CERTIFICADO DE PAGO DE APORTES A SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

Yo Giovanna Vergara Aguirre identificado con cédula de ciudadanía No 42.098.079 en mi condición de representante legal de LA FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR identificada con NIT 900.036.927 Y JAIME DE JESUS BEDOYA BALVIN identificado con cédula de ciudadanía No. 4.577.657 y con tarjeta profesional No. 22914-T de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de revisor fiscal, de acuerdo con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y 23 de la Ley 1150 de 2007., DECLARAMOS BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, que se realizaron los pagos de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje durante los últimos seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso.

Pereira, diciembre 04 de 2024.

GIOVANNA VERGARA AGUIRRE
C.C 42.098.079
Representante Legal

JAIME DE JESUS BEDOYA BALVIN
C.C 4.577.657
Revisor Fiscal TP 22914-T

FORMATO 6
DECLARACION JURAMENTADA DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES
ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002
(PERSONAS NATURALES)

Yo JAIME DE JESUS BEDOYA BALVIN identificado (a) con c.c 4.577.657 de MEDELLIN, de acuerdo con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su artículo 442, que he efectuado el pago por concepto mis aportes y el de mis empleados (esto último en caso de tener empleados a cargo) a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección. (Si Aplica)

En caso de existir acuerdo de pago con alguna de las entidades anteriormente mencionadas, se deberá Adjuntar una certificación expedida por la entidad correspondiente en la cual se especifique el cumplimiento del pago de la obligación.

Dada en PEREIRA a los (4) días del mes de Diciembre de 2024

FIRMA ----------

NOMBRE DE QUIEN DECLARA JAIME DE JESUS BEDOYA BALVIN

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **4.577.657**

BEDOYA BALVIN
APELLIDOS

JAIME DE JESUS
NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **30-SEP-1957**

MEDELLIN
(ANTIOQUIA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.78	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

17-ENE-1976 SANTA ROSA DE CABAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-2400100-00285353-M-0004577657-20110324 0026236649A 1 4541245512

Scanned by CamScanner

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO



2914-T

JAIME DE JESUS
BEDOYA BALBIN
C.C. 4.572.667
RESOLUCION INSCRIPCION 0814-T FECHA 8-11-88
UNIVERSIDAD DEL QUINDIO

Presidente

00029540

FIRMA DEL TITULAR

Esta tarjeta es el unico documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Educación Nacional - Junta Central de Contadores.

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

1C2058BCDC0EA108

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **JAIME DE JESUS BEDOYA BALBIN** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 4577657 de SANTA ROSA DE CABAL (RISARALDA) Y Tarjeta Profesional No 22914-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS * * *

	SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO							
	DOCUMENTOS SOPORTE PARA PAGOS MENSUALES DE CONTRATOS							
	~~TIPO DE PROCESO CONTRACTUAL:~~							
	N° CONTRATO:_____							
	PAGO INICIAL	**PAGO PARCIAL**			**PAGO FINAL**			
					SOPORTE			
	DOCUMENTOS PARA PAGO MENSUAL	**APORTA**			**FISICO**	**DIGITAL**	**N° FOLIO**	**Observaciones**
1	Informe de actividades	SI ☐	NO ☐					
2	Registros de Evidencias (CD -DVD o USB)	SI ☐	NO ☐					
3	Informe de supervisión	SI ☐	NO ☐					
4	Factura equivalente y balance financiero	SI ☐	NO ☐					
5	Minuta, clausulado y (adición, si la tiene)	SI ☐	NO ☐					
6	Solicitud y Compromiso presupuestal (Primer pago)	SI ☐	NO ☐					
7	Certificado de conveniencia y certificado de disponibilidad (primer pago)	SI ☐	NO ☐					
8	Acta de inicio (primer pago)	SI ☐	NO ☐					
9	Registro de Pago parafiscales	SI ☐	NO ☐					
10	Documentos y certificados legales del proveedor y contador	SI ☐	NO ☐					
11	Cuenta bancaria (primer pago)	SI ☐	NO ☐					
12	Acta de terminación (pago final)	SI ☐	NO ☐					
13	Acta de liquidación (pago final)	SI ☐	NO ☐					
14	Evaluación de proveedores (trimestral)	SI ☐	NO ☐					
15	Pantallazo secop II	SI ☐	NO ☐					
16	Otros documentos (si se requiere)	SI ☐	NO ☐					
VB. SUPERVISOR:								

FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR
Vivir para Servir !!!
NIT: 900.036.927-2
Personeria juridica julio 28 del 2005

FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR
NIT 900.036.927-2
Corr Combia Vda San Marino finca Villa del Pilar
Tel: (606) 3217697061
Pereira - Colombia
alegriadeservircontabilidad@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. FEV 34

Señores	Municipio de Pereira		
NIT	891.480.030-2	**Teléfono**	(606) 3248230
Dirección	Cra 7 No 18-55	**Ciudad**	Pereira - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	09/12/2024, 17:28
Expedición	09/12/2024, 17:28
Vencimiento	30/12/2024

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	Atención integral adulto mayor - servicios gravados 19%	1.00	13,443,954.00
2	Atención integral adulto mayor - servicios exentos	1.00	148,789,141.00

Total items: 2

Valor en Letras:
Ciento sesenta y dos millones doscientos treinta y tres mil noventa y cinco pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito - Cuota No. 001 vence el 2024-12-30 por $ 162,233,095.00

Total Bruto	160,086,581.34
IVA 19%	2,146,513.66
Total a Pagar	162,233,095.00

Observaciones:
SOMOS AUTORETENEDORES DE ICA EN PEREIRA. Según acuerdo municipal 41 de 2012.
Ejecución actividades según convenio No. 6030-2024. Informe No. 1, del 24 de octubre al 23 de noviembre de 2024. Objeto: Aunar esfuerzos técnicos, administrativos, operativos y financieros para brindar atención integral a la población adulto mayor en desprotección social.

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764066896521 aprobado en 20240306 prefijo FEV desde el número 23 al 100 Vigencia: 12 Meses**
No responsable de IVA - Actividad Económica 8730 Actividades de atención en instituciones para el cuidado de personas mayores y/o discapacitadas Tarifa 7
CUFE: 6ae24525fe29c5acd57384bf29b8f5108a516752d9065cd8d0427f93c748e4b500624423429995cb66a8336cf86987c6

FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR
Vivir para Servir ¡¡¡
NIT: 900.036.927-2
Personeria juridica julio 28 del 2005

EJECUCIÓN MES ACTUAL DISCRIMINACION IMPUESTOS

ITEMS MUNICIPIO	Cant	Base	IVA	Vr Unit	Base total	IVA total	Total
Kit de aseo hombre	48	69.131,09	13.134,91	82.266,00	3.318.292,44	630.475,56	3.948.768,00
Kit de aseo mujer	17	64.621,01	12.277,99	76.899,00	1.098.557,14	208.725,86	1.307.283,00
Componente de higiene	21	320.952,10	60.980,90	381.933,00	6.739.994,12	1.280.598,88	8.020.593,00
Alimentacion	64,57	1.105.000,00	-	1.105.000,00	71.346.166,67	-	71.346.166,67
Cepillo de dientes	65	2.163,03	410,97	2.574,00	140.596,64	26.713,36	167.310,00
Botiquin	0	97.315,13	18.489,87	115.805,00	-	-	-
Talento humano	1	77.442.974,88	-	77.442.974,88	77.442.974,88	-	77.442.974,88
TOTAL EJECUCION MUNICIPIO		79.102.157,23	105.294,65	79.207.451,88	160.086.581,88	2.146.513,66	162.233.095,55

RESUMEN FACTURA	Base	IVA	Total
Conceptos exentos de IVA	148.789.141,55	0	148.789.141,55
Conceptos Gravados con IVA 19%	11.297.440,34	2.146.513,66	13.443.954,00
TOTAL	160.086.581,88	2.146.513,66	162.233.095,55

CERTIFICADO DE PAGO DE APORTES A SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

Yo Giovanna Vergara Aguirre identificado con cédula de ciudadanía No 42.098.079 en mi condición de representante legal de LA FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR identificada con NIT 900.036.927 Y JAIME DE JESUS BEDOYA BALVIN identificado con cédula de ciudadanía No. 4.577.657 y con tarjeta profesional No. 22914-T de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de revisor fiscal, de acuerdo con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y 23 de la Ley 1150 de 2007., DECLARAMOS BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, que se realizaron los pagos de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje durante los últimos seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso.

Pereira, diciembre 04 de 2024.

GIOVANNA VERGARA AGUIRRE
C.C 42.098.079
Representante Legal

JAIME DE JESUS BEDOYA BALVIN
C.C 4.577.657
Revisor Fiscal TP 22914-T

FORMATO 6
DECLARACION JURAMENTADA DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES
ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002
(PERSONAS NATURALES)

Yo JAIME DE JESUS BEDOYA BALVIN identificado (a) con c.c 4.577.657 de MEDELLIN, de acuerdo con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su artículo 442, que he efectuado el pago por concepto mis aportes y el de mis empleados (esto último en caso de tener empleados a cargo) a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección. (Si Aplica)

En caso de existir acuerdo de pago con alguna de las entidades anteriormente mencionadas, se deberá Adjuntar una certificación expedida por la entidad correspondiente en la cual se especifique el cumplimiento del pago de la obligación.

Dada en PEREIRA a los (4) días del mes de Diciembre de 2024

FIRMA ----------

NOMBRE DE QUIEN DECLARA JAIME DE JESUS BEDOYA BALVIN

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **4.577.657**

BEDOYA BALVIN
APELLIDOS

JAIME DE JESUS
NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **30-SEP-1957**

MEDELLIN
(ANTIOQUIA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.78	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

17-ENE-1976 SANTA ROSA DE CABAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-2400100-00285353-M-0004577657-20110324 0026236649A 1 4541245512

Scanned by CamScanner

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO



2914-T

JAIME DE JESUS
BEDOYA BALBIN
C.C. 4.572.667
RESOLUCION INSCRIPCION 0814-T FECHA 8-11-88
UNIVERSIDAD DEL QUINDIO

Presidente

00029540

FIRMA DEL TITULAR

Esta tarjeta es el unico documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Educación Nacional - Junta Central de Contadores.

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

1C2058BCDC0EA108

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **JAIME DE JESUS BEDOYA BALBIN** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 4577657 de SANTA ROSA DE CABAL (RISARALDA) Y Tarjeta Profesional No 22914-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS * * *

REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

42.098.079

NUMERO

VERGARA AGUIRRE

APELLIDOS

GIOVANNA

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 27-NOV-1970

PEREIRA
(RISARALDA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.55
ESTATURA

A+
G.S. RH

F
SEXO

27-MAR-1989 PEREIRA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

A-2400100-54117781-F-0042098079-20040721

06617 04203A 02 140230613

CÁMARA DE COMERCIO DE PEREIRA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 02/12/2024 - 14:20:04
Recibo No. S001766434, Valor 7900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN jvfhVYhn3N

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=27 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LAS INSCRIPCIONES DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO Y DE LA ECONOMIA SOLIDARIA, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social : FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR
Nit : 900036927-2
Domicilio: Pereira, Risaralda

INSCRIPCIÓN

Inscripción No: S0503002
Fecha de inscripción: 28 de julio de 2005
Ultimo año renovado: 2024
Fecha de renovación: 30 de marzo de 2024
Grupo NIIF : GRUPO II

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : SAN MARINO COMBIA- VILLA DEL PILAR ALEJANDRIA CASA TERCERA
Municipio : Pereira, Risaralda
Correo electrónico : giovana123_@hotmail.com
Teléfono comercial 1 : 3217697061
Teléfono comercial 2 : No reportó.
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : TRANSVERSAL 10 NRO. 9 220 VIA LA BADEA CASA 95 PAPIRO
Municipio : Dosquebradas, Risaralda
Correo electrónico de notificación : giovana123_@hotmail.com

La persona jurídica **NO** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por Acta No. 1 del 15 de julio de 2005 de la Asamblea General De Constitucion de Pereira, inscrito en esta Cámara de Comercio el 28 de julio de 2005, con el No. 8822 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se constituyó la entidad sin ánimo de lucro de naturaleza Fundación denominada FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR.

ENTIDAD QUE EJERCE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL.

SECRETARIA DE GOBIERNO DEPARTAMENTAL

REFORMAS ESPECIALES

Por Acta No. 4 del 12 de diciembre de 2005 de la Asamblea General de Pereira, inscrito en esta Cámara de Comercio el 15 de diciembre de 2005, con el No. 9193 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se reforma objeto social

Por Acta No. 7 del 08 de octubre de 2010 de la Asamblea General de Pereira, inscrito en esta Cámara de Comercio el 19 de octubre de 2010, con el No. 14709 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se reforma artículos 5, 7.

Por Acta No. 12 del 08 de agosto de 2012 de la Asamblea General de Pereira, inscrito en esta Cámara de Comercio el 10 de agosto de 2012, con el No. 215533 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se decretó REFORMA DE ESTATUTOS: CREACION CARGO REVISOR FISCAL.

Por Acta No. 13 del 21 de agosto de 2012 de la Asamblea General de Pereira, inscrito en esta Cámara de Comercio el 05 de septiembre de 2012, con el No. 215573 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se decretó REFORMA DE ESTATUTOS

Por Acta No. 14 del 15 de octubre de 2013 de la Asamblea de Asociados de Pereira, inscrito en esta Cámara de Comercio el 30 de octubre de 2013, con el No. 216915 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se decretó REFORMA OBJETO SOCIAL

Por Acta No. 17 del 12 de julio de 2017 de la Asamblea Extraordinaria de Pereira, inscrito en esta Cámara de Comercio el 31 de julio de 2017, con el No. 222867 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se decretó REFORMA OBJETO SOCIAL

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

Objeto social.- Son objetivos de la fundación: A) promoción, prevención, capacitación, asesoría, integración, educación integral y demás actividades que contribuyan al crecimiento humano, social e intelectual de la comunidad con el propósito de mejorar y reforzar la calidad de vida de la población vulnerable; así mismo prestar la atención en salud, alojamiento, alimentación y ayuda física, psicológica y espiritual que requieren los adultos mayores mas necesitados con programas, proyectos y actividades integrales, por medio contratos y convenios, también podrá celebrar comodatos, aceptar

donaciones con entidades publicas y privadas para la realización de sus objetivos. B) producción y entrega de alimentación a la población vulnerable como niños y niñas escolares, jóvenes, madres gestantes y lactantes, adulto mayor, afrodescendientes, raizales, palenqueros, indígenas y población en general; así mismo orientar a la comunidad en los proyectos de seguridad alimentaria y nutricional a través de convenios y donaciones de instituciones publicas y privadas, de carácter nacional e internacional, para lograr los objetivos propuestos la fundación se apoyara en las siguientes actividades para recaudar recursos. C) realizar actividades que propendan por el cuidado y mantenimiento del medio ambiente y los recursos naturales. D) la fundación prestara ayuda de tipo técnico o profesional a las diferentes asociaciones gremiales, juntas de acción comunal, juntas administradoras locales, personas de escasos recursos económicos, instituciones de educación formal y no formal, para aumentar el nivel cultural, económico, recreativo, deportivo, ambiental laboral y social. E) creación de talleres y conferencias sobre: (capacitación informal) 1. Calidad total en la empresa publica y privada. 2. Convivencia pacifica laboral. 3. Superación personal. 4. Administración efectiva. 5. El factor humano en la sociedad moderna. 6. La educación integral en las instituciones educativas. -Secundarios: F) creación, administración y operación de centros vida y centros día. G) creación, administración y operación de hogares de paso para adultos mayores. H) diseñar, planea, ejecutar y evaluar proyectos con enfoque sobre divulgación, promoción, defensa y protección de los derechos humanos, defensa del derecho internacional humanitario, desplazamiento forzado, seguridad, convivencia ciudadana y cultura de la legalidad. I) realizar actividades, fomentar, apoyar, asesorar, formular, diseñar, capacitar en temas sobre pedagogía para la paz, postconflicto y justicia transicional. J) comercializar los productos que genere la fundación o las comunidades colombianas, con entidades publicas o privadas, nacionales o extranjeras. K) creación de medios de comunicación masiva, como: 1. Emisora radial. 2. Periódico. 3. Programas de televisión. L) la fundación puede administrar en concesión o mediante otro tipo de contrato: Colegios de educación formal y no formal, de carácter publico o privado; nominas de personal vinculados al sector oficial o privado; bienes raíces otorgados en concesión o comodato por el estado, entidades publicas o privadas, previo lleno de los requisitos legales, diligenciamiento de contratos y las pólizas pertinentes. M) diseñar, implementar, apoyar, ejecutar y capacitar a la población de adulto mayor en hábitos de alimentación, estilos de vida saludables y atención psicosocial. N) podrá realizar eventos deportivos, recreativos, culturales, preservación del medio ambiente a través de: Siembra de arboles, programas de ornato y embellecimiento, recolección de basuras, manutención de alcantarillados, mantenimiento de zonas verdes y comunitarias, en convenio con las diferentes comunidades y sectores barriales o instituciones publicas o privadas con el fin de mejorar el nivel de recreación, salubridad y ambiental de las comunidades. O) podrá prestar el servicio de transporte de bienes y productos. P) hacer alianzas estratégicas con personas jurídicas en procura de alcanzar un bienestar individual y colectivo mediante el apoyo a programas de desarrollo microempresarial social sostenible que ayuden a la mitigación de la pobreza extrema. Q) realizar estudios, diseño, planeación y desarrollo de proyectos sociales y

económicos de entidades publicas y privadas. R) producción y entrega de raciones alimenticias preparadas en programas sociales dirigidos a la comunidad. S) producción y entrega de mercados sociales dirigidos a la comunidad en programas de seguridad alimentaria. T) promocionar y difundir las actividades de los recursos culturales del país (artísticos, históricos, costumbres, danza, teatro, música, etc.) orientándose hacia la preservación y fomento de las mismas. U) desarrollar procesos organizativos y formas de economía solidaria con los damnificados de la violencia y demás sectores sociales que así lo requieran. V) mantenimiento, reparación y parcheo de la vía publica, limpieza de cunetas y roceria. W) capacitación en artes y oficios, tales como: Lencería, acolchados, patchwork, cerámica, pintura en tela, arte quiteno, calzado, foamy, muñecos de trapo, manteles y adornos navideños entre otros. X) desarrollar actividades de apoyo integral y acompañamiento pedagógico, para adultos mayores, infancia y adolescencia, y grupos indígenas y afrodescendiente. Y) diseñar, capacitar, apoyar, ejecutar, asesorar, evaluar, formular, definir proyectos psicosociales direccionados a poblaciones vulnerables como son las poblaciones en situación de discapacidad, afro e indígenas y en general a poblaciones que tengan un déficit en sus necesidades básicas insatisfechas. Z) formular, gestionar, y evaluar juegos recreativos y deportivos para la población de la organización social de la acción comunal en fases municipales, departamentales, zonales y nacionales; así mismo juegos intercolegiados, para la tercera edad, población indígena, población campesina, población en situación de discapacidad y población vulnerable. Aa) formular y ejecutar proyectos de capacitación y prevención en el sector de la salud. Bb) prestar el servicio de alimentación en entidades publicas; como colegios, hospitales, sena, corporaciones, institutos y entidades privadas a nivel municipal departamental o nacional, cc) realización de actividades lúdicas, culturales, recreativas y de integración dirigidos a niños, jóvenes y adultos mayores. Bc) establecer relaciones de cooperación con personas naturales, jurídicas, púbicas y privadas a nivel nacional e internacional.

PATRIMONIO

$ 1.000.000,00

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

Representación legal.- Funciones del presidente: A. Presidir las reuniones de la asamblea general y de la junta directiva. B. Comprometer a la fundación hasta por la suma de cinco mil (5.000) salarios mínimos mensuales legales vigentes (smmlv) por iniciativa propia, de cinco mil un (5.001) salarios mínimos mensuales legales vigentes (smmlv) con autorización de la junta directiva, y de este valor en adelante con autorización de la asamblea general. C. Aprobar y ordenar los pagos que debe efectuar el tesorero de la fundación. D. Vigilar la tesorería y velar por su buen manejo. E. Convocar a la junta directiva a reunión ordinaria y extraordinaria cuando lo juzgue necesario. F. Las que la asamblea general o junta directiva adicionen a lo dispuesto en

estos estatutos. G. Representar legalmente a la fundación. H. Crear al tesorero una póliza de manejo del 20% sobre cuantías, a manejar por este, que superen los cien (100) salarios mínimos mensuales legales vigentes (smmlv) y que se encuentren en bancos. I. Autorizar a cualquier asociado para que represente a la fundación, en forma clara y determinada, en convocatorias, licitaciones y/o concursos, teniendo todas las facultades del presidente. Del vicepresidente: El vicepresidente se encargara de reemplazar al presidente cuando este no se encuentre, teniendo todas las atribuciones del presidente y representante legal y si el retiro es definitivo ocupara el cargo de presidente por el periodo complementario.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No. 23 del 29 de septiembre de 2022 de la Asamblea General De Asociados, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 31 de octubre de 2022 con el No. 228714 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
VICEPRESIDENTE	DIANA PATRICIA VERGARA AGUIRRE	C.C. No. 42.108.741
PRESIDENTA	AGUIRRE GIOVANNA VERGARA	C.C. No. 42.098.079

Por Acta No. 7 del 08 de octubre de 2010 de la Asamblea General, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 19 de octubre de 2010 con el No. 14708 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
PRESIDENTA	GIOVANNA VERGARA AGUIRRE	C.C. No. 42.098.079

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
PRINCIPALES		
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA	GIOVANNA VERGARA AGUIRRE	C.C. No. 42.098.079
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA	DIANA PATRICIA VERGARA AGUIRRE	C.C. No. 42.108.741
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA	VANESSA SALAZAR VERGARA	C.C. No. 1.088.300.879
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA	ANDRES STEVEN OSORIO VERGARA	C.C. No. 1.088.010.309

MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA	MARIA LUCY AGUIRRE VERGARA	C.C. No. 24.619.911

Por Acta No. 7 del 08 de octubre de 2010 de la Asamblea General, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 19 de octubre de 2010 con el No. 14708 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se designó a:

PRINCIPALES

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA	GIOVANNA VERGARA AGUIRRE	C.C. No. 42.098.079
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA	VANESSA SALAZAR VERGARA	C.C. No. 1.088.300.879
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA	ANDRES STEVEN OSORIO VERGARA	C.C. No. 1.088.010.309
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA	MARIA LUCY AGUIRRE VERGARA	C.C. No. 24.619.911

Por Acta No. 23 del 29 de septiembre de 2022 de la Asamblea General De Asociados, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 31 de octubre de 2022 con el No. 228713 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se designó a:

PRINCIPALES

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA	DIANA PATRICIA VERGARA AGUIRRE	C.C. No. 42.108.741

REVISORES FISCALES

Por Acta No. 12 del 08 de agosto de 2012 de la Asamblea General, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 10 de agosto de 2012 con el No. 215534 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION	T. PROF
REVISOR FISCAL - T.P.22914-T	JAIME DE JESUS BEDOYA BALVIN	C.C. No. 4.577.657	22914-T

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

DOCUMENTO	INSCRIPCIÓN
*) Acta No. 4 del 12 de diciembre de 2005 de la Asamblea General	9193 del 15 de diciembre de 2005 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro
*) Acta No. 7 del 08 de octubre de 2010 de la Asamblea General	14709 del 19 de octubre de 2010 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro
*) Acta No. 12 del 08 de agosto de 2012 de la Asamblea General	215533 del 10 de agosto de 2012 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro
*) Acta No. 13 del 21 de agosto de 2012 de la Asamblea	215573 del 05 de septiembre de 2012 del libro I

General
*) Acta No. 14 del 15 de octubre de 2013 de la Asamblea De Asociados
*) Acta No. 17 del 12 de julio de 2017 de la Asamblea Extraordinaria

del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro 216915 del 30 de octubre de 2013 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro 222867 del 31 de julio de 2017 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DE PEREIRA, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: Q8730
Actividad secundaria Código CIIU: C1084
Otras actividades Código CIIU: S9499 Q8790

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, SUCURSALES Y AGENCIAS

A nombre de la persona jurídica, figura(n) matriculado(s) en la CÁMARA DE COMERCIO DE PEREIRA el(los) siguiente(s) establecimiento(s) de comercio:

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

Nombre: FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR COMBIA
Matrícula No.: 18156856
Fecha de Matrícula: 05 de septiembre de 2018
Último año renovado: 2024
Categoría: Establecimiento de Comercio
Dirección : SAN MARINO COMBIA- VILLA DEL PILAR ALEJANDRIA CASA TERCERA
Municipio: Pereira, Risaralda

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA – TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es PEQUEÑA EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $2.411.278.818,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo – CIIU : Q8730.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

MIGRACIÓN DE INFORMACIÓN

La Cámara de Comercio de Pereira ha efectuado migración de la información de los Registros Públicos a un nuevo modelo de certificación, lo cual puede ocasionar omisiones o errores en la información certificada, por lo cual en caso de encontrar alguna observación en el certificado, verificaremos la información y procederemos a su corrección.
.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la entidad, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DE PEREIRA contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

CÁMARA DE COMERCIO DE PEREIRA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 02/12/2024 - 14:20:04
Recibo No. S001766434, Valor 7900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN jvfhVYhn3N

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=27 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.



PAMELA RÍOS LÓPEZ

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14929064173

(415)7707212489984(8020) 000001492906417 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 3 6 9 2 7	2	Impuestos y Aduanas de Pereira 1 6	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Risaralda 6 6	Pereira 0 0 1

41. Dirección principal
CORR COMBIA VDA SAN MARINO FCA VILLA DEL PILAR

42. Correo electrónico alegriadeservircontabilidad@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 1 7 6 9 7 0 6 1	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2
8 7 3 0	2 0 1 7 0 9 2 0	1 0 8 4	2 0 2 3 0 7 1 9		9 4 9 9	8 7 9 0

Ocupación

51. Código	52. Número establecimientos
	1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	1	4	1	6	3	3	4	2	5	2	5	5												

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
33- Impuesto nacional al consumo
42- Obligado a llevar contabilidad
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2023 - 07 - 24 / 17 : 56: 25

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre VERGARA AGUIRRE GIOVANNA

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14929064173

(415)7707212489984(8020) **000001492906417 3**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 0 3 6 9 2 7	2	Impuestos y Aduanas de Pereira	1 6	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas	1 6	70. Beneficio	2

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 1	0 1
72. Número	1	1 7
73. Fecha	2 0 0 5 0 7 1 5	2 0 1 7 0 7 1 2
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 0 5 0 7 2 8	2 0 1 7 0 7 3 1
77. No. Matrícula mercantil	S 0 5 0 3 0 0 2	S 0 5 0 3 0 0 2
78. Departamento	6 6	6 6
79. Ciudad/Municipio	2 7	2 7

Vigencia

80. Desde	2 0 0 5 0 7 1 5
81. Hasta	2 0 9 9 1 2 3 1

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Gobernación 9

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 1 7 1 2 0 5		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14929064173

(415)7707212489984(8020) **000001492906417 3**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 3 6 9 2 7	2	Impuestos y Aduanas de Pereira 1 6	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 1 0 1 0 0 8

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	4 2 0 9 8 0 7 9		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
VERGARA	AGUIRRE	GIOVANNA	

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 2 2 0 9 3 0

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	4 2 1 0 8 7 4 1		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
VERGARA	AGUIRRE	DIANA	PATRICIA

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14929064173

(415)7707212489984(8020) **000001492906417 3**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 0 3 6 9 2 7	2	Impuestos y Aduanas de Pereira	1 6	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

	111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad	115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres	119. Razón social	120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
1	Cédula de Ciudada 1 3	4 2 0 9 8 0 7 9		COLOMBIA 1 6 9	VERGARA	AGUIRRE	GIOVANNA					2 0 0 5 0 7 2 8	
2	Cédula de Ciudada 1 3	1 0 2 5 5 0 5 6		COLOMBIA 1 6 9	OSORIO	BOTERO	FRANCISCO	JAVIER				2 0 0 5 0 7 2 8	2 0 2 2 0 9 2 9
3	Cédula de Ciudada 1 3	1 0 8 8 3 0 0 8 7 9		COLOMBIA 1 6 9	SALAZAR	VERGARA	VANESSA					2 0 1 0 1 0 0 8	
4	Cédula de Ciudadan 1 3	1 0 8 8 0 1 0 3 0 9		COLOMBIA 1 6 9	OSORIO	VERGARA	ANDRES	STEVEN				2 0 1 0 1 0 0 8	
5	Cédula de Ciudadan 1 3	2 4 6 1 9 9 1 1		COLOMBIA 1 6 9	AGUIRRE	VERGARA	MARIA	LUCY				2 0 1 0 1 0 0 8	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14929064173

(415)7707212489984(8020) **000001492906417 3**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 0 3 6 9 2 7	2	Impuestos y Aduanas de Pereira	1 6	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	4 2 1 0 8 7 4 1		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
VERGARA	AGUIRRE	DIANA	PATRICIA

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 1 0 1 0 0 8	

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14929064173

(415)7707212489984(8020) **000001492906417 3**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 3 6 9 2 7	2	Impuestos y Aduanas de Pereira 1 6	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	4 5 7 7 6 5 7		2 2 9 1 4 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
BEDOYA	BALVIN	JAIME	DE JESUS

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento
2 0 1 2 0 8 0 8

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14929064173

(415)7707212489984(8020) **000001492906417 3**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
		Impuestos y Aduanas de Pereira 1 6	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica
Establecimiento de comerci 0 2	Actividades de otras asociaciones n.c.p. 9 4 9 9

162. Nombre del establecimiento: FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio
Risaralda 6 6	Pereira 0 0 1

165. Dirección: VDA MUNDO NUEVO - FINCA LAGOS DEL PARAISO CASA ROJA

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
1 8 1 4 5 4 8 1	2 0 1 7 0 8 2 2
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**
3 2 1 7 6 9 7 0 6 1	2 0 2 3 0 3 2 8

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica
Establecimiento de comerci 0 2	Actividades de atención en instituciones para el cuidado de personas mayor 8 7 3 0

162. Nombre del establecimiento: FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR COMBIA

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio
Risaralda 6 6	Pereira 0 0 1

165. Dirección: SAN MARINO COMBIA - VILLA DEL PILAR ALEJANDRIA CASA TERCERA

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
1 8 1 5 6 8 5 6	2 0 1 8 0 9 0 5
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**
3 2 1 7 6 9 7 0 6 1	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica
Establecimiento de comerci 0 2	Actividades de atención en instituciones para el cuidado de personas mayor 8 7 3 0

162. Nombre del establecimiento: FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio
Risaralda 6 6	Dosquebradas 1 7 0

165. Dirección: VDA EL ESTANQUILLO FCA LA RAYADORA

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
5 8 5 3 3	2 0 2 0 0 3 0 5
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**
3 2 1 7 6 9 7 0 6 1	2 0 2 3 0 4 1 2

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Banco AV Villas
NIT. 860.035.827-5

BANCO COMERCIAL
"AV VILLAS"

NIT: 860.035.827-5

CRA.13 No. 27 – 47 P-24 BOGOTA D.C.

CERTIFICA:

Que **FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR** identificado con documento Nit Nro. **900036927** posee en la oficina PLAZA BOLIVAR **(303)** una cuenta corriente **No. 303084123** desde el 01 de abril del 2013

Se expide la presente a solicitud del interesado a los 02 días del mes de diciembre de 2024.

Atentamente,

Gerente Oficina Plaza Bolívar

BANCO AV VILLAS OFICINA 303 PLAZA BOLIVAR

MLOAIZAG2-02460423195750-3548818-007674154-A
MLOAIZAG2-02460424112933-3548818-007675693-A

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
NI 900036927	2	FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR	B	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	8730	Jurídica

MUN-DEP	DIRECCIÓN	TELÉFONO	EMAIL	EXENTO DE PARAFISCALES
66-1	CAR 7 BIS NO142	3217697061	FUNDALEGRIADESERVIR@GMAIL.COM	S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2024-11	2024-12	31827922	E	2024-12-05	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	11.557.900	0	BANCO AV VILLAS

Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA
20	31827922	2024-12-06	Pagada

EMPLEADO					NOVEDADES																DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN					
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
1	CC 10182356	CORTES MENDEZ JOSE WILINTON	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	1.300.000	208.000	0	0	FAMISANAR-EPS017	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.300.000	52.000	1.300.000	31.700	0,02436	1.300.000	26.000	39.000	0	0	01	0	519.200	N	3561901
2	CC 29775656	VILLADA SUPELANO LUZ ENITH	1.465.053	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.465.053	234.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.465.053	183.200	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.465.053	58.700	1.465.053	35.700	0,02436	1.465.053	29.400	44.000	0	0	01	0	585.500	N	3561901
3	CC 42098079	VERGARA AGUIRRE GIOVANNA	1.300.000	F	X															0			1	1	1	1	PORVENIR-230301	43.334	7.000	0	0	EPS SURA-EPS010	43.334	5.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	586.806	23.500	43.334	1.100	0,02436	586.806	11.800	17.700	0	0	01	0	66.600	N	3561901
4	CC 42108741	VERGARA AGUIRRE DIANA PATRICIA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.300.000	52.000	1.300.000	31.700	0,02436	1.300.000	26.000	39.000	0	0	01	0	519.200	N	3561901
5	CC 42113115	BEDOYA BERRIO CLAUDIA MILENA	3.600.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	3.600.000	576.000	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	3.600.000	450.000	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	3.600.000	144.000	3.600.000	87.700	0,02436	3.600.000	72.000	108.000	0	0	01	0	1.437.700	N	3561901
6	CC 42155875	CASTRO HURTADO LESVI JOHANNA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.300.000	52.000	1.300.000	31.700	0,02436	1.300.000	26.000	39.000	0	0	01	0	519.200	N	3561901
7	CC 43656365	RIVERA ROA JOVANA	1.300.000	F		X														0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	FAMISANAR-EPS017	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.619.583	64.800	1.300.000	31.700	0,02436	1.619.583	32.400	48.600	0	0	01	0	548.000	N	3561901
8	CC 66873437	HORTUA PEREZ ALBA LORENA	1.465.053	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.465.053	234.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.465.053	183.200	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.465.053	58.700	1.465.053	35.700	0,02436	1.465.053	29.400	44.000	0	0	01	0	585.500	N	3561901
9	CC 1003123616	PALLARES CUBILLOS ANGY PAOLA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.300.000	52.000	1.300.000	31.700	0,02436	1.300.000	26.000	39.000	0	0	01	0	519.200	N	3561901
10	CC 1004757133	ZULETA GONZALEZ JEIM DAHIANA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.300.000	52.000	1.300.000	31.700	0,02436	1.300.000	26.000	39.000	0	0	01	0	519.200	N	3561901
11	CC 1010058396	PALACIOS TORRES MARYORI ANDREA	1.465.053	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.465.053	234.500	0	0	EPS SURA-EPS010	1.465.053	183.200	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.465.053	58.700	1.465.053	35.700	0,02436	1.465.053	29.400	44.000	0	0	01	0	585.500	N	3561901
12	CC 1087490693	BEDOYA JIMENEZ MARIA INES	1.465.053	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.465.053	234.500	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.465.053	183.200	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.465.053	58.700	1.465.053	35.700	0,02436	1.465.053	29.400	44.000	0	0	01	0	585.500	N	3561901
13	CC 1088010309	OSORIO VERGARA ANDRES STEVEN	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	1.300.000	208.000	0	0	SANITAS-EPS005	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.300.000	52.000	1.300.000	31.700	0,02436	1.300.000	26.000	39.000	0	0	01	0	519.200	N	3561901
14	CC 1088035321	OSORIO VERGARA JUAN PABLO	2.003.751	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	2.003.751	320.700	0	0	SOS-EPS-EPS018	2.003.751	250.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	2.003.751	80.200	2.003.751	48.900	0,02436	2.003.751	40.100	60.200	0	0	01	0	800.600	N	3561901
15	CC 1088281193	CEBALLOS BUITRAGO LEIDY YULIANA	1.465.053	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.465.053	234.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.465.053	183.200	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.465.053	58.700	1.465.053	35.700	0,02436	1.465.053	29.400	44.000	0	0	01	0	585.500	N	3561901
16	CC 1088303515	PEREZ QUINTERO DANIEL	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.300.000	52.000	1.300.000	31.700	0,02436	1.300.000	26.000	39.000	0	0	01	0	519.200	N	3561901
17	CC 1094957185	GOMEZ ESPITIA CAROLINA	1.465.053	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.465.053	234.500	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.465.053	183.200	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.465.053	58.700	1.465.053	35.700	0,02436	1.465.053	29.400	44.000	0	0	01	0	585.500	N	3561901
18	PT 5072274	FIGUEREDO ZAMBRANO YENNI	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.300.000	52.000	1.300.000	31.700	0,02436	1.300.000	26.000	39.000	0	0	01	0	519.200	N	3561901

| | | |

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
NI 900036927	2	FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR	B	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	8730	Jurídica

MUN-DEP	DIRECCIÓN	TELÉFONO	EMAIL	EXENTO DE PARAFISCALES
66-1	CAR 7 BIS NO142	3217697061	FUNDALEGRIADESERVIR@GMAIL.COM	S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2024-10	2024-11	31552141	E	2024-11-08	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	10.012.300	0	BANCO AV VILLAS

Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA
23	31552141	2024-11-08	Pagada

EMPLEADO					NOVEDADES																DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN			Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.			
1	CC 10182356	CORTES MENDEZ JOSE WILINTON	1.300.000	F																0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	1.300.000	208.000	0	0	FAMISANAR-EPS017	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.300.000	52.000	1.300.000	31.700	0,02436	1.300.000	26.000	39.000	0	0	01	0	519.200	N	3561901
2	CC 24695222	ARICAPA SANCHEZ LUZ PIEDAD	1.300.000	F	X															0			3	3	3	3	COLPENSION ES-25-14	130.000	20.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	130.000	16.300	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	400.833	16.100	130.000	3.200	0,02436	400.833	8.100	12.100	0	0	01	0	76.600	N	3561901
3	CC 29775656	VILLADA SUPELANO LUZ ENITH	1.465.053	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.465.053	234.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.465.053	183.200	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.465.053	58.700	1.465.053	35.700	0,02436	1.465.053	29.400	44.000	0	0	01	0	585.500	N	3561901
4	CC 42098060	CRUZ SUAREZ LUZ JUDITH	1.300.000	F	X															0			9	9	9	9	COLPENSION ES-25-14	390.000	62.400	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	390.000	48.800	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	462.222	18.500	390.000	9.600	0,02436	462.222	9.300	13.900	0	0	01	0	162.500	N	3561901
5	CC 42098079	VERGARA AGUIRRE GIOVANNA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	EPS SURA-EPS010	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.829.028	73.200	1.300.000	31.700	0,02436	1.829.028	36.600	54.900	0	0	01	0	566.900	N	3561901
6	CC 42108741	VERGARA AGUIRRE DIANA PATRICIA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.300.000	52.000	1.300.000	31.700	0,02436	1.300.000	26.000	39.000	0	0	01	0	519.200	N	3561901
7	CC 42113115	BEDOYA BERRIO CLAUDIA MILENA	3.600.000	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	3.600.000	576.000	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	3.600.000	450.000	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	3.600.000	144.000	3.600.000	87.700	0,02436	3.600.000	72.000	108.000	0	0	01	0	1.437.700	N	3561901
8	CC 42155875	CASTRO HURTADO LESVI JOHANNA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.300.000	52.000	1.300.000	31.700	0,02436	1.300.000	26.000	39.000	0	0	01	0	519.200	N	3561901
9	CC 43656365	RIVERA ROA JOVANA	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.300.000	208.000	0	0	FAMISANAR-EPS017	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.300.000	52.000	1.300.000	31.700	0,02436	1.300.000	26.000	39.000	0	0	01	0	519.200	N	3561901
10	CC 66873437	HORTUA PEREZ ALBA LORENA	1.465.053	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.465.053	234.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.465.053	183.200	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.465.053	58.700	1.465.053	35.700	0,02436	1.465.053	29.400	44.000	0	0	01	0	585.500	N	3561901
11	CC 1003123616	PALLARES CUBILLOS ANGY PAOLA	1.300.000	F	X															0			8	8	8	8	PORVENIR-230301	346.667	55.500	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	346.667	43.400	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	346.667	13.900	346.667	8.500	0,02436	346.667	7.000	10.500	0	0	01	0	138.800	N	3561901
12	CC 1004757133	ZULETA GONZALEZ JEIM DAHIANA	1.300.000	F	X															0			8	8	8	8	PORVENIR-230301	346.667	55.500	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	346.667	43.400	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	346.667	13.900	346.667	8.500	0,02436	346.667	7.000	10.500	0	0	01	0	138.800	N	3561901
13	CC 1010058396	PALACIOS TORRES MARYORI ANDREA	1.465.053	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.465.053	234.500	0	0	EPS SURA-EPS010	1.465.053	183.200	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.465.053	58.700	1.465.053	35.700	0,02436	1.465.053	29.400	44.000	0	0	01	0	585.500	N	3561901
14	CC 1087490693	BEDOYA JIMENEZ MARIA INES	1.465.053	F	X															0			8	8	8	8	PORVENIR-230301	390.681	62.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	390.681	48.900	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	390.681	15.700	390.681	9.600	0,02436	390.681	7.900	11.800	0	0	01	0	156.500	N	3561901
15	CC 1088010309	OSORIO VERGARA ANDRES STEVEN	1.300.000	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.300.000	208.000	0	0	SANITAS-EPS005	1.300.000	162.500	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.300.000	52.000	1.300.000	31.700	0,02436	1.300.000	26.000	39.000	0	0	01	0	519.200	N	3561901
16	CC 1088035321	OSORIO VERGARA JUAN PABLO	2.003.751	F																0			11	11	11	11	PORVENIR-230301	734.709	117.600	0	0	SOS-EPS-EPS018	734.709	91.900	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	734.709	29.400	734.709	17.900	0,02436	734.709	14.700	22.100	0	0	01	0	293.600	N	3561901
17	CC 1088035321	OSORIO VERGARA JUAN PABLO	2.003.751	F													X			0			19	19	19	19	PORVENIR-230301	1.269.043	203.100	0	0	SOS-EPS-EPS018	1.269.043	158.700	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.269.043	50.800	1.269.043	0	0,00000	1.269.043	25.400	38.100	0	0	01	0	476.100	N	3561901
18	CC 1088281193	CEBALLOS BUITRAGO LEIDY YULIANA	1.465.053	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.465.053	234.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.465.053	183.200	COMFAMILIAR RISARALDA-CCF44	1.465.053	58.700	1.465.053	35.700	0,02436	1.465.053	29.400	44.000	0	0	01	0	585.500	N	3561901

| | | |

CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. 6030 DEL 24 DE OCTUBRE DE 2024

Clase de contrato	**CONVENIO DE ASOCIACION**
Dependencia Responsable	SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO DE PEREIRA
ASOCIADO	**FUNDACIÓN ALEGRÍA DE SERVIR identificada con el nit N° 900.036.927-2 representada legalmente por GIOVANNA VERGARA AGUIRRE identificada con la cédula de ciudadanía número 42.098.079 expedida en Pereira, Risaralda**
Interventor y/o Supervisor	**JAIME ARISTOBULO MENA BUENAÑOS**
Objeto del contrato	AUNAR ESFUERZOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS OPERATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR ATENCION INTEGRAL A LA POBLACION ADULTA MAYOR EN VULNERABILIDAD SOCIAL Y FAMILIAR A TRAVES DE LOS CENTROS DE PROTECCION SOCIAL UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA
Valor del convenio	**CUATROCIENTOS SEIS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA MIL QUINIENTOS UN PESOS M/CTE ($ 406.650.501) de los cuales el MUNICIPIO DE PEREIRA aportará la suma TRESCIENTOS VEINTICINCO MILLONES DOSCIENTOS CINCO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 325.205.976) y la ESAL aportará la suma de OCHENTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS VEINTICINCO PESOS M/CTE ($ 81.444.525).**
Plazo de Ejecución	DOS (2) meses
Fecha de Inicio	24/10/2024
Fecha de Terminación	23/12/2024

En la ciudad de Pereira, se reunieron: **JAIME ARISTOBULO MENA BUENAÑOS** (Interventory/o Supervisor), y **FUNDACIÓN ALEGRÍA DE SERVIR identificada con el nit N° 900.036.927-2 representada legalmente por GIOVANNA VERGARA**

AGUIRRE identificada con la cédula de ciudadanía número 42.098.079 expedida en Pereira, Risaralda, en calidad de contratista, con el fin de iniciar con el objeto relacionado en el convenio de la referencia.

NOTA: LEY DE TRANSPARENCIA Y DEL DERECHO DE ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA NACIONAL: Todas las actuaciones que se deriven del presente documento se harán con sujeción a lo dispuesto en la Ley 1712 de 2014.

Para constancia se firma en Pereira, por los que en ella intervinieron, a los 24 días de octubre de 2024.

JAIME ARISTÓBULO MENA BUENAÑO
Subsecretario de Grupos Vulnerables y Programas Especiales

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN ALEGRÍA DE SERVIR
Rep. Legal GIOVANNA VERGARA AGUIRRE (ASOCIADO)

República de Colombia

MUNICIPIO DE PEREIRA

Nit 8914800302

Compromiso Presupuestal No. 10084

Fecha expedición 24/10/2024 Fecha vencimiento 31/12/2024 Valor Total **325.205.976,00**

Son: Trescientos Veinticinco Millones Doscientos Cinco Mil Novecientos Setenta Y Seis Pesos M/Cte.

Objeto AUNAR ESFUERZOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS OPERATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR ATENCION INTEGRAL A LA POBLACION ADULTA MAYOR EN VULNERABILIDAD SOCIAL Y FAMILIAR A TRAVES DE LOS CENTROS DE PROTECCION SOCIAL UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA

Observaciones

Tercero 9000369272 FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR - GIOVANNA VERGARA AGUIRRE

Documento CONVENIO DE ASOCIACION Nro. 6030 Fecha 24/10/2024 Nro. Int. 348

Duración DOS (2) MESES contados a partir de la suscripción del acta de inicio sin exceder el 25 de diciembre de 2024 Fecha fin 25/12/2024

Forma pago El aporte del municipio se hará mediante actas parciales mes vencido, términos contados a partir de la suscripción del acta de inicio, Vig. Futura No

Nro. Disponibilidad 6813

Valor 325.205.976,00

Rubro 2.3.2.02.02.009 **Servicios para la comunidad, sociales y personales**

C. Costo 1109 **SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO**

Fondo 943 **Recursos Balance Estampilla Pro Adulto Mayor Municipio**

Proyecto 2024660010097 **SERVICIO DE ATENCIÓN Y PROTECCIÓN A LOS ADULTOS MAYORES EN VULNERABILIDAD SOCIAL DEL MUNICIPIO DE PEREIRA**

Disponibilidad 6813

Subgrupo Salud 0

Código Programático Inversion CPI: 4104008 **Servicio de atención y protección integral al adulto mayor**

Código CPC	Descripción	Valor
93221	Servicios de atención residencial para personas mayores	325.205.976,00

INTENCION DE PAGO

Rubro 2.3.2.02.02.009 Fondo 943 C. Costo 1109

Mes		
11	325.205.976,00	

ALVARO FERNANDO MIRANDA VELA

02460608141612-3925824-008397838

República de Colombia

MUNICIPIO DE PEREIRA

Nit 8914800302

Solicitud de compromiso presupuestal No.10493

Fecha expedición 24/10/2024 Fecha vencimiento 25/12/2024 Valor Total **325.205.976,00**

Son: Trescientos Veinticinco Millones Doscientos Cinco Mil Novecientos Setenta Y Seis Pesos M/Cte.

Objeto AUNAR ESFUERZOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS OPERATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR ATENCION INTEGRAL A LA POBLACION ADULTA MAYOR EN VULNERABILIDAD SOCIAL Y FAMILIAR A TRAVES DE LOS CENTROS DE PROTECCION SOCIAL UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA

Observaciones

Tercero 9000369272 FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR - GIOVANNA VERGARA AGUIRRE

Documento CONVENIO DE ASOCIACION Nro. 6030 Nro. Int. 348

Duración DOS (2) MESES contados a partir de la suscripción del acta de inicio sin exceder el 25 de diciembre de 2024 Fecha fin 25/12/2024

Forma pago El aporte del municipio se hará mediante actas parciales mes vencido, términos contados a partir de la suscripción del acta de inicio, Vig. Futura No

Nro. Disponibilidad 6813

Valor 325.205.976,00

Rubro 2.3.2.02.02.009 Servicios para la comunidad, sociales y personales

C. Costo 1109 SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO

Fondo 943 Recursos Balance Estampilla Pro Adulto Mayor Municipio

Proyecto 2024660010097 SERVICIO DE ATENCIÓN Y PROTECCIÓN A LOS ADULTOS MAYORES EN VULNERABILIDAD SOCIAL DEL MUNICIPIO DE PEREIRA

Disponibilidad 6813

Subgrupo Salud 0

Código Programático Inversion CPI: 4104008 Servicio de atención y protección integral al adulto mayor

Código CPC	Descripción	Valor
93221	Servicios de atención residencial para personas mayores	325.205.976,00

Rubro 2.3.2.02.02.009 Fondo 943 C. Costo 1109

Mes		
11	325.205.976,00	

MARTHA CECILIA ALZATE ALZATE

02460608123800-3925433-008397065

ANEXO CLAUSULADO CONVENIO DE ASOCIACIÓN CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PEREIRA – SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO Y LA ESAL ALEGRIA DE SERVIR

Las partes de común acuerdo hemos convenido integrar el presente anexo al contrato electrónico de CONVENIO DE ASOCIACIÓN, suscrito en la página del SECOP II, con la FUNDACIÓN ALEGRÍA DE SERVIR identificada con el nit N° 900.036.927-2 representada legalmente por GIOVANNA VERGARA AGUIRRE identificada con la cédula de ciudadanía número 42.098.079 expedida en Pereira, Risaralda, el cual adicionalmente contiene las siguientes clausulas:

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS OPERATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR ATENCION INTEGRAL A LA POBLACION ADULTA MAYOR EN VULNERABILIDAD SOCIAL Y FAMILIAR A TRAVES DE LOS CENTROS DE PROTECCION SOCIAL UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA"

CLÁUSULA SEGUNDA: METAS DEL CONVENIO

1. Cofinanciar hasta **65** atenciones a la población Adulta Mayor del Municipio de Pereira desprotegidos social y familiarmente, en los centros de protección ubicados en el municipio de Pereira.
2. Contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de la población Adulta Mayor del Municipio de Pereira desprotegidos social y familiarmente, a través de Centros de Protección para brindar atención integral, mediante la realización de un Programa de Interés Público.
3. Realizar un informe al finalizar el convenio de la atención al adulto mayor estableciendo el impacto social para garantizar la actualización y mejoramiento de la estrategia municipal.
4. Reportar los subcontratos que suscriban para la ejecución del presente convenio de asociación.

CLÁUSULA TERCERA: ACTIVIDADES A DESARROLLAR POR LA ESAL EN ATENCIÓN A LA POBLACIÓN BENEFICIADA.

1. Atender diariamente y de manera Integral hasta el número de cupos (adultos Mayores) o usuarios en condición de desprotección social y familiar, adjudicados al centro de protección en el municipio de Pereira.

2. Brindar a la población Adulta Mayor el servicio de alojamiento en el centro de protección social, contribuyendo a la satisfacción de sus necesidades básicas, de acuerdo con los requerimientos y condiciones mínimas del alojamiento establecidas en el numeral 2. "ALOJAMIENTO" del ANEXO TECNICO, sobre condiciones de infraestructura, servicios públicos, mobiliario, ropa de cama, cocina, baños, servicio de lavandería, aseo y limpieza general de habitaciones y demás condiciones técnicas establecidas en la normatividad vigente. Parágrafo: En los casos en que la ESAL (Entidad sin ánimo de lucro) tenga un bien

inmueble en COMODATO con el MUNICIPIO DE PEREIRA, el ASOCIADO debe garantizar la cobertura en el aporte de alojamiento, es decir, conforme al costo mensual real de cada adulto mayor en cada vigencia, por lo tanto, a partir de la cantidad de cupos autorizados por la SECRETARIA DE SALUD mediante acto administrativo, el COMODATARIO en contraprestación deberá aportar el valor mensual de aporte del alojamiento al COMODATANTE, cabe aclarar, que no puede superar los cupos autorizados por la Secretaría de Salud Municipal, sino que debe ser a partir de los cupos autorizados y ofertados; es decir, dependiendo de los cupos de la propuesta aceptada, el COMODATARIO cancelará el valor de atención por cada adulto mayor hasta ajustar el valor mensual que representa el valor de alojamiento del centro de protección social, conforme al estudio de mercado .

2. Garantizar para el desarrollo del convenio, el personal asistencial y profesional mínimo requerido,de acuerdo con los perfiles y (idoneidad y experiencia) y cantidades establecidas en el anexo técnico-cuadro de talento humano, para brindar la atención y cuidado a la persona mayor**,** de acuerdo con las funciones o actividades asignadas a cada uno, según el reglamento interno de cada centro**.** **Nota**: En caso de renuncia o cualquier otra circunstancia de fuerza mayor, que generecambios en el personal inicialmente vinculado a la ejecución del convenio, deberá surtirse su reemplazo, garantizando que éste cumpla con las condiciones de idoneidad y experiencia requeridas para la adjudicación del proceso, situación que deberá ser notificada al momento de presentar el informe de actividades.

3. Dar cumplimiento y entregar a los usuarios según corresponda, de manera oportuna y en la frecuencia establecida, los suministros e insumos para brindar los cuidados diarios relacionados con higiene, cuidado personal y alimentación, servicios de transporte a citas médicas, seguro exequial, actividades productivas, recreativas y culturales, en las condiciones y características que se describen en la ficha técnica.

NOTA 1: Todos los productos relacionados con el presente contrato, destinados al cuidado y aseo de los adultos mayores, deberán contar obligatoriamente con el registro sanitario y la aprobación del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Ningún producto podrá ser utilizado sin la respectiva certificación emitida por INVIMA, garantizando que los mismos cumplen con los estándares de seguridad, calidad y eficacia establecidos por las normativas vigentes en Colombia.0

4. Suministrar a los usuarios, una alimentación balanceada, Alimentación con certificación de saneamiento (ley 9/79), que asegure la ingesta necesaria, a nivel proteico-calórico y de micronutrientes que garanticen buenas condiciones de salud para la persona mayor, de acuerdo con los menús que cumplan con los requerimientos de esta población, elaborados por el profesional en nutrición, teniendo en cuenta patologías relevantes de la etapa de la vejez, horarios de alimentación y minuta firmada por nutricionista. Para construcción del ciclo de menús y sus anexos, El Profesional de nutrición y dietética del CPSAM usará la minuta patrón de ICBF para la población mayor de 60 años, con un ciclo de 30 días, y dando aplicación a la resolución 2674 de 2013 del ministerio desalud.

5. Brindar orientación Psicosocial de manera preventiva a toda la población objetivo, la cual persigue mitigar el efecto de las patologías de comportamiento que surgen en la etapa de la vejez y

los efectos a las que ellas conducen. Cuando sea necesario, las personas mayores serán remitidas a las entidades de la seguridad social para una atención más específica.

6. Brindar Atención Primaria en Salud como la promoción de estilos de vida saludable, de acuerdo con las características de las personas mayores, prevención de enfermedades, detección oportuna de patologías y remisión a los servicios de salud cuando ello se requiera. Se incluye la atención primaria, entre otras, de patologías relacionadas con la malnutrición, medicina general, geriatría y odontología, apoyados en los recursos y actores de la Seguridad Social en Salud vigente en Colombia, en los términos que establecen las normas correspondientes

7. Prestar el servicio de orientación productiva a través de capacitaciones en proyectos de arte y manualidades proporcionando los insumos en manualidades, las cuales deben realizarse mínimo tres (3) veces a la semana durante toda la ejecución del convenio.

8. Generar ambientes de esparcimiento mediante actividades deportivas, recreativas, culturales, otras actividades ocupacionales definidas en la ley 1276 de 2009, estas deben realizarse mínimo dos (2) veces a la semana durante toda la ejecución del convenio, según programa avalado por la supervisión del convenio de manera alternada y procurando un enfoque según habilidades de los beneficiarios.

9. Desarrollar la propuesta de huerta productiva que fue ofertada en el proceso competitivo, la cual es aporte total de la ESAL y no será aporte del municipio. Al final del clausulado se anexa la oferta técnica del factor de calidad que hace parte integral del presente convenio.

CLAUSULA CUARTA. OBLIGACIONES GENERALES COMO ASOCIADO.

1. Destinar los recursos económicos que aporte tanto por el municipio de Pereira como los que aporte la ESAL, en la ejecución del convenio.

2. Hacer los aportes técnicos y administrativos para la ejecución del convenio.

3. Dar cumplimiento y realizar seguimiento y control del desarrollo de las metas, actividades y obligaciones del presente convenio

4. Velar por la dotación de insumos y suministros de acuerdo a los requerimientos específicos de cada bien o servicio según la normatividad vigente.

5. Ejecutar el convenio dentro del plazo pactado, invirtiendo los recursos de acuerdo con las actividades definidas y el presupuesto asignado.

6. Administrar los recursos de manera eficiente y productiva de acuerdo al presupuesto del Convenio

7. Presentar a la Secretaría de DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO Municipal de Pereira, informes y documentos mensuales relacionados con el objeto del convenio para efectos de desembolso.

8. Cumplir con lo establecido en la normatividad vigente en cuanto a obligaciones tributarias

(impuestos, contribuciones y similares) y contables.

9. Entregar informe y documentos que soportan la ejecución de las actividades, anexando una base de datos que permitan conocer y cuantificar los participantes y beneficiarios del Convenio, de conformidad a los formatos y requerimientos de la supervisión

10. Contratar por cuenta y riesgo el personal auxiliar y profesional suficiente y necesario, que se requiera para cumplir las obligaciones a su cargo a fin de cumplir el objeto del convenio de asociación y deberá garantizar que todo el personal involucrado en la atención de los adultos mayores reciba capacitación constante en áreas claves como:
- **Atención en geriatría:** Talleres y capacitaciones quincenales para asegurar que el personal se mantenga actualizado en las mejores prácticas en el cuidado de personas mayores**.- Primeros auxilios y manejo de emergencias**: Entrenamientos bimestrales para todo el personal encargado, con el fin de reaccionar adecuadamente ante cualquier emergencia médica que pueda surgir en el centro. La ESAL será responsable de documentar la asistencia y participación del personal en estas capacitaciones, presentando los informes correspondientes a la Supervisión del convenio.

11. Realizar evaluación integral de necesidades para el bienestar de la persona mayor y desarrollar un plan integral de bienestar para cada uno de los residentes: evaluación médica (epicrisis), evaluación funcional multidimensional whodas2.04, etc).

12. Realizar una evaluación exhaustiva de la infraestructura y condiciones de seguridad por un profesional certificado en seguridad y salud en el trabajo, conforme a la normativa colombiana vigente, garantizando el cumplimiento de todas las normativas de seguridad, salubridad y ergonomía, emitiendo una certificación que avale que las instalaciones y los procedimientos cumplen con los estándares exigidos para la protección y bienestar de los adultos mayores residentes.

13. Suministrar documentación de los subcontratos que suscriba para desarrollar el programa o actividad de interés público del presente documento. (subcontratos, facturas y demás documentos soporte)

14. Dar crédito al Municipio en todas las actividades que se realicen en el marco del proyecto.

15. Ejecutar el convenio en los términos de la propuesta presentada.

16. Todas las demás actividades que deriven de la naturaleza del presente convenio y de la propuesta, la cual hace parte integral del mismo

CLÁUSULA QUINTA: O B L I G A C I O N E S E S P E C I F I C A S A S O C I A D O

1. Convenir con la coordinadora del programa de adulto mayor y el componente

psicosocial el ingreso y retiro de los adultos mayores del programa.

2. Ejecutar el convenio conforme a las metas y propuesta presentada.

3. Aportar el recurso humano idóneo para el desarrollo del convenio, para lo cualdeberá garantizar lo establecido en la ficha técnica del convenio.

4. Generar los informes técnicos y financieros ejecutados para el éxito del convenio,con los soportes contables.

5. La ESAL tiene la obligación ineludible de acatar, de manera estricta y sin dilación, todas las sugerencias, recomendaciones, directrices y observaciones que sean impartidas por la supervisión del convenio. Además, deberá proporcionar respuestas claras y completas a todas las solicitudes de información, requerimientos o preguntas que se realicen por parte de la supervisión o de cualquier autoridad designada. Estas respuestas deben ser entregadas de forma expedita e inmediata, dentro de un plazo no mayor a 24 horas desde la solicitud.

   Esta obligación incluye, pero no se limita a:
   - Proporcionar toda la documentación, informes y evidencias necesarias para el adecuado control y seguimiento del convenio.
   - Atender de manera prioritaria cualquier solicitud relacionada con el cumplimiento de metas, la ejecución de actividades, la administración de los recursos, y cualquier incidente que afecte la prestación de los servicios.
   - Garantizar que toda la información requerida esté actualizada, sea precisa, y cumpla con los estándares exigidos por la supervisión

6. Informar al municipio mediante la entrega de informes la población beneficiada delos servicios del hogar de protección.

7. Brindar las atenciones, conforme a los alcances del presente convenio a los adultos mayores remitidos por la Secretaría de Desarrollo Social y Político del municipio.

8. Garantizar que la población adulta mayor que se atienda en el centro de bienestar cuenten con 60 años de edad o más o personas que siendo menor de 60 añosy mayor de 55, cuando sus condiciones de desgaste físico, vital y psicológico así lodetermine, certificado por los profesionales en una evaluación socioeconómica y médica.

9. Asumir la ejecución del objeto y metas poniendo a disposición del programa de interés público toda la capacidad técnica, económica, administrativa y operacional necesaria.

10. Consolidar y presentar los informes para la realización del seguimiento y desembolsos por parte del Municipio.

11. Entregar mensualmente la base de datos y sus debidas estadísticas en medio magnético de los usuarios atendidos, consignando la información requerida en los formatos y sistemas de información definidos por la Secretaría de Desarrollo Socialy Político.

12. La minuta de alimentación debe contener los requerimientos de componentes de salud y nutrición para la población objeto. Para la construcción del ciclo de menúsy sus anexos. El Profesional de nutrición y dietética del CPSAM deberá usar la minuta patrón de ICBF para la población mayor de 60 años, con un ciclo de 30 días, y dando aplicación a la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud.

13. Reportar a la supervisión designada los informes de las actividades realizadas paraejecutar el programa, debidamente escaneados y ordenados en aplicación a la Ley594 de 2.000 “Ley General de Archivo”, incluyendo la relación de los convenios quecelebren para apoyar la ejecución del convenio, con plazos y adiciones a los mismos, incluyendo los datos referentes a la existencia y representación legal de laentidad con quien contrató y la información de pagos; en los términos del artículo 7 del decreto 092 de 2017, en remisión a la obligatoriedad de la entidad estatal de publicaren el SECOP los convenios dentro de los tres (3) días siguientes a su celebración y/o expedición.

14. Cumplir con lo establecido en la normatividad vigente en cuanto a obligaciones tributarias (impuestos, contribuciones y similares) y contables.

15. El nutricionista de la ESAL deberá realizar las actividades descritas en la ficha técnica anexada para la ejecución del convenio.

16. Hacer efectivamente el aporte convenido en los términos y oportunidades que se señalen en la propuesta y demás documentos anexos.

17. Diseñar y presentar el cronograma y el plan operativo de contratación para la realización del programa o actividad.

18. Concertar con la supervisión del contrato el cambio de ítems en los componentes de aseo, botiquín, medicamentos y kit de vestuario, los cuales en ningún caso podrán superar el valor de la oferta.

19. Efectuar oportunamente los pagos que sean requeridos, según los compromisos.

20. Abrir una cuenta bancaria con destinación exclusiva para el desembolso de los recursos del Municipio cuyos rendimientos serán propiedad del Municipio.

21. Realizar un aporte al valor total del Convenio, el cual se verificará en la propuesta económica y en la ejecución contractual.

22. Realizar un informe al finalizar el convenio de la atención al adulto mayor estableciendo el impacto social para garantizar la actualización y mejoramiento de la estrategia municipal.

CLÁUSULA SEXTA: O B L I G A C I O N E S D E L M U N I C I P I O

1. El Municipio aportará recursos en efectivo en los términos y condiciones señaladas en la invitación y minuta del convenio de asociación.
2. Realizar el acompañamiento necesario para el cumplimiento de las metas propuestas que conlleven a la adecuada ejecución del objeto y suministrar oportunamente la información requerida por la ESAL, para la ejecución del programa de interés público.
3. Designar un supervisor para verificar el cumplimiento de las metas pactadas y la correcta ejecución de los recursos.
4. Apoyar los procesos de convocatorias, realización de reuniones y actividades con la comunidad que sean necesarias para garantizar el óptimo desarrollo del programa de interés público.
5. Disponer de la capacidad y la experiencia de la entidad en el manejo de actividades con la comunidad.
6. Documentar y evaluar las actividades y los resultados obtenidos por la entidad sin ánimo de lucro en la ejecución del proyecto

CLÁUSULA SEPTIMA. Obligaciones conjuntas de LAS PARTES ASOCIADAS:

1. Contar con la disponibilidad presupuestal de los recursos comprometidos para la cofinanciación del proyecto.
2. Facilitar el recurso técnico, tecnológico y humano necesario para el cumplimiento del presente convenio de asociación.
3. Designar a los enlaces del presente convenio de asociación.

CLÁUSULA OCTAVA. VALOR DEL CONVENIO Y FORMA DE DESEMBOLSO:

El valor del presente convenio es por la suma **CUATROCIENTOS SEIS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA MIL QUINIENTOS UN PESOS M/CTE ($ 406.650.501)** de los cuales el MUNICIPIO DE PEREIRA aportará la suma **TRESCIENTOS VEINTICINCO MILLONES DOSCIENTOS CINCO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 325.205.976)** y la ESAL aportará la suma de **OCHENTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS VEINTICINCO PESOS M/CTE ($ 81.444.525).**

PARAGRAFO 1: El Municipio realizará los desembolsos de sus aportes de la siguiente manera: El aporte del municipio se hará mediante actas parciales mes vencido, términos contados a partir de la suscripción del acta de inicio, el desembolso se realizará por cada adulto efectivamente mayor atendido con todos los suministros, insumos o servicios realmente entregados y/o suministrados, teniendo en cuenta el valor del cupo mes, pagos hasta completar el total del aporte del Municipio según disposición del PAC previo recibo de metodologías para el desarrollo de los alcances y de la ejecución de las actividades y las obligaciones derivadas del objeto del convenio de asociación y su aceptación a satisfacción por parte del Municipio de Pereira, certificado por la Supervisión asignada. El aporte del asociado se acreditará con la presentación de la propuesta, la cual deberá contener la forma y valor del aporte. Los aportes de LA ESAL, se verán reflejados mediante informe de ejecución de actividades del convenio.

NOTA 1: Los costos de suministros, dotaciones, y demás servicios, se pagarán sobre factura legal y de acuerdo con lo realmente ejecutado o suministrado durante el tiempo de duración del contrato.

NOTA 2: Para el pago de los costos de Talento Humano y el factor multiplicador, el Supervisor del Contrato deberá expedir al inicio de este, las orientaciones de cómo se verificará y pagará cada uno los conceptos o ítems que hace parte de este componente, así como los soportes que debe aportar el contratista, para dicha verificación y pago.
En todo caso, El Municipio no pagará aquellos conceptos que no cuenten con el soporte o que no se hayan causado durante la ejecución del contrato.

Los desembolsos se realizarán hasta completar el total del presupuesto oficial, según disposición del PAC previo recibo de metodologías para el desarrollo de los alcances y de la ejecución de las actividades y las obligaciones derivadas del objeto del contrato y su aceptación a satisfacción por parte del Municipio de Pereira, certificado por la Supervisión asignada.

CLÁUSULA NOVENA: PLAZO DE EJECUCIÓN: DOS (2) MESES contados a partir de la suscripción del acta de inicio sin exceder el 31 de diciembre de 2024.

CLÁUSULA DÉCIMA: RELACIÓN LABORAL: el presente convenio no genera relación laboral con EL ASOCIADO y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales y de ningún tipo de emolumentos distintos al valor acordado en la cláusula octava.

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA: SUJECIÓN DE LOS PAGOS A LA APROPIACIÓN PRESUPUESTAL: Según el siguiente certificado de disponibilidad **CDP No 6813 de 18/09/2024.**

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA : CADUCIDAD Y SUS EFECTOS: Previo requerimiento por escrito

a EL ASOCIADO, el Municipio de Pereira declarará la caducidad del convenio mediante acto administrativo debidamente motivado, lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento a cargo de EL ASOCIADO que afecte de manera grave y directa la ejecución del CONVENIO y evidencie que puede conducir a su paralización, por la ocurrencia de alguna de las causales establecidas en el artículo 90 de la ley 418 de 1997, modificado por el art. 31 de la Ley 782 de 2002, o las circunstancias previstas en el inciso último del art. 68 de la Ley 610 de 2000, y el art. 86 de la ley 42 de 1993. En caso de que el Municipio de Pereira decida abstenerse de declarar la caducidad, adoptará las medidas de control e intervención necesarias, que garanticen la ejecución del objeto contratado. La declaratoria de caducidad no impedirá que la entidad contratante continúe inmediatamente la ejecución del objeto contratado, bien sea a través del garante o de otro ASOCIADO, a quien a suvez se le podrá declarar la caducidad, cuando a ello hubiere lugar. La declaración de la caducidad nodará lugar a indemnización del ASOCIADO, quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento.

CLAUSULA DECIMA TERCERA: GARANTÍAS: EL ASOCIADO A se obliga a constituir a su cargo y en favorde EL MUNICIPIO, las garantías que sean fijadas por éste, en cumplimiento de lo dispuesto, así:

Garantía de Cumplimiento en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del convenio, con vigencia igual al mismo y seis (6) meses más.

Calidad del servicio: En cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor del CONVENIO, con una vigencia igual al plazo de ejecución del CONVENIO y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de suscripción del CONVENIO.

Pago de Salarios y Prestaciones Sociales: Equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del convenio con una vigencia igual al mismo y tres (3) años más.

Responsabilidad Civil Extracontractual: De conformidad al artículo 2.2.1.2.3.1.17. del decreto 1082 de 2015, esta garantía se establecerá según el valor del convenio de la siguiente manera:

1. Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV.

2. Trescientos (300) SMMLV para contratos cuyo valor sea superior a mil quinientos (1.500) SMMLV e inferior o igual a dos mil quinientos (2.500) SMMLV.

3. Cuatrocientos (400) SMMLV para contratos cuyo valor sea superior a dos mil quinientos (2.500) SMMLV e inferior o igual a cinco mil (5.000) SMMLV.

4. Quinientos (500) SMMLV para contratos cuyo valor sea superior a cinco mil (5.000) SMMLV e inferior o igual a diez mil (10.000) SMMLV.

-La vigencia de esta garantía deberá ser igual al período de ejecución del CONVENIO.
-La póliza de responsabilidad extracontractual deberá contener, como mínimo, en adición a la

cobertura básica de predios, labores y operaciones, los siguientes amparos: Cobertura expresa de los perjuicios que cause el asegurado tanto enla modalidad de daño emergente, como en la modalidad de lucro cesante, Cobertura expresa de perjuicios extra patrimoniales, Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por actos de ASOCIADOS Y Subasociados salvo en el evento en que el subasociado tenga su propio seguro de responsabilidad extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos, lucro cesante, daño emergente y cobertura expresa de amparo patronal y cobertura expresa de vehículos propios y no propios y mecanismos de participación en la perdida, por parte de la entidad asegurada.

Las garantías que los oferentes o asociados pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son: Contrato de Seguro contenido en una póliza, Patrimonio Autónomo, Garantía Bancaria. Lo anterior de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.2. del decreto 1082 del 2015.

PARAGRAFO PRIMERO: Cuando por circunstancias especiales haya necesidad de modificar el plazo o valor contenido, dichas pólizas deberán ampliarse en los porcentajes establecidos en esