CONVENIO CON PARTICULARES

CLASE DE CONVENIO	CONVENIO CON PARTICULARES No. 023-2024
EL CONVINIENTE	FUNDACION SOCIAL EQUITY GROUP NIT. 901702042-0 CALLE 4 N.6-47 REPRESENTANTE LEGAL. DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA C.C. 20775308 DE NOCAIMA CALLE 2 N.2-17 GUADUAS, CUNDINAMARCA CEL. 3144223632
VALOR	VALOR TOTAL DEL CONVENIO: QUINIENTOS SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE. ($507.500.000,00) APORTE MUNICIPIO: CUATROCIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE. ($472.500.000,00) APORTE DEL CONVINIENTE: TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE. ($35.000.000,00)
PLAZO	TRES (3) MESES Y QUINCE DIAS A PARTIR DEL ACTA DE INICIO
OBJETO	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, FINANCIEROS Y ADMINISTRATIVOS PARA GARANTIZAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO Y LA DEBIDA ATENCIÓN INTEGRAL A LA POBLACIÓN ADULTA MAYOR BENEFICIARIA DEL CENTRO DE PROTECCIÓN Y PROMOCIÓN SOCIAL JUAN MARIA NOGUERA DEL MUNICIPIO DE LA DORADA, CALDAS.

GENERALIDADES DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

PDM	SECTOR	PROGRAMA	SUBPROGRAMA	META
HOMOLOGACIÓN PDM 2020-2023	41.Inclusión social	4104 - Atención integral de población en situación permanente de desprotección social y/o familiar	4104002-Centros de protección social para el adulto mayor adecuados	410400200 -Centros de protección social para el adulto mayor adecuados

Entre los suscritos, **MISAEL EDUARDO ORTIZ BUSTOS**, mayor de edad, domiciliado(a) en la Dorada Caldas identificado(a) con cédula de ciudadanía No. 10185930 de La Dorada, Caldas, nombrado(a) mediante **DECRETO No.028 DEL 05 DE ENERO DE 2024** y posesionado(a) mediante **ACTA DE POSESIÓN NO. 021 DEL 05 DE ENERO DE 2024** como SECRETARIO(A) DE DESPACHO de la SECRETARÍA GENERAL Y ADMINISTRATIVA, a quien le fueron delegadas las facultades en contratación y ordenación del gasto (a) mediante **RESOLUCIÓN NO. 015 DEL 10 DE ENERO DE 2024,** quien de ahora en adelante se denominará **EL MUNICIPIO** de una parte, y por la otra, **FUNDACION SOCIAL EQUITY GROUP** con NIT. **901702042-0** , representado legalmente por el/la señor(a) **DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA**, identificado(a) con la cédula de ciudadanía No. 20775308 de Nocaima, Cundinamarca y quien de ahora en adelante se denominará **EL CONVINIENTE**, quienes celebramos el presente convenio previas las siguientes consideraciones: 1. Que el mismo se celebra según lo dispuesto en el artículo 95 del Ley 489 de 1998. 2. Que en aras de dar cumplimiento al Plan de Desarrollo Municipal "La Dorada está en mi Corazón 2020-2023". 3. Que de conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015, fue realizado el correspondiente estudio previo que demostró la conveniencia administrativa y jurídica para la celebración del presente contrato y la satisfacción de la necesidad mediante este objeto y obligaciones contractuales. 4) Que se hace necesaria la contratación mediante convenio de Asociación con Particulares con la Fundación antes referida dado que puede ejecutar el objeto contratado, atendiendo a la acreditación de la idoneidad y experiencia en el medio y relacionada con el área que se contrata, ello conforme con los documentos allegados por el conviniente. 5) Que existe Certificado de Disponibilidad Presupuestal emitido por la Secretaría de Hacienda para atender la suscripción de este contrato como requisito previo para la disposición de un gasto y la materialización de la contratación pública; 6) Que se trata de CONVENIO CON PARTICULARES; 7) Que en este caso, dada la naturaleza del contrato no es necesario que la entidad estatal haya obtenido previamente varias ofertas, sin embargo se deja constancia de no haberlas recibido tal como lo exige la Ley. Por lo anterior convenimos en los términos siguientes:

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

PROPUESTA CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL AL ADULTO MAYOR

Se desarrollarán actividades tendientes al mejoramiento de la calidad de vida de los 90 adultos mayores del Centro de Protección y Promoción Social al adulto Mayor “Juan María Noguera”, por lo cual, se ofrecerán los siguientes servicios a dicha población, en armonía con los objetivos específicos de proyecto:

1. atención de ingesta alimentaria consistente en el suministro de alimentos diarios consistente en desayuno, almuerzo, refrigerio mañana y tarde y cena, todos los días. Lo anterior con el respaldo de una minuta alimenticia soportada por un nutricionista, enfocada a una alimentación adecuada para los adultos mayores del Centro de Protección y Promoción Social al adulto Mayor.

2. Atención primaria Social: la cual abarcara promoción de estilos de vida saludables, de acuerdos con las características de los adultos mayores, prevención de enfermedades, detección oportuna de patologías y remisión a los servicios de salud cuando ello lo requiera.

3. Atención y cuidado de enfermería, que garantice la seguridad y bienestar de los adultos mayores, realizan atención y tamizajes de presión, y signos vitales y acompañamiento en lo relacionada a atenciones y procesos de su salud.

4. Se garantizará un seguro Exequiel de los adultos mayores del Centro de Protección y Promoción Social al adulto Mayor beneficiarios del programa.

5. Se garantiza la contratación del Talento Humano necesario para el desarrollo de la ejecución del convenio y la atención integral a los adultos mayores desde el área de enfermería, aseo, manipulación de alimentos, coordinación, y demás áreas que permiten integrar un servicio de óptima calidad, garantizando los derechos de esta población desprotegida.

6. se garantiza el suministro integral de los insumos de papelería, elementos de aseo y enfermería, que permiten el correcto funcionamiento del centro y la atención integral a los usuarios.

7. por parte del cooperante se dispone de talento humano capacitado como contribución al convenio, para garantizar la calidad del servicio, la coordinación de la operación y el transporte para el traslado de usuarios para urgencias, citas médicas y demás actividades en que se requiera un vehículo para el funcionamiento del centro.

PROPUESTA ECONOMICA CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL AL ADULTO MAYOR

Observación: Se requiere de un(a) auxiliar administrativo, como apoyo, para el CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL AL ADULTO MAYOR, es así, como se estima:

PERSONAL

7.2 PROPUESTA CENTRO DE PROTECCIÓN

DIAS QUE OPERA EL 120

CENTRO DE PROTECCIÓN

E N E L M A R C O D E L CONVENIO

CARGO	NIVEL EDUCATIVO	CANTIDAD	COSTO MENSUAL	COSTO TOTAL
COORDINADOR	TECNICO Y/O TECNOLOGO	1	$ 3.900.000,00	$ 13.650.000,00

FUNCIONES DEL COORDINADOR

1. Velar por el cumplimiento de los estándares de calidad y técnico en la formulación de los informes, socializando los formatos y demás exigencias.
2. Realizar avance de la gestión documental necesaria y requerida conforme a la resolución No.055 de 2018.
3. Garantizar la correcta intervención por parte de cada uno de los miembros del grupo de trabajo, de acuerdo con el modelo de atención domiciliaria, formulado para este proyecto.
4. Comprometerse con alternativas de solución de los procesos inherentes al desarrollo del servicio contratado, cuando se identifiquen problemas.
5. Verificar que los beneficiarios atendidos estén dentro del grupo de población objeto del contrato.
6. Rendir y elaborar los informes que se le soliciten en desarrollo del convenio de asociación. Se han realizado los informes pertinentes al desarrollo del convenio.
7. Estar disponible cuando el Supervisor lo requiera. Se está disponible para acatar y solucionar los diferentes requerimientos por parte de la supervisión
8. Garantizar el correcto suministro de alimentación dentro de los estándares de sabiduría y protocolos de higiene y seguridad
9. Se garantizará y vigilará la afiliación del Sistema de Seguridad Social en salud de las personas pertenecientes al centro de protección
10. Propender por la atención integral de calidad, con confort y seguridad, para todos los beneficiarios del Centro de Protección.
11. Velar por la implementación de la Ley 594 del 2000 Ley General de Archivo, garantizando que en cada centro día.

CARGO	NIVEL EDUCATIVO	CANTIDAD	COSTO MENSUAL	COSTO TOTAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	BACHILLER	1	$ 2.000.000,00	$ 7.000.000,00

BACHILLER

1. Propender por la atención integral de calidad, con confort y seguridad, para todos los beneficiarios del Centro de Protección y Promoción Social Juan María Noguera, garantizándola de lunes a viernes de 8am a 2pm y tener disponibilidad los fines de semana por si ocurre algún evento extraordinario que amerite de su

atención y apoyo.

2. Realizar el cronograma de actividades de todos los servicios y/o actividades dirigidas a los adultos mayores beneficiarios del Centro de Protección y Promoción Social Juan María Noguera.
3. Velar por la implementación de la Ley 594 del 2000 Ley General de Archivo, garantizando que en Centro de Protección y Promoción Social Juan María Noguera exista 1. carpeta general de usuarios que contemple los siguientes documentos: documento de voluntad de ingreso, cédula de ciudadanía, SISBÉN, ADRESS, aseguramiento a auxilio funerario, acta de compromiso de la familia; 2. carpeta con historias clínicas, exámenes, citas médicas y 3. Bitácora con plan de valoración.
4. Garantizar el respeto de los derechos de los adultos mayores y su libre voluntad de ingreso o permanencia de las personas atendidas
5. Atender las necesidades y disfunciones que pudieran surgir en el Centro de Protección y Promoción Social Juan María Noguera
6. Solución a las quejas y/o sugerencias que puedan presentar los residentes o sus familiares
7. Supervisar el estado de Centro de Protección y Promoción Social Juan María Noguera mediante el registro diario de incidencias y elaborar la memoria de actividades auxiliar.
8. Realizar constancias de asistencia o de participación en formaciones para la atención integral de personas adultas mayores en compañía del Enlace de Envejecimiento y Vejez del municipio
9. Apoyar los procesos misionales, estratégicos y de soporte, los cuales se encuentre debidamente identificados e implementados y actualizarlos cuando se requiera. Entre ellos la Misión, visión y valores que le permitan definir sus principales líneas de desarrollo estratégico
10. Apoyar con seguimiento, control y evaluación a los Indicadores de procesos misionales, estratégicos y de soporte con el objetivo que puedan ser cumplidos y mejorados
11. Apoyar el sistema de monitoreo para la mejora continua de los procesos.
12. Garantizar: Cartelera de información en Centro de Protección y Promoción Social Juan María Noguera con los horarios de atención del centro y de horario de servicio por parte de cada profesional.
13. Apoyar e implementar el protocolo de PQR y ubicar buzón de sugerencias en cada punto, además mensualmente se debe realizar el diligenciamiento de encuestas de satisfacción
14. Apoyar el seguimiento a los riesgos inherentes del servicio, realizar acta de caídas o accidentes y hacer el plan de mitigación del riesgo en el que se incluya la eliminación de las barreras arquitectónicas
15. Las demás propias del cargo de Auxiliar de Bienestar
16. Asumir las funciones que designen los supervisores de Estampilla de Adulto Mayor propias de la ejecución del proyecto.

NÚMERO DE DÍAS A LA SEMANA EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO DE CENTRO DE PROTECCIÓN 7

SERVICIOS DE LA CANASTA BÁSICA

7.2.1. ALIMENTACIÓN: Que asegure la ingesta necesaria, a nivel proteico-calórico y de micronutrientes que garanticen 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 la nutrición.

RACION PREPARADA	VALOR UNT	CANT DIARIA	CANT MENSUAL	VALOR TOTAL
DESAYUNO	$ 6.000	90	2850	$ 17.100.000
REFRIGERIO MAÑANA	$ 3.000	90	2850	$ 8.550.000
ALMUERZO	$ 6.000	90	2850	$ 17.100.000
REFRIGERIO TARDE	$ 3.000	90	2850	$ 8.550.000
CENA	$ 6.000	90	2850	$ 17.100.000
VALOR TOTAL DIARIO	$ 24.000	VALOR TOTAL MES		$ 64.800.000
VALOR TOTAL CONVENIO				$ 226.800.000

PERSONAL COMPONENTE DE ALIMENTACION

CARGO	NIVEL EDUCATIIVO	CANTIDAD	COSTO MENSUAL	COSTO TOTAL	COSTO TOTAL X MES	CONVENIO
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PRIMARIA	5	$ 1.800.000,00	$ 9.000.000,00	$31.500.000,00	
Manipuladora de alimentos (jefe de cocina)		1	$ 1.999.050,00	$ 1.999.050,00	$ 6.996.675,00	

FUNCIONES MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Realizar las labores de aseo, limpieza y desinfección al comedor del centro de protección.
2. Centralizar basuras y preparación para su recolección por parte del carro recolector que presta el servicio público.
3. Preparar, servir y distribuir los alimentos de acuerdo con el menú establecido y la minuta avalada por la nutricionista.
4. Limpiar y desinfectar las áreas de trabajo, equipo utensilios y demás.
5. Pesar y medir los ingredientes de acuerdo con la recomendación del profesional en nutrición.
6. Preparar los alimentos según las indicaciones del profesional en nutrición.
7. Llevar a cabalidad la minuta suministrada.
8. Preparar los alimentos con asepsia y buenas prácticas de manipulación y conservación.
9. Almacenar los alimentos en sus áreas designadas manteniendo las cadenas de enfriamiento y cuidado especial.
10. Control de entradas y salidas de suministros.
11. Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
12. Mantener el orden y limpieza en el área de trabajo.
13. Las demás propias del cargo de Manipulador de Alimentos.
14. Asumir las funciones que designen los supervisores de Estampilla de Adulto Mayor propias de la ejecución del proyecto.

PERSONAL: AUXILIAR SERVICIOS GENERALES

CARGO	NIVEL EDUCATIVO	CANT	COSTO MENSUAL	COSTO TOTAL	COSTO TOTAL X MES	CONVENIO
AUX SERVICIOS GENERALES	PRIMARIA	5	$ 1.800.000,00	$ 9.000.000,00	$31.500.000,00	

FUNCIONES AUXILIAR SERVICIOS GENERALES

1. Realizar las labores de aseo y limpieza del Centro de Protección.
2. Centralizar basuras y preparación para su recolección por parte del carro recolector que presta el servicio público.
3. Limpiar y desinfectar las áreas de trabajo, equipo utensilios y demás FUNCIONES DEL AUXILIAR
4. Mantener el orden y limpieza en todo el Centro de Protección.

1. DE SERVICIOS GENERALES

1. Las demás propias del cargo de Servicios Generales
2. Asumir las funciones que designen los supervisores de Estampilla de Adulto Mayor propias de la ejecución del proyecto

TOTAL COMPONENTE DE ALIMENTACION $ 69.996.675,00

ATENCION PRIMARIA EN SALUD

CARGO	NIVEL EDUCATIVO	CANT	VALOR MENSUAL	VALOR TOTAL X MES	VALOR TOTAL CONVENIO
AUXILIAR DE ENFERMERIA	TECNICO DE ENFERMERIA	6	$ 2.000.000,00	$ 12.000.000,00	$42.000.000,00

FUNCIONES DEL AUXILIAR DE ENFERMERIA

1. Valoración inicial de los usuarios
2. Participar en el diseño y desarrollo de los planes individualizados de intervención
3. Realizar seguimiento de los usuarios
4. Realizar cada un 2 taller educativo mensual de los siguientes temas: promoción de estilos de vida saludable, prevención de enfermedades, detección oportuna de patologías relacionadas con la malnutrición, prevención de caídas, aseo e higiene persona, autocuidado,
5. Remitir y acompañar a los adultos mayores a los servicios de salud; cuando se requiera.
6. Realizar acompañamiento y seguimiento de la adherencia al tratamiento, durante el tiempo de permanecía en el centro.
7. Establecer, retroalimentar y custodiar las historias clínicas de los adultos mayores usuarios del centro
8. Brindar atención cordial a los adultos mayores acatando en la mejor disposición las sugerencias realizadas
9. Realizar acompañamiento a los adultos mayores en la atención y cuidado en salud.
10. Realizar coordinación y articulación con el sistema de salud definido
11. Registrar las Historias de vida y planes de atención integral en bitácoras y archivarlos de acuerdo con la Ley 594/2000 Ley del Archivo General.
12. Manejar Kardex y hacer notas de enfermería
13. Hacer seguimiento de los riesgos inherentes al servicio y acciones correctivas
14. Hacer seguimiento al suministro de medicamentos y documentar atenciones
15. Documentar la atención realizada a las personas que están siendo atendidas en casa y realizar el plan o programa de atención domiciliaria que garantice la atención integral
16. Estar a cargo del componente de aseguramiento en salud y realizar toda la gestión para que los adultos mayores se encuentren asegurados al sistema de salud
17. En caso de requerirse realizar gestión y acompañamiento para solicitar el documento de identidad
18. Realizar gestiones para citas médicas, trámites para citas con especialistas, acompañamiento a citas médicas en caso de requerirse, solicitudes y reclamos al sistema de salud, reclamar medicamentos en caso de requerirse
19. Estar a cargo del componente de seguro exequial y realizar toda la gestión para que los adultos mayores se encuentren asegurados, así mismo en caso de fallecer alguno realizar las gestiones pertinentes
20. Hacer seguimiento al suministro de medicamentos y documentar atenciones
21. Las demás propias del cargo de Auxiliar de Enfermería
22. Asumir las funciones que designen los supervisores de Estampilla de Adulto Mayor propias de la ejecución del proyecto.

SERVICIO SUMINISTRO	BENEFICIARIOS	COSTO MENSUAL X BENEFICIARIO	COSTO TOTAL X MES
Tipo de Servicio: Insumos e implementos para Aseo y Desinfección de Superficies.	90	$ 113.122,00	$10.180.980,00
Tipo de Servicio: Insumos, Dispositivos y elementos Quirúrgicos para uso en la	90	$ 162.822,00	$14.653.950,00

atención del área de Enfermería

VALOR TOTAL CONVENIO $ 135.0000.000,00

MINUTA 1-ASILO LA DORADA

MOMENTOS	PREPARACION	LUNES				
		NORMAL	SEMIBLANDA	HIPOGLUSIDA	HIPOSODICA	TODO COCIDO
DESAYUNO	CARNE PESCADO VISCERAS O HUEVO	*QUESO CON GALLETAS SALTIN +CHOCOLATE EN LECHE	*QUESO CON GALLETAS SALTIN +CHOCOLATE EN LECHE	*QUESO CON GALLETAS SALTIN +CHOCOLATE EN LECHE	*QUESO CON GALLETAS SALTIN +CHOCOLATE EN LECHE	*QUESO CON GALLETAS SALTIN +CHOCOLATE EN LECHE
		Queso 60gr	Queso 60gr	Queso 60gr	Queso 60gr	Queso 60gr
	CEREALES	Galleta Saltin 3 und	Galleta Saltin 3 und	Galleta Integral 3 und	Galleta Saltin 3 und	Galleta Saltin 3 und
	AZUCARES Y OTROS	Panela 22g	Panela 22g		Panela 22g	Panela 22g
		Chocolate 11g	Chocolate 11g	Chocoline10 g (1 cucharada)	Chocolate 11g	Chocolate 11g
	LACTEOS	leche 80cc	leche 80cc	leche 80cc	leche 80cc	leche 80cc
M E D I A MAÑANA	FRUTA	Mango 130gr	Mango 130gr	Mango 130gr	Mango 130gr	Mandarina 100gr

ALMUERZO	SOPA O CREMA	*SOPA DE PATACONES Plátano Verde 40g Papa Común 40g Zanahoria 15g Cebolla 5g Tomate 5g 1 cucharada de Aceite vegetal 5cc Sal cs	*SOPA DE PATACONES Plátano Verde 40g Papa Común 40g Zanahoria 15g Cebolla 5g Tomate 5g 1 cucharada de Aceite vegetal 5cc Sal cs	*SOPA DE VERDURAS Zanahoria 15g Papa Común 40g habichuela 15 gr cilantro 5g Sal cs	*SOPA DE PATACONES Plátano Verde 40g Papa Común 40g Zanahoria 15g Cebolla 5g Tomate 5g 1 cucharada de Aceite vegetal 5cc	*SOPA DE PATACONES Plátano Verde 40g Papa Común 40g Zanahoria 15g Cebolla 5g Tomate 5g 1 cucharada de Aceite vegetal 5cc Sal cs
	CARNE PESCADO VISCERAS O HUEVO	*HIGADO ENCEBOLLADO Higado 70g Cebolla 5g 1 cucharada de aceite 5cc Sal cs	*HIGADO ENCEBOLLADO (MOLIDO) Higado 70g Cebolla 5g 1 cucharada de aceite 5cc Sal cs	*HIGADO ENCEBOLLADO Higado 70g Cebolla 5g 1 cucharada de aceite 5cc Sal cs	*HIGADO ENCEBOLLADO Higado 70g Cebolla 5g 1 cucharada de aceite 5cc	*HIGADO ENCEBOLLADO Higado 70g Cebolla 5g 1 cucharada de aceite 5cc Sal cs
	CEREALES	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs
	TUBERCULO O PAPA	* PAPA CHIPS Papa Común 40g Aceite 1 cucharada 5cc	* PAPA CHIPS Papa Común 40g Aceite 1 cucharada 5cc		* PAPA CHIPS Papa Común 40g Aceite 1 cucharada 5cc	* PAPA CHIPS Papa Común 40g Aceite 1 cucharada 5cc
	VERDURAS	*ENSALADA MIXTA Lechuga 30g tomate 10 g cebolla 10g Zanahoria rayada 15g Sal Cs	*ZANAHORIA GUISADA zanahoria 30gr	*ENSALADA MIXTA Lechuga 30g tomate 10 g cebolla 10g Zanahoria rayada 15g Sal Cs	*ENSALADA MIXTA Lechuga 30g tomate 10 g cebolla 10g Zanahoria rayada 15g Sal Cs	*REMOLACHA COCIDA Remolacha 55gr mayonesa 5gr Sal Cs
	FRUTA	*JUGO DE FRUTA Lulo 70 g Azúcar 10g	*JUGO DE FRUTA Lulo 70 g Azúcar 10g	*JUGO DE FRUTA Lulo 70 g	*JUGO DE FRUTA Lulo 70 g Azúcar 10g	*JUGO DE FRUTA Lulo 70 g Azúcar 10g
ALGO	CEREALES LACTEOS AZUCARES Y OTROS	*ARROZ CON LECHE Arroz (16gr crudo) Leche 50cc Azúcar 10g uvas de pasas 5gr	*ARROZ CON LECHE Arroz (16gr crudo) Leche 50cc Azúcar 10g uvas de pasas 5gr	*ARROZ CON LECHE Arroz (16gr crudo) Leche 50cc Azúcar 10g uvas de pasas 5gr	*ARROZ CON LECHE Arroz (16gr crudo) Leche 50cc Azúcar 10g uvas de pasas 5gr	*ARROZ CON LECHE Arroz (16gr crudo) Leche 50cc Azúcar 10g uvas de pasas 5gr

	CARNE PESCADO VISCERAS HUEVO	*CARNE MOLIDA Carne 70 g Cebolla 15g Tomate 15g Sal cs	*CARNE MOLIDA Carne 70 g Cebolla 15g Tomate 15g Sal cs	*CARNE MOLIDA Carne 70 g Cebolla 15g Tomate 15g Sal cs	*CARNE MOLIDA Carne 70 g Cebolla 15g Tomate 15g Sal cs	*CARNE MOLIDA Carne 70 g Cebolla 15g Tomate 15g Sal cs
CENA	CEREALES	*PASTA SPAGUETTI Pasta 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs	*PASTA SPAGUETTI Pasta 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs	*PASTA SPAGUETTI Pasta 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs	*PASTA SPAGUETTI Pasta 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs	*PASTA SPAGUETTI Pasta 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs
	CEREALES	* PAN TAJADO Pan Tajado 2und	* PAN TAJADO Pan Tajado 2und		* PAN TAJADO Pan Tajado 2und	* PAN TAJADO Pan Tajado 2und
	FRUTA	*JUGO DE FRUTA mora 70 g Azúcar 10g	*JUGO DE FRUTA mora 70 g Azúcar 10g	*JUGO DE FRUTA mora 70 g	*JUGO DE FRUTA mora 70 g Azúcar 10g	*JUGO DE FRUTA mora 70 g Azúcar 10g

MINUTA 2-ASILO LA DORADA

MOMENTOS	PREPARACION	LUNES				
		NORMAL	SEMIBLANDA	HIPOGLUSIDA	HIPOSODICA	TODO COCIDO
	CARNE PESCADO VISCERAS HUEVO	*HUEVO TIBIO + PAN SURTIDO+ AVENA EN LECHE	*HUEVO TIBIO + PAN SURTIDO+ AVENA EN LECHE	*HUEVO TIBIO + PAN SURTIDO+ AVENA EN LECHE	*HUEVO TIBIO + PAN SURTIDO+ AVENA EN LECHE	*HUEVO TIBIO + PAN SURTIDO+ AVENA EN LECHE
DESAYUNO	CEREALES	Huevo 50gr Avena 20gr Pan surtido 40gr	Huevo 50gr Avena 20gr Pan surtido 40gr	Huevo 50gr Avena 20gr Pan surtido 40gr	Huevo 50gr Avena 20gr Pan surtido 40gr	Huevo 50gr Avena 20gr Pan surtido 40gr
	AZUCARES Y OTROS	Azúcar 10g canela cs	Azúcar 10g canela cs	Azúcar 10g canela cs	Azúcar 10g canela cs	Azúcar 10g canela cs
	LACTEOS	Leche pasteurizada 80cc	Leche pasteurizada 80cc	Leche pasteurizada 80cc	Leche pasteurizada 80cc	Leche pasteurizada 80cc
MEDIA MAÑANA	FRUTA	naranja 120gr	naranja 120gr	naranja 120gr	naranja 120gr	naranja 120gr

		*SOPA DE VERDURAS	*SOPA DE VERDURAS	*SOPA DE VERDURAS	*SOPA DE VERDURAS	*SOPA DE VERDURAS
		platano 20gr	platano 20gr	platano 20gr	platano 20gr	platano 20gr
		Papa comun 40gr	Papa comun 40gr	Papa comun 40gr	Papa comun 40gr	Papa comun 40gr
		Zanahoria 15gr	Zanahoria 15gr	Zanahoria 15gr	Zanahoria 15gr	Zanahoria 15gr
	SOPA O CREMA	habichuelas 15gr	habichuelas 15gr	habichuelas 15gr	habichuelas 15gr	habichuelas 15gr
		ahuyama 40gr	ahuyama 40gr	ahuyama 40gr	ahuyama 40gr	ahuyama 40gr
		cilantro 5gr	cilantro 5gr	cilantro 5gr	cilantro 5gr	cilantro 5gr
		sal sc	sal sc	sal sc	sal sc	sal sc
		*CARNE EN SALSA NAPOLITANA	*CARNE EN SALSA NAPOLITANA	*CARNE EN SALSA NAPOLITANA	*CARNE EN SALSA NAPOLITANA	*CARNE EN SALSA NAPOLITANA
		Carne 70gr	Carne 70gr	Carne 70gr	Carne 70gr	Carne 70gr
	CARNE PESCADO VISCERAS O HUEVO	pimienta cs	pimienta cs	pimienta cs	pimienta cs	pimienta cs
		especias cs	especias cs	especias cs	especias cs	especias cs
		Sal cs	Sal cs	Sal cs	Sal cs	Sal cs
		tomate 5gr	tomate 5gr	tomate 5gr	tomate 5gr	tomate 5gr
		cebolla 5gr	cebolla 5gr	cebolla 5gr	cebolla 5gr	cebolla 5gr
ALMUERZO		aceite 1 cucharada 5cc	aceite 1 cucharada 5cc	aceite 1 cucharada 5cc	aceite 1 cucharada 5cc	aceite 1 cucharada 5cc
		*ARROZ COCIDO	*ARROZ COCIDO	*ARROZ COCIDO	*ARROZ COCIDO	*ARROZ COCIDO
	CEREALES	Arroz 80 g (36gr crudo)	Arroz 80 g (36gr crudo)	Arroz 80 g (36gr crudo)	Arroz 80 g (36gr crudo)	Arroz 80 g (36gr crudo)
		Aceite 1 cucharada 5cc	Aceite 1 cucharada 5cc	Aceite 1 cucharada 5cc	Aceite 1 cucharada 5cc	Aceite 1 cucharada 5cc
		Sal cs	Sal cs	Sal cs		Sal cs
		*PAPA AL VAPOR	*PAPA AL VAPOR		*PAPA AL VAPOR	*PAPA AL VAPOR
	TUBERCULO O PAPA	Papa comun 40gr	Papa comun 40gr		Papa comun 40gr	Papa comun 40gr
		sal	sal		sal	sal
		*HABICHUELAS GUISADAS	*HABICHUELAS GUISADAS	*HABICHUELAS GUISADAS	*HABICHUELAS GUISADAS	*HABICHUELAS GUISADAS
		habichuelas 55gr	habichuelas 55gr	habichuelas 55gr	habichuelas 55gr	habichuelas 55gr
		tomate 5gr	tomate 5gr	tomate 5gr	tomate 5gr	tomate 5gr
	VERDURAS	cebolla 5gr	cebolla 5gr	cebolla 5gr	cebolla 5gr	cebolla 5gr
		sal cs	sal cs	sal cs	sal cs	sal cs
		aceite 1 cucharada 5cc	aceite 1 cucharada 5cc	aceite 1 cucharada 5cc	aceite 1 cucharada 5cc	aceite 1 cucharada 5cc
		*JUGO DE FRUTA	*JUGO DE FRUTA	*JUGO DE FRUTA	*JUGO DE FRUTA	*JUGO DE FRUTA
	FRUTA	Mango 70 g	Mango 70 g	Mango 70 g	Mango 70 g	Mango 70 g
		Azúcar 10g	Azúcar 10g		Azúcar 10g	Azúcar 10g
		*GELATINA CON GALLETAS	*GELATINA CON GALLETAS	*GELATINA DIETEICA	*GELATINA CON GALLETAS	*GELATINA CON GALLETAS
ALGO	CEREALES	3 Galletas dulces-21g	3 Galletas dulces-21g		3 Galletas dulces-21g	3 Galletas dulces-21g
	AZUCARES Y OTROS	Gelatina 70 g	Gelatina 70 g	Gelatina 70 g	Gelatina 70 g	Gelatina 70 g

CENA	CEREALES	*PASTA SPAGUETTI Pasta 80 g (36gr crudo)	*PASTA SPAGUETTI Pasta 80 g (36gr crudo)	*PASTA SPAGUETTI Pasta 80 g (36gr crudo)	*PASTA SPAGUETTI Pasta 80 g (36gr crudo)	*PASTA SPAGUETTI Pasta 80 g (36gr crudo)
		Aceite 1 cucharada 5cc	Aceite 1 cucharada 5cc	Aceite 1 cucharada 5cc	Aceite 1 cucharada 5cc	Aceite 1 cucharada 5cc
		Sal cs	Sal cs	Sal cs	Sal cs	Sal cs
	CARNE PESCADO VISCERAS O HUEVO	*POLLO MECHADO Pechuga 100gr	*POLLO MECHADO Pechuga 100gr	*POLLO MECHADO Pechuga 100gr	*POLLO MECHADO Pechuga 100gr	*POLLO MECHADO Pechuga 100gr
		tomate 5gr	tomate 5gr	tomate 5gr	tomate 5gr	tomate 5gr
		cebolla 5gr	cebolla 5gr	cebolla 5gr	cebolla 5gr	cebolla 5gr
		sal cs	sal cs	sal cs	sal cs	sal cs
		aceite 1 cucharada 5cc	aceite 1 cucharada 5cc	aceite 1 cucharada 5cc	aceite 1 cucharada 5cc	aceite 1 cucharada 5cc
	CEREAL	* PAN TAJADO Pan Tajado 2und	* PAN TAJADO Pan Tajado 2und	* PAN TAJADO Pan Tajado 2und	* PAN TAJADO Pan Tajado 2und	* PAN TAJADO Pan Tajado 2und
	VERDURAS	* VERDURAS SALTEADAS Zanahoria 15gr	* VERDURAS SALTEADAS Zanahoria 15gr	* VERDURAS SALTEADAS Zanahoria 15gr	* VERDURAS SALTEADAS Zanahoria 15gr	* VERDURAS SALTEADAS Zanahoria 15gr
		habichuelas 15gr	habichuelas 15gr	habichuelas 15gr	habichuelas 15gr	habichuelas 15gr
		apio 15gr	apio 15gr	apio 15gr	apio 15gr	apio 15gr
		cebolla 5gr	cebolla 5gr	cebolla 5gr	cebolla 5gr	cebolla 5gr
		aceite 1 cucharada 3cc	aceite 1 cucharada 3cc	aceite 1 cucharada 3cc	aceite 1 cucharada 3cc	aceite 1 cucharada 3cc
	FRUTA	*JUGO DE FRUTA	*JUGO DE FRUTA	*JUGO DE FRUTA	*JUGO DE FRUTA	*JUGO DE FRUTA
		Lulo 70g	Lulo 70g	Lulo 70g	Lulo 70g	Lulo 70g
		Azúcar 10g	Azúcar 10g		Azúcar 10g	Azúcar 10g

MINUTA 3-ASILO LA DORADA

MOMENTOS	PREPARACION	LUNES				
		NORMAL	SEMIBLANDA	HIPOGLUSIDA	HIPOSODICA	TODO COCIDO
DESAYUNO	CARNE PESCADO VISCERAS O HUEVO	* AREPA CON QUESO + AVENA CON LECHE	* AREPA CON QUESO + AVENA CON LECHE	* AREPA CON QUESO + AVENA CON LECHE	* AREPA CON QUESO + AVENA CON LECHE	* AREPA CON QUESO + AVENA CON LECHE
		Queso 60 g	Queso 60 g	Queso 60 g	Queso 60 g	Queso 60 g
	CEREALES	margarina 5gr	margarina 5gr	margarina 5gr	margarina 5gr	margarina 5gr
		arepa 100gr	arepa 100gr	arepa 100gr	arepa 100gr	arepa 100gr
	AZUCARES Y OTROS	avena 20gr	avena 20gr	avena 20gr	avena 20gr	avena 20gr
		azucar 10gr	azucar 10gr	azucar 10gr	azucar 10gr	azucar 10gr
	LACTEOS	canela cs	canela cs	canela cs	canela cs	canela cs
MEDIA MAÑANA	FRUTA	leche 80cc	leche 80cc	leche 80cc	leche 80cc	leche 80cc

ALMUERZO	SOPA O CREMA	*CREMA DE VERDURAS Habichuela 25 g Papa común 40g Zanahoria 20g Ahuyama 40g Tomate 5g Sal Cs	*CREMA DE VERDURAS Habichuela 25 g Papa común 40g Zanahoria 20g Ahuyama 40g Tomate 5g Sal Cs	*CREMA DE VERDURAS Habichuela 25 g Papa común 40g Zanahoria 20g Ahuyama 40g Tomate 5g Sal Cs	*CREMA DE VERDURAS Habichuela 25 g Papa común 40g Zanahoria 20g Ahuyama 40g Tomate 5g	*CREMA DE VERDURAS Habichuela 25 g Papa común 40g Zanahoria 20g Ahuyama 40g Tomate 5g Sal Cs
	CARNE PESCADO VISCERAS O HUEVO	*FRICASE DE POLLO Pechuga100gr (en cuadros) arvejas verdes 10gr zanahoria 10gr cebolla 5gr leche 10cc Sal cs	*FRICASE DE POLLO Pechuga100gr (en cuadros) arvejas verdes 10gr zanahoria 10gr cebolla 5gr leche 10cc Sal cs	*FRICASE DE POLLO Pechuga100gr (en cuadros) arvejas verdes 10gr zanahoria 10gr cebolla 5gr leche 10cc Sal cs	*FRICASE DE POLLO Pechuga100gr (en cuadros) arvejas verdes 10gr zanahoria 10gr cebolla 5gr leche 10cc Sal cs	*FRICASE DE POLLO Pechuga100gr (en cuadros) arvejas verdes 10gr zanahoria 10gr cebolla 5gr leche 10cc Sal cs
	CEREALES	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs
	TUBERCULO O PAPA	*PAPAS AL VAPOR Papa común 40g-2 und Sal cs	*PAPAS AL VAPOR Papa común 40g-2 und Sal cs		*PAPAS AL VAPOR Papa común 40g-2 und	*PAPAS AL VAPOR Papa común 40g-2 und Sal cs
	VERDURAS					
	FRUTA	*JUGO DE FRUTA Mango 70g Azúcar 10g	*JUGO DE FRUTA Mango 70g Azúcar 10g	*JUGO DE FRUTA Mango 70g	*JUGO DE FRUTA Mango 70g Azúcar 10g	*JUGO DE FRUTA Mango 70g Azúcar 10g
ALGO	CEREALES AZUCARES Y OTROS	*TORTA DE CHOCOLO CON AGUA DE PANELA Arepa de Chócolo 80 g margarina 5gr Panela 22g	*TORTA DE CHOCOLO CON AGUA DE PANELA Arepa de Chócolo 80 g margarina 5gr Panela 22g	*TORTA DE CHOCOLO CON JUGO DE TOMATE Arepa de Chócolo 80 g margarina 5gr	*TORTA DE CHOCOLO CON AGUA DE PANELA Arepa de Chócolo 80 g margarina 5gr Panela 22g	*TORTA DE CHOCOLO CON AGUA DE PANELA Arepa de Chócolo 80 g margarina 5gr Panela 22g
	LACTEOS			leche 150cc		

CENA	CEREALES	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc	*ARROZ COCIDO Arroz 80 g (36gr crudo) Aceite 1 cucharada 5cc Sal cs
	CARNE PESCADO VISCERAS O HUEVO	*CERDO A LA PLANCHA Cerdo 70gr Sal Cs Aceite 1 cucharada 5cc	*CERDO A LA PLANCHA Cerdo 70gr Sal Cs Aceite 1 cucharada 5cc	*CERDO A LA PLANCHA Cerdo 70gr Sal Cs Aceite 1 cucharada 5cc	*CERDO A LA PLANCHA Cerdo 70gr Sal Cs Aceite 1 cucharada 5cc	*CERDO A LA PLANCHA Cerdo 70gr Sal Cs Aceite 1 cucharada 5cc
	TUBERCULO O PAPA	*TAJADAS DE PLATANO MADURO 2 tajadas de Plátano Maduro 40g 1 cucharada de Aceite Vegetal 5cc	*TAJADAS DE PLATANO MADURO 2 tajadas de Plátano Maduro 40g 1 cucharada de Aceite Vegetal 5cc		*TAJADAS DE PLATANO MADURO 2 tajadas de Plátano Maduro 40g 1 cucharada de Aceite Vegetal 5cc	*TAJADAS DE PLATANO MADURO 2 tajadas de Plátano Maduro 40g 1 cucharada de Aceite Vegetal 5cc
	VERDURAS	*PEPINO CON TOMATE EN CUADRITOS Pepino 30gr tomate 30gr limon 1 und sal cs	*PEPINO CON TOMATE EN CUADRITOS Pepino 30gr tomate 30gr limon 1 und sal cs	*PEPINO CON TOMATE EN CUADRITOS Pepino 30gr tomate 30gr limon 1 und sal cs	*PEPINO CON TOMATE EN CUADRITOS Pepino 30gr tomate 30gr limon 1 und sal cs	*PEPINO CON TOMATE EN CUADRITOS Pepino 30gr tomate 30gr limon 1 und sal cs
	FRUTA	*JUGO DE FRUTA Maracuya 70g Azúcar 10g	*JUGO DE FRUTA Maracuya 70g Azúcar 10g	*JUGO DE FRUTA Maracuya 70g	*JUGO DE FRUTA Maracuya 70g Azúcar 10g	*JUGO DE FRUTA Maracuya 70g Azúcar 10g

INSUMOS E IMPLEMENTOS QUIRURGICOS

PRODUCTO	unidad de medida	cantidad	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ALCOHOL: Alcohol Antiséptico de 3700 ml con graduación alcohólica del 70% con registro INVIMA	X 3700MLT	5	$ 35.000	$ 175.000
ALGODÓN: Algodón Zig Zag suave, blanco y absorbente; es 100% natural y no suelta pelusa	BOLSA X 50 GR	5	$ 12.700	$ 63.500
PARCHE - aposito hisrocoloide - Croscarmellose de sodio, poliisopreno, poliisobutileno, carboximetil celulosa sódica, politerpeno sintético. Permite una buen nivel de absorción, controlando el exudado de forma eficiente 20 x 20	UNIDAD	8	$ 30.000	$ 240.000
BAJALENGUAS: Bajalenguas de madera con dimensiones: 15 x 1.8 x 0.16 Cm, no estéril.	PAQUETE X 20	5	$ 4.000	$ 20.000
BOLSA ROJA JUMBO: 34x47 Calibre 1.35 - 86cm X 120cm	X PAQUETE 6 UNIDADES	15	$ 4.800	$ 72.000
CANULA DE OXIGENO: cánula nasal para oxigeno con manguera de 7 metros, transparente y desechable	X UND	2	$ 9.000	$ 18.000
CISTOFLOW: bolsa recolectora de orina con capacidad 2000ml con válvula antireflujo con puerto de toma de muestras con gancho para colgar reforzado con protección para dedos estéril	X UND	10	$ 18.000	$ 180.000
CREMA ANTIESCARAS de 500 gr	X 300 GR	10	$ 65.000	$ 650.000
CREMA DERMOPROTECTORA X 500 GR	X 150 GR	20	$ 8.900	$ 178.000
CREMA HUMECTANTE: El alto contenido en glicerina y emolientes hace este producto altamente hidratante y que la piel se mantenga flexible.	X LITRO	15	$ 22.000	$ 330.000
EQUIPO MACRO GOTEO	UND	5	$ 5.000	$ 25.000
ESPARADRAPO: tipo tela color blanco 4x5 Yarda.	X TUBO	3	$ 19.000	$ 57.000
FITOSTIMOLINE - gasas cada una de 100 g contiene Extracto Acuoso de Triticum Vulgare (Residuo Seco 200 mg/100 mL) 15.0 g.	x caja de 10 ud	10	$ 117.000	$ 1.170.000

INSUMOS E IMPLEMENTOS QUIRURGICOS

PRODUCTO	unidad de medida	cantidad	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
FIXOMULL STRETCH - GASA ADHESIVA Hipoalergénico buena adhesión inicial y permanente. Transversalmente extensible, flexible, permeable al aire y al vapor de agua. Radiotransparente, minimiza el riesgo de contaminación. 10 X 10	CAJA	2	$ 85.000	$ 170.000
GEL ANTIBACTERIAL: con Graduación alcohólica: 69 %	X 500MLT	4	$ 16.000	$ 64.000
GUARDIAN RECOLECTOR DE DESECHO DE 1,5 LTS	X UND	5	$ 7.000	$ 35.000
GUATES ESTERILES: Guantes descartables estériles antideslizantes Quirúrgico color natural talle de látex con polvo x 100 unidades	X 50 PARES	7	$ 95.000	$ 665.000
GUATES LATEX: de Látex color blanco por 100 unidades por envase con polvo	X 50 PARES	70	$ 28.000	$ 1.960.000
HUMIFICADOR: Difusor De Aromas 130 Ml Humidificador	X UND	5	$ 10.000	$ 50.000
INHALOCAMARA: Mascara elaborada en PVC atóxico grado medio, Libre de Látex, Desmontable para facilitar su limpieza, Desarmable en tres partes para facilitar su limpieza, Mascara ergonómica, suave y flexible, adaptable a la cara del paciente, Diseñada exclusivamente para la anatomía del adulto, Capacidad de 500ml y Cuenta con válvula unidireccional de flujo (opcional).	UNIDAD	3	$ 15.000	$ 45.000
JABON QUIRURGICO: Composición cada 100 ml de jabón liquido contiene clorhexidina digluconato 4.0 g, cetrimida 1.0 g, excipientes, csp 100.0 ml	X 1000MLT	5	$ 60.000	$ 300.000
JERINGA DE 10 ML: Jeringa 10 Ml 21 G X 1-1/2	CAJA X 100 UND	1	$ 38.000	$ 38.000
JERINGA DE 5 ML: Jeringa Desechable 5ml 21g X 1 ½	CAJA X 100 UND	1	$ 35.000	$ 35.000
JERINGA VACUTAINER 21gx1	CAJA	1	$ 53.000	$ 53.000
LIDOCAINA AL 2% GEL	X UND	6	$ 28.000	$ 168.000
MICROPORE: Caja micropore x 6 rollos, cada rollo tiene ancho 2 x 10 yd (5cm x 9,1m) color piel	X 6UND	3	$ 35.000	$ 105.000
NITROFUR POMADA: Frasco Con 500 g - Infección Bacteriana Rx2	X 500GR	8	$ 75.000	$ 600.000
PAÑITOS HUMEDOS	X PAQUETE DE 70 UNIDADES	40	$ 10.000	$ 400.000
PILA AA	UND	24	$ 4.500	$ 108.000
RECOLECCION DE RESIDUOS HOSPITALARIOS	X KG	15	$ 7.500	$ 112.500
Rollo de gasa aséptica hospitalaria, Hilo de algodon 100%, 24 hilos De color blanco, No estéril, Altamente absorbente,. No tóxico Libre de impurezas, Elaborado en algodón 100% tejido plano	X 100 YARDAS	12	$ 70.000	$ 840.000
SOLUCION SALINA: cloruro de sodio al 0.9% (solucion salina al 0.9%)	X 500G	100	$ 4.000	$ 400.000
SONDA FOLLEY #18	X UND	3	$ 5.000	$ 15.000
SONDA FOLLEY #20	X UND	3	$ 5.000	$ 15.000
TAPABOCAS N95	X UND	20	$ 6.800	$ 136.000
TAPABOCAS: Esterilizado empacado en manera individual, grado medico 3 capas de polipropileno	CAJA X 50 und	10	$ 15.000	$ 150.000
VASELINA: Vaselina Pura Tarro x 400 Gramos	X 400GR	12	$ 18.000	$ 216.000
VENDAJE ELASTICO 5 X 5	X UND	50	$ 6.000	$ 300.000
YELKO # 20 Cateter Venoso	X UND	10	$ 2.200	$ 22.000
		VALOR TOTAL		$ 10.181.000

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO

PRODUCTO	unidad de medida	Cantidad x 1 mes	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
AMBIENTADOR PARA PISO	X LITRO	35	$ 16.650	$ 582.750
BOLSA DE BASURA	X PAQ X 10 UNIDADES	30	$ 4.800	$ 144.000
BOLSA PARA FRUTOS	X PAQ X 10 UNIDADES	15	$ 11.500	$ 172.500
BOLSAS PARA SANITARIO	X PAQ X 10 UNIDADES	35	$ 3.100	$ 108.500
BOMBILLO LUZ DIA 30 WATTS	UNIDAD	6	$ 30.550	$ 183.300
CEPILLO DE DIENTES	UNIDAD	90	$ 4.900	$ 441.000

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO

PRODUCTO	unidad de medida	Cantidad x 1 mes	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
CEPILLO DE MANO	X UND	5	$ 7.300	$ 36.500
CEPILLO PARA PISO CON CABO	X UND	5	$ 11.900	$ 59.500
CREMA DENTAL	UNIDAD	90	$ 6.350	$ 571.500
CLORO GRANULADO AL 91%	UNIDAD X KILO	5	$ 36.000	$ 180.000
DELANTAL PARA LAVADNERIA	UND	5	$ 36.900	$ 184.500
DESODORANTE ANTITRASPIRANTE EN BARRA O CREMA	UNIDAD	90	$ 8.000	$ 720.000
DETERGENTE ENZIMATICO	Galon	6	$ 175.000	$ 1.050.000
ESCOBA IMPERIAL	X UND	5	$ 10.500	$ 52.500
ESPONJA DE ALAMBRE	X UND	30	$ 2.100	$ 63.000
ESPONJAS DE BRILLO	X UND	30	$ 2.300	$ 69.000
GUANTES PARA ASEO	X PAR	20	$ 9.500	$ 190.000
JABON DE BAÑO	UNIDAD	90	$ 3.600	$ 324.000
JABON EN BARRA	X 3UND	20	$ 11.000	$ 220.000
JABON EN POLVO	BOLSA DE 1000 G	90	$ 10.900	$ 981.000
JABON LIQUIDO	X 3000ML	60	$ 15.580	$ 934.800
JABON LAVALOSA	X 500GR	30	$ 12.510	$ 375.300
LIMPIDO	TARRO x 2000 ml	180	$ 7.600	$ 1.368.000
MAQUINAS DE AFEITAR	UNIDAD	90	$ 4.400	$ 396.000
RECOGEDOR	X UND	2	$ 10.100	$ 20.200
ROLLO PAPEL HIGIENICO	X UND	270	$ 2.700	$ 729.000
SABRA	X UND	15	$ 2.100	$ 31.500
SHAMPOO PARA CABELLO DE 750 ML	UNIDAD	90	$ 17.000	$ 1.530.000
SHAMPOO PIOJOS	SOBRE X 12 ML	90	$ 3.400	$ 306.000
TALCO PARA ANTIBACTERIAL 85 gr	UNIDAD	90	$ 13.900	$ 1.251.000
TRAPERO	X UND	18	$ 12.700	$ 228.600
VINAGRE	X 3 Litros	20	$ 13.500	$ 270.000
CREOLINA	X Galon	10	$ 88.000	$ 880.000
		VALOR TOTAL		$ 14.653.950

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO: AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, FINANCIEROS Y ADMINISTRATIVOS PARA GARANTIZAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO Y LA DEBIDA ATENCIÓN INTEGRAL A LA POBLACIÓN ADULTA MAYOR BENEFICIARIA DEL CENTRO DE PROTECCIÓN Y PROMOCIÓN SOCIAL JUAN MARIA NOGUERA DEL MUNICIPIO DE LA DORADA, CALDAS.

CLÁUSULA SEGUNDA: VALOR Y GIRO DE LOS APORTES:
El valor del convenio a celebrar asciende a la suma de QUINIENTOS SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE. ($507.500.000); que es la sumatoria del aporte del asociado y del aporte del Municipio. El aporte del conveniente corresponde a TREINTA Y CINCO MILLONES PESOS MCTE ($35.000.000) y el aporte del Municipio corresponde a la suma de CUATROCIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE. ($472.500.000) que serán girados de la siguiente manera: Un (01) desembolso a título de anticipo del 20% del valor del aporte del Municipio una vez aprobada la garantía única, suscrita y firmada el acta de Inicio, y aportado el plan de inversión del aporte inicial y el restante mediante desembolsos parciales amortizando el anticipo, previa presentación del informe mensual de gestión técnica de lo ejecutado y de toda la documentación relacionada con las actividades y obligaciones descritas en el convenio, el acta de conformidad del desarrollo del convenio, suscrita por el supervisor del mismo y las copias de los documentos que acrediten el pago mensual de sus obligaciones derivadas de la vinculación al Sistema de Seguridad Social en Salud y Pensiones, conforme a la Ley y disponibilidad del PAC.

CLÁUSULA TERCERA: VIGENCIA Y PLAZO: La vigencia del convenio inicia desde su perfección hasta la liquidación. El plazo se entiende el tiempo dentro del cual se deberá ejecutar el objeto contractual. TRES (3) MESES Y QUINCE DIAS A PARTIR DEL ACTA DE INICIO.

CLÁUSULA CUARTA: OBLIGACIONES DEL CONVINIENTE: Son obligaciones del CONVINIENTE:

1. APOYAR LA COORDINACIÓN DEL CENTRO DE PROTECCIÓN Y PROMOCIÓN SOCIAL AL ADULTO MAYOR EN EL MUNICIPIO DE LA DORADA Y PRESENTAR LOS INFORMES REQUERIDOS POR LA SUPERVISIÓN.

2. BRINDAR ALIMENTACIÓN A LOS 90 BENEFICIARIOS CENTRO DE PROTECCIÓN Y PROMOCIÓN SOCIAL AL ADULTO MAYOR CON EL CONTENIDO NUTRICIONAL ADECUADO DE ACUERDO A VALORACIONES NUTRICIONALES REALIZADAS A CADA ADULTO MAYOR. DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

3. DISPONER DE LA CANTIDAD DE TALENTO HUMANO SUFICIENTE PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL Y LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS A LOS 90 ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CPPSAM, PARA LAS ACTIVIDADES DE ALIMENTACIÓN, ATENCIÓN, SALUD. DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD REQUERIDOS Y LOS PERFILES

4. DESARROLLAR ACTIVIDADES DIARIAS DE ASEO, LIMPIEZA DESINFECCION Y ORNATO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES, APORTANDO DE FORMA CONSTANTE LOS ELEMENTOS E INSUMOS NECESARIOS PARA ESTA ACTIVIDAD Y EN LOS VOLÚMENES REQUERIDOS POR LA SUPERVISIÓN DEL PRESENTE CONVENIO.

5. DESARROLLAR LA EVALUACIÓN INTERNA CONSTANTE Y PERMANENTE DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS OFRECIDOS EN EL CPPSAM Y REPORTAR AL SUPERVISOR DEL CONTRATO. DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

6. DAR CUMPLIMIENTO A LOS APORTES MENSUALES DEL ASOCIADO, DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

7. BRINDAR SEGURO EXEQUIAL A LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL AL ADULTO MAYOR – CPPSAM.

8. GARANTIZAR LA CONSTANTE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS E INSUMOS NECESARIOS DE ASEO Y ENFERMERIA CONFORME A LOS VALORES UNITARIOS ESTABLECIDOS Y EN LOS VOLÚMENES QUE SEAN REQUERIDOS POR LA SUPERVISIÓN DEL PRESENTE CONVENIO

9. GARANTIZAR EL SUMINISTRO DE LOS INSUMOS Y DISPOSITIVOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL AREA DE ENFERMERIA Y ASEO DEL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL AL ADULTO MAYOR – CPPSAM, EN LAS CANTIDADES QUE SEAN REQUERIDOS POR LA SUPERVISIÓN DEL PRESENTE CONVENIO.

10. GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE SU APORTE EN CUANTO AL PERSONAL PROPUESTO, ALLEGANDO MENSUALMENTE CONSTANCIA DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL MISMO DURANTE EL TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONVENIO.

11. ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE PARAFISCALES DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD APLICABLE.

12. LAS DEMÁS QUE SURJAN EN DESARROLLO Y CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL.

CLÁUSULA QUINTA: DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: Son derechos deL MUNICIPIO: 1) Supervisar el desarrollo y ejecución del presente convenio; 2) Acceder a los documentos e información que soportan la labor del CONVINIENTE; 3) Solicitar y recibir información relacionada con el objeto del convenio; 4) Asignar un supervisor, a través del cual EL MUNICIPIO mantendrá interlocución permanente y directa con el CONVINIENTE.

Son obligaciones del MUNICIPIO. EL MUNICIPIO se obliga a: 1) Facilitar el acceso a la información que sea necesaria, de manera oportuna, para la debida ejecución del objeto del convenio; 2) Tramitar diligentemente los aportes al CONVENIO; 3) Brindar al CONVINIENTE el apoyo necesario para cumplir con el objeto del convenio.

CLÁUSULA SEXTA: GARANTÍA: EL CONVINIENTE se compromete a constituir a favor del MUNICIPIO, las siguientes garantías:

AMPARO	TIPO DE GARANTÍA	CUANTÍA ASEGURADA	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	Póliza de Seguro	10%	termino de ejecución y seis (6) meses mas
BUEN MANEJO DEL ANTICIPO	Póliza de Seguro	100%	término de ejecución del convenio.
CALIDAD DE LOS BIENES A SUMINISTRAR	Póliza de Seguro	10%	termino de ejecución y seis (6) meses mas
PAGO DE SALARIOS, INDEMNIZACIONES Y PRESTACIONES SOCIALES	Póliza de Seguro	5%	por el término de ejecución del mismo y 3 años más
CALIDAD DE LOS SERVICIOS	Póliza de Seguro	10%	término de ejecución del mismo y 6 meses más.
RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL	Póliza de Seguro	Doscientos (200) SMMLV	término de ejecución del convenio.

Descripción Amparo:

La Fundación deberá constituir los mecanismos de cobertura del riesgo que se anuncia a continuación:

a) Póliza de cumplimiento por el 10% del valor del convenio por el término de ejecución del mismo y 6 meses más.

b) buen manejo del anticipo por el 100% del valor entregado a título de anticipo por término de ejecución del convenio.

c) Póliza de calidad de los bienes a suministrar por el 10% del valor del convenio por el término 6 meses más a partir de la terminación del convenio.

d) Póliza de Prestaciones sociales: el 5% del valor del convenio por el término de ejecución del mismo y 3 años más

e) Póliza de calidad del servicio por 10% del valor del convenio por el término de ejecución del mismo y 6 meses más.

f) Póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual: Por el equivalente a Doscientos (200) SMMLV por el término de ejecución del convenio.

PARÁGRAFO: El Conviniente tendrá que ampliar o prorrogar la garantía siempre que se aumente el precio o el plazo del convenio; así mismo, deberá restablecer el valor de la garantía cuando éste se reduzca por razón de las reclamaciones que se efectúen.

CLÁUSULA SÉPTIMA: SUPERVISIÓN: EL MUNICIPIO, vigilará el cumplimiento de la ejecución del objeto del presente convenio a través de "CARGO DEL SUPERVISOR" en quien se delegan todas las acciones necesarias para velar por la idónea y eficaz ejecución del mismo, quien a su vez tiene la facultad de cambiar el supervisor del convenio si así lo requiere, sin que sea

necesario realizar alguna modificación u otro si al presente convenio, bastando para ello expedir el respectivo acto administrativo designando el nuevo supervisor y comunicando la novedad al CONVINIENTE.

CLÁUSULA OCTAVA: CESIÓN DEL CONVENIO: Teniendo en cuenta la especificidad del presente convenio, EL CONVINIENTE no podrá ceder total ni parcialmente el presente convenio a persona alguna, natural o jurídica, salvo que lo autorice EL MUNICIPIO, de manera escrita.

CLÁUSULA NOVENA: NO VINCULACIÓN LABORAL: Con el perfeccionamiento del presente convenio, la entidad no tendrá ningún tipo de relación laboral, con las personas encargadas de la correcta ejecución del presente convenio.

CLÁUSULA DÉCIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Cualquier divergencia o controversia que surja entre las partes, con ocasión de la ejecución del presente convenio, se deberá solucionar preferiblemente acudiendo a los mecanismos de solución como lo son la conciliación, amigable composición y transacción.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: MODIFICACIONES, ADICIONES Y PRÓRROGAS: Cualquier modificación adición o prórroga deberá hacerse por escrito.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DOMICILIO: Para todos los efectos legales el domicilio de ejecución del convenio será MUNICIPIO DE LA DORADA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: DOCUMENTOS: Los documentos que a continuación se relacionan, para todos los efectos hacen parte integral del presente convenio y, en consecuencia, producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: a)- Estudio de Necesidad, Oportunidad y Conveniencia; b)- Certificados de disponibilidad presupuestal, c)- Propuesta del conviniente, d)- Certificado de la División de Bienes, e)- Fichas BPIM de la División de Proyectos.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: INDEMNIDAD: EL CONVINIENTE mantendrá indemne a LA ENTIDAD contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por EL CONVINIENTE o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del convenio. Como parte de sus obligaciones para mantener la indemnidad de EL MUNICIPIO En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra del MUNICIPIO por asuntos, que según el convenio sean de responsabilidad del CONVINIENTE, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al MUNICIPIO y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. EL MUNICIPIO, a solicitud de EL CONVINIENTE, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y EL CONVINIENTE a su vez reconocerá los costos que éstos le ocasionen al CONVINIENTE sin que la responsabilidad del CONVINIENTE se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho que EL MUNICIPIO en un momento dado haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral EL CONVINIENTE no asume debida y oportunamente la defensa del MUNICIPIO éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al CONVINIENTE, quien pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera EL CONVINIENTE, EL MUNICIPIO tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude EL MUNICIPIO, por razón del convenio, o a recurrir a la garantía otorgada o a utilizar cualquier otro medio legal.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato, se perfecciona con la aprobación de las partes en la plataforma del SECOP II, es decir, las aprobaciones realizadas con los usuarios asignados y constituyen una firma electrónica en los términos del artículo 7 de la Ley 527 de 1999 y las normas que la reglamentan