se incentive la actividad mental de manera regular, y se tenga una alimentación saludable y buenos espacios de soporte familiar y social. Por ende, los adultos mayores, requieren de este tipo de actividades, las cuales buscan mantenerlos activos, consiguiendo un envejecimiento saludable.

Jornada 1: manejo del tiempo libre y salud mental – parte 1.

Objetivo: Elaborar un plan de actividades, en función de mejorar la ocupación del tiempo libre del adulto mayor, enfocadas a mejorar la autoestima y la salud mental de los adultos mayores; la participación mínima es de 15 beneficiarios.

Metodología: una vez identificadas las necesidades y las limitaciones físicas de los adultos mayores, se dará inicio a la jornada para el desarrollo de actividades con una duración de 3 horas, esta se puede realizar por grupos. Para llevar a cabo esta jornada se deben suministrar los materiales, equipos y elementos necesarios para su desarrollo.

Jornada 2: manejo del tiempo libre y salud mental – parte 2.

Objetivo: Elaborar un plan de actividades, en función de mejorar la ocupación del tiempo libre del adulto mayor, enfocadas a mejorar la autoestima y la salud mental de los adultos mayores; la participación mínima es de 15 beneficiarios.

Metodología: una vez identificadas las necesidades y las limitaciones físicas de los adultos mayores, se dará inicio a la segunda jornada para el desarrollo de actividades con una duración de 3 horas, esta se puede realizar por grupos. Para llevar a cabo esta jornada se deben suministrar los materiales, equipos y elementos necesarios para su desarrollo (elaborar un entregable o recordatorio para los adultos mayores).

Jornada 3: manejo del tiempo libre y salud mental – parte 3.

Objetivo: Desarrollar un taller para fortalecer la salud mental del adulto mayor, debido a la influencia de las enfermedades mentales en la vejez. La participación mínima es de 15 beneficiarios.

Metodología: La salud mental influye en la salud del cuerpo, y a la inversa. Por ejemplo, los adultos mayores con enfermedades crónicas o en estado de dependencia presentan tasas más elevadas de depresión que quienes no padecen problemas médicos. A lo largo de la vida son muchos los factores sociales, psíquicos y biológicos que determinan la salud mental de las personas. Además de las causas generales de tensión con que se enfrenta todo el mundo, muchos adultos mayores se ven privados de la capacidad de vivir independientemente por dificultades de movilidad, dolor crónico, fragilidad u otros problemas físicos o mentales, de modo que necesitan asistencia a largo plazo. Por ende, se debe desarrollar una jornada de una duración de 3 horas, la cual se puede realizar por grupos, dependiendo de las limitaciones físicas de los adultos mayores. Para llevar a cabo esta jornada se deben suministrar los materiales, equipos y elementos necesarios para su desarrollo.

Nota: Como se llevarán a cabo 12 jornadas, para el desarrollo de las mismas se repetiría el ciclo, antes mencionado (4 Jornadas por cada una de las temáticas ya mencionadas).

El contratista debe disponer para esta actividad de un profesional con el siguiente Perfil:

CANT	NIVEL DE FORMACIÓN	ÁREA DE FORMACIÓN	EXPERIENCIA
1	Profesional en el área de ciencias sociales y humanas	Título profesional en Psicología y/o trabajo social.	Experiencia profesional de 3 años de los cuales debe acreditar como mínimo 1 año de experiencia relacionada con población adulto mayor.

PRODUCTOS A ENTREGAR:

1. Presentar Informe en físico con la metodología realizada y la ficha técnica por cada actividad, reportando el alcance del desarrollo de las jornadas, soportado con registro fotográfico a full color y planillas por actividad debidamente diligenciada y firmada por los participantes.
2. Hoja de vida, planillas del pago de seguridad social integral, desprendible de pago por los servicios prestados y demás soportes que crean convenientes para soportar la actividad.

Nota: Anexa acta de aprobación de las hojas de vida de todo el recurso humano y ReTHUS (Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud) del personal del área de la salud.

5 COMPONENTE DE SUMINISTRO DE MUEBLES Y ENSERES PARA LA DOTACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DE ALOJAMIENTO GARANTIZADO A TRAVES DEL CENTRO DE BIENESTAR SOCIAL "GRANJA DE ADULTO MAYOR" AGUAZUL CASANARE.

Todos los muebles y enseres a entregar serán de marcas reconocidas y que cumplan con las especificaciones técnicas a continuación descritas:

5	COMPONENTE HABITACIONAL

5.1	SUMINISTRO DE MUEBLES Y ENSERES PARA LA DOTACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DE ALOJAMIENTO GARANTIZDO A TRAVES DEL CENTRO DE PROTECCIÓN "GRANJA DE ADULTO MAYOR" Aguazul Casanare.		
5.1.3	COBIJA TERMICAS CAMA SENCILLA.	50	COBIJAS TERMICAS MEDIDAS 1,44 X 2,10 PARA CAMA SENCILLA.
5.1.4	COBIJAS TERMICA CAMA DOBLE SEMIDOBLE.	10	COBIJAS TERMICA 2,20 X 2,00 MANTA CAMA DOBLE SEMIDOBLE.
5.1.5	CUBRECAMA.	40	PIQUE GALLETA SENCILLO 100% ALGODÓN 240 Gr/mt2.
5.1.6	CUBRECAMA PEQUE/GALLETA.	10	CUBRECAMA PEQUE/GALLETA COBIJA 100% ALGODÓN .
5.1.7	ALMOHADA ORTOPEDICA.	60	ALMOHADA ORTOPEDICA INDEFORMABLE, ORIGINAL, PRACTICO FORRO CON CIERRE DE METAL, QUE PERMITE LAVARSE POR SEPARADO.
5.1.8	TOALLAS DE CUERPO PARA ADULTO.	10	TOALLAS CUERPO PARA ADULTO 140 * 70 CM 500 Gr BLANCA HOTELERA 100 % ALGODÓN
5.1.9	ARMARIO METALICO MULTIUSOS GRANDE 180 CM.	6	CUATRO ENTREPAÑOS GRADUABLES CON SISTEMA DE UÑA, CAPACIDAD: PESO 40 KG POR ENTREPAÑO, PUERTAS CON BISAGRA PLANA. MANIJA CERRADURA TIPO ARMARIO. CERRADURA: MANIJA CERRADURA TIPO ARMARIO LLAVES DE SEGURIDAD. COLOR: GRIS CLARO (TORNADO) Y/O GRIS OSCURO (NOPAL) PINTURA ELECTROSTÁTICA MATERIAL. LAMINA METÁLICA COLL ROLL C22 BASE: 4 NIVELADORES DE ALTURA ANTI-DESLIZANTE MEDIDAS ALTURA 180 CM, BASE 9 CM INCLUIDA, FONDO 48 CM, FRENTE 90 CM, PESO 54 KG

PRODUCTOS A ENTREGAR:

1. Se deberá realizar el respectivo tramite de ingreso almacén y acta de entrega de los bienes al centro de protección "GRANJA DEL ADUTO MAYOR".
2. Los enseren y/o utensilios que constituyan garantía, esta deberá ser entregada al momento de realizar el respectivo tramite de ingreso almacén.

Atentamente,

MARTHA INES DIAZ RODRIGUEZ
Secretaria de Despacho
Secretaría de Salud y Gestión Social

