## ANEXO TÉCNICO

<table>
<tr><th colspan="2">FICHA TÉCNICA PROCESO DE INSTITUCIONALIZACIÓN PARA PERSONAS MAYORES EN EL MUNICIPIO DE SOACHA</th></tr>
<tr><td>OBJETO</td><td>AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN Y PROTECCIÓN SOCIAL INSTITUCIONALIZADA A PERSONAS ADULTAS MAYORES CON ALTO GRADO DE VULNERABILIDAD, EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD, DE EXTREMA POBREZA O EN ESTADO DE INDIGENCIA.</td></tr>
<tr><td>ALCANCE DEL OBJETO</td><td>Mediante la modalidad del Programa de Institucionalización se pretende brindar atención integral y protección social a Personas Adultas Mayores, con alto grado de vulnerabilidad en situación de discapacidad, extrema pobreza y en riesgo a la indigencia consistente en servicios de Atención y Cuidado; Servicio de Alimentación y Servicio de Alojamiento en un Centro de Protección Social para la Persona Mayor C.P.S. adecuada para tal fin, de acuerdo al artículo 4 de la Resolución 3100 del 25 de Noviembre de 2019 deberá estar registrada ante el Registro Especial de Prestadores de Salud REPS, por lo anterior La ESAL deberá adjuntar dicho soporte .<br><br>La atención será en el Municipio de Soacha con la siguiente cobertura:<br><br><table><tr><th>LOTE</th><th>NÚMERO DE USUARIOS POR LOTE</th></tr><tr><td>1 a 2</td><td>120</td></tr></table><br>Los requisitos para la atención de la población a atender se encuentran establecidos en la ley 1276 de 2009 y el Acuerdo 18 del mismo año, los cuales se mencionan a continuación:<br><br>• Ser mayor de 60 años<br>• 55 años en caso de presentar deterioro fisico o mental<br>• Cédula de ciudadanía en fisico (toda persona mayor remitida debe presentar su documento de identidad)<br>• Contar con un puntaje SISBEN inferior al grupo C18, carta censal o carta de población especial emitida por el programa adulto mayor.<br>• Solicitud escrita ante la Secretaría de Desarrollo Social<br>• Remisión para el proceso de institucionalización por parte de la Secretaría de Desarrollo Social, Resumen de historia clínica o epicrisis<br><br>Los casos se remitirán de acuerdo con los resultados generados conforme al estudio social efectuado por la Secretaría de Desarrollo Social de la Alcaldía Municipal de Soacha, específicamente por el programa adulto mayor.</td></tr>
<tr><td>GENERALIDADES</td><td>Para el servicio de Institucionalización a Personas Mayores con alto grado de vulnerabilidad del Municipio de Soacha, con el fin de proteger, velar y garantizar el goce efectivo de los derechos de la persona que requiere el servicio, el proponente deberá garantizar mínimo los siguientes servicios:<br><br>• Alimentación.<br>• Alojamiento<br>• Cuidado las 24 horas.<br><br>Así mismo, cumplir con los lineamientos establecidos en la ley 1315 de 2009 "por medio del cual se establecen las condiciones mínimas que dignifiquen la estadía de los adultos mayores en los centros de protección, centros día e instituciones de atención":<br><br>Artículo 3°. Restricciones en el ingreso a las instituciones. No podrán ingresar a los centros de protección social y centros de día, aquellas personas que presenten alteraciones agudas de gravedad u otras patologías que requieran asistencia médica continua o permanente.<br><br>Se exceptúan, aquellas instituciones de atención que han sido habilitadas para la prestación de servicios de salud o cuando a criterio del médico tratante, se disponga de los recursos humanos, equipamiento clínico y terapéutico necesario y no represente riesgo para la persona ni para las demás personas que son atendidas en la institución.</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN** | - El servicio de alimentación se compone de tres comidas diarias: Desayuno, almuerzo y cena, en los horarios que establezca la ESAL en coordinación con el programa Adulto mayor, los cuales deberán ser suministrados por la ESAL a cada uno de los beneficiarios.<br><br>**MINUTA PATRÓN PARA LA ALIMENTACIÓN Y TIPOS DE DIETAS:**<br><br>- La alimentación será suministrada todos los días de la semana (de domingo a domingo), sin ninguna interrupción. Diariamente se ofrecerá a los usuarios: Desayuno, almuerzo y comida.<br>- El proponente deberá elaborar un menú cíclico para las dietas normales, especificando las preparaciones de cada día al igual que los ingredientes y gramajes de cada una de ellas, conformado por 30 días y diseñado por un profesional graduado en Nutrición y Dietética. (Algunas de las preparaciones pueden ser iguales pero los menús diferentes). Para la elaboración de los menús se deberá tener en cuenta la Tabla de Composición de Alimentos colombianos del ICBF versión 2018 https://www.icbf.gov.co/system/files/tcac_web.pdf. Los menús deberán ser programados con el propósito de establecer el tamaño de las porciones, en caso de incluir en el ciclo de alimentación los alimentos que no se encuentren contemplados dentro de estas listas, la porción deberá ser aquella que tenga un aporte calórico y nutricional similar al del grupo de alimentos al que corresponda dicho alimento.<br><br>**MINUTA DE ALIMENTACIÓN**<br><br>**Propuesta minuta patrón centros de protección para el Adulto Mayor del municipio de Soacha**<br><br>**INTRODUCCIÓN**<br><br>La siguiente tabla muestra los aportes en calorías y macronutrientes establecidos para población adulto mayor según la resolución 3308 del 2016, se realiza una ponderación entre grupos de edades y se separa por mujer y hombre, se establece requerimientos para abarcar en 3 tiempos de comida y cumplimiento estos requerimientos y salvaguardar seguridad alimentaria de los adultos mayores beneficiarios del programa. |

| Nutriente | Aporte con minuta propuesta | Requerimiento Hombres | Aporte en Hombres | Requerimiento Mujeres | Aporte en Mujeres |
|---|---|---|---|---|---|
| Calorías | 2099 cal | 2044 | 102% | 1811 | 115% |
| Proteína | 81.17 g | 1.1 g/kg | 1.15 g/kg | 1.1 g/kg | 1.2 g/kg |
| Grasa | 68.1 g | 20-35% VCT | 29% | 20-35% VCT | 29% |
| Carbohidrato | 271 g | 50-55% VCT | 51% | 50-55% VCT | 51% |

Los requerimientos establecidos para esta minuta fueron resultado de la revisión de la resolución 3803 de 2016 para la población de 60 años o más. Respecto al requerimiento de proteína, para establecer el cumplimiento de aporte de la propuesta, se promedió el peso (de los establecidos en la resolución) en cada grupo y se dividió el aporte de proteína de la minuta propuesta para determinar g/kg tal como se establece en la resolución. Como se evidencia en la tabla anterior se cumplen requerimientos de tanto para hombres como para mujeres.

