San Juan de Pasto, enero de 2024

Doctora
DIANA CATALINA ZAMBRANO C.
Secretaria de Bienestar Social
Alcaldía Municipal de Pasto
Ciudad

ASUNTO: PROPUESTA ECONÓMICA AÑO 2024 - ATENCIÓN PERSONAS MAYORES EN SITUACIÓN DE ABANDONO E INDIGENCIA DEL MUNICIPIO DE PASTO Y PACIENTES CRONICOS

Cordial y atento saludo.

Por medio del presente me permito enviar a Usted, la propuesta económica para la atención de los Usuarios priorizados por la Alcaldía de Pasto, para la contratación de la vigencia 2024, con la Fundación Amparo San, teniendo en cuenta el porcentaje de incremento acordado del 25% y con fundamento en las siguientes consideraciones:

1. Según el estudio económico adjunto y una vez analizados los costos de atención en la Fundación, se incluye el equipo mínimo de personal para la atención de un grupo de 118 ***PERSONAS MAYORES FUNCIONALES*** y acatando las disposiciones de ley en cuanto a vinculación laboral del personal misional en instituciones que prestan servicios sociales y de salud de manera directa.

2. Estos cálculos nos indican que de manera eficiente se tiene como costo de atención diario el valor de **TREINTA Y OCHO MIL SETECIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($ 38.719)**

PAQUETE BASICO DE SERVICIOS EN LA UNIDAD DE BENEFICENCIA:

PAQUETE INTEGRAL - PERSONAS MAYORES FUNCIONALES	
SERVICIOS BASICOS	**# DE SERVICIOS POR MES**
Valoraciones Medicas	*Seguimiento Mensual por Médico General
Servicio de Enfermería	30
Valoración Nutricional	1
Valoración por Terapia Ocupacional.	1
Valoración por Fisioterapia	1
Valoración por Gerontología	1
Valoración Psicológica	1
Seguimiento en Trabajo Social	1
Hospedaje – Habitación múltiple	30
Sum. Elementos de Aseo Personal.	30
Alimentación	30
TARIFA DIARIA - PAQUETE INTEGRAL:	**$38.719**
TARIFA MENSUAL:	**$ 1.161.579**
VALOR TOTAL PARA 118 USUARIOS	**$1.608.244.845**

Alcaldía Municipal de Pasto: USUARIOS CRONICOS – UNIDAD DE ATENCION A PACIENTE CRONICO SIN VENTILADOR

En relación a la atención de las personas mayores con patologías crónicas irreversibles que requieren de un cuidado especial dada su condición de salud, se plantea la siguiente tarifa.

VALOR MENSUAL	No DE USUARIOS	FACTURACION MENSUAL	TOTAL
$ 3.556.757	6	$ 21.340.544	$250.395.711

Por lo anterior, muy comedidamente solicitamos a Usted, se considere para la inclusión del presupuesto del año 2024, el valor total para la atención de las personas mayores vulnerables, a fin de lograr su sostenimiento en la Fundación, teniendo en cuenta los altos costos de la canasta familiar en el territorio.

VALOR TOTAL DEL CONTRATO ALCALDÍA MUNICIPAL DE PASTO:

$ 1.858.640.556

3. Justificación incremento solicitado:

La fundación Amparo San Jose, es una institución pionera en la prestación de servicios sociales complementarios a las personas mayores en condición de vulnerabilidad, catalogándose como la Institución más grande y representativa en la ciudad de Pasto y la única que puede ofrecer espacios para actividades, no solo de atención y cuidado, sino también deportivas, lúdicas, de capacitación, agrícolas, entre otras, así como la experiencia de 74 años en la atención de la población adulta mayor de la región.

De igual manera, la Fundación es una Institución sin ánimo de lucro, que pertenece a la Diócesis de Pasto y que tiene habilitado el servicio de primer nivel de atención en salud ante el ente regulador, que le ofrece a la administración municipal este servicio, para el cuidado de las personas mayores con patologías crónicas irreversibles.

Por otra parte, la Institución ha sido pionera en la prestación del servicio de acompañamiento asistencial domiciliario a la administración municipal desde el año 2021, lo cual ha permitido mejorar la calidad de vida de las personas mayores vulnerables, priorizadas por la secretaría de Bienestar Social.

Todo lo anterior nos permite generar valor agregado, pero implica asumir los costos y gastos que garanticen la calidad en la atención, los cuales podemos ver representados en las adecuaciones de la planta física, de las cuales resaltamos algunas:

En el área de beneficencia, sección de mujeres, se hizo la construcción del entrepiso y la cubierta metálica del área externa; en el área de atención a paciente crónico se hizo mantenimiento y adecuación de la cubierta; adecuación del área de archivo para el cumplimiento de la normatividad; mejoramiento de la red eléctrica auxiliar; en el parqueadero se cambiaron los bajantes y canales, cuyo costo asciende a la suma de $132.000.000.





De igual manera se realizó la adecuación del baño general de la Unidad de Beneficencia Hombres, tal como se puede observar a continuación:

ANTES

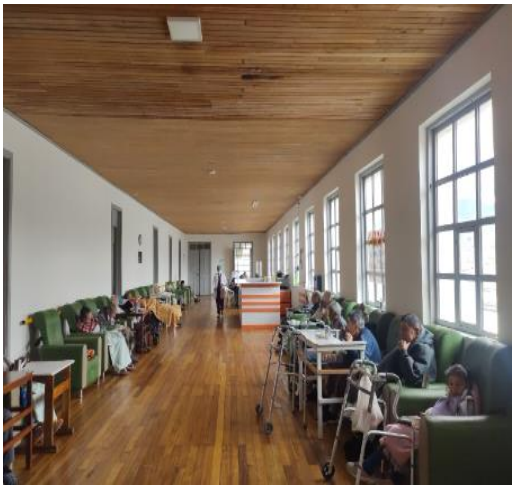


DESPÚES



Plan de mejora saneamiento: pintura unidad de atención a paciente crónico:





Plan de mejora saneamiento ambiental: cocina

ANTES:





DESPUES:





Y otras mejoras en áreas de comedor, cocina y lavandería, por un valor de $ 59.873.194.

Actualmente, se está llevando la adecuación de área administrativa, adquisición de mobiliario y equipos, adquisición y configuración de la red datos administrativa y de unidades de servicios, con fin de integrar las diferentes áreas, contar con internet e intranet para optimizar la gestión de nuestros servicios y ofrecerlo a nuestros usuarios. De igual forma, se está adelantando el suministro, diseño, instalación y montaje de la red eléctrica no regulada, con una inversión total de $312.105.723.





A parte del mejoramiento de la planta física que permita ofrecer espacios de calidad a los usuarios, la Fundación se encarga del vestuario, entregando dotación de ropa nueva para los Usuarios de Beneficencia cuyo valor para del año 2023 fue de: $8.700.000.

Ofrecemos el transporte para asistencia a citas médicas, laboratorios y demás solicitudes particulares que realizan las personas mayores a nuestro cargo, asumiendo los altos incrementos mensuales del combustible del año anterior y que se mantienen a la fecha.

Para el 2023 el gasto del combustible en promedio mensual fue de $1.130.000 para el traslado de los usuarios de beneficencia.

Nuestras instalaciones cuentan con espacios como la capilla, la cancha múltiple, el salón lúdico, donde nuestros usuarios desarrollan múltiples actividades de ocio productivo y cuentan con permanente acompañamiento espiritual, brindado por la comunidad de hermanas Franciscanas que viven en nuestra institución y el apoyo por parte de estudiantes, a través de los convenios que tenemos con diferentes universidades e institutos de Pasto.





Como parte del Sistema de Gestión de Calidad se lleva el registro de indicadores que permite hacer el seguimiento continuo y proponer acciones de mejora frente a los resultados.

A continuación, se relacionan los siguientes indicadores con su resultado y meta propuesta para el año 2023:

NOMBRE DEL INDICADOR	FORMULA	Numerador	Denominador	Resultado	META
PROPORCION DE VIGILANCIA DE EVENTOS ADVERSOS	Numero de eventos adversos detectados y gestionados en el periodo /Numero de eventos adversos reportados en el periodo	**4**	**4**	**100%**	100%
SATISFACION GLOBAL	Número de usuarios que calificaron como Muy buena y/o buena la atención en los servicios prestados en FASJ / Número de usuarios encuestados en el periodo	**46**	**50**	**92%**	> 90%
PORCENTAJE DE USUARIOS QUE RECOMENDARIAN LA IPS A SUS FAMILIARES Y AMIGOS	Número de usuarios que respondieron "definitivamente si " o "Probablemente si" a la pregunta ¿Recomendaria a sua familiares y amigos la FASJ? / Número de usuarios encuestados que responderon la pregunta	**42**	**50**	**84%**	> 80%
NUMERO DE QUEJAS Y RECLAMOS ATENDIDAS EN UN PERIODO IGUAL O MENOR A 15 DIAS	Sumatoria total de los días calendario transcurridos entre la fecha en la cual el paciente interpone la PQR y la fecha para la cual se dá respuesta a la PQR / No. total de PQR presentadas en el periodo.	**57**	**9**	**6**	< 15 DIAS
COBERTURA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE HUMANIZACION	No total de trabajadores capacitados en humanizacion y trato digno / No Total de trabajadores de la FASJ	**69**	**75**	**92%**	> 90%
CUMPLIMIENTO PLAN INSTITUCIONAL DE CAPACITACION	No de capacitaciones realizadas en el periodo / Total de Capacitaciones programadas	**43**	**46**	**93%**	> 90%

En la fundación Amparo San José y teniendo en cuenta el Sistema de Información y Atención al Usuarios SIAU, se apertura mensualmente el buzón de sugerencias en reunión de comité de usuarios programada el último sábado del mes, de acuerdo a la programación establecida como se puede evidenciar en el recuadro siguiente:

MES/2023	PROGRAMACION	FECHAS DE COMITES
ENERO	ULTIMO SABADO DE CADA MES	28/01/2023
FEBRERO		4/03/2023
MARZO		25/03/2023
ABRIL		22/04/2023
MAYO		27/05/2023
JUNIO		23/06/2023
JULIO		29/07/2023
AGOSTO		25/08/2023
SEPTIEMBRE		30/09/2023
OCTUBRE		28/10/2023
NOVIEMBRE		25/11/2023
DICIEMBRE		23/12/2023

El Comité de Usuarios cuenta con 8 Integrantes, representantes elegidos en reunión general con los familiares y /o acudientes de los Usuarios y quienes representan las distintas Unidades

Con relación a la propuesta, es importante tener en cuenta que el incremento del 25% se justifica en aspectos como la obligatoriedad legal que existe para las Instituciones que prestan servicios sociales y de salud, de contar con personal debidamente certificado y vinculado por nomina, en concordancia con la misionalidad de la Entidad, lo cual para la Fundación se constituye como el pilar fundamental de la atención, pero a su vez es el costo más representativo; en los ítems relacionados con alimentación, implementos de aseo personal e institucional, se justifica en vista de los cambios continuos en los precios de la canasta familiar y que prácticamente para la Institución, durante la vigencia 2023 superaron los índices de incremento realizados por la Administración Municipal.

Específicamente, en cuanto a la alimentación, es preciso dar a conocer que la Fundación realizó una reestructuración de la Minuta, en el sentido de que la Profesional en Nutrición realiza las modificaciones con el objeto de incluir un valor proteico mayor, dadas las condiciones propias de la edad, la cual implica adicionar recursos económicos para la adquisición de proteínas (Pollo, carne, huevos, queso, leche, granos, coladas, cereales entre otros) a fin de garantizar el adecuado estado nutricional de las personas mayores a nuestro cargo.