Aprobó: Yudi Esmeralda Alfonso Ávila
Coordinadora de Gestión social

Proyectó: Mayra Alejandra Ramírez Soler
Profesional Contratada - SSGS

	POBLACION ADULTO MAYOR AGUAZUL CASANARE	13 DE FEBRERO 2020
	MINUTA PATRON	Version 1

MINUTA PATRON RACION PREPARADA EN SITIO - REFRIGERIO

GRUPO ETNICO: Sin pertenencia etnica
POBLACION OBJETO ADULTO MAYOR

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		
		P. BRUTO	P.NETO	P.SERVIDO
LACTEOS				
Leche en polvo ó	6 veces/ semana	19,5 gramos	19,5 gramos	200 CC
Leche pauterizada o		150cc	150cc	
Queso		40 gr	40 gr	40 gr
yogurt, kumis	1-2 vez/semana	150cc	150cc	150cc
Pan o ponque , buñuelo	Todos los dias	50 g	50 g	50 g
Galletas o tostadas , granola		30 g	30 g	30 g
Deditos de queso, almojabana, pan de bono , pan de yuca		50 g	50 g	50 g
Cereal para colada (Trigo o maiz o Avena o Cebada)	Opcional	10gr	10gr	10gr
FRUTA				
Fruta entera o	Diaria	80 g - 221 g	120 gr	90 gr
en jugo	4 veces/semana	47-100 gr	55 gr	200cc
AZUCARES				
Azucar o	Todos los dias	10 g	10 g	10 g
Panela o		10 g	10 g	10 g
REFRIGERIO DE LA TARDE				
LACTEOS				
Leche en polvo ó	6 veces/ semana	19,5	19,5	200cc
Leche pauterizada o		150cc	150cc	
Queso		40 gr	40 gr	40 gr
yogurt, kumis	1 vez/semana	150cc	150cc	150cc
FRUTA				
Fruta entera o	Diaria	80 g - 221 g	100 gr	70 gr
en jugo	2-3 veces/semana	47-100 gr	60 gr	220 cc
AZUCARES				
Azucar o	Todos los dias	10 g	10 g	10 g
Panela o		10 g	10 g	10 g
CEREALES				
Pan o ponque , buñuelo	Todos los dias	50 gr	50 gr	50 gr
Galletas o tostadas , granola		30 gr	30 gr	30 gr
Deditos de queso, almojabana, pan de bono , pan de yuca		50 g	50 g	50 g
Cereal para colada (Trigo o maiz o Avena o Cebada)	Opcional	10gr	10gr	10gr

	CALORIAS	PROTEINA g	GRASAS g	CHOS g	CALCIO mg	HIERRO mg
TOTAL APORTE REFRIGERIOS	526,5	20,6	12,6	110,0	447,5	4,0
RECOMENDACIONES DIARIAS	2225	83	61	334	800	14
% ADECUACION	24%	25%	21%	33%	56%	29%

JOSE [illegible]
NUTRICIONISTA [illegible]

	POBLACION ADULTO MAYOR AGUAZUL CASANARE	13 DE FEBRERO 2020
	MINUTA PATRON	Versión 1

MINUTA PATRON RACION PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO

GRUPO ETNICO: Sin pertenencia etnica
POBLACION OBJETO: ADULTO MAYOR

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		
		P. BRUTO	P.NETO	P.SERVIDO
SOPA O CREMA DE VERDURAS				
Verduras	Todos los dias	29-41 g	25 g	240 cc
Cereal		5 g	9 g	
Raices /Tuberculos /Platano		40-55 g	32 g	
Leguminosa		2 gr	2 gr	
CARNE - HUEVOS - LEGUMINOSAS				
Carne roja	2-3 veces/ semana	124	124 gr	78 gr
Carne Blanca	3 veces/ semana	pechuga: 137 gr pierna: 143 gr Pernil : 150 gr	110 g	80 g
Visceras	1 vez/cada quince dias	124	124 gr	76 gr
Leguminosa	1-2 veces/semana adicional a la proteina animal	16 g	16 gr	40 gr
filete de pescado	1 vez/semana	100 g	90g	70 gr
filete cerdo o lomo de cerdo	opcional	124 gr	124 gr	80 g
CEREAL				
Arroz o	5 veces / semana	36 g	36 g	80 g
Pastas	1 vez por semana	36 g	36 g	80 g
TUBERCULOS/PLATANO/DERIVADOS DE LOS CEREALES				
Papa, Platano, Yarne, etc o	todos los dias	80-106 gr	70 g	50 gr
HORTALIZAS - VERDURAS				
Verduras	Todos los dias	80-90 gr	80 gr	60 gr
FRUTA				
En Jugo	Todos los dias	43-100 gr	80 g	200cc
AZUCARES				
Azucar o	Todos los dias	10 gr	10 gr	10 gr
Panela o		10 gr	10 gr	10 gr
GRASA				
Aceite	Todos los dias	5-15 cc	5-15 cc	5-15 cc

	CALORIAS	PROTEINA g	GRASAS g	CHOS g	CALCIO mg	HIERRO mg
TOTAL APORTE ALMUERZO	814,1	27,1	19,2	83,7	209,8	4,8
RECOMENDACIONES DIARIAS	2225	83	61	334	800	14
% ADECUACION	28%	33%	31%	25%	26%	34%

NUTRICIONISTA DIETISTA

316

107

	POBLACION ADULTO MAYOR AGUAZUL CASANARE	13 DE FEBRERO 2015
	MINUTA PATRON	Version 1

MINUTA PATRON RACION PREPARADA EN SITIO - CENA

GRUPO ETNICO: Sin pertenencia étnica

POBLACION OBJETO : ADULTO MAYOR

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		
		P. BRUTO	P.NETO	P.SERVIDO
CARNE - HUEVOS - LEGUMINOSAS				
Carne roja	3 veces semana	100	100	63 gr
Carne Blanca	3 veces/ semana	pechuga: 100 gr pierna: 143 gr	100	65gr
Huevos	opcional	55 gr	50 gr	50 gr
Filete de pescado	1 vez/semana	100 g	90g	70 gr
cerdo o lomo de cerdo	opcional	100 gr	80 gr	65 gr
CEREAL				
Arroz o	6 veces / semana	34gr	36gr	80 gr
Pastas	1 o 2 veces por semana	36 gr	35 gr	80 gr
TUBERCULOS/PLATANO/DERIVADOS DE LOS CEREALES				
Papa, Platano, Name, etc o	todos los dias	80-108 gr	70 g	50 gr
arepa		50 gr	50 gr	50 gr
HORTALIZAS - VERDURAS				
Verduras	Todos los dias	80- 90 gr	60 gr	60 gr
CREMAS, CALDOS O SOPAS				
verduras	5-7 veces/semana	10-15 gr	5 gr	240 cc
Raices /Tuberculos /Platano		40-55 gr	32 gr	
FRUTA				
En Jugo	Todos los dias	43-100 gr	45 g	200cc
AZUCARES				
Azucar o	Todos los dias	10 gr	10 gr	10 gr
Panela o		10 gr	10 gr	10 gr
GRASA				
Aceite	Todos los dias	3-15 cc	3-15 cc	3-15 cc

	CALORIAS	PROTEINA g	GRASAS g	CHOS g	CALCIO mg	HIERRO mg
TOTAL APORTE CENA	533,4	21,1	18,3	70,9	141,6	3,3
RECOMENDACIONES DIARIAS	2206	83	61	334	800	14
% ADECUACION	24%	25%	30%	21%	18%	24%

NUTRICIONISTA DIETISTA

TP 0529

	POBLACION BENEFICIARIA ADULTO MAYOR AGUAZUL					FEBRERO 13 DE 2020	
	CICLO DE MENU No. 1					Versión 1	
MENU/ GRUPO DE ALIMENTOS	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
DESAYUNO							
LACTEO	COLADA DE AVENA EN LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE PLATANO	AVENA CON LECHE	COLADA SIETE GRANOS	CHOCOLATE
PROTEICO	CALDO DE CARNE	CALDO CON HUEVO	CALDO DE VISCERAS	CALDO DE PASTA	CALDO DE POLLO	CALDO CON CARNE	CHANGUA CON HUEVO
CEREAL	AREPA ASADA	TUNGO O ENVUELTO	PAN ALIÑADO	EMPANADA DE QUESO	AREPA ASADA	DEDITOS DE QUESO	TOSTADAS
FRUTA	BANANO	PAPAYA	PIÑA	NARANJATANGELO	PATILLA	MANZANA	PIÑA
REFRIGERIO EN LA MAÑANA							
LACTEOS	JUGO DE CURUBA EN LECHE	LECHE	INCLUIDO EN EL CEREAL	JUGO DE GUANABANA EN LECHE	QUESO	YOGURT	QUESO
CEREAL / AZUCAR	SANDWISCH DE POLLO Y VERDURAS	AREPA ASADA	SANDWICH DE QUESO	MINI HAMBURGUESA DE VERDURAS Y CARNES	GELATINA /SALTIN NOEL	CROISSANT	MANTECADA
FRUTA	PATILLA	NARANJA TANGELO	SALPICON DE FRUTA	CIRUELA ROJA	GRANADILLA	MANZANA	JUGO DE MANGO
ALMUERZO							
SOPA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CREMA DE HARINA DE MAIZ	SOPA DE PASTAS	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE CEBOLLA
PROTEINA	PESCADO SUDADO	POLLO AL HORNO	CARNE CON VERDURAS	POLLO EN SALSA AGRIDULCE	CERDO A LA PLANCHA	CARNE GUISADA	POLLO EN SALSA BECHAMEL
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTIS	ARROZ CON FIDEOS
LEGUMINOSA SECAS		LENTEJAS GUISADAS					
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANO	YUCA COCIDA	PAPAS A LA FRANCESA	PLATANO MADURO COCIDO	PURE DE PAPA GRATINADO	PLATANO ASADO MADURO	PAPA CRIOLLA FRITA	PATACON VERDE
VERDURAS / HORTALIZAS	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	TORTA DE AHUYAMA	ENSALADA TROPICAL	ENSALADA DULCE LECHUGA, PIÑA Y UVAS PASAS	ENSALADA RUSA	ENSALADA DE HABICHUELA, CEBOLLA Y TOMATE
b	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE FRESA
REFRIGERIO EN LA TARDE							
LACTEO	ARROZ CON LECHE	QUESO	COLADA DE MAIZENA	JUGO DE FRESA EN LECHE	QUESO	COLADA DE HARINA DE TRIGO	QUESO
CEREAL	GALLETA SALTIN NOEL	PAN DE BONO	ROSCON	DEDITO DE QUESO	DEDITOS DE QUESO	HOJALDRE	GELATINA
FRUTA	PATILLA	JUGO DE DURAZNO	MANDARINA	UVAS CHILENAS	JUGO DE FRESA	PAPAYA	GRANADILLA
CENA							
PROTEINA	POLLO DESMECHADO	CARNE MOLIDA	PECHUGA DE POLLO MOLIDO	PESCADO (SE INCLUYE EN CALDO	CARNE MOLIDA	CREMA DE VERDURAS CON POLLO	LOMO DE CERDO EN TROCITO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTIS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANO	PURE DE PAPA	TAJADAS DE PLATONO MADURO FRITO	INCLUIDO EN LA CREMA	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN LA VERDURAS	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN LA VERDURA
VERDURAS / HORTALIZAS	CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE VERDURAS	CREMA DE ESPINACA	CALDO DE PESCADO	CREMA DE AHUYAMA	CALDO DE POLLO Y VERDURAS	CREMA DE VERDURAS
FRUTA/ VERDURAS	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA

JOSEFINA DORREGO GONZALEZ
nutricionista dietista
Universidad del Atlántico
T.P. 05291

		POBLACION BENEFICIARIA ADULTO MAYOR AGUAZUL				FEBRERO 13 DE 2020	
		CICLO DE MENU No. 2				Versión 1	
MENU/ GRUPO DE ALIMENTOS	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
DESAYUNO							
LACTEO	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE MAIZENA	COLADA DE HARINA DE TRIGO	CHOCOLATE CON LECHE	PANELA EN LECHE	COLADA DE MAIZENA	CHOCOLATE CON LECHE
PROTEICO	CALDO DE POLLO	HUEVOS PERICOS	CALDO DE CARNE	SANDWICH DE QUESO	CALDO DE HUEVO	CALDO DE POLLO	CALDO DE PAPA
CEREAL	AREPA ASADA	CALDO DE PAPA / PAN	PATACON	CALDO DE PASTA Y VERDURAS	ENVUELTO O TURNO	AREPA ASADA	HUEVOS REVUELTOS Y MOGOLLA INTEGRAL
FRUTA	PATILLA	BANANO	GRANADILLA	MANZANA	PIÑA	NARANJA	MANZANA
REFRIGERIO EN LA MAÑANA							
PROTEICO	INCLUIDO EN EL CEREAL	HUMIS	SORBETE DE MORA	LECHE	YOGURT	QUESO	JUGO DE FRESA EN LECHE
CEREAL /AZUCAR	SANDWISH DE QUESO	AREPA DE QUESO	SANDWISCH DE CARNE Y VERDURAS	HOJALDRE	CROASSANT DE QUESO	GELATINA / GALLETA SALTIN NOEL	MANTECADA
FRUTA	JUGO DE MARACUYA EN AGUA Y MANDARINA	PAPAYA	MANGO	MELON	PATILLA	GRANADILLA	PAPAYA
ALMUERZO							
SOPA	CREMA DE VERDURAS	CREMA DE CEBOLLA	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE AVENA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE COLIFERO	CREMA DE VERDURAS
PROTEINA	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DESMECHADA	PESCADO FRITO	CARNE EN CUBOS	PIERNA DE POLLO AL HORNO	CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO	CARNE MOLIDA
CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTIS	ARROZ CON ESPINACAS	ARROZ CON POLLO
LEGUMINOSA SECAS	GARBANZO GUISADO			FRIJOL GUISADO			
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANO	PAPA CRIOLLA DORADA	PURE DE PAPA	YUCA COCIDA	PLATANO RICARO	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPAS A LA FRANCESA	PURE DE PAPA
VERDURAS / HORTALIZAS	VERDURAS SALTEADAS	PEPINO GUISADO	ENSALADA DE VERDURAS Y AGUACATE	ENSALADA DE REPOLLO, LECHUGA, PIÑA, UVAS PASAS	TORTA DE ZANAHORIA	PURE DE AHUYAMA	TORTA DE COLIFLOR
FRUTAS	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE FRESA	JUGO DE MARACUYA	JUGO MORA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE LULO
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LACTEO	QUESO	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE GUAYABA	QUESO	SORBETE DE GUANABANA	QUESO	SORBETE DE CURUBA
CEREAL	ENVUELTO O TURNO	GALLETA SALTIN	MOGOCON	GELATINA TRICOLOR / GALLETA SALTIN	PAN DE BONO	GALLETA DE SODA	DEDITOS DE QUESO HORNEADOS
FRUTA	JUGO DE MELON / FRUTA PULPA FRESA	NARANJA TANGELO	UVAS CHILENAS	GRANADILLA	BANANO	SALPICON DE FRUTAS	UVAS CHILENAS
CENA							
PROTEINA	LOMO DE CERDO MOLIDO	PECHUGA DE POLLO DESMECHADO	PECHUGA DE POLLO MOLIDA	PESCADO (SALUD EN CALDO)	CARNE DESMECHADA PEQUEÑITA	CARNE MOLIDA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	CONCHITAS (PASTAS) CON POLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANO	PAPA CRIOLLA DORADA	INCLUIDO EN CREMA	PLATANO MELAO		PURE DE PAPA Y ZANAHORIA	INCLUIDO EN CALDO	INCLUIDO EN VERDURAS
VERDURAS / HORTALIZAS	CREMA DE MAIZ	CREMA DE CEBOLLA	CREMA DE ZANAHORIA CON POLLO	CALDO DE PESCADO VERDURAS Y PAPA CRIOLLA	CREMA DE VERDURAS	CALDO DE PAPA Y VERDURAS CARNE	CREMA DE VERDURAS Y POLLO
FRUTA/ VERDURAS	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO	JUGO DE UVA ISABELLA	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA

JOSEFINA BARRERO GONZALEZ

	POBLACION BENEFICIARIA ADULTO MAYOR AGUAZUL					FEBRERO 13 DE 2020	
	CICLO DE MENU No. 3						
MENU/ GRUPO DE ALIMENTOS	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
TIEMPOS DE COMIDAS							
LACTEO	COLADA DE HARINA DE TRIGO	COLADA DE AVENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE	COLADA DE MAIZENA	COLADA DE HARINA DE TRIGO	AVENA CON LECHE Y CANELA
PROTEICO	CALDO DE POLLO	CALDO DE HUEVO	CALDO DE CARNE	CALDO DE TORTA DE HUEVO	CALDO DE VISCERAS	CHANGUA	CALDO DE POLLO
CEREAL	AREPA ASADA	TOSTADAS	ENVUELTO O TUMBO	AREPA ASADA	BOLLO DE HARINA PAN	CALADO	MOGOLLA INTEGRAL
FRUTA	BANANO	MANDARINA	PAPAYA	PATILLA	CIRUELA ROJA	GRANADILLA	PIÑA
REFRIGERIO EN LA MAÑANA							
PROTEICO	YOGURT	INCLUIDO EN EL CEREAL	SORBETE DE FRESA	COLADA DE AVENA	JUGO DE GUAYABA	LECHE	SORBETE DE GUANABANA
CEREAL /AZUCAR	CROISSANT	SANDWISH DE POLLO Y VERDURAS	MANTECADA	GALLETAS DUCALES	SANDWISCH DE QUESO	AREPA ASADA CON QUESO	PAN HAWAIANO
FRUTA	GRANADILLA	PIÑA	PAPAYA	MANZANA	BANANO	PERA	PATILLA
ALMUERZO							
SOPA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PASTAS	AJIACO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE HARINA DE MAIZ	SOPA DE LENTEJAS
PROTEINA	PESCADO SUDADO	CARNE MOLIDA	POLLO	GOUGLASH DE CERDO	PECHUGA DESMENUZADA	HIGADO GUISADO	POLLO GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTI SUDADO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO
LEGUMINOSA SECAS		FRIJOL GUISADO					INCLUIDA EN LA SOPA
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANO	PLATANO PICARO	PAPA SALADA	PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA FRITA	PURE DE PAPAS	PURE DE PLATANO MADURO	PAPA CRIOLLA COCIDA
VERDURAS / HORTALIZAS	ENSALADA RUSA	ENSALADA DE ZANAHORIA, HABICHUELA, CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE AGUACATE Y VERDURAS	ENSALADA DE FRUTAS Y VERDURAS	ACELGA GUISADAS	ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE	PEPINOS GUISADOS
FRUTAS	JUGO DE MELON	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE LULO	JUGO DE FRESA	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA
REFRIGERIO EN LA TARDE							
LACTEO	QUESO	QUESO RALLADO	INCLUIDO EN EL CEREAL	QUESO	ARROZ CON LECHE	COLADA DE SIETE GRANOS	QUESO
CEREAL / AZUCAR	AREPA ASADA	GELATINA / GALLETA SALTIN	SANDWISH DE QUESO	GELATINA / GALLETA SALTIN	GALLETA	ALMOJABANA	TORTA
FRUTA	JUGO DE MANGO	CIRUELA	JUGO DE UVA	PEÑA	MANDARINA	DURAZNO	JUGO DE MARACUYA
CENA							
PROTEINA	POLLO EN TROCITO	CARNE MOLIDA	PESCADO (INCLUIDO EN CALDO)	INCLUIDO EN CALDO	CREMA DE POLLO Y VERDURAS	CARNE MOLIDA	POLLO DESMECHADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	PASTA SUDADA	ARROZ BLANCO
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANO	PAPA CRIOLLA / INCLUIDA EN CREMA	PURE DE PAPA	INCLUIDO EN CALDO	TAJADAS DE PLATANO MADURO	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDA EN CREMA DE VERDURAS	INCLUIDO EN LA VERDURA
VERDURAS / HORTALIZAS	CREMA DE VERDURAS	CREMA DE ALIYAMA	CALDO DE PESCADO CON VERDURAS	CALDO DE TORTA DE HUEVO	CREMA DE POLLO CON ESPINACAS	CREMA DE VERDURAS	CREMA DE CEBOLLA
FRUTA/ VERDURAS	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	JUGO DE PIÑA

JOSEFINA BORREGO GONZALEZ
nutricionista dietista
Universidad del Atlantico
T.P. 05291

	POBLACION ADULTO MAYOR AGUAZUL CASANARE	13 DE FEBRERO 2020
	MINUTA PATRON	Versión 1
MINUTA PATRON RACION PREPARADA EN SITIO - DESAYUNO		

GRUPO ETNICO: Sin pertenencia etnica
POBLACION OBJETO ADULTO MAYOR

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		
		P. BRUTO	P.NETO	P.SERVIDO
LACTEOS				
Leche en polvo descremada ó	Todos los días	19,5 g	19,5 g	200cc
Leche descremada pasterizada		150cc	150cc	
CALDOS				
Verduras	Todos los días	10-15 g	8,5 g	240 cc
Raices /Tuberculos /Platano		40-55 g	32 g	
Cereal	opcional	10 gr	10 gr	
CARNE - HUEVOS - QUESOS				
Queso campesino	1 vez/ semana	40 g	40 g	40 g
Huevos	6 veces/ semana	55 g	50 g	50 g
Carne roja		80 g	80 g	50 g
Carne Blanca (pechuga)		80 g	50 g	50 g
DERIVADO DE LOS CEREAL				
Pan o arepa o envuelto, etc	Todos los días	70 g	70 gr	70 gr
Tostadas, Galletas, arepuelas		30 g	30 gr	30 g
Fallos de harina de maiz		50 g	50 gr	50 g
Raices /Tuberculos /Platano		100-108 gg	70 gr	50 gr
Cereal para colada (Trigo o maiz o Avena o Cebada)	Opcional	10gr	10gr	10g
FRUTA				
Fruta entera	Todos los días	80 g - 221 gr	70 gr	70 gr
AZUCARES				
Azucar o	Todos los días	10 g	10 g	10 g
Panela o		10 g	10 g	10 g
Chocolate		6 g	6 g	6 g
GRASA				
Aceite o Mantequilla	Opcional	2-10 cc	2-10 cc	2-10 cc

	CALORIAS	PROTEINA g	GRASAS g	CHOS g	CALCIO mg	HIERRO mg
TOTAL APORTE DESAYUNO	533,2	21,2	13,9	80,8	276,5	4,5
RECOMENDACIONES DIARIAS	2225	83	61	334	800	14
% ADECUACIÓN	24%	26%	23%	24%	35%	32%

NUTRICIONISTA DIETISTA
Tp 05291

V°B INTERVENTORIA

RACION PARA PREPARAR MENSUAL PARA 125 ADULTOS MAYORES DE LA GRANJA				
ITEM	GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES
6.1.1	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Arroz blanco, tipo 1 grado 1, empacado en bolsa de polietileno por 500 gramos.	unidad	6
6.1.2		Harina de Plátano empacada en bolsa de polietileno por 500 gramos	unidad	1
6.1.3		Harina de maíz precocido de maíz blanco, empacada en bolsa de polietileno por 500 gramos.	unidad	2
6.1.4		Avena en hojuelas, 100 % natural –con fibra, empacada en bolsa de polietileno. Por 400 gramos.	unidad	2
6.1.5		Fécula de maíz con vitaminas y minerales empacada en caja de 380 gramos	Caja	1
6.1.6		Pasta alimenticia sencilla tipo espagueti, empacada en bolsa de polietileno por 250 gramos.	Paquete	3
6.1.7		Pasta alimenticia, fideos para sopa, empacada en bolsa de polietileno por 250 gramos	Paquete	3
6.1.8		Galletas de soda x 3 tacos (230 gr)	Paquete	1
6.1.9	Leche y Derivados Lácteos	Leche en polvo descremada, adicionada con vitaminas A y D, por 380 gramos.	Bolsa	3
6.1.10	Carnes, huevos, Leguminosas y Mezclas vegetales	Atún enlatado en agua, por 160 gramos	Lata	4
6.1.11		Huevo de gallina tipo A (1 cubeta de 30 unidades)	Cubeta	1
6.1.12		Lenteja tipo 1, desenvainada empacada en bolsa de polietileno por 500 gramos.	Bolsa	2
6.1.13		Arveja verde seca empacada en bolsa de polietileno por 500 gramos.	Libra	1
6.1.14	Aceites	Aceite, 0,5 g de omega 3, 3,2g de omega 6, 4,5 g de omega 9 por porción; buena fuente de vitaminas A, D y E; Frasco plástico. Por 1000 cm3.	Frasco	1
6.1.15	Azucares	Panela; la calidad del producto como su empaque será de conformidad con la resolución 779 del 17 de marzo de 2006. Por 250 gramos cada una.	Unidad	7
6.1.16		Chocolate en barra, tradicional, fuente natural de antioxidantes, naturalmente cero colesterol, en bolsa de papel parafinado	Unidad	1
6.1.17		Azúcar morena granulada, empacada en bolsa de polietileno por 1000 gramos	Bolsa	1
6.1.18	Sal	Sal refinada sin aditivo, de alta pureza, en bolsa de polietileno por 1000 gramos.	Unidad	1
6.1.19	Café tostado	Bolsa por 500 gr	Unidad	1

Aporte Nutricional de ración para preparar:

	Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Calcio	Hierro	Zinc	Vit. A
Aporte de la Ración para preparar/30 días	1869	53	48	307	631	13	4	227
Recomendaciones Diarias (Adulto mayor) según RIEN	2373	83,2	79,2	332,0	800,0	14,0	7,5	0,0
% de Adecuación	79%	63%	60%	92%	79%	95%	51%	-

Fuente: Tabla de composición de alimentos, Recomendaciones de ingesta de Nutrientes (RIEN)