En aras de salvaguardar la seguridad alimentaria de los usuarios de los centros de protección de los adultos mayores del municipio de Soacha, se establece una minuta patrón que cumpla los requerimientos de esta población; de acuerdo con la resolución 3803 de 2016.

**Tiempos de comida**

Dado que estos centros deben garantizar la alimentación de esta población, se acaparan en 3 tiempos de comida para dar cobertura continua a la atención nutricional: desayuno, almuerzo y cena. A continuación, se especifica cada tiempo de comida.

1. **Desayuno**: para este tiempo de comida se establece igual a la minuta patrón dispuesta para el grupo de edad de 50-74 años por el ICBF.

DESAYUNO

| Grupo Alimento | Frecuencia | Cantidad | | | Unidad Casera de Servido* | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | P. Bruto | P. Neto | P. Servido | | |
| **Lácteos** | | | | | | |
| Leche en polvo ó | Todos los días | 15,6 g | 15,6 g | 120 cc | 4 onzas de leche | |
| Leche entera pasteurizada | | 120 cc | 120 cc | | | |
| **Carnes- huevos-quesos** | | | | | | |
| Huevo | Todos los días | 55 gr | 50 gr | 50 gr | 1 unidad | |
| Queso campesino | | 40 g | 40 g | 40 g | 1 porción mediana- 2 lonchas | |
| **Derivados de cereal** | | | | | | |
| Pan o arepa o envuelto, etc | Todos los días | 70 g | 70 g | 70 g | 1 ½ unidad mediana | |
| Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada) | 3 veces/semana | 14 g | 14 g | 14 g | 1 cucharada rebosada, para elaboración de colada (½ agua - ½ leche) | |
| **Fruta** | | | | | | |
| Fruta entera | Todos los días | 126 - 266 g | 120 g | 120 g | 1 porción mediana | |
| **Azúcares** | | | | | | |
| Azúcar ó | Todos los días | 14 g | 14 g | 14 g | 1 cucharada medianamente colmada | 8 onzas de bebida caliente ó 240 cc (½ agua - ½ leche) |
| Panela ó | | 14 g | 14 g | 14 g | 1 cucharada medianamente colmada | |
| Chocolate | | 14 g | 14 g | 14 g | 1 cucharada medianamente colmada | |
| **Grasa** | | | | | | |
| Aceite o Mantequilla | Todos los días | 6 cc | 6 cc | 6 cc | ½ cucharada | |

2. **Almuerzo**: para este tiempo de comida se establece igual a la minuta patrón dispuesta para el grupo de edad de 50-74 años por el ICBF

ALMUERZO

| Grupo Alimento | Frecuencia | Cantidad | | | Unidad Casera de Servido | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | P. Bruto | P. Neto | P. Servido | | |
| **Sopa o crema*** ** | | | | | | |
| Verduras | Todos los días | 14 - 20 g | 12 g | 150 cc | 5 onzas | |
| Cereal | | 9 g | 9 g | | | |
| Raíces/Tubérculos/Plátanos | | 17 - 25 g | 15 g | | | |
| Leguminosa | | 2 g | 2 g | | | |
| **Seco** | | | | | | |
| **Carnes, huevo, leguminosas** | | | | | | |
| Carne roja | 3 veces/semana (Vísceras una vez cada 15 días) | 100 g | 100 g | 65 g | 1 porción mediana | |
| Carne blanco | 3 veces/semana | Pechuga: 137 g<br>Pierna: 143 g<br>Pernil: 150 g<br>Atún lomo: 100 g | 100 g | 80 g (sin hueso)<br>Atún: 100 g | 1 porción mediana | |
| Huevo | 1 vez / semana | 55 g | 50 g | 50 g | 1 unidad | |
| Leguminosa | 2 veces / semana | 20 g | 20 g | 56 g | 4 cucharadas medianamente colmadas | |
| **Cereal** | | | | | | |
| Arroz ó | 6 veces/semana | 40 g | 40 g | 90 g | 5 cucharas soperas | |
| Pasta | 1 vez / semana | 40 g | 40 g | 91 g | 5 cucharas soperas | |
| **Tubérculo / plátano / Derivados de cereal**** | | | | | | |
| Papa, plátano, ñame, etc ó | 5 veces/semana | 83 - 116 g | 70 g | 69 g | 1 unidad mediana | |
| Arepa o envuelto, etc | 2 veces/semana | 50 g | 50 g | 50 g | 1 unidad mediana | |
| **Hortalizas - verduras** | | | | | | |
| Verdura | Todos los días | 57 - 85 gr | 50 g | 50 g | 4 cucharas soperas | |
| **Frutas** | | | | | | |
| Entera ó | Todos los días | 105 - 222 g | 100 g | 100 g | 1 porción mediana | |
| en jugo | | 47 - 100 g | 45 g | 240 cc | 8 onzas de jugo | |
| **Azúcares** | | | | | | |
| Azúcar ó | Todos los días | 14 g | 14 g | 14 g | 1 cucharada medianamente colmada | 8 onzas de bebida ó 240 cc |
| Panela | | 14 g | 14 g | 14 g | 1 cucharada medianamente colmada | |
| **Grasa** | | | | | | |
| Aceite | Todos los días | 18 cc | 18 cc | 18 cc | 1 ½ cucharada | |

3. **Cena**: se maneja la misma minuta del almuerzo, sin embargo, con la modificación que se va a ofrecer UNA sola opción entre cereal o raíz/tubérculo/plátano

ALMUERZO

| Grupo Alimento | Frecuencia | Cantidad | | | Unidad Casera de Servido |
|---|---|---|---|---|---|
| | | P. Bruto | P. Neto | P. Servido | |
| Sopa o crema*** | | | | | |
| Verduras | Todos los días | 14 - 20 g | 12 g | 150 cc | 5 onzas |
| Cereal | | 9 g | 9 g | | |
| Raíces/Tubérculos/Plátanos | | 17 - 25 g | 15 g | | |
| Leguminosa | | 2 g | 2 g | | |
| Seco | | | | | |
| Carnes, huevo, leguminosas | | | | | |
| Carne roja | 3 veces/semana (Vísceras una vez cada 15 días) | 100 g | 100 g | 65 g | 1 porción mediana |
| Carne blanca | 3 veces/semana | Pechuga: 137 g<br>Pierna: 143 g<br>Pernil: 150 g<br>Atún lomo: 100 g | 100 g | 80 g (sin hueso)<br>Atún: 100 g | 1 porción mediana |
| Huevo | 1 vez / semana | 55 g | 50 g | 50 g | 1 unidad |
| Leguminosa | 2 veces / semana | 20 g | 20 g | 56 g | 4 cucharadas medianamente colmadas |
| Cereal | | | | | |
| Arroz ó | 6 veces/semana | 40 g | 40 g | 90 g | 5 cucharas soperas |
| Pasta | 1 vez / semana | 40 g | 40 g | 91 g | 5 cucharas soperas |
| Tubérculo / plátano / Derivados de cereal**** | | | | | |
| Papa, plátano, ñame, etc ó | 5 veces/semana | 83 - 116 g | 70 g | 69 g | 1 unidad mediana |
| Arepa o envuelto, etc | 2 veces/semana | 50 g | 50 g | 50 g | 1 unidad mediana |
| Hortalizas - verduras | | | | | |
| Verdura | Todos los días | 57 - 85 gr | 50 g | 50 g | 4 cucharas soperas |
| Frutas | | | | | |
| Entera ó | Todos los días | 105 - 222 g | 100 g | 100 g | 1 porción mediana |
| en jugo | | 47 - 100 g | 45 g | 240 cc | 8 onzas de jugo |

Referencia

https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/a12.g6.pp_minuta_proteccion_adulto_50-74_anos_v1.pdf

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%203803%20de%202016.pdf

**NOTA:** El proponente deberá diseñar y entregar el menú cíclico de la minuta con las especificaciones descritas al momento de enviar la propuesta firmada por el profesional en nutrición.

**DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN:**

Los horarios recomendados para la distribución de la alimentación son los siguientes en cada tipo de comida:

| HORARIOS DE ALIMENTACIÓN | |
|---|---|
| **PREPARACIÓN** | **RANGOS HORARIOS** |
| - DESAYUNO | - DE 8:00 A.M A 9:30 A.M |
| - ALMUERZO | - DE 12:00 M A 2:00 P.M |
| - COMIDA/CENA | - DE 5:00 P.M. A 7:00 P.M |

- Los anteriores horarios en los cuales los usuarios deben estar pasando al comedor, sólo podrán ser modificados previa autorización de la Secretaría de Desarrollo Social del Municipio de Soacha y es responsabilidad de la ESAL su cumplimiento diario.
- Es responsabilidad de la ESAL la recolección de la vajilla que deberá ser de melanina o acero inoxidable de acuerdo con las condiciones exigidas por la secretaria de Salud del Municipio de Soacha y los desperdicios, así como también el aseo del comedor inmediatamente los usuarios se retiren de este después de cada una de las comidas principales y el lavado y desinfección de la vajilla.
- El servicio de alimentación deberá ser flexible en los horarios de atención a los usuarios, de tal forma que si un usuario ingresa a la institución en un horario por fuera de los establecidos para la distribución de la alimentación se le pueda brindar alguna de las preparaciones que se encuentran dentro de los ciclos de alimentación.

**PERSONAL REQUERIDO:**

- La ESAL debe designar el personal necesario para el suministro, procesamiento y distribución de la alimentación de los usuarios. Este personal debe de dar cumplimiento a las funciones específicas conforme el perfil establecido en el anexo técnico para la función a realizar, igualmente debe de permanecer con uniforme limpio y completo de color claro (Gorro, Uniforme, tapabocas).
- El Servicio de Alimentación debe funcionar diariamente de domingo a domingo en un horario que les permita cumplir con las horas programadas para cada una de las comidas del día y deberá contar con los empleados necesarios para cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en esta convocatoria pública para la prestación del servicio.
- El personal mínimo requerido es el siguiente:

  - ✓ Un (1) profesional graduado como nutricionista, que acredite el nivel de formación en instituciones debidamente acreditadas y autorizadas por el Ministerio de Educación Nacional, con mínimo dos (2) años de experiencia profesional, el servicio se prestará para la elaboración y composición de la minuta, deberá de estar registrado en el (RETHUS).
  - ✓ Un (1) Auxiliar de Cocina para el proceso de preparación y distribución de los alimentos, con experiencia laboral relacionada de mínimo dos (2) años en dicha área, el servicio se prestará en jornada diurna no deberá superar las 8 horas de servicio.
  - ✓ Un (1) Coordinador perfil Gerontólogo, Psicólogo o Trabajo Social, con experiencia laboral de (3) años en trabajo relacionado con personas mayores, quien estará a cargo de toda la parte administrativa y de ejecución del convenio, el cual deberá coordinar la ejecución de las actividades con la supervisión o interventoría establecida desde la secretaria de desarrollo social.
  - ✓ Un (1) profesional en enfermería con título universitario en (jefatura en enfermería), que acredite el nivel de formación en instituciones debidamente acreditadas y autorizadas por el ministerio de Educación nacional, y registro ante la secretaria de salud con experiencia profesional mínima de (2) años, el servicio será en jornada diurna 8 horas semanales, deberá estar inscrita en el Registro Único Nacional de talento (RETHUS).
  - ✓ Un profesional en psicología con (1) año de experiencia laboral relacionada, el servicio se prestará en jornada diurna 8 horas semanales.
  - ✓ Un profesional en Trabajo Social que acredite el nivel de formación en Instituciones de Educación Superior debidamente acreditadas y autorizadas por el Ministerio de Educación Nacional, con experiencia profesional mínima de un (1) año, el servicio se prestará en jornada diurna no deberá superar las 8 horas de servicio diarias de lunes a viernes.
  - ✓ Seis (6) técnicos profesionales o Auxiliares en el área de enfermería con título académico y registro ante la Secretaría de Salud correspondiente, que acredite el nivel de formación en instituciones debidamente acreditadas y autorizadas por el Ministerio de Educación Nacional, con una experiencia profesional mínima de 1 año en actividades de asistencia, cuidado y atención para la población Adulta Mayor y con turnos rotativos en jornada diurna y nocturna, los auxiliares deberán estar inscritos en el Registro Único Nacional de talento humano en salud y serán objeto de verificación por parte de la Secretaria De Desarrollo Social.
  - ✓ Un (1) profesional en Fisioterapia con 2 años de experiencia profesional, que deberá estar habilitado ante el ente gubernamental correspondiente para la prestación del servicio, para lo cual se deberá presentar el documento que lo acredite, el servicio se prestará en 3 sesiones semanales de 2 horas el o la profesional en fisioterapia deberá estar inscrita en el Registro Único Nacional de talento Humano RETHUS, y será objeto de revisión por parte de la secretaria de Desarrollo Social.
  - ✓ Dos (2) auxiliares de servicios generales, quienes se encargarán del aseo y la desinfección de las instalaciones.

  - ✓ **Funciones de quienes Manipulan Alimentos:**

- Preparar y distribuir los alimentos, según la minuta establecida o las indicaciones Médicas o de la Nutricionista, realizar seguimiento conforme las minutas especiales establecidas por el perfil nutricionista.
- Mantener de forma impecable en cuanto a limpieza, su lugar de trabajo y los implementos que para él utiliza.
- Cumplir las normas establecidas para los manipuladores de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social.
- Preparar y distribuir los alimentos para los usuarios. El personal de cocina y personal destinado a la distribución de los alimentos debe estar hasta la entrega de la cena.
- Organizar y almacenar los víveres.

| | |
|---|---|
| | - Conserva excelente presentación personal<br>- En caso de que el personal descrito en el párrafo anterior no sea suficiente para el cumplimiento de lo establecido en estas especificaciones técnicas, la ESAL deberá contratar el personal que haga falta.<br>- Todo el personal que esté involucrado en el servicio de alimentación debe estar capacitado en manipulación de alimentos y en el manejo de los ciclos de alimentación.<br>- En el momento de iniciar la ejecución del futuro convenio todos los empleados involucrados con el servicio de alimentos, deberán contar con el certificado vigente que los acredita como manipuladores de alimentos expedido por una entidad autorizada por la seccional de salud según la Resolución 2674 de 2013 y deberán tener el examen médico general reciente (menos de un año), examen de KOH de uñas, coprológico y frotis de garganta. Estos mismos requisitos se exigirán cuando un funcionario nuevo ingrese a laborar en el servicio de alimentación durante la ejecución del convenio.<br>- Todo el personal del servicio de alimentación será responsabilidad de la ESAL en la parte económica y administrativa.<br>- Preparar alimentación que asegure la ingesta necesaria a nivel proteico calórico y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor, de acuerdo con los menús que de manera especial para los requerimientos de esta población elaboren los profesionales de nutrición, y conforme la minuta establecida en el anexo técnico.<br>- Llevar registro del tamizaje de peso y talla de los usuarios remitidos por el programa Adulto Mayor de la Secretaría de Desarrollo Social. |
| **SERVICIO DE ALOJAMIENTO:** | **ÁREA SERVICIO DE ALOJAMIENTO:**<br><br>Prestar el servicio de alojamiento únicamente para la Población Adulta Mayor, que remita la Coordinación del Programa Adulto Mayor de la Secretaría de Desarrollo Social brindando los espacios propicios para que las personas Adultas Mayores beneficiarios, que requieran de esta atención institucionalizada puedan tener un espacio y una vida digna y mejorar sus condiciones de vulnerabilidad.<br><br>La ESAL deberá adjuntar en la propuesta:<br><br>1. Certificado que acredite que cumple con los requisitos de prevención y protección contra incendios.<br>2. Carta donde se certifique el cumplimiento de los requisitos de las instalaciones eléctricas de manera anual y a gas quinquenal, del inmueble donde se prestará el servicio.<br>3. Plano o croquis a escala de todas las dependencias, indicando distribución de las camas y dormitorios.<br>4. Plan de evacuación ante emergencias.<br>5. Concepto de uso de suelo expedido por la curaduría municipal.<br><br>Por lo anterior, el lugar en donde se prestará el servicio deberá contar como mínimo con lo siguiente:<br><br>**PLANTA FÍSICA EN GENERAL**<br><br>- La planta física debe contar con una dotación de habitaciones con capacidad para alojar por género (mujer-hombre) a Personas Adultos Mayores, conforme el número de usuarios contemplados en este documento. Las camas deben estar separadas unas de las otras, permitiendo la comodidad y tranquilidad de cada usuario.<br>- La planta física debe de contar con ventanas amplias que permitan la ventilación y luz natural.<br>- Por cada 20 personas Mayores institucionalizadas se debe contar con una batería de baño, con pasamanos, cuando se tienen más de un piso cada piso debe de tener su respectiva batería sanitaria.<br>- Las habitaciones deben clasificarse por género y su espacio no deberá generar hacinamiento, estas deben de contar con comodidad, tranquilidad.<br>- Se deberá contar con un auxiliar de enfermería o técnico en salud, o un cuidador conforme la distribución de los usuarios.<br>- Los espacios físicos deben garantizar la seguridad y la accesibilidad necesarias para las personas Mayores, en caso de ser necesario contar con rampas de acceso en los espacios requeridos, se debe garantizar que la rampa no ponga en riesgo la seguridad de las Personas Mayores y el desplazamiento entre los pisos, estar libre de obstáculos. Se debe contar con rampa y pisos antideslizantes, pasa manos y con buena señalización. |

| | |
|---|---|
| | - En las instalaciones de más de un piso deberán contar con un sistema seguro de traslado de los residentes entre un piso y otro (circulación vertical) que permita la cabida de una silla de ruedas o de una camilla. De igual manera, si tiene escaleras, estas no podrán ser de tipo caracol no tener peldaños en abanico y deberán tener un ancho que permita el paso de dos (2) personas al mismo tiempo, con pasamanos en ambos lados y peldaños evidenciados.<br>- Los servicios higiénicos deben estar cercanos a los dormitorios y con señalización, ser de fácil acceso y estar iluminados y debidamente señalizados.<br>- Las instalaciones deberán contar con zonas para recreación: patio, terraza o jardín.<br>- Las instalaciones deberán contar con al menos una oficina/sala de recepción, que permita mantener entrevistas en forma privada con los residentes y sus familiares.<br>- Garantizar el suministro legal y permanente de los servicios públicos domiciliarios.<br>- Garantizar la prestaciòn del servicio en la infraestructura adecuada conforme a los requerimientos tecnicos durante la vigencia del convenio.<br>- La ESAL asumirá la seguridad interna de la sede.<br>- La ESAL asumirá todas las actividades de mantenimiento, preventivo y correctivo en los equipos desde el inicio del convenio, en el momento en que se dañe algún equipo o elemento estos deben ser reparados o reemplazados en el menor tiempo posible.<br>- La ESAL deberá recibir únicamente las personas adultas mayores que le remita la Coordinación del Programa Adulto Mayor de la Secretaria de Desarrollo Social del Municipio de Soacha, Cundinamarca en cualquier horario durante las 24 horas del día, los siete días de la semana.<br>- La ESAL deberá elaborar desde el ingreso del adulto mayor en un expediente o carpeta, el historial del beneficiario durante su permanencia en el Centro de protección social CPS.<br><br>**ASEO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTA FÍSICA**<br><br>- El Proponente deberá presentar con su oferta un Protocolo de Limpieza y Desinfección que adaptará para el aseo y mantenimiento de las instalaciones.<br>- El mantenimiento y aseo de la sede será a cargo de la ESAL quien asumirá el costo total de los implementos de aseo requeridos para realizar en forma correcta el protocolo de limpieza y desinfección en la planta fisica, implementar técnicas de aseo que eviten los malos olores en las instalaciones.<br>- Durante la ejecución del convenio el Supervisor designado o equipo de interventoría verificará permanentemente el cumplimiento estricto del protocolo de Limpieza y Desinfección.<br>- La ESAL deberá adjuntar el contrato con una empresa autorizada por el ministerio o secretaria de salud, para la recolección de desechos peligrosos.<br>- La ESAL deberá adjuntar a la propuesta copia del Registro de generadores de Residuos Peligrosos RESPEL, con el reporte ante la Gobernación de Cundinamarca.<br>- La ESAL realizara diariamente el mantenimiento y aseo institucional de toda la sede utilizando los procedimientos básicos de limpieza general y áreas especiales, contemplando como mínimo las siguientes actividades:<br><br>**En las áreas comunes**: Limpieza general con detergente y desinfección con hipoclorito de los corredores, patios, oficinas, salones de reuniones, comedor de usuarios, servicios sanitarios y área de lavado de ropa, incluyendo la conservación de los pisos, paredes, techos, desagües, ventanas, pasamanos, muebles y equipos. Garantizando que en todo momento el lugar permanezca limpio y organizado, evitando la presencia gérmenes infecciosos y olores desagradables.<br><br>**En los dormitorios o habitaciones:** Limpieza general con detergente y desinfección con hipoclorito de pisos, paredes, techos, cauchos cubre cama, puertas, ventanas, lámparas y muebles de cada dormitorio, garantizando en todo momento que los dormitorios permanezcan limpios y organizados y evitando la presencia de gérmenes infecciosos y olores desagradables. En este proceso se incluye la recolección de la ropa sucia de cama y personal de cada dormitorio, clasificándola la ropa sucia de acuerdo con el grado de contaminación, texturas y colores.<br><br>- En todas las actividades de mantenimiento y aseo institucional se utilizarán los procedimientos, insumos y equipos necesarios de acuerdo con las normas de bioseguridad, con un manejo adecuado de desechos sólidos y líquidos con el propósito de lograr ambientes armónicos, agradables y saludables.<br><br>- La ESAL deberá contar con el servicio de lavado de ropa y contar con los elementos necesarios para efectuar dicho lavado, igualmente asumirá el lavado de la ropa de los usuarios que no tengan red de apoyo. |

**PLANTA FÍSICA- ÁREA DE DORMITORIOS O HABITACIONES**

Se requiere que la ESAL cuente con una planta física con dormitorios o habitaciones con capacidad para atender a adultos mayores que envié la Coordinación del Programa Adulto Mayor de la Secretaría de Desarrollo Social del Municipio de Soacha, Cundinamarca, que reúna las siguientes características:

- La planta física deberá contar con una dotación mínima de habitaciones o dormitorios con camas individuales, colchones, almohadas, protector impermeable para colchón y almohada, tendidos completos para cama sencillas, cobijas o cubrelechos con capacidad para alojar el número de Personas Mayores solicitado. Las camas deben contar con todo el equipamiento de manera individual.
- Los dormitorios o habitaciones deberán contar con iluminación y ventilación natural, guardarropa con espacio para cada uno de los residentes y un nochero por cama, estableciendo el espacio adecuado para el desplazamiento de las personas según su autonomía. Así mismo, contará con un timbre tipo continuo en areas que lo requiera.
- La ESAL deberá contar cuando se requiera con disponibilidad de camas tipo hospitalarias por las condiciones de la población mayor cuando presenten limitaciones físicas o mentales.
- Las habitaciones y acomodación de los adultos mayores beneficiarios del programa se distribuirán por género y de acuerdo con las condiciones físicas y mentales de los usuarios y de conformidad con las indicaciones de la Coordinación del Programa Adulto Mayor de la Secretaría de Desarrollo Social, estas deben de contar en cada cabecera con señalización nombre y apellido de cada usuario y cédula.
- Se deberá contar para la utilización de los Adultos Mayores beneficiados con elementos de higiene para aseo personal diario, el cual se le deberá garantizar Jabón de baño, crema dental, cepillo de dientes, desodorante, shampoo y máquinas de afeitar desechable durante la estadía en el Centro de Protección Social al Adulto Mayor C. P. S, sieempre y cuando la persona mayor no posea res de apoyo familiar, todos los elementos de aseo deben de estar marcado con el nombre de cada usuario

**PLANTA FÍSICA- ÁREA SANITARIAS O BAÑOS**

- Las instalaciones deberán contar con baterías de baños que tengan sanitarios, lavamanos y duchas para atender a la población beneficiaria éstas deben permitir la entrada de silla de ruedas; el espacio debe permanecer limpio y en buen estado y debidamente señalizado, los cuales deben estar adecuados también para personas con limitaciones físicas.
- Los pisos de estos serán antideslizantes o con aplicaciones antideslizantes, contarán con agua caliente y fría, agarraderas de apoyo, duchas que permitan el baño auxiliado y entrada de elementos de apoyo y timbre de tipo continuo.

**PLANTA FÍSICA- ÁREA DE ESPACIOS SOCIALES Y/ O DE ESPARCIMIENTO**

- Zonas de áreas comunes en que los adultos mayores puedan desarrollar actividades sociales, lúdicas, recreativas, culturales, deportivas y de esparcimiento, adecuar un espacio dentro de las instalaciones.
- Las instalaciones deberán contar con una sala o salas de estar o de usos múltiples que, en conjunto, tengan capacidad para contener a todos los residentes en forma simultánea. Estas deberán tener iluminación natural, medios de comunicación con el mundo exterior y elementos de recreación para los residentes, tales como música, juegos, revistas, libros, etc.

**PLANTA FÍSICA – ÁREA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O COCINA**

- La planta física deberá contar con un comedor y un área para el procesamiento de alimentos, para lo cual deberá realizar las adaptaciones mínimas requeridas para el proceso de alimentos según la Resolución 2674 de 2013; dotándola de equipos, menaje, vajilla en melanina y todos los demás utensilios requeridos para el adecuado almacenamiento, procesamiento y distribución de la alimentación.
- El lugar debe contar con un espacio para el almacenamiento de alimentos en condiciones sanitarias óptimas
- El piso y las paredes serán lavables, estará bien ventilado, ya sea directamente al exterior o a través de campana o extractor.
- Dentro del almacenamiento del alimento debe contar con la rotulación del producto, con nombre, fecha de ingreso, fecha de salida o preparación y fecha de vencimiento.
- Debe contar con un espacio de alimentos perecederos y no perecederos aislado de la despensa de aseo.

- Su equipamiento incluido la vajilla, estará de acuerdo con el número de comidas a preparar.
- Debe contar con paso restringido para las Personas Mayores para el área de preparación de los Alimentos.
- Debe contar dentro del área adyacente a la zona de cocina los siguientes elementos: Equipos de refrigeración y congelación, canastilla de almacenamiento, canecas de almacenamiento y estantería.
- No se permite el uso de Biocombustibles o Biomasa
- Las instalaciones ofrecidas deberán contar con un comedor (es) para suministro de alimentos a la población beneficiaria con capacidad suficiente para atender a los adultos mayores.
- La entidad que resulte seleccionada debe contar con protocolos de limpieza, protocolos de atención y minuta nutricional estandarizada en lugar visible.

**PLANTA FÍSICA- ÁREA ADMINISTRATIVA**

El Centro de Protección Social deberá contar con un espacio destinado para la dirección, coordinación, o administración de la institución, deberá contar con un mobiliario el cual debe contar con lo mínimo como: un escritorio, un computador, dos sillas, un mueble para archivo.

**ENFERMERÍA.**

Dentro del Centro de Protección Social se deberá contar con un lugar cerrado para mantener equipamiento e insumos médicos y de enfermería mínimos con la dotación necesaria de primeros auxilios y archivo de fichas clínicas, y protocolo de manejo medicamentos.

**CONDICIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS**

- La ESAL deberá cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. y la ley 9 de 1979, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de estos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los usuarios.
- El proponente deberá presentar junto con su oferta CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE vigente expedido por autoridad competente en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, la ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios. Lo anterior a efectos de garantizar la calidad del servicio a prestar y de conformidad con el título IV de la ley 9 de 1979 respecto a las inspecciones sanitarias a establecimientos Educativos, cuartelarios, carcelarios, hoteles, moteles y similares.
- La ESAL deberá adjuntar el contrato con un operador autorizado para la recolección de desechos peligrosos.

**DISPOSICIÓN DE BASURAS Y DESPERDICIOS**

- La disposición y eliminación de basuras y desperdicios en el servicio de alimentación, será responsabilidad de la ESAL, manejándolas separadamente y clasificándolas en bolsas así: 1) para desperdicios de alimentos o sobras, 2) para material reciclable y 3) para material no reciclable, 4) Desechos biológicos, hospitalarios, o similares. La instalación deberá estar dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.
- Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.
- El Centro de Protección deberá tener un espacio o mueble para almacenamiento de productos químicos y elementos de aseo institucional, independiente y alejado del servicio de alimentos, este espacio deberá contar con paso restringido para las Personas Mayores.
- El Centro de Protección deberá contar con un espacio para la disposición de basuras aislado del sitio de preparación y almacenamiento de alimentos de modo que evite riesgos de contaminación.
- Se deberá adjuntar el contrato con una empresa autorizada para la recolección de desechos peligrosos.

**CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DE LA INFRAESTRUCTURA**

- ✓ Acabados que permitan fácil limpieza y desinfección e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos en general.
- ✓ Sistemas que permiten la ventilación como rejillas o ventanas.
- ✓ Sistemas de prevención o control de incendios como extintores en las zonas en donde se cumulen los desechos.

- ✓ Suministro cercano de agua o drenaje: La zona debe estar construida de manera que evite el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores e impida el ingreso de animales domésticos.
- ✓ Con espacio suficiente para contener las canecas de almacenamiento de residuos sólidos.
- ✓ Los Centros de Protección deberán contar con un Plan para el manejo y centros de residuos generados por la operación del servicio.
- ✓ Se deberá diligenciar la planilla de peso de residuos de acuerdo con sus características y ser reportado ante la Secretaría de salud de la Gobernación de Cundinamarca de acuerdo a la normatividad vigente.
- ✓ Se deberá contar con puntos ecológicos con que permitan el almacenamiento transitorio de basura (la unidad operativa deberá contar con las respectivas canecas y contenedores acorde a la normatividad del Municipio.
- ✓ Una poceta para el lavado de útiles de aseo, lavadero con un lugar de recepción y almacenamiento para la ropa sucia, lavadora adecuada al número de residentes e implementación n para el sacado y planchado de la ropa, además de un lugar para clasificar y guardar la ropa limpia.
- ✓ Si existe servicio externo de lavado se asignará espacio para clasificar y guardar ropa sucia y limpia.
- ✓ Sustentabilidad: implica el ahorro energético reduciendo los consumos de climatización e iluminación por medio del uso de sistemas de ahorro de luz, uso racional del agua, ambientes saludables con la utilización de materiales no contaminantes, ventilación e iluminación natural, visual y espacios verdes, reduciendo la generación de residuos.
- ✓ Soporte de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua.
- ✓ Las instalaciones eléctricas del inmueble deben estar protegidas, canalizadas y los conductores deben tener recubrimiento para evitar accidentes.
- ✓ Los vidrios del inmueble deben estar en buen estado:

  - Completos
  - Sin rupturas
  - Sin vencimientos asegurado al marco que los soporte.
  - Los materiales de frágil resistencia (claraboyas, marquesinas, lámparas debe tener los elementos de protección a los efectos causados por los efectos de los mismos.

- ✓ Los techos deben ser seguros e higiénicos evitar la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento de la superficie y facilitan su limpieza y mantenimiento.
- ✓ Los techos de todas las instalaciones deberán ser lizos no presentar hendiduras, grietas y humedad.

**PERSONAL REQUERIDO:**

**Personal de Servicios Generales y Funciones**

- La ESAL que presente su propuesta deberá presentar con su oferta como mínimo con dos (2) personas encargadas de servicios generales para el aseo de la planta física diferente al personal que prepara los alimentos y atiende a los usuarios del servicio auxiliar de servicio encargados de aseo, lavandería en número adecuado de acuerdo con el número y condición de los residentes. Las funciones para desarrollar son:
- Realizar el aseo de la planta física y verificar frecuentemente que ésta permanezca impecable en orden y limpieza.
- Realizar el lavado de ropa en forma adecuada que garantice desinfección y Limpieza.
- Verificar que el menajo de cama este en buenas condiciones y solicitar cambio de estos cuando sea necesario.
- Conserva excelente presentación personal.
- Las demás que le asigne el Asociado para mantener aseada, ordenada y limpia la planta física.

**Personal**: Mínimo dos (2) persona de servicios generales que acredite una experiencia laboral relacionada mínima de dos (2) años la jornada será de forma diurna no deberá superar las 8 horas diarias.

**ÁREA DE SERVICIO DE ATENCIÓN Y CUIDADO Y PERSONAL REQUERIDO:**

**HORARIO DE ATENCIÓN**

Prestar los servicios de Atención y Cuidado en un Centro de Protección Social al Adulto Mayor C. P. S., con infraestructura adecuada las 24 horas del día, durante los siete (7) días de la semana a los adultos mayores beneficiarios del programa. Para el servicio de atención y cuidado se tendrá en cuenta lo señalado en la ley 1850 de 2017 Articulo 7 literales (P, R, S, T, U, V). En lo referente al fortalecimiento de las Redes de Apoyo Familiar.

**PARÁGRAFO** Cualquiera que sea el número de residentes o su condición de dependencia, en horario nocturno el establecimiento no podrá quedar a cargo de una sola persona.

1. **ACTIVIDAD DE ANÁLISIS Y SEGUIMIENTO SOCIO FAMILIAR**

El Centro de Protección al Anciano C.P.S deberá ofrecer la realización de los estudios de cada caso que permitirá identificar las formas y condiciones de vida de las Personas Adultas Mayores que se encuentren con alto grado de vulnerabilidad en situación de discapacidad, extrema pobreza y en estado de indigencia que requieran del servicio, por tanto es necesario identificar su composición y ubicar su estructura familiar o en los casos en que se carezca de composición familiar se analizaran las redes primarias de apoyo e institucionales de los beneficiarios para la identificación de la composición familiar es necesario estudiar y analizar lo siguiente:

**ESTRUCTURA FAMILIAR:**

Comprende la composición y tipología de la familia (familia extensa, nuclear íntegra, nuclear con parientes próximos, nuclear ampliada, binuclear y mono parental) y el subsistema fraternal (orden de nacimiento, diferencias de edad y género).

**ADAPTACIÓN AL CICLO VITAL FAMILIAR:**

Implica conocer en qué etapa del ciclo vital está la familia; las transiciones o crisis normativas a las que se está adaptando y la posibilidad del surgimiento de una crisis asincrónica o en alguna de las etapas, entendiéndola como un acontecimiento desplazado en el tiempo.

**CAMBIO DE IMAGINARIOS FAMILIARES:**

Orientar a las familias y evitar repeticiones presentes y futuras de las pautas que tengan un carácter negativo. La repetición de patrones a lo largo de generaciones puede relacionarse de manera negativa con la estructura, la morbilidad o pautas de funcionamiento familiar. Por lo tanto, se debe propender por fomentar los hábitos, estilos y condiciones de vida saludables en todos los integrantes de la familia del adulto mayor.

**SUCESOS DE LA VIDA Y FUNCIONAMIENTO FAMILIAR:**

Esto se refiere a acontecimientos vitales estresantes que puedan estar causando crisis y disfunciones familiares. Estas situaciones pueden ser recientes (pérdidas tales como: fallecimientos, abandonos, separación) o pasados. Para estudiar el impacto debe analizarse la tipología familiar, las edades de los miembros y las redes de apoyo con que cuenta. También puede haber coincidencia o recurrencia de fechas, edades o acontecimientos significativos, cuando se observa que situaciones críticas ocurren en una determinada época y es posible descubrir tensiones en la historia familiar que las explican (por ejemplo: las reacciones de aniversario).

Dado por las características de la población y de sus familias, la intervención social es relevante para la identificación de los casos a atender, por lo que se requiere de la aplicación de ciertas técnicas y herramientas metodológicas que permiten conocer aspectos como antecedentes personales sociales y familiares y así mismo permite generar la técnica para la intervención que permita mejorar las condiciones sociales y familiares cuando se requiera el servicio de institucionalización.

De igual forma, deberá notificar oportunamente a las Comisarías de Familia los casos que se requieran cuando estos cuenten con una red de apoyo familiar debilitada, con intenciones de abandono, igualmente notificará el abandonó de la persona mayor en el momento oportuno.

El oferente deberá diseñar un plan de intervención Psico-social que contenga como mínimo la siguiente información:

| METODOLOGIA/TECNICA | OBJETIVO | ACTIVIDAD | LOGROS | PERIODICIDAD |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |

**PERSONAL:** Un profesional en Trabajo Social que acredite el nivel de formación en Instituciones de Educación Superior debidamente acreditadas y autorizadas por el Ministerio de Educación Nacional, con experiencia profesional mínima de un (1) año, atención durante 8 diarias de lunes a viernes.

2. **ACTIVIDAD DE SEGUIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES BÁSICAS COTIDIANAS (ABC) Y LAS ACTIVIDADES DE LA VIDA DIARIA (A. V. D.) Y ATENCIÓN BIOLÓGICA.**

El Centro de Protección Social a la Persona Mayor C.P.S deberá ofrecer el servicio de atención y cuidado las 24 horas del día, los siete días de la semana con el fin de vigilar y atender las necesidades de las Actividades de la vida Diaria (AVD) y las Actividades Básicas Cotidianas (ABC) dirigidas a los adultos mayores beneficiarios del programa que permita identificar la evolución y recuperación del estado fisiológico de los adultos mayores mediante la intervención, seguimiento y atención biológica.

El oferente deberá realizar diariamente las siguientes actividades de acuerdo con las condiciones físicas y mentales de los adultos mayores beneficiarios del programa:

| | |
|---|---|
| **BAÑO GENERAL** | Asistir y acompañar en el aseo personal del adulto (a) mayor beneficiado con el fin de prevenir casos de accidentalidad dentro del área del salón de baño. Conservando comportamientos y normas de respeto a la dignidad de la población atendida. |
| **OBSERVACIÓN FÍSICA** | Observar y valorar la función física de los beneficiarios para descartar o conocer algunas disfunciones físicas que se pueden presentar durante la estadía del adulto (a) mayor beneficiado. |
| **ASISTENCIA PARA EL INGRESO DE LA UNIDAD** | Observar, vigilar y asistir a cada adulto (a) mayor la condición fisiológica y comportamental que se puede generar dentro de la estadía del beneficiario en la institución o C.P.S |
| **ASISTENCIA PARA EL USO DE LAS ÁREAS COMUNES** | Vigilar y disponer todo lo necesario con el fin de prevenir casos de accidentalidad que podrían generar durante la estadía del adulto (a) mayor. |

El proponente deberá diseñar y entregar, ocho (8) días después del inicio de contrato en caso de resultar favorecido dentro del presente proceso, un protocolo para el Área de Cuidado de los Adultos Mayores a atender teniendo en cuenta la Planta Física del Centro de Protección Social a la Persona Mayor C. P. S., el cual deberá ser aprobado por la Coordinación del Programa para Adulto Mayor de la Secretaría de Desarrollo Social del Municipio de Soacha, Cundinamarca.

PERSONAL:

- ✓ Un (1) profesional en enfermería con título universitario en (jefatura en enfermería), que acredite el nivel de formación en instituciones debidamente acreditadas y autorizadas por el ministerio de Educación nacional, y registro ante la secretaria de salud con experiencia

profesional mínima de (2) años, el servicio será en jornada diurna 8 horas semanales, deberá estar inscrita en el Registro Único Nacional de talento (RETHUS).

**PARÁGRAFO:** La entidad deberá estar habilitada ante la secretaria de Salud de la Gobernación de Cundinamarca para la prestación del servicio del servicio de enfermería y deberá presentar el correspondiente documento que lo acredite.

3. **ACTIVIDAD DE TALLERES (LÚDICOS, RECREATIVOS, BIODANZA, MUSICOTERAPIA, ENTRE OTROS Y ACTIVIDAD FÍSICA).**

El proponente deberá ofrecer la creación y desarrollo de talleres que permitan aumentar la integración entre los adultos mayores beneficiarios encuentros intergeneracionales y el mantenimiento de las funcionales biológicas a nivel físico y mental. Realizar seguimiento por parte del programa adulto mayor a dichas actividades.

El Proponente de igual forma entregará dentro de la propuesta un Plan de Trabajo y un Cronograma de Trabajo por el término de ejecución del convenio para la realización de los talleres. Para lo anterior deberá seguir y presentar el siguiente esquema: Acciones establecidas por el Psicólogo y trabajador social.

| NOMBRE DEL TALLER | ACTIVIDADES POR TALLER | OBJETIVO(S) DE LAS ACTIVIDADES POR TALLER | PROPUESTA DE RECURSOS A UTILIZAR- | RECURSO HUMANO RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

La propuesta metodológica para el desarrollo de talleres de formación (Para los casos que se requiera de acuerdo con el grupo) debe ser adecuada al perfil de los adultos mayores beneficiarios y debe privilegiar la participación y la construcción colectiva.

**ATENCIÓN PSICOLÓGICA:**

El servicio de psicología deberá estar habilitado ante la secretaria de salud de la Gobernación de Cundinamarca, para la atención de personas mayores remitidas por la Secretaría de Desarrollo Social.

Para la prestación de este servicio se deberá contar con una persona en el área de psicología con un (1) año de experiencia laboral relacionada, el servicio se prestará en jornada diurna sin superar 8 horas de servicio semanales.

**COORDINACIÓN**

La ESAL deberá contar con un (1) coordinador con perfil en trabajo social, psicología o Gerontólogo que estará a cargo de toda la parte administrativa y de ejecución del convenio, el cual deberá coordinar la ejecución de las actividades con el supervisor designado por el Municipio de Soacha, Cundinamarca, en jornada diurna tiempo completo no deberá superar las ocho (8) horas diarias.

Las funciones para desarrollar por el Coordinador son:

- Llevar un archivo organizado de cada caso con sus respectivos soportes.
- Llevar el registro de cada usuario institucionalizado en donde se contenga todos sus datos antes, durante y finalizada la institucionalización.
- Realizar informes cualitativos y cuantitativos, así como el plan de mejoramiento si se requiere durante la ejecución del convenio.
- Facilitar o gestionar los recursos humanos, técnicos, logísticos y financieros para la prestación de los servicios interdisciplinarios y técnicos en el momento en que se atiende a la población beneficiada.
- Velar por que el servicio se preste con calidad.

Sera un canal efectivo para atender las sugerencias del supervisor del convenio, de los adultos mayores beneficiados y de la comunidad.

- Además de las funciones, deberán velar porque los residentes dispongan de medios para el control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud.

**Cronograma de Actividades Mensuales:**

El Asociado deberá realizar un cronograma mensual de todas las actividades a desarrollar con los beneficiarios institucionalizados de acuerdo con el siguiente formato:

| ACTIVIDAD | INTENSIDAD | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |

Respecto de los adultos mayores que se encuentren en alto grado de vulnerabilidad y que cuenten con núcleo familiar pero que por sus condiciones socioeconómicas requieran ser institucionalizados, la Familia o Acudiente o Representante legal deberá asumir la corresponsabilidad de Atención del Adulto mayor suscribiendo un acta de compromiso suscrita ante la Comisaria de Familia de la Jurisdicción respectiva del Municipio de Soacha, Cundinamarca, trámite que será realizado por la Coordinación del Programa Adulto Mayor de la Secretaria de Desarrollo Social.

Nota 1: El asociado no podrá exigir ningún tipo de retribución económica a los beneficiarios del convenio por los servicios prestados en desarrollo de la ejecución del mismo y en relación al porcentaje de su aporte.