A continuación, se presenta un ejemplo de las minuta patrón para el año 2024:

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO Y / O PREPARACIÓN	CANTIDAD G / CC	CANTIDAD / MEDIDA CASERA
DESAYUNO	Bebida caliente con leche	200 cc	1 pocillo
	Alimento(s) proteico(s)	100 g	1 porción
	Cereal o derivado	50 g	1 unidad mediana
	Fruta	100 g	1 unidad o 1 tajada
ALMUERZO	Sopa o crema de verduras	250 cc	1 taza
	Cereal (arroz)	80 g	1 porción
	Alimento proteico	120 g	1 porción
	Acompañante: Cereal, raíz, tubérculo o plátano / Leguminosas	70 g	1 porción
	Verdura cruda y/o cocida	50 g	1 porción
	Jugo de fruta	200 cc	1 vaso
MEDIA TARDE	Bebida con leche	200 cc	1 pocillo
	Cereal o derivado	50 g	1 unidad mediana
CENA	Cereal	120 g	1 porción
	Alimento proteico	120 g	1 porción
	Verdura cruda y/o cocida	80 g	1 porción
	Acompañante	40 g	½ porción
	Bebida caliente (agua de panela)	200 cc	1 vaso

TIEMPO DE COMIDA	DÍAS						
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	Café con leche Huevos pericos Pan de sal Fruta	Café con leche Huevo cocido Queso cuajada Pan de dulce Fruta	Café con leche Huevos revueltos Pan de sal Fruta	Café con leche Huevos pericos Pan de dulce Fruta	Café con leche Huevo cocido Queso cuajada Pan de sal Fruta	Café con leche Huevo revuelto Pan de dulce Fruta	Café con leche Calentado Queso cuajada Pan de sal Fruta
ALMUERZO	Sopa de cebada Arroz Pollo guisado Papa guisada Ensalada: lechuga y zanahoria rallada + aceite de oliva Jugo de fruta	Crema de espinaca Arroz Albóndigas Lentejas guisadas Jugo de fruta	Sopa de avena Arroz Chuleta de pollo Tomate en cuadritos con perejil y aceite de oliva Jugo de fruta	Crema de zanahoria Arroz Pollo al horno Pasta guisada Ensalada de lechuga y tomate + aceite de oliva Jugo de fruta	Sancocho Arroz Nuggets caseros Puré de papa amarilla Ensalada: Pepino, tomate cuadritos y aguacate Jugo de fruta	Crema de acelga Arroz con zanahoria rallada Blanquillos Filete de pollo a la plancha con chimichurri Jugo de fruta	Sopa de pasta Arroz Frito pastuso Ensalada de piña con lechuga y aceite de oliva Limonada
MEDIA TARDE	Colada de 7 cereales con leche Pan de dulce	Colada de avena con leche Galletas	Café con leche Pan de sal	Colada de plátano con leche Pan de dulce	Colada de arroz con leche Pan de sal	Café con leche Galletas	Colada de 7 cereales con leche Pan de sal
CENA	Arroz Pastelitos de acelga con huevo cocido Maduro cocido Agua de panela con jengibre	Arroz con pollo y vegetales: habichuela, zanahoria y arveja Crispetas Agua de panela con canela	Arroz Pasteles de atún Ensalada de remolacha y zanahoria + mayonesa Papa cocida	Arroz Pastelitos de espinaca con huevo cocido Maduro al horno Agua aromática con panela	Arroz Carne en goulash con habichuela y zanahoria Papa cocida Agua de panela con limón	Arroz con verduras: arvejas, habichuelas y zanahoria Hamburguesas caseras Maduro cocido	Arroz Pollo desmechado guisado Ensalada de papa con zanahoria y arvejas Agua de panela con canela

Es por estas razones que desde diciembre del año pasado se solicitó un incremento del 50% para la prestación de los servicios para el periodo enero – diciembre del 2024, como se puede evidenciar en los siguientes cuadros:

RESUMEN COSTOS - UNIDAD DE BENEFICENCIAS

COSTO FUNDACION AMPARO SAN JOSE			
ITEMS	VALOR MENSUAL	VALOR USUARIO	VALOR AÑO
TALENTO HUMANO / U BENEFICENCIAS	78.119.079	662.026	937.428.948
ALIMENTACION	109.740.000	930.000	1.316.880.000
ALOJAMIENTO	51.379.858	435.423	616.558.296
IMPLEMENTOS ASEO PERSONAL	24.356.411	206.410	292.276.934
IMPLEMENTOS ASEO INSTITUCIONAL	2.399.592	20.336	28.795.106
TOTAL	**265.994.940**	**2.254.194**	**3.191.939.285**

PROPUESTA PRESENTADA ALCALDIA DE PASTO							
ITEMS	VALOR MENSUAL	VALOR USUARIO	VALOR AÑO	DIFERENCIA ANUAL	%	DIFERENCIA MENSUAL	%
TALENTO HUMANO / U BENEFICENCIAS	33.220.234	281.527	398.642.808	538.786.140	57%	44.898.845	57%
ALIMENTACION	95.693.280	810.960	1.148.319.360	168.560.640	13%	14.046.720	13%
ALOJAMIENTO	28.036.800	237.600	336.441.605	280.116.691	45%	23.343.058	45%
IMPLEMENTOS ASEO PERSONAL	6.088.800	51.600	73.065.600	219.211.334	75%	18.267.611	75%
IMPLEMENTOS ASEO INSTITUCIONAL	1.439.364	12.198	17.272.368	11.522.738	40%	960.228	40%
TOTAL	**164.478.478**	**1.393.886**	**1.973.741.868**	**1.218.197.417**	**38%**	**101.516.462**	**38%**

RESUMEN COSTOS - UNIDAD DE CRONICOS

COSTO FUNDACION AMPARO SAN JOSE				PROPUESTA PRESENTADA ALCALDIA DE PASTO							
ITEMS	VALOR MENSUAL	VALOR USUARIO	VALOR AÑO	ITEMS	VALOR MENSUAL	VALOR USUARIO	VALOR AÑO	DIFERENCIA ANUAL	%	DIFERENCIA MENSUAL	%
TALENTO HUMANO / U CRONICOS	44.483.283	7.413.880	533.799.390	TALENTO HUMANO / U CRONICOS	14.080.409	2.346.735	168.964.908	364.834.482	68%	30.402.874	68%
ALIMENTACION	5.580.000	930.000	66.960.000	ALIMENTACION	4.865.760	810.960	58.389.120	8.570.880	13%	714.240	13%
ALOJAMIENTO	3.528.467	588.078	42.341.605	ALOJAMIENTO	1.998.000	333.000	23.976.000	18.365.605	43%	1.530.467	43%
IMPLEMENTOS ASEO PERSONAL	4.366.520	727.753	52.398.241	IMPLEMENTOS ASEO PERSONAL	318.000	53.000	3.816.000	48.582.241	93%	4.048.520	93%
IMPLEMENTOS ASEO INSTITUCIONAL	145.724	24.287	1.748.691	IMPLEMENTOS ASEO INSTITUCIONAL	78.636	13.106	943.632	805.059	46%	67.088	46%
TOTAL	**58.103.994**	**9.683.999**	**697.247.927**	**TOTAL**	**21.340.805**	**3.556.800**	**256.089.600**	**441.158.327**	**63%**	**36.763.189**	**63%**

Como se pude apreciar con este incremento del 50% inicialmente solicitado, en promedio el Amparo asume el 38% de los costos de atención de cada Usuario de las unidades de beneficencia y el 63% de los Usuarios de la unidad de crónicos, resaltando los ítems relacionados con alojamiento, aseo personal e institucional y el equipo mínimo requerido, donde los costos son excesivamente altos.

Adicionalmente la Fundación asume la nómina de 3 Auxiliares de Enfermería, que complementan el servicio ofrecido en las Unidades de Beneficencia, llegando a 14 Auxiliares, pero en la propuesta estamos solo incluyendo el costo de 11, así como la regente de farmacia, quien se encarga de los tramites requeridos para que los Usuarios cuenten con sus medicamentos y demás insumos sin costo para la Alcaldía de Pasto.

Con el 25% acordado, la Fundación sigue asumiendo un alto porcentaje de los costos, los cuales tenemos que cubrir con la búsqueda de otras fuentes de ingresos, como la prestación de servicios a personas particulares, eventos solidarios, donaciones y el desarrollo de otros programas, frente a lo cual será fundamental el apoyo de la Administración Municipal permitiendo nuestra vinculación a través de la ejecución de otras acciones, conducentes a solventar la diferencia entre el incremento solicitado y el acordado.

Pare el año 2023, de las donaciones se destinó un monto de $140.268.296, para complementar el costo real de atención de los usuarios de beneficencia y para las mejoras locativas en las áreas de atención de estos, se destinaron $ 125.422.000.

Finalmente, en el siguiente cuadro presentamos de manera general la diferencia entre el valor total del contrato del año 2023 y lo ofertado para la vigencia 2024 con el 25% de

incremento, resaltando la diferencia de $328.956.978 entre la propuesta inicial y la efectivamente aceptada por la Alcaldía, la cual debe ser asumida por la fundación.

	AÑO 2023					AÑO 2024			
USUARIOS	**AÑO 2023**	**USUARIOS**	**MESES**	**VALOR TOTAL**	**MENSUAL**	**INC 25% - 25%**	**V/R * USUARIO**	**V/R MENSUAL**	**V/R ANUAL**
BENEFICIENCIAS	929.257	118	12	1.315.827.912	146.203.101	232.314	1.161.571	137.065.408	1.644.784.890
CRONICOS	2.845.440	6	12	204.871.680	22.763.520	711.360	3.556.800	21.340.800	256.089.600
		124		**1.520.699.592**	**168.966.621**			**158.406.208**	**1.900.874.490**

Por lo anterior, muy comedidamente solicitamos a Ud., se considere de manera oportuna el valor total para la atención de las personas mayores vulnerables, a fin de lograr su sostenimiento en la Fundación.

Quedamos a su disposición para que se re realice una visita técnica a las Instalaciones de la Institución, a fin de que se verifique el mejoramiento de las condiciones habitacionales, de estancia y alimentación de las personas mayores, presentadas en este documento.

Atentamente,

JUAN CARLOS BARRAGAN B.
Gerente y Representante Legal
Fundación Amparo San José
Anexo: Propuesta de servicios discriminada

	FUNDACION AMPARO SAN JOSE *NIT. 800,020,591-9*	CODIGO: FECHA DE ELAB: 27/12/2013 FECHA DE REVISIÓN:
	PROPUESTA ECONOMICA CBA AÑO 2024	NUMERO DE REVISIÓN: NUMERO DE PAGINAS:

COSTO DE LOS SERVICIOS PROYECTADOS PARA LA ATENCION DE 118 USUARIOS

No. de adultos tomados como base de calculo para la proyeccion de costos: 118

Servicios contratados:	
Alimentación	Espacios de ocioocupacional y lúdico
Alojamiento	Gerontologia
Servicios sociales complementarios	Prevención del deterioro
Fomento de estilos de vida saludables	Suministro y lavado diario de vestuario

COSTOS

EQUIPO DE TRABAJO MINIMO PARA LA ATENCION DE 118 USUARIOS

PERSONAL TÉCNICO Y PROFESIONAL	Horas de Atención	No. personas	Salarios Enero	Perfil del cargo	Vr. Enero
				Ø La Profesional en Gerontologia debera diligenciar la historia gerontológica con el fin de valorar funcionalidad y de programar posibles planes terapéuticos y de rehabilitación física; Ø Participar en el proceso de evaluación diagnóstica del adulto mayor con el objeto de remitirlo al especialista que corresponda, de acuerdo a sus necesidades. Ø Velar por el adecuado manejo y trato del adulto mayor institucionalizado. Ø Atender e investigar en el área gerontológica a través de visitas domiciliarias a familiares del adulto mayor con el objeto de lograr mayor interrelación.	

GERONTOLOGA	**4**	**1**	**586.667**	Ø Realizar actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad. Ø Capacitar al personal que está en permanente interrelación con el adulto mayor, para lograr una atención integral. Ø Promover actividades de apoyo emocional al adulto mayor y a su núcleo familiar. Ø Realizar un plan operativo que incluya actividades y talleres de laborterapia, gerontoprofilaxis, recreación, ocio productivo y rehabilitación física. Ø Participar en la elaboración y ejecución de proyectos en beneficio del adulto mayor institucionalizado. Ø Formular y gestionar programas dirigidos a promover la participación del adulto mayor. Ø Realizar Visitas domiciliarias al usuario antes del ingreso. Ø Realizar seguimiento de manera integral. Vigilancia y control en orden y aseo de las unidades	**586.667**
PSICOLOGA	**4**	**1**	**550.000**	Ø La Profesional en Psicologia debera realiar la Valoración de procesos mentales de las personas mayores institucionalizadas. Ø Aplicación de test psicológicos a usuarios y trabajadores. Elaboración de diagnóstico diferencial de pacientes Ø Realizar la valoración neuropsicológica, el diagnóstico emocional y conductual de la persona mayor y elaborar el correspondiente informe psicológico. Ø Marcar los objetivos terapéuticos y evaluar los programas de psicoestimulación individual y grupal, en colaboración con el personal técnico. Ø Establecer estrategias de intervención conductual y emocional con el paciente.	**550.000**

				Ø Custodiar y mantener al día la documentación relativa a la evolución de cada paciente, en cuanto a capacidades cognitivas y funcionales y el estado emocional y conductual. Realizar la valoración y tratamientos psicológicos de patologías relacionadas con el cuidador principal en lo relativo a la relación con el usuario y su entorno Proporcionar formación e información a las familias de los usuarios y a las instituciones dentro de las materias de su competencia	
TRABAJADORA SOCIAL	**8**	**1**	**550.000**	Ø La Profesional en Trabajo Social debera realizar y presentar los estudios y seguimientos sociales de los usuarios de la Institución. Ø Mantener actualizada la estadística sobre disponibilidad de cupos. Ø Ofrecer orientación familiar periódica a fin de mantener integrados familiares, acudientes y usuarios del amparo. Participar en el equipo interdisciplinario en la organización, programación y evaluación de las diversas actividades de la Institución en beneficio de los Usuarios Apoyar el proceso de adaptación del Usuario Intervenir en las dificultades que se preenten con la persona mayor durante el proceso de Institucionalización con el apoyo de los demas Profesionales Realizar el correspondiente seguimiento familiar. Ø Efectuar reuniones periódicas con los usuarios a fin de canalizar inquietudes, buscando siempre incrementar su bienestar. Ø Realizar Visita institucional a familiares y usuarios. Realizar la encuesta de satisfacción con los Usuarios de la Fundación y laborar los planes de mejora que puedan resultar de la evaluación	**550.000**

TERAPEUTA OCUPACIONAL (Tiempo completo)	**8**	**1**	**733.333**	Ø El Profesional en Terapia Ocupacional debera contribuir a mejorar la calidad de vida de los usuarios teniendo en cuenta su capacidad residual, desarrollando programas de: auto-cuidado, productivos, psicomotricidad, cognitivos y socioculturales, planeando, ejecutando y asesorando cada uno de los anteriores. Ø Promover y mantener habilidades psicomotoras, cognitivas y sociales. Ø Trabajar en procura del desarrollo de conductas adaptativas que favorezcan una interacción social adecuada. Ø Adelantar programas de promoción y prevención de la salud a través de capacitaciones a los usuarios. Realizar Evaluación de ingreso de usuarios, Sesiones terapeutas, Registro de evaluación de historias clínicas	**733.333**
FISIOTERAPEUTA (Tiempo Completo)	**4**	**1**	**293.333**	Ø El Profesional en Terapia Ocupacional debera contribuir a mejorar la calidad de vida de los usuarios teniendo en cuenta su capacidad residual, desarrollando programas de: auto-cuidado, productivos, psicomotricidad, cognitivos y socioculturales, planeando, ejecutando y asesorando cada uno de los anteriores. Ø Promover y mantener habilidades psicomotoras, cognitivas y sociales. Ø Trabajar en procura del desarrollo de conductas adaptativas que favorezcan una interacción social adecuada. Ø Adelantar programas de promoción y prevención de la salud a través de capacitaciones a los usuarios. Realizar Evaluación de ingreso de usuarios, Sesiones terapeutas, Registro de evaluación de historias clínicas	**293.333**
MEDICO GENERAL	**5**	**1**	**1.682.267**	Ø El Profesional en Medicina debera Efectuar examen general de ingreso y salida de los Adultos Mayores y pacientes del Amparo. Atención de consultas y formulación a los Adultos Mayores que se encuentren bajo Ø Atender siempre con el concepto de asistencia interdisciplinaria al Usuario, con el fin de dar un manejo integral a su patología.	**1.682.267**

				Ø Diligenciar de forma clara, completa y objetiva, las historias clínicas, las notas de evolución, las órdenes médicas, las fórmulas y los resúmenes finales de todos los usuarios a su cargo. Ø Coordinar con la Nutricionista los requerimientos para la preparación de soporte nutricional del Usuario y velar por su correcta administración.	
ENFERMERA JEFE	**8**	**2**	**1.261.333**	Ø La Profesional en Enfermeria deberá Dirigir, coordinar y controlar los servicios y programas de atención de enfermería mediante los mecanismos de plantación y evaluación que garantice el cabal cumplimientos de las metas previamente establecidas en coordinación con las diferentes áreas Valorar el estado de salud de los Usuarios a su cargo Practicar recorridos periódicos en la Unidad a su cargo con el fin de verificar las novedades y la correcta ejecución de las labores e inspeccionar selectivamente las historias clínicas y las acciones pertinentes en beneficio del Usuario Participar en las revistas médicas y de enfermería y en otros tipos de estudio clínico y responder por los tratamientos de los pacientes Ø Revisar historia clínica e instrucciones médicas de todos los casos de hospitalización o ambulatorias a su caso. Participar como instructor en la capacitación, adiestramiento o instrucción al personal relacionado con el área Ø Supervisar y distribuir actividades al personal, Vigilancia y control en orden y aseo de las unidades, Organizar papelería en historias clínicas, Realizar trámites para citas- autorizaciones, laboratorios, Realizar acompañamiento a pacientes a citas y controles médicos, tomas de exámenes especializados. Programar salidas de pacientes Recepción de medicamentos a diario. Llevar el control médico y especializado de los tratamientos ordenados	**2.522.667**

NUTRICIONISTA (Honorarios)	**4**	**1**	**550.000**	La Profesional en Nutrición deberá Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales que regulan la salud pública en materia de nutrición Ø Dirigir, controlar y evaluar los programas encaminados a la promoción de la salud, prevención de la enfermedad en materia de nutrición y proponer los ajustes necesarios. Ø Desarrollar labores educativas con los usuarios y familiares con relación al tratamiento dieto terapia. Elaborar las Minutas Nutricionales acordes a las patologias mas comunes en la Fundación Realizar el seguimiento nutriconal de los Usuarios a su cargo Supervisar al personal del área de cocina, en relación al cumplimiento de las minutas y de BPM	**550.000**
				Ø Participar activamente en el recibo y entrega de turno de los Usuarios en la Unidad, identificando estado, alteraciones y procesos evolutivos de cada uno de ellos. Ø Iniciar los tratamientos farmacológicos ordenados al Usuario haciendo la respectiva anotación en la historia clínica. Informar al médico tratante sobre reacciones alérgicas o cualquier otra complicación en la administración de los medicamentos ordenados Ø Apoyar al médico en todos los procedimientos y actividades que lo requieran. Ø Brindar educación al paciente sobre la continuidad del tratamiento y las precauciones que debe tener. Ø Realizar la toma de signos vitales, graficarlo según normas, procedimientos y protocolos establecidos, informando a la enfermera jefe o al médico alguna alteración en estos. Realizar los cuidados de higiene a los usuarios a su cargo, teniendo en cuenta los procedimientos y protocolos establecidos	

AUXILIAR DE ENFERMERIA	**24**	**11**	**965.360**	Asistir en la alimentación a los Usuarios a su cargo, que por limitaciones físicas o prescripción no lo puedan hacer por sus propios medios Ø Acompañar en sus necesidades fisiológicas a los Usuarios a su cargo, que por limitación física o prescripción médica no lo puedan hacer por sus propios medios. Ø Realizar cambios de posición, cuidados de piel, masajes y demás acciones que proporciones comodidad y prevención de complicaciones durante la estadía de los Usuarios a su cargo. Ø Realizar curaciones diarias de los Usuarios que lo requieran, cuando la situación lo amerite, determinando evolución de las mismas e informando al médico tratante las novedades al respecto. Informar oportunamente a la enfermera jefe la solicitud de exámenes especiales de los Usuarios a su cargo Garantizar la seguridad de las pertenencias de los Usuarios que ingresan a la Unidad, entregándolos a familiares o Coordinadora del servicio Organizar la ropa de los Usuarios a su cargo, en el espacio destinado para ellos	**10.618.960**
SUMAN					***18.087.227***

PERSONAL OPERATIVO	**Horas de Atención**	**No. personas**	**Salarios Enero**	**Perfil del cargo**	**Vr. Enero**
OPERARIAS DE LAVANDERIA	**8**	**1**	**968.000**	Ø La Operaria de Lavanderia deberá Recoger puntualmente la ropa sucia en los servicios para el proceso de limpieza y desinfección. Ø Clasificar la ropa en sucia y contaminada; solicitar oportunamente al jefe inmediato los insumos necesarios para el área; responder por el inventario de maquinaria y equipo; velar por la limpieza y pulcritud de los tendidos de cama y ropa en general, evitando pérdidas o confusiones Realizar la entrega de la ropa y demas elementos al personal Auxiliar de Enfermeria de la Unidad Correspondiente	**968.000**

OPERARIAS DE ASEO	**8**	**2**	**968.000**	Ø La operaria de aseo deberá Mantener la limpieza y desinfección de las áreas asignadas y en adecuado estado los implementos requeridos para realizar la acción. Ø Solicitar de manera oportuna los elementos necesarios para el desempeño de su labor. Ø Debera servir los alimentos a los Usuarios de la Unidad, de manera ordenada, adecuada y acordes a las especificicaciones del Medico y la Nutricionista Ø Debera aplicar los lineamientos y normas establecidos en el Manual BPM, asi como el el PGIRASA Institucional	**1.936.000**
SUMAN					***2.904.000***

COSTOS ALIMENTOS	**Cantidad**	**Valor**	**Descripción**	**Costo Enero**
DESAYUNO	2596	4200	LUNES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G), CEBOLLA LARGA 10 G, TOMATE CHONTO 25 G, ACEITE 1 ML, PAN 35 G, FRUTA 80 G MARTES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVO 1 UNIDAD (50 G), QUESO 30 G, PAN 35 G, FRUTA 80 G MIERCOLES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G) PAN 35 G, FRUTA 80 G JUEVES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G), CEBOLLA LARGA 10 G, TOMATE CHONTO 25 G, ACEITE 1 ML, PAN 35 G, FRUTA 80 G VIERNES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVO 1 UNIDAD (50 G), QUESO 30 G, PAN 35 G, FRUTA 80 G SABADO: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G) PAN 35 G, FRUTA 80 G	10.903.200

			DOMINGO: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVO 1 UNIDAD (50 G), ARROZ BLANCO (40 G), PAN 35 G, FRUTA 80 G	
ALMUERZO	2596	7000	LUNES: SOPA (CEBADA): CEBADA 20 G, PAPA 70 G, ZANAHORIA 15 G, ARVEJA 15 G. SECO: ARROZ 80 G, POLLO 120 G, PAPA 70 G. ENSALADA: LECHUGA 50 G, ZANAHORIA 30 G, ACEITE DE OLIVA: 1 ML. JUGO: TOMATE 50 G MARTES: CREMA: ESPINACA 100 G , PAPA CAPIRA 70 G, PAPA CRIOLLA 30 G, POLLO 30 G, ZANAHORIA 20 G. SECO: ARROZ 80 G, CARNE MOLIDA 100 G , LENTEJAS: 120 G. JUGO: MANGO 50 G MIERCOLES: SOPA (MAÍZ): MAÍZ 20 G, PAPA 70 G, ZANAHORIA 15 G, ARVEJA 15 G. SECO: ARROZ 80 G, POLLO 100 G, HARINA 5 G, HUEVOS 5 G. ENSALADA: TOMATE 30 G, PEREJIL 5 G, ACEITE DE OLIVA: 1 ML. JUGO: MORA 30 G JUEVES: CREMA: ZANAHORIA 100 G, ZAPALLO 50 G, PAPA CAPIRA 70 G, PAPA CRIOLLA 30 G, POLLO 30 G. SECO: ARROZ 80 G, PASTA 70 G, POLLO 120 G. ENSALADA: LECHUGA 50 G, TOMATE 30 G JUGO: PAPAYA 36 G VIERNES: SOPA (SANCOCHO): PLÁTANO VERDE 80 G, PAPA 70 G, ZAPALLO 20 G, ZANAHORIA 15 G, CHOCLO 20 G. SECO: ARROZ 80 G, POLLO 100 G, HARINA 5 G, HUEVOS 5 G. PAPA AMARILLA , PEPINO 30 G, TOMATE 30 G , AGUACATE 20 G. JUGO: GUAYABA 55 GRS SABADO: SOPA (VERDURAS): PAPA 70 G, ZANAHORIA 15 G, ARVEJA 20 G, AUYAMA 20 G, CHOCLO 15 G. SECO: ARROZ 80 G, ZANAHORIA 15 G, BLANQUILLO 120 G, POLLO 120 G. JUGO: TOMATE DE ÁRBOL 70 G	18.172.000

			DOMINGO: SOPA: PASTA CORTA 40 G, PAPA 70 G, ZAPALLO 20 G, ZANAHORIA 15 G, PAPA CRIOLLA 20 G. SECO: ARROZ 80 G, CARNE DE CERDO 120 G. ENSALADA: PIÑA 30 G, LECHUGA 50 G, ACEITE DE OLIVA: 1 ML. JUGO: LIMON 10 G Y PANELA 14 G	
ENTREDIAS	5192	3100	LUNES: COLADA7 CEREALES 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G MARTES: COLADA AVENA 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G MIERCOLES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G JUEVES: COLADA DE PLATANO 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G VIERNES: ARROZ 20 G , LECHE 150 ML, PAN 35 G SABADO: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G DOMINGO: COLADA7 CEREALES 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G	16.095.200
CENA	2596	5000	LUNES: ARROZ 80 G, ACELGA 70 G, HUEVO 70 G, HARINA 10 G, PANELA 14 G MARTES: ARROZ 80 G ,POLLO 100 G, ZANAHORIA 40 G, ARVEJA 30 GRS, HABICHUELA 20 G, CRISPETAS 10 G, PANELA 14 G MIERCOLES: ARROZ 80 GRS, ATUN 70 G, HUEVO 20 G, HARINA 10 G, REMOLACHA 20 G, ZANAHORIA 20 G, PAPA 40 G, ACEITE 5 ML, PEREJIL 2 G, PANELA 14 G JUEVES: ARROZ 80 G, ESPINACA 70 G, HUEVO 70 G, HARINA 10 G, PANELA 14 G VIERNES: ARROZ 80 G, CARNE DE CERDO 120 G, HABICHUELA 30 G, ZANAHORIA 30 G, ARVEJA 30 G, PAPA 40 G, PANELA 14 G Y LIMON 10 G	12.980.000

			SABADO: ARROZ 80 G, HABICHUELA 20 G, ZANAHORIA 20 G. CARNE MOLIDA 100 G, HUEVOS 10 G, HARINA 5 G, PLÁTANO MADURO 50 G, PANELA 14 G	
			DOMINGO: ARROZ 80 G, POLLO 120 G, PAPA 45 G, ZANAHORIA 20 G, ARVEJA 20 G, PANELA 14 G	
SUMAN				**58.150.400**

COSTO DE ALOJAMIENTO (HOTELERIA)	**Usuarios**	**DESCRIPCION**	**Valor**	**Costo Enero**
ALOJAMIENTO	**118**	ALOJAMIENTO PARA 118 USUARIOS EN HABITACION MULTIPLE	**209.000**	**18.085.467**
ELEMENTOS PERSONALES DE ASEO	**118**	SHAMPOO * 600 ML, DESODORANTE * 50 ML, CREMA DE DIENTES * 50 ML, CEPILLO DE DIENTES, CREMA HUMENCTANTE * 1 LITRO, ACEITE DE ALMENDRAS * 500 ML CREMA ANTIPAÑALITIS *32 GRS,PAÑALES DESECHABLES 120, JABON DE BAÑO 125 GRS, PAÑITOS HUMEDOS * 100 UNIDADES, PRESTOBARBA (HOMBRES) 4, PAPEL HIGIENICO 4, CREMA PARA PEINAR (MUJERES) 1 (KIT MESUAL)	**30.000**	**2.596.000**

ELEMENTOS INSTITUCIONALES DE ASEO	**118**	HIPOCLORITO AL 5.25% 16, DESINFECTANTES PARA PISO GALON POR 3800 CC 12, DETERGENTE EN POLVO 80 KILOS, JABON EN BARRA DE ROPA 96 UNIDADES, JABON DE LOZA * 3 KILOS 12 UNIDADES, ESPONJAS DE BRILLO PQTE * 12 4, ESPONJA DE ALAMBRE 12 UNIDADES ESPONJA MULTIUSOS 30 UNIDADES, BOLSAS INDUSTRIALES PARA PAÑAL 90 UNIDADES, BOLSA NEGRA DE 90*65 100 UNIDADES, BOLSA ROJA PAPELERA 180 UNIDADES, BOLSA NEGRA PAPELERA 150 UNIDADES, BOLSA BLANCA PAPELERA 80 UNIDADES, ESCOBA 4 UNIDADES, TRAPEROS 8 UNIDADES, GUANTES INDUSTRIALES 8 UNIDADES, RECOGEDOR 4 UNIDADES, CERA 24 COJINES * 700 GRS. ENTREGA MESUAL	**8.000**	**692.267**
SUMAN				***21.373.733***

SUMAN COSTOS PARA 118 USUARIOS ENERO	***100.515.303***

	FUNDACION AMPARO SAN JOSE *NIT. 800,020,591-9*	CODIGO: FECHA DE ELAB: 27/12/2013 FECHA DE REVISIÓN:
	PROPUESTA ECONOMICA AÑO 2024 - PACIENTE CRONICO	NUMERO DE REVISIÓN: NUMERO DE PAGINAS:

COSTO DE LOS SERVICIOS PROYECTADOS PARA LA ATENCION DE 6 USUARIOS EN UNIDAD DE ATENCION A PACIENTE CRONICO

EQUIPO DE TRABAJO MINIMO PARA LA ATENCION DE 6 USUARIOS
UNIDAD DE ATENCION A PACIENTE CRONICO

PERSONAL TÉCNICO Y PROFESIONAL	Horas de Atención	No. personas	Salarios Enero	Perfil del cargo	Vr. Enero
GERONTOLOGA	**4**	**1**	**574.933**	Ø La Profesional en Gerontologia debera diligenciar la historia gerontológica con el fin de valorar funcionalidad y de programar posibles planes terapéuticos y de rehabilitación física; Ø Participar en el proceso de evaluación diagnóstica del adulto mayor con el objeto de remitirlo al especialista que corresponda, de acuerdo a sus necesidades. Ø Velar por el adecuado manejo y trato del adulto mayor institucionalizado. Ø Atender e investigar en el área gerontológica a través de visitas domiciliarias a familiares del adulto mayor con el objeto de lograr mayor interrelación. Ø Realizar actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad. Ø Capacitar al personal que está en permanente interrelación con el adulto mayor, para lograr una atención integral. Ø Promover actividades de apoyo emocional al adulto mayor y a su núcleo familiar.	**574.933**

				Ø Realizar un plan operativo que incluya actividades y talleres de laborterapia, gerontoprofilaxis, recreación, ocio productivo y rehabilitación física. Ø Participar en la elaboración y ejecución de proyectos en beneficio del adulto mayor institucionalizado. Ø Formular y gestionar programas dirigidos a promover la participación del adulto mayor. Ø Realizar Visitas domiciliarias al usuario antes del ingreso. Ø Realizar seguimiento de manera integral. Vigilancia y control en orden y aseo de las unidades	
TRABAJADORA SOCIAL	**8**	**1**	**1.023.212**	Ø La Profesional en Trabajo Social debera realizar y presentar los estudios y seguimientos sociales de los usuarios de la Institución. Ø Mantener actualizada la estadística sobre disponibilidad de cupos. Ø Ofrecer orientación familiar periódica a fin de mantener integrados familiares, acudientes y usuarios del amparo. Participar en el equipo interdisciplinario en la organización, programación y evaluación de las diversas actividades de la Institución en beneficio de los Usuarios Apoyar el proceso de adaptación del Usuario Intervenir en las dificultades que se preenten con la persona mayor durante el proceso de Institucionalización con el apoyo de los demas Profesionales Realizar el correspondiente seguimiento familiar. Ø Efectuar reuniones periódicas con los usuarios a fin de canalizar inquietudes, buscando siempre incrementar su bienestar. Ø Realizar Visita institucional a familiares y usuarios. Realizar la encuesta de satisfacción con los Usuarios de la Fundación y laborar los planes de mejora que puedan resultar de la evaluación	**1.023.212**

PSICOLOGA	**4**	**1**	**439.413**	Ø La Profesional en Psicologia debera realiar la Valoración de procesos mentales de las personas mayores institucionalizadas. Ø Aplicación de test psicológicos a usuarios y trabajadores. Elaboración de diagnóstico diferencial de pacientes Ø Realizar la valoración neuropsicológica, el diagnóstico emocional y conductual de la persona mayor y elaborar el correspondiente informe psicológico. Ø Marcar los objetivos terapéuticos y evaluar los programas de psicoestimulación individual y grupal, en colaboración con el personal técnico. Ø Establecer estrategias de intervención conductual y emocional con el paciente. Ø Custodiar y mantener al día la documentación relativa a la evolución de cada paciente, en cuanto a capacidades cognitivas y funcionales y el estado emocional y conductual. Realizar la valoración y tratamientos psicológicos de patologías relacionadas con el cuidador principal en lo relativo a la relación con el usuario y su entorno Proporcionar formación e información a las familias de los usuarios y a las instituciones dentro de las materias de su competencia	**439.413**
TERAPEUTA OCUPACIONAL	**8**	**1**	**666.923**	Ø El Profesional en Terapia Ocupacional debera contribuir a mejorar la calidad de vida de los usuarios teniendo en cuenta su capacidad residual, desarrollando programas de: auto-cuidado, productivos, psicomotricidad, cognitivos y socioculturales, planeando, ejecutando y asesorando cada uno de los anteriores. Ø Promover y mantener habilidades psicomotoras, cognitivas y sociales. Ø Trabajar en procura del desarrollo de conductas adaptativas que favorezcan una interacción social adecuada. Ø Adelantar programas de promoción y prevención de la salud a través de capacitaciones a los usuarios.	**666.923**

				Realizar Evaluación de ingreso de usuarios, Sesiones terapeutas, Registro de evaluación de historias clínicas	
FISIOTERAPEUTA	**4**	**1**	**643.104**	El Profesional en Fisioterapia debera Realizar los tratamientos y técnicas rehabilitadoras que se prescriban. Realizar la evaluación de usuarios. Intervención terapeuta. Registro de evaluación en historia clínica Evaluar y actualizar protocolos de manejo utilizados en las diferentes actividades del servicio y promover su difución. Instruir al paciente y a sus familiares en los diferentes aspectos de la terapia a seguir. Preparar y organizar el material a ser utilizado por cada paciente.	**643.104**
MEDICO GENERAL	**4**	**1**	**1.133.440**	Ø El Profesional en Medicina debera Efectuar examen general de ingreso y salida de los Adultos Mayores y pacientes del Amparo. Atención de consultas y formulación a los Adultos Mayores que se encuentren bajo Ø Atender siempre con el concepto de asistencia interdisciplinaria al Usuario, con el fin de dar un manejo integral a su patología. Ø Diligenciar de forma clara, completa y objetiva, las historias clínicas, las notas de evolución, las órdenes médicas, las fórmulas y los resúmenes finales de todos los usuarios a su cargo. Ø Coordinar con la Nutricionista los requerimientos para la preparación de soporte nutricional del Usuario y velar por su correcta administración.	**1.133.440**
				Ø La Profesional en Enfermeria deberá Dirigir, coordinar y controlar los servicios y programas de atención de enfermería mediante los mecanismos de plantación y evaluación que garantice el cabal cumplimientos de las metas previamente establecidas en coordinación con las diferentes áreas Valorar el estado de salud de los Usuarios a su cargo	

ENFERMERA JEFE	**8**	**1**	**617.643**	Practicar recorridos periódicos en la Unidad a su cargo con el fin de verificar las novedades y la correcta ejecución de las labores e inspeccionar selectivamente las historias clínicas y las acciones pertinentes en beneficio del Usuario Participar en las revistas médicas y de enfermería y en otros tipos de estudio clínico y responder por los tratamientos de los pacientes Ø Revisar historia clínica e instrucciones médicas de todos los casos de hospitalización o ambulatorias a su caso. Participar como instructor en la capacitación, adiestramiento o instrucción al personal relacionado con el área Ø Supervisar y distribuir actividades al personal, Vigilancia y control en orden y aseo de las unidades, Organizar papelería en historias clínicas, Realizar trámites para citas- autorizaciones, laboratorios, Realizar acompañamiento a pacientes a citas y controles médicos, tomas de exámenes especializados. Programar salidas de pacientes Recepción de medicamentos a diario. Llevar el control médico y especializado de los tratamientos ordenados	**617.643**
NUTRICIONISTA (Honorarios)	**4**	**1**	**315.392**	La Profesional en Nutrición deberá Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales que regulan la salud pública en materia de nutrición Ø Dirigir, controlar y evaluar los programas encaminados a la promoción de la salud, prevención de la enfermedad en materia de nutrición y proponer los ajustes necesarios. Ø Desarrollar labores educativas con los usuarios y familiares con relación al tratamiento dieto terapia. Elaborar las Minutas Nutricionales acordes a las patologias mas comunes en la Fundación Realizar el seguimiento nutriconal de los Usuarios a su cargo Supervisar al personal del área de cocina, en relación al cumplimiento de las minutas y de BPM	**315.392**

AUXILIAR DE ENFERMERIA	**24**	**8**	**501.013**	Ø Participar activamente en el recibo y entrega de turno de los Usuarios en la Unidad, identificando estado, alteraciones y procesos evolutivos de cada uno de ellos. Ø Iniciar los tratamientos farmacológicos ordenados al Usuario haciendo la respectiva anotación en la historia clínica. Informar al médico tratante sobre reacciones alérgicas o cualquier otra complicación en la administración de los medicamentos ordenados Ø Apoyar al médico en todos los procedimientos y actividades que lo requieran. Ø Brindar educación al paciente sobre la continuidad del tratamiento y las precauciones que debe tener. Ø Realizar la toma de signos vitales, graficarlo según normas, procedimientos y protocolos establecidos, informando a la enfermera jefe o al médico alguna alteración en estos. Realizar los cuidados de higiene a los usuarios a su cargo, teniendo en cuenta los procedimientos y protocolos establecidos Asistir en la alimentación a los Usuarios a su cargo, que por limitaciones físicas o prescripción no lo puedan hacer por sus propios medios Ø Acompañar en sus necesidades fisiológicas a los Usuarios a su cargo, que por limitación física o prescripción médica no lo puedan hacer por sus propios medios. Ø Realizar cambios de posición, cuidados de piel, masajes y demás acciones que proporciones comodidad y prevención de complicaciones durante la estadía de los Usuarios a su cargo. Ø Realizar curaciones diarias de los Usuarios que lo requieran, cuando la situación lo amerite, determinando evolución de las mismas e informando al médico tratante las novedades al respecto. Informar oportunamente a la enfermera jefe la solicitud de exámenes especiales de los Usuarios a su cargo	**4.008.107**

				Garantizar la seguridad de las pertenencias de los Usuarios que ingresan a la Unidad, entregándolos a familiares o Coordinadora del servicio	
				Organizar la ropa de los Usuarios a su cargo, en el espacio destinado para ellos	
SUMAN					***9.422.167***

PERSONAL OPERATIVO	**Horas de Atención**	**No. personas**	**Salarios Enero**	**Perfil del cargo**	**Vr. Enero**
OPERARIAS DE LAVANDERIA	**8**	**1**	**451.733**	Ø La Operaria de Lavanderia deberá Recoger puntualmente la ropa sucia en los servicios para el proceso de limpieza y desinfección.	**451.733**
				Ø Clasificar la ropa en sucia y contaminada; solicitar oportunamente al jefe inmediato los insumos necesarios para el área; responder por el inventario de maquinaria y equipo; velar por la limpieza y pulcritud de los tendidos de cama y ropa en general, evitando pérdidas o confusiones	
				Realizar la entrega de la ropa y demas elementos al personal Auxiliar de Enfermeria de la Unidad Correspondiente	
OPERARIAS DE ASEO	**8**	**1**	**451.733**	Ø La operaria de aseo deberá Mantener la limpieza y desinfección de las áreas asignadas y en adecuado estado los implementos requeridos para realizar la acción.	**451.733**
				Ø Solicitar de manera oportuna los elementos necesarios para el desempeño de su labor.	
				Ø Debera servir los alimentos a los Usuarios de la Unidad, de manera ordenada, adecuada y acordes a las especificicaciones del Medico y la Nutricionista	
				Ø Debera aplicar los lineamientos y normas establecidos en el Manual BPM, asi como el el PGIRASA Institucional	
SUMAN					***903.467***

COSTOS ALIMENTOS	**Cantidad**	**Valor**	**Descripción**	**Costo Enero**
			LUNES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G), CEBOLLA LARGA 10 G, TOMATE CHONTO 25 G, ACEITE 1 ML, PAN 35 G, FRUTA 80 G	

DESAYUNO	**132**	**5.000**	MARTES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVO 1 UNIDAD (50 G), QUESO 30 G, PAN 35 G, FRUTA 80 G MIERCOLES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G) PAN 35 G, FRUTA 80 G JUEVES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G), CEBOLLA LARGA 10 G, TOMATE CHONTO 25 G, ACEITE 1 ML, PAN 35 G, FRUTA 80 G VIERNES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVO 1 UNIDAD (50 G), QUESO 30 G, PAN 35 G, FRUTA 80 G SABADO: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G) PAN 35 G, FRUTA 80 G DOMINGO: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVO 1 UNIDAD (50 G), ARROZ BLANCO (40 G), PAN 35 G, FRUTA 80 G	**660.000**
			LUNES: SOPA (CEBADA): CEBADA 20 G, PAPA 70 G, ZANAHORIA 15 G, ARVEJA 15 G. SECO: ARROZ 80 G, POLLO 120 G, PAPA 70 G. ENSALADA: LECHUGA 50 G, ZANAHORIA 30 G, ACEITE DE OLIVA: 1 ML. JUGO: TOMATE 50 G MARTES: CREMA: ESPINACA 100 G , PAPA CAPIRA 70 G, PAPA CRIOLLA 30 G, POLLO 30 G, ZANAHORIA 20 G. SECO: ARROZ 80 G, CARNE MOLIDA 100 G , LENTEJAS: 120 G. JUGO: MANGO 50 G MIERCOLES: SOPA (MAÍZ): MAÍZ 20 G, PAPA 70 G, ZANAHORIA 15 G, ARVEJA 15 G. SECO: ARROZ 80 G, POLLO 100 G, HARINA 5 G, HUEVOS 5 G. ENSALADA: TOMATE 30 G, PEREJIL 5 G, ACEITE DE OLIVA: 1 ML. JUGO: MORA 30 G	

ALMUERZO	**132**	**8.032**	JUEVES: CREMA: ZANAHORIA 100 G, ZAPALLO 50 G, PAPA CAPIRA 70 G, PAPA CRIOLLA 30 G, POLLO 30 G. SECO: ARROZ 80 G, PASTA 70 G, POLLO 120 G. ENSALADA: LECHUGA 50 G, TOMATE 30 G JUGO: PAPAYA 36 G VIERNES: SOPA (SANCOCHO): PLÁTANO VERDE 80 G, PAPA 70 G, ZAPALLO 20 G, ZANAHORIA 15 G, CHOCLO 20 G. SECO: ARROZ 80 G, POLLO 100 G, HARINA 5 G, HUEVOS 5 G. PAPA AMARILLA , PEPINO 30 G, TOMATE 30 G , AGUACATE 20 G. JUGO: GUAYABA 55 GRS SABADO: SOPA (VERDURAS): PAPA 70 G, ZANAHORIA 15 G, ARVEJA 20 G, AUYAMA 20 G, CHOCLO 15 G. SECO: ARROZ 80 G, ZANAHORIA 15 G, BLANQUILLO 120 G, POLLO 120 G. JUGO: TOMATE DE ÁRBOL 70 G DOMINGO: SOPA: PASTA CORTA 40 G, PAPA 70 G, ZAPALLO 20 G, ZANAHORIA 15 G, PAPA CRIOLLA 20 G. SECO: ARROZ 80 G, CARNE DE CERDO 120 G. ENSALADA: PIÑA 30 G, LECHUGA 50 G, ACEITE DE OLIVA: 1 ML. JUGO: LIMON 10 G Y PANELA 14 G	**1.060.224**
ENTREDIAS	**264**	**4.000**	LUNES: COLADA7 CEREALES 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G MARTES: COLADA AVENA 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G MIERCOLES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G JUEVES: COLADA DE PLATANO 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G VIERNES: ARROZ 20 G , LECHE 150 ML, PAN 35 G SABADO: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G DOMINGO: COLADA7 CEREALES 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G	**1.056.000**
			LUNES: ARROZ 80 G, ACELGA 70 G, HUEVO 70 G, HARINA 10 G, PANELA 14 G MARTES: ARROZ 80 G ,POLLO 100 G, ZANAHORIA 40 G, ARVEJA 30 GRS, HABICHUELA 20 G, CRISPETAS 10 G, PANELA 14 G	

CENA	**132**	**6.000**	MIERCOLES: ARROZ 80 GRS, ATUN 70 G, HUEVO 20 G, HARINA 10 G, REMOLACHA 20 G, ZANAHORIA 20 G, PAPA 40 G, ACEITE 5 ML, PEREJIL 2 G, PANELA 14 G JUEVES: ARROZ 80 G, ESPINACA 70 G, HUEVO 70 G, HARINA 10 G, PANELA 14 G VIERNES: ARROZ 80 G, CARNE DE CERDO 120 G, HABICHUELA 30 G, ZANAHORIA 30 G, ARVEJA 30 G, PAPA 40 G, PANELA 14 G Y LIMON 10 G SABADO: ARROZ 80 G, HABICHUELA 20 G, ZANAHORIA 20 G. CARNE MOLIDA 100 G, HUEVOS 10 G, HARINA 5 G, PLÁTANO MADURO 50 G, PANELA 14 G DOMINGO: ARROZ 80 G, POLLO 120 G, PAPA 45 G, ZANAHORIA 20 G, ARVEJA 20 G, PANELA 14 G	**792.000**
SUMAN				***3.568.224***

COSTOS DE ALOJAMIENTO	**Usuarios**	**DESCRIPCION**	**Valor**	**Costo Enero**
ALOJAMIENTO	**6**	ALOJAMIENTO PARA 6 USUARIOS EN HABITACION COMPARTIDA	**333.000**	**1.465.200**
ELEMENTOS PERSONALES DE ASEO	**6**	SHAMPOO * 600 ML, DESODORANTE * 50 ML, CREMA DE DIENTES * 50 ML, CEPILLO DE DIENTES, CREMA HUMENCTANTE * 2 LITRO, ACEITE DE ALMENDRAS * 1000 ML CREMA ANTIPAÑALITIS *32 GRS, PAÑALES DESECHABLE 120, JABON DE BAÑO 125 GRS, PAÑITOS HUMEDOS * 200 UNIDADES, PRESTOBARBA (HOMBRES) 4, PAPEL HIGIENICO 6, (KIT MESUAL)	**53.000**	**233.200**

ELEMENTOS INSTITUCIONALES DE ASEO	**6**	HIPOCLORITO AL 5.25% 16, DESINFECTANTES PARA PISO GALON POR 3800 CC 12, DETERGENTE EN POLVO 80 KILOS, JABON EN BARRA DE ROPA 96 UNIDADES, JABON DE LOZA * 3 KILOS 12 UNIDADES, ESPONJAS DE BRILLO PQTE * 12 4, ESPNJA DE ALAMBRE 12 UNIDADES ESPONJA MULTIUSOS 30 UNIDADES, BOLSAS INDUSTRIALES PARA PAÑAL 90 UNIDADES, BOLSA NEGRA DE 90*65 100 UNIDADES, BOLSA ROJA PAPELERA 180 UNIDADES, BOLSA NEGRA PAPELERA 150 UNIDADES, BOLSA BLANCA PAPELERA 80 UNIDADES, ESCOBA 4 UNIDADES, TRAPEROS 8 UNIDADES, GUANTES INDUSTRIALES 8 UNIDADES, RECOGEDOR 4 UNIDADES, CERA 24 COJINES * 700 GRS. ENTREGA MESUAL	**13.063**	**57.477**
SUMAN				***1.755.877***

SUMAN COSTOS PARA 6 USUARIOS ENERO	***15.649.732***

COSTO TOTAL PARA LA ATENCION DE 124 USUARIOS ENERO	**$ 116.165.035**



JUAN CARLOS BARRAGAN B.
Gerente y Representante Legal
Fundación Amparo San José

	*FUNDACION AMPARO SAN JOSE* *NIT. 800,020,591-9*	CODIGO: FECHA DE ELAB: 27/12/2013 FECHA DE REVISIÓN:
	PROPUESTA ECONOMICA CBA AÑO 2024	NUMERO DE REVISIÓN: NUMERO DE PAGINAS:

COSTO DE LOS SERVICIOS PROYECTADOS PARA LA ATENCION DE 118 USUARIOS

No. de adultos tomados como base de calculo para la proyeccion de costos: 118

Servicios contratados:	
Alimentación	Espacios de ocioocupacional y lúdico
Alojamiento	Gerontologia
Servicios sociales complementarios	Prevención del deterioro
Fomento de estilos de vida saludables	Suministro y lavado diario de vestuario

COSTOS

EQUIPO DE TRABAJO MINIMO PARA LA ATENCION DE 118 USUARIOS

PERSONAL TÉCNICO Y PROFESIONAL	Horas de Atención	No. personas	Honorarios y/o Salarios por mes	Perfil del cargo	Vr. Por mes
				Ø La Profesional en Gerontologia debera diligenciar la historia gerontológica con el fin de valorar funcionalidad y de programar posibles planes terapéuticos y de rehabilitación física; Ø Participar en el proceso de evaluación diagnóstica del adulto mayor con el objeto de remitirlo al especialista que corresponda, de acuerdo a sus necesidades. Ø Velar por el adecuado manejo y trato del adulto mayor institucionalizado. Ø Atender e investigar en el área gerontológica a través de visitas domiciliarias a familiares del adulto mayor con el objeto de lograr mayor interrelación.	

GERONTOLOGA	**4**	**1**	**800.000**	Ø Realizar actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad. Ø Capacitar al personal que está en permanente interrelación con el adulto mayor, para lograr una atención integral. Ø Promover actividades de apoyo emocional al adulto mayor y a su núcleo familiar. Ø Realizar un plan operativo que incluya actividades y talleres de laborterapia, gerontoprofilaxis, recreación, ocio productivo y rehabilitación física. Ø Participar en la elaboración y ejecución de proyectos en beneficio del adulto mayor institucionalizado. Ø Formular y gestionar programas dirigidos a promover la participación del adulto mayor. Ø Realizar Visitas domiciliarias al usuario antes del ingreso. Ø Realizar seguimiento de manera integral. Vigilancia y control en orden y aseo de las unidades	**800.000**
PSICOLOGA	**4**	**1**	**750.000**	Ø La Profesional en Psicologia debera realiar la Valoración de procesos mentales de las personas mayores institucionalizadas. Ø Aplicación de test psicológicos a usuarios y trabajadores. Elaboración de diagnóstico diferencial de pacientes Ø Realizar la valoración neuropsicológica, el diagnóstico emocional y conductual de la persona mayor y elaborar el correspondiente informe psicológico. Ø Marcar los objetivos terapéuticos y evaluar los programas de psicoestimulación individual y grupal, en colaboración con el personal técnico. Ø Establecer estrategias de intervención conductual y emocional con el paciente.	**750.000**

				Ø Custodiar y mantener al día la documentación relativa a la evolución de cada paciente, en cuanto a capacidades cognitivas y funcionales y el estado emocional y conductual. Realizar la valoración y tratamientos psicológicos de patologías relacionadas con el cuidador principal en lo relativo a la relación con el usuario y su entorno Proporcionar formación e información a las familias de los usuarios y a las instituciones dentro de las materias de su competencia	
TRABAJADORA SOCIAL	**8**	**1**	**750.000**	Ø La Profesional en Trabajo Social debera realizar y presentar los estudios y seguimientos sociales de los usuarios de la Institución. Ø Mantener actualizada la estadística sobre disponibilidad de cupos. Ø Ofrecer orientación familiar periódica a fin de mantener integrados familiares, acudientes y usuarios del amparo. Participar en el equipo interdisciplinario en la organización, programación y evaluación de las diversas actividades de la Institución en beneficio de los Usuarios Apoyar el proceso de adaptación del Usuario Intervenir en las dificultades que se preenten con la persona mayor durante el proceso de Institucionalización con el apoyo de los demas Profesionales Realizar el correspondiente seguimiento familiar. Ø Efectuar reuniones periódicas con los usuarios a fin de canalizar inquietudes, buscando siempre incrementar su bienestar. Ø Realizar Visita institucional a familiares y usuarios. Realizar la encuesta de satisfacción con los Usuarios de la Fundación y laborar los planes de mejora que puedan resultar de la evaluación	**750.000**

TERAPEUTA OCUPACIONAL (Tiempo completo)	**8**	**1**	**1.000.000**	Ø El Profesional en Terapia Ocupacional debera contribuir a mejorar la calidad de vida de los usuarios teniendo en cuenta su capacidad residual, desarrollando programas de: auto-cuidado, productivos, psicomotricidad, cognitivos y socioculturales, planeando, ejecutando y asesorando cada uno de los anteriores. Ø Promover y mantener habilidades psicomotoras, cognitivas y sociales. Ø Trabajar en procura del desarrollo de conductas adaptativas que favorezcan una interacción social adecuada. Ø Adelantar programas de promoción y prevención de la salud a través de capacitaciones a los usuarios. Realizar Evaluación de ingreso de usuarios, Sesiones terapeutas, Registro de evaluación de historias clínicas	**1.000.000**
FISIOTERAPEUTA (Tiempo Completo)	**4**	**1**	**400.000**	Ø El Profesional en Terapia Ocupacional debera contribuir a mejorar la calidad de vida de los usuarios teniendo en cuenta su capacidad residual, desarrollando programas de: auto-cuidado, productivos, psicomotricidad, cognitivos y socioculturales, planeando, ejecutando y asesorando cada uno de los anteriores. Ø Promover y mantener habilidades psicomotoras, cognitivas y sociales. Ø Trabajar en procura del desarrollo de conductas adaptativas que favorezcan una interacción social adecuada. Ø Adelantar programas de promoción y prevención de la salud a través de capacitaciones a los usuarios. Realizar Evaluación de ingreso de usuarios, Sesiones terapeutas, Registro de evaluación de historias clínicas	**400.000**
MEDICO GENERAL	**5**	**1**	**2.294.000**	Ø El Profesional en Medicina debera Efectuar examen general de ingreso y salida de los Adultos Mayores y pacientes del Amparo. Atención de consultas y formulación a los Adultos Mayores que se encuentren bajo Ø Atender siempre con el concepto de asistencia interdisciplinaria al Usuario, con el fin de dar un manejo integral a su patología.	**2.294.000**

				Ø Diligenciar de forma clara, completa y objetiva, las historias clínicas, las notas de evolución, las órdenes médicas, las fórmulas y los resúmenes finales de todos los usuarios a su cargo. Ø Coordinar con la Nutricionista los requerimientos para la preparación de soporte nutricional del Usuario y velar por su correcta administración.	
ENFERMERA JEFE	**8**	**2**	**1.720.000**	Ø La Profesional en Enfermería deberá Dirigir, coordinar y controlar los servicios y programas de atención de enfermería mediante los mecanismos de plantación y evaluación que garantice el cabal cumplimientos de las metas previamente establecidas en coordinación con las diferentes áreas Valorar el estado de salud de los Usuarios a su cargo Practicar recorridos periódicos en la Unidad a su cargo con el fin de verificar las novedades y la correcta ejecución de las labores e inspeccionar selectivamente las historias clínicas y las acciones pertinentes en beneficio del Usuario Participar en las revistas médicas y de enfermería y en otros tipos de estudio clínico y responder por los tratamientos de los pacientes Ø Revisar historia clínica e instrucciones médicas de todos los casos de hospitalización o ambulatorias a su caso. Participar como instructor en la capacitación, adiestramiento o instrucción al personal relacionado con el área Ø Supervisar y distribuir actividades al personal, Vigilancia y control en orden y aseo de las unidades, Organizar papelería en historias clínicas, Realizar trámites para citas- autorizaciones, laboratorios, Realizar acompañamiento a pacientes a citas y controles médicos, tomas de exámenes especializados. Programar salidas de pacientes Recepción de medicamentos a diario. Llevar el control médico y especializado de los tratamientos ordenados	**3.440.000**

NUTRICIONISTA (Honorarios)	**4**	**1**	**750.000**	La Profesional en Nutrición deberá Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales que regulan la salud pública en materia de nutrición Ø Dirigir, controlar y evaluar los programas encaminados a la promoción de la salud, prevención de la enfermedad en materia de nutrición y proponer los ajustes necesarios. Ø Desarrollar labores educativas con los usuarios y familiares con relación al tratamiento dieto terapia. Elaborar las Minutas Nutricionales acordes a las patologias mas comunes en la Fundación Realizar el seguimiento nutriconal de los Usuarios a su cargo Supervisar al personal del área de cocina, en relación al cumplimiento de las minutas y de BPM	**750.000**
				Ø Participar activamente en el recibo y entrega de turno de los Usuarios en la Unidad, identificando estado, alteraciones y procesos evolutivos de cada uno de ellos. Ø Iniciar los tratamientos farmacológicos ordenados al Usuario haciendo la respectiva anotación en la historia clínica. Informar al médico tratante sobre reacciones alérgicas o cualquier otra complicación en la administración de los medicamentos ordenados Ø Apoyar al médico en todos los procedimientos y actividades que lo requieran. Ø Brindar educación al paciente sobre la continuidad del tratamiento y las precauciones que debe tener. Ø Realizar la toma de signos vitales, graficarlo según normas, procedimientos y protocolos establecidos, informando a la enfermera jefe o al médico alguna alteración en estos. Realizar los cuidados de higiene a los usuarios a su cargo, teniendo en cuenta los procedimientos y protocolos establecidos	

AUXILIAR DE ENFERMERIA	**24**	**11**	**1.316.400**	Asistir en la alimentación a los Usuarios a su cargo, que por limitaciones físicas o prescripción no lo puedan hacer por sus propios medios Ø Acompañar en sus necesidades fisiológicas a los Usuarios a su cargo, que por limitación física o prescripción médica no lo puedan hacer por sus propios medios. Ø Realizar cambios de posición, cuidados de piel, masajes y demás acciones que proporciones comodidad y prevención de complicaciones durante la estadía de los Usuarios a su cargo. Ø Realizar curaciones diarias de los Usuarios que lo requieran, cuando la situación lo amerite, determinando evolución de las mismas e informando al médico tratante las novedades al respecto. Informar oportunamente a la enfermera jefe la solicitud de exámenes especiales de los Usuarios a su cargo Garantizar la seguridad de las pertenencias de los Usuarios que ingresan a la Unidad, entregándolos a familiares o Coordinadora del servicio Organizar la ropa de los Usuarios a su cargo, en el espacio destinado para ellos	**14.480.400**
SUMAN					***24.664.400***

PERSONAL OPERATIVO	**Horas de Atención**	**No. personas**	**Honorarios y/o Salarios por mes**	**Perfil del cargo**	**Vr. Por mes**
OPERARIAS DE LAVANDERIA	**8**	**1**	**1.320.000**	Ø La Operaria de Lavanderia deberá Recoger puntualmente la ropa sucia en los servicios para el proceso de limpieza y desinfección. Ø Clasificar la ropa en sucia y contaminada; solicitar oportunamente al jefe inmediato los insumos necesarios para el área; responder por el inventario de maquinaria y equipo; velar por la limpieza y pulcritud de los tendidos de cama y ropa en general, evitando pérdidas o confusiones Realizar la entrega de la ropa y demas elementos al personal Auxiliar de Enfermeria de la Unidad Correspondiente	**1.320.000**

OPERARIAS DE ASEO	**8**	**2**	**1.320.000**	Ø La operaria de aseo deberá Mantener la limpieza y desinfección de las áreas asignadas y en adecuado estado los implementos requeridos para realizar la acción. Ø Solicitar de manera oportuna los elementos necesarios para el desempeño de su labor. Ø Debera servir los alimentos a los Usuarios de la Unidad, de manera ordenada, adecuada y acordes a las especificicaciones del Medico y la Nutricionista Ø Debera aplicar los lineamientos y normas establecidos en el Manual BPM, asi como el el PGIRASA Institucional	**2.640.000**
SUMAN					***3.960.000***

COSTOS ALIMENTOS	**No. Por mes**	**Valor**	**Descripción**	**Costo por mes**
DESAYUNO	3540	4200	LUNES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G), CEBOLLA LARGA 10 G, TOMATE CHONTO 25 G, ACEITE 1 ML, PAN 35 G, FRUTA 80 G MARTES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVO 1 UNIDAD (50 G), QUESO 30 G, PAN 35 G, FRUTA 80 G MIERCOLES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G) PAN 35 G, FRUTA 80 G JUEVES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G), CEBOLLA LARGA 10 G, TOMATE CHONTO 25 G, ACEITE 1 ML, PAN 35 G, FRUTA 80 G VIERNES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVO 1 UNIDAD (50 G), QUESO 30 G, PAN 35 G, FRUTA 80 G SABADO: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G) PAN 35 G, FRUTA 80 G	14.868.000

			DOMINGO: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVO 1 UNIDAD (50 G), ARROZ BLANCO (40 G), PAN 35 G, FRUTA 80 G	
ALMUERZO	3540	7000	LUNES: SOPA (CEBADA): CEBADA 20 G, PAPA 70 G, ZANAHORIA 15 G, ARVEJA 15 G. SECO: ARROZ 80 G, POLLO 120 G, PAPA 70 G. ENSALADA: LECHUGA 50 G, ZANAHORIA 30 G, ACEITE DE OLIVA: 1 ML. JUGO: TOMATE 50 G MARTES: CREMA: ESPINACA 100 G , PAPA CAPIRA 70 G, PAPA CRIOLLA 30 G, POLLO 30 G, ZANAHORIA 20 G. SECO: ARROZ 80 G, CARNE MOLIDA 100 G , LENTEJAS: 120 G. JUGO: MANGO 50 G MIERCOLES: SOPA (MAÍZ): MAÍZ 20 G, PAPA 70 G, ZANAHORIA 15 G, ARVEJA 15 G. SECO: ARROZ 80 G, POLLO 100 G, HARINA 5 G, HUEVOS 5 G. ENSALADA: TOMATE 30 G, PEREJIL 5 G, ACEITE DE OLIVA: 1 ML. JUGO: MORA 30 G JUEVES: CREMA: ZANAHORIA 100 G, ZAPALLO 50 G, PAPA CAPIRA 70 G, PAPA CRIOLLA 30 G, POLLO 30 G. SECO: ARROZ 80 G, PASTA 70 G, POLLO 120 G. ENSALADA: LECHUGA 50 G, TOMATE 30 G JUGO: PAPAYA 36 G VIERNES: SOPA (SANCOCHO): PLÁTANO VERDE 80 G, PAPA 70 G, ZAPALLO 20 G, ZANAHORIA 15 G, CHOCLO 20 G. SECO: ARROZ 80 G, POLLO 100 G, HARINA 5 G, HUEVOS 5 G. PAPA AMARILLA , PEPINO 30 G, TOMATE 30 G , AGUACATE 20 G. JUGO: GUAYABA 55 GRS SABADO: SOPA (VERDURAS): PAPA 70 G, ZANAHORIA 15 G, ARVEJA 20 G, AUYAMA 20 G, CHOCLO 15 G. SECO: ARROZ 80 G, ZANAHORIA 15 G, BLANQUILLO 120 G, POLLO 120 G. JUGO: TOMATE DE ÁRBOL 70 G	24.780.000

			DOMINGO: SOPA: PASTA CORTA 40 G, PAPA 70 G, ZAPALLO 20 G, ZANAHORIA 15 G, PAPA CRIOLLA 20 G. SECO: ARROZ 80 G, CARNE DE CERDO 120 G. ENSALADA: PIÑA 30 G, LECHUGA 50 G, ACEITE DE OLIVA: 1 ML. JUGO: LIMON 10 G Y PANELA 14 G	
ENTREDIAS	7080	3100	LUNES: COLADA7 CEREALES 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G MARTES: COLADA AVENA 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G MIERCOLES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G JUEVES: COLADA DE PLATANO 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G VIERNES: ARROZ 20 G , LECHE 150 ML, PAN 35 G SABADO: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G DOMINGO: COLADA7 CEREALES 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G	21.948.000
CENA	3540	5000	LUNES: ARROZ 80 G, ACELGA 70 G, HUEVO 70 G, HARINA 10 G, PANELA 14 G MARTES: ARROZ 80 G ,POLLO 100 G, ZANAHORIA 40 G, ARVEJA 30 GRS, HABICHUELA 20 G, CRISPETAS 10 G, PANELA 14 G MIERCOLES: ARROZ 80 GRS, ATUN 70 G, HUEVO 20 G, HARINA 10 G, REMOLACHA 20 G, ZANAHORIA 20 G, PAPA 40 G, ACEITE 5 ML, PEREJIL 2 G, PANELA 14 G JUEVES: ARROZ 80 G, ESPINACA 70 G, HUEVO 70 G, HARINA 10 G, PANELA 14 G VIERNES: ARROZ 80 G, CARNE DE CERDO 120 G, HABICHUELA 30 G, ZANAHORIA 30 G, ARVEJA 30 G, PAPA 40 G, PANELA 14 G Y LIMON 10 G	17.700.000

			SABADO: ARROZ 80 G, HABICHUELA 20 G, ZANAHORIA 20 G. CARNE MOLIDA 100 G, HUEVOS 10 G, HARINA 5 G, PLÁTANO MADURO 50 G, PANELA 14 G	
			DOMINGO: ARROZ 80 G, POLLO 120 G, PAPA 45 G, ZANAHORIA 20 G, ARVEJA 20 G, PANELA 14 G	
SUMAN				**79.296.000**

COSTO DE ALOJAMIENTO (HOTELER	**No. Por mes**	**DESCRIPCION**	**Valor**	**Costo por mes**
ALOJAMIENTO	**118**	ALOJAMIENTO PARA 118 USUARIOS EN HABITACION MULTIPLE	**209.000**	**24.662.000**
ELEMENTOS PERSONALES DE ASEO	**118**	SHAMPOO * 600 ML, DESODORANTE * 50 ML, CREMA DE DIENTES * 50 ML, CEPILLO DE DIENTES, CREMA HUMENCTANTE * 1 LITRO, ACEITE DE ALMENDRAS * 500 ML CREMA ANTIPAÑALITIS *32 GRS,PAÑALES DESECHABLES 120, JABON DE BAÑO 125 GRS, PAÑITOS HUMEDOS * 100 UNIDADES, PRESTOBARBA (HOMBRES) 4, PAPEL HIGIENICO 4, CREMA PARA PEINAR (MUJERES) 1 (KIT MESUAL)	**30.000**	**3.540.000**

.EMENTOS INSTITUCIONALES DE ASE	**118**	HIPOCLORITO AL 5.25% 16, DESINFECTANTES PARA PISO GALON POR 3800 CC 12, DETERGENTE EN POLVO 80 KILOS, JABON EN BARRA DE ROPA 96 UNIDADES, JABON DE LOZA * 3 KILOS 12 UNIDADES, ESPONJAS DE BRILLO PQTE * 12 4, ESPONJA DE ALAMBRE 12 UNIDADES ESPONJA MULTIUSOS 30 UNIDADES, BOLSAS INDUSTRIALES PARA PAÑAL 90 UNIDADES, BOLSA NEGRA DE 90*65 100 UNIDADES, BOLSA ROJA PAPELERA 180 UNIDADES, BOLSA NEGRA PAPELERA 150 UNIDADES, BOLSA BLANCA PAPELERA 80 UNIDADES, ESCOBA 4 UNIDADES, TRAPEROS 8 UNIDADES, GUANTES INDUSTRIALES 8 UNIDADES, RECOGEDOR 4 UNIDADES, CERA 24 COJINES * 700 GRS. ENTREGA MESUAL	**8.000**	**944.000**
SUMAN				***29.146.000***

SUMAN COSTOS	***137.066.322***
USUARIOS (118) UNIDADES DE BENEFICENCIA	
TOTAL COSTOS Y GASTOS PARA 11 MESES	**1.507.729.542**

PROYECCION COSTO SERVICIO POR PERSONA ATENDIDA CON 118 USUARIOS :		**$**	**12.777.369**
PROYECCION COSTO MENSUAL SERVICIO POR PERSONA ATENDIDA CON 118 USUARIOS :		**$**	**1.161.579**
PROYECCION COSTO DIARIO SERVICIO POR PERSONA ATENDIDA CON 118 USUARIOS :		**$**	**38.719**

	FUNDACION AMPARO SAN JOSE *NIT. 800,020,591-9*	CODIGO: FECHA DE ELAB: 27/12/2013 FECHA DE REVISIÓN:
	PROPUESTA ECONOMICA AÑO 2024 - PACIENTE CRONICO	NUMERO DE REVISIÓN: NUMERO DE PAGINAS:

COSTO DE LOS SERVICIOS PROYECTADOS PARA LA ATENCION DE 6 USUARIOS EN UNIDAD DE ATENCION A PACIENTE CRONICO

EQUIPO DE TRABAJO MINIMO PARA LA ATENCION DE 6 USUARIOS
UNIDAD DE ATENCION A PACIENTE CRONICO

PERSONAL TÉCNICO Y PROFESIONA	Horas de Atención	No. personas	Honorarios y/o Salarios por mes	Perfil del cargo	Vr. Por mes
GERONTOLOGA	**4**	**1**	**784.000**	Ø La Profesional en Gerontologia debera diligenciar la historia gerontológica con el fin de valorar funcionalidad y de programar posibles planes terapéuticos y de rehabilitación física; Ø Participar en el proceso de evaluación diagnóstica del adulto mayor con el objeto de remitirlo al especialista que corresponda, de acuerdo a sus necesidades. Ø Velar por el adecuado manejo y trato del adulto mayor institucionalizado. Ø Atender e investigar en el área gerontológica a través de visitas domiciliarias a familiares del adulto mayor con el objeto de lograr mayor interrelación. Ø Realizar actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad. Ø Capacitar al personal que está en permanente interrelación con el adulto mayor, para lograr una atención integral. Ø Promover actividades de apoyo emocional al adulto mayor y a su núcleo familiar.	**784.000**

				Ø Realizar un plan operativo que incluya actividades y talleres de laborterapia, gerontoprofilaxis, recreación, ocio productivo y rehabilitación física.	
				Ø Participar en la elaboración y ejecución de proyectos en beneficio del adulto mayor institucionalizado.	
				Ø Formular y gestionar programas dirigidos a promover la participación del adulto mayor.	
				Ø Realizar Visitas domiciliarias al usuario antes del ingreso.	
				Ø Realizar seguimiento de manera integral.	
				Vigilancia y control en orden y aseo de las unidades	
TRABAJADORA SOCIAL	**8**	**1**	**1.395.289**	Ø La Profesional en Trabajo Social debera realizar y presentar los estudios y seguimientos sociales de los usuarios de la Institución.	**1.395.289**
				Ø Mantener actualizada la estadística sobre disponibilidad de cupos.	
				Ø Ofrecer orientación familiar periódica a fin de mantener integrados familiares, acudientes y usuarios del amparo.	
				Participar en el equipo interdisciplinario en la organización, programación y evaluación de las diversas actividades de la Institución en beneficio de los Usuarios	
				Apoyar el proceso de adaptación del Usuario	
				Intervenir en las dificultades que se preenten con la persona mayor durante el proceso de Institucionalización con el apoyo de los demas Profesionales	
				Realizar el correspondiente seguimiento familiar.	
				Ø Efectuar reuniones periódicas con los usuarios a fin de canalizar inquietudes, buscando siempre incrementar su bienestar.	
				Ø Realizar Visita institucional a familiares y usuarios.	
				Realizar la encuesta de satisfacción con los Usuarios de la Fundación y laborar los planes de mejora que puedan resultar de la evaluación	

PSICOLOGA	**4**	**1**	**599.200**	Ø La Profesional en Psicología debera realiar la Valoración de procesos mentales de las personas mayores institucionalizadas. Ø Aplicación de test psicológicos a usuarios y trabajadores. Elaboración de diagnóstico diferencial de pacientes Ø Realizar la valoración neuropsicológica, el diagnóstico emocional y conductual de la persona mayor y elaborar el correspondiente informe psicológico. Ø Marcar los objetivos terapéuticos y evaluar los programas de psicoestimulación individual y grupal, en colaboración con el personal técnico. Ø Establecer estrategias de intervención conductual y emocional con el paciente. Ø Custodiar y mantener al día la documentación relativa a la evolución de cada paciente, en cuanto a capacidades cognitivas y funcionales y el estado emocional y conductual. Realizar la valoración y tratamientos psicológicos de patologías relacionadas con el cuidador principal en lo relativo a la relación con el usuario y su entorno Proporcionar formación e información a las familias de los usuarios y a las instituciones dentro de las materias de su competencia	**599.200**
TERAPEUTA OCUPACIONAL	**8**	**1**	**909.440**	Ø El Profesional en Terapia Ocupacional debera contribuir a mejorar la calidad de vida de los usuarios teniendo en cuenta su capacidad residual, desarrollando programas de: auto-cuidado, productivos, psicomotricidad, cognitivos y socioculturales, planeando, ejecutando y asesorando cada uno de los anteriores. Ø Promover y mantener habilidades psicomotoras, cognitivas y sociales. Ø Trabajar en procura del desarrollo de conductas adaptativas que favorezcan una interacción social adecuada. Ø Adelantar programas de promoción y prevención de la salud a través de capacitaciones a los usuarios.	**909.440**

				Realizar Evaluación de ingreso de usuarios, Sesiones terapeutas, Registro de evaluación de historias clínicas	
FISIOTERAPEUTA	**4**	**1**	**876.960**	El Profesional en Fisioterapia debera Realizar los tratamientos y técnicas rehabilitadoras que se prescriban. Realizar la evaluación de usuarios. Intervención terapeuta. Registro de evaluación en historia clínica Evaluar y actualizar protocolos de manejo utilizados en las diferentes actividades del servicio y promover su difución. Instruir al paciente y a sus familiares en los diferentes aspectos de la terapia a seguir. Preparar y organizar el material a ser utilizado por cada paciente.	**876.960**
MEDICO GENERAL	**4**	**1**	**1.545.600**	Ø El Profesional en Medicina debera Efectuar examen general de ingreso y salida de los Adultos Mayores y pacientes del Amparo. Atención de consultas y formulación a los Adultos Mayores que se encuentren bajo Ø Atender siempre con el concepto de asistencia interdisciplinaria al Usuario, con el fin de dar un manejo integral a su patología. Ø Diligenciar de forma clara, completa y objetiva, las historias clínicas, las notas de evolución, las órdenes médicas, las fórmulas y los resúmenes finales de todos los usuarios a su cargo. Ø Coordinar con la Nutricionista los requerimientos para la preparación de soporte nutricional del Usuario y velar por su correcta administración.	**1.545.600**
				Ø La Profesional en Enfermería debera Dirigir, coordinar y controlar los servicios y programas de atención de enfermería mediante los mecanismos de plantación y evaluación que garantice el cabal cumplimientos de las metas previamente establecidas en coordinación con las diferentes áreas Valorar el estado de salud de los Usuarios a su cargo	

ENFERMERA JEFE	**8**	**1**	**842.240**	Practicar recorridos periódicos en la Unidad a su cargo con el fin de verificar las novedades y la correcta ejecución de las labores e inspeccionar selectivamente las historias clínicas y las acciones pertinentes en beneficio del Usuario Participar en las revistas médicas y de enfermería y en otros tipos de estudio clínico y responder por los tratamientos de los pacientes Ø Revisar historia clínica e instrucciones médicas de todos los casos de hospitalización o ambulatorias a su caso. Participar como instructor en la capacitación, adiestramiento o instrucción al personal relacionado con el área Ø Supervisar y distribuir actividades al personal, Vigilancia y control en orden y aseo de las unidades, Organizar papelería en historias clínicas, Realizar trámites para citas- autorizaciones, laboratorios, Realizar acompañamiento a pacientes a citas y controles médicos, tomas de exámenes especializados. Programar salidas de pacientes Recepción de medicamentos a diario. Llevar el control médico y especializado de los tratamientos ordenados	**842.240**
NUTRICIONISTA (Honorarios)	**4**	**1**	**430.080**	La Profesional en Nutrición deberá Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales que regulan la salud pública en materia de nutrición Ø Dirigir, controlar y evaluar los programas encaminados a la promoción de la salud, prevención de la enfermedad en materia de nutrición y proponer los ajustes necesarios. Ø Desarrollar labores educativas con los usuarios y familiares con relación al tratamiento dieto terapia. Elaborar las Minutas Nutricionales acordes a las patologias mas comunes en la Fundación Realizar el seguimiento nutriconal de los Usuarios a su cargo Supervisar al personal del área de cocina, en relación al cumplimiento de las minutas y de BPM	**430.080**

AUXILIAR DE ENFERMERIA	**24**	**8**	**683.200**	Ø Participar activamente en el recibo y entrega de turno de los Usuarios en la Unidad, identificando estado, alteraciones y procesos evolutivos de cada uno de ellos. Ø Iniciar los tratamientos farmacológicos ordenados al Usuario haciendo la respectiva anotación en la historia clínica. Informar al médico tratante sobre reacciones alérgicas o cualquier otra complicación en la administración de los medicamentos ordenados Ø Apoyar al médico en todos los procedimientos y actividades que lo requieran. Ø Brindar educación al paciente sobre la continuidad del tratamiento y las precauciones que debe tener. Ø Realizar la toma de signos vitales, graficarlo según normas, procedimientos y protocolos establecidos, informando a la enfermera jefe o al médico alguna alteración en estos. Realizar los cuidados de higiene a los usuarios a su cargo, teniendo en cuenta los procedimientos y protocolos establecidos Asistir en la alimentación a los Usuarios a su cargo, que por limitaciones físicas o prescripción no lo puedan hacer por sus propios medios Ø Acompañar en sus necesidades fisiológicas a los Usuarios a su cargo, que por limitación física o prescripción médica no lo puedan hacer por sus propios medios. Ø Realizar cambios de posición, cuidados de piel, masajes y demás acciones que proporciones comodidad y prevención de complicaciones durante la estadía de los Usuarios a su cargo. Ø Realizar curaciones diarias de los Usuarios que lo requieran, cuando la situación lo amerite, determinando evolución de las mismas e informando al médico tratante las novedades al respecto. Informar oportunamente a la enfermera jefe la solicitud de exámenes especiales de los Usuarios a su cargo	**5.465.600**

				Garantizar la seguridad de las pertenencias de los Usuarios que ingresan a la Unidad, entregándolos a familiares o Coordinadora del servicio	
				Organizar la ropa de los Usuarios a su cargo, en el espacio destinado para ellos	
SUMAN					***12.848.409***

PERSONAL OPERATIVO	**Horas de Atención**	**No. personas**	**Honorarios y/o Salarios por mes**	**Perfil del cargo**	**Vr. Por mes**
OPERARIAS DE LAVANDERIA	**8**	**1**	**616.000**	Ø La Operaria de Lavanderia deberá Recoger puntualmente la ropa sucia en los servicios para el proceso de limpieza y desinfección.	**616.000**
				Ø Clasificar la ropa en sucia y contaminada; solicitar oportunamente al jefe inmediato los insumos necesarios para el área; responder por el inventario de maquinaria y equipo; velar por la limpieza y pulcritud de los tendidos de cama y ropa en general, evitando pérdidas o confusiones	
				Realizar la entrega de la ropa y demas elementos al personal Auxiliar de Enfermeria de la Unidad Correspondiente	
OPERARIAS DE ASEO	**8**	**1**	**616.000**	Ø La operaria de aseo deberá Mantener la limpieza y desinfección de las áreas asignadas y en adecuado estado los implementos requeridos para realizar la acción.	**616.000**
				Ø Solicitar de manera oportuna los elementos necesarios para el desempeño de su labor.	
				Ø Debera servir los alimentos a los Usuarios de la Unidad, de manera ordenada, adecuada y acordes a las especificicaciones del Medico y la Nutricionista	
				Ø Debera aplicar los lineamientos y normas establecidos en el Manual BPM, asi como el el PGIRASA Institucional	
SUMAN					***1.232.000***

COSTOS ALIMENTOS	**No. Por mes**	**Valor**	**Descripción**	**Costo por mes**
			LUNES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G), CEBOLLA LARGA 10 G, TOMATE CHONTO 25 G, ACEITE 1 ML, PAN 35 G, FRUTA 80 G	

DESAYUNO	**180**	**5.000**	MARTES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVO 1 UNIDAD (50 G), QUESO 30 G, PAN 35 G, FRUTA 80 G MIERCOLES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G) PAN 35 G, FRUTA 80 G JUEVES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G), CEBOLLA LARGA 10 G, TOMATE CHONTO 25 G, ACEITE 1 ML, PAN 35 G, FRUTA 80 G VIERNES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVO 1 UNIDAD (50 G), QUESO 30 G, PAN 35 G, FRUTA 80 G SABADO: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVOS 2 UNIDADES (100 G) PAN 35 G, FRUTA 80 G DOMINGO: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, HUEVO 1 UNIDAD (50 G), ARROZ BLANCO (40 G), PAN 35 G, FRUTA 80 G	**900.000**
			LUNES: SOPA (CEBADA): CEBADA 20 G, PAPA 70 G, ZANAHORIA 15 G, ARVEJA 15 G. SECO: ARROZ 80 G, POLLO 120 G, PAPA 70 G. ENSALADA: LECHUGA 50 G, ZANAHORIA 30 G, ACEITE DE OLIVA: 1 ML. JUGO: TOMATE 50 G MARTES: CREMA: ESPINACA 100 G , PAPA CAPIRA 70 G, PAPA CRIOLLA 30 G, POLLO 30 G, ZANAHORIA 20 G. SECO: ARROZ 80 G, CARNE MOLIDA 100 G , LENTEJAS: 120 G. JUGO: MANGO 50 G MIERCOLES: SOPA (MAÍZ): MAÍZ 20 G, PAPA 70 G, ZANAHORIA 15 G, ARVEJA 15 G. SECO: ARROZ 80 G, POLLO 100 G, HARINA 5 G, HUEVOS 5 G. ENSALADA: TOMATE 30 G, PEREJIL 5 G, ACEITE DE OLIVA: 1 ML. JUGO: MORA 30 G	

ALMUERZO	**180**	**8.032**	JUEVES: CREMA: ZANAHORIA 100 G, ZAPALLO 50 G, PAPA CAPIRA 70 G, PAPA CRIOLLA 30 G, POLLO 30 G. SECO: ARROZ 80 G, PASTA 70 G, POLLO 120 G. ENSALADA: LECHUGA 50 G, TOMATE 30 G JUGO: PAPAYA 36 G VIERNES: SOPA (SANCOCHO): PLÁTANO VERDE 80 G, PAPA 70 G, ZAPALLO 20 G, ZANAHORIA 15 G, CHOCLO 20 G. SECO: ARROZ 80 G, POLLO 100 G, HARINA 5 G, HUEVOS 5 G. PAPA AMARILLA , PEPINO 30 G, TOMATE 30 G , AGUACATE 20 G. JUGO: GUAYABA 55 GRS SABADO: SOPA (VERDURAS): PAPA 70 G, ZANAHORIA 15 G, ARVEJA 20 G, AUYAMA 20 G, CHOCLO 15 G. SECO: ARROZ 80 G, ZANAHORIA 15 G, BLANQUILLO 120 G, POLLO 120 G. JUGO: TOMATE DE ÁRBOL 70 G DOMINGO: SOPA: PASTA CORTA 40 G, PAPA 70 G, ZAPALLO 20 G, ZANAHORIA 15 G, PAPA CRIOLLA 20 G. SECO: ARROZ 80 G, CARNE DE CERDO 120 G. ENSALADA: PIÑA 30 G, LECHUGA 50 G, ACEITE DE OLIVA: 1 ML. JUGO: LIMON 10 G Y PANELA 14 G	**1.445.760**
ENTREDIAS	**360**	**4.000**	LUNES: COLADA7 CEREALES 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G MARTES: COLADA AVENA 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G MIERCOLES: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G JUEVES: COLADA DE PLATANO 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G VIERNES: ARROZ 20 G , LECHE 150 ML, PAN 35 G SABADO: CAFÉ 2 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G DOMINGO: COLADA7 CEREALES 20 G, LECHE 150 ML, PAN 35 G	**1.440.000**

CENA	**180**	**6.000**	LUNES: ARROZ 80 G, ACELGA 70 G, HUEVO 70 G, HARINA 10 G, PANELA 14 G	**1.080.000**
			MARTES: ARROZ 80 G ,POLLO 100 G, ZANAHORIA 40 G, ARVEJA 30 GRS, HABICHUELA 20 G, CRISPETAS 10 G, PANELA 14 G	
			MIERCOLES: ARROZ 80 GRS, ATUN 70 G, HUEVO 20 G, HARINA 10 G, REMOLACHA 20 G, ZANAHORIA 20 G, PAPA 40 G, ACEITE 5 ML, PEREJIL 2 G, PANELA 14 G	
			JUEVES: ARROZ 80 G, ESPINACA 70 G, HUEVO 70 G, HARINA 10 G, PANELA 14 G	
			VIERNES: ARROZ 80 G, CARNE DE CERDO 120 G, HABICHUELA 30 G, ZANAHORIA 30 G, ARVEJA 30 G, PAPA 40 G, PANELA 14 G Y LIMON 10 G	
			SABADO: ARROZ 80 G, HABICHUELA 20 G, ZANAHORIA 20 G. CARNE MOLIDA 100 G, HUEVOS 10 G, HARINA 5 G, PLÁTANO MADURO 50 G, PANELA 14 G	
			DOMINGO: ARROZ 80 G, POLLO 120 G, PAPA 45 G, ZANAHORIA 20 G, ARVEJA 20 G, PANELA 14 G	
SUMAN				***4.865.760***

COSTOS DE ALOJAMIENTO	No. Por mes	DESCRIPCION	Valor	Costo por mes
ALOJAMIENTO	**6**	ALOJAMIENTO PARA 6 USUARIOS EN HABITACION COMPARTIDA	**333.000**	**1.998.000**
ELEMENTOS PERSONALES DE ASEO	**6**	SHAMPOO * 600 ML, DESODORANTE * 50 ML, CREMA DE DIENTES * 50 ML, CEPILLO DE DIENTES, CREMA HUMENCTANTE * 2 LITRO, ACEITE DE ALMENDRAS * 1000 ML CREMA ANTIPAÑALITIS *32 GRS, PAÑALES DESECHABLE 120, JABON DE BAÑO 125 GRS, PAÑITOS HUMEDOS * 200 UNIDADES, PRESTOBARBA (HOMBRES) 4, PAPEL HIGIENICO 6, (KIT MESUAL)	**53.000**	**318.000**
ELEMENTOS INSTITUCIONALES DE A	**6**	HIPOCLORITO AL 5.25% 16, DESINFECTANTES PARA PISO GALON POR 3800 CC 12, DETERGENTE EN POLVO 80 KILOS, JABON EN BARRA DE ROPA 96 UNIDADES, JABON DE LOZA * 3 KILOS 12 UNIDADES, ESPONJAS DE BRILLO PQTE * 12 4, ESPNJA DE ALAMBRE 12 UNIDADES ESPONJA MULTIUSOS 30 UNIDADES, BOLSAS INDUSTRIALES PARA PAÑAL 90 UNIDADES, BOLSA NEGRA DE 90*65 100 UNIDADES, BOLSA ROJA PAPELERA 180 UNIDADES, BOLSA NEGRA PAPELERA 150 UNIDADES, BOLSA BLANCA PAPELERA 80 UNIDADES, ESCOBA 4 UNIDADES, TRAPEROS 8 UNIDADES, GUANTES INDUSTRIALES 8 UNIDADES, RECOGEDOR 4 UNIDADES, CERA 24 COJINES * 700 GRS. ENTREGA MESUAL	**13.063**	**78.375**
SUMAN				***2.394.375***

SUMAN COSTOS	***21.340.544***
USUARIOS (6) UNIDAD PACIENTE CRONICO	
TOTAL COSTOS Y GASTOS PARA 11 MESES	**234.745.979**

PROYECCION COSTO SERVICIO POR PERSONA ATENDIDA CON 6 USUARIOS :	**$**	**39.124.330**
PROYECCION COSTO MENSUAL SERVICIO POR PERSONA ATENDIDA CON 6 USUARIOS :	**$**	**3.556.757**
PROYECCION COSTO DIARIO SERVICIO POR PERSONA ATENDIDA CON 6 USUARIOS :	**$**	**118.559**

COSTO TOTAL PARA LA ATENCION DE 124 USUARIOS	**$**	**1.742.475.521**



JUAN CARLOS BARRAGAN B.
Gerente y Representante Legal
Fundación Amparo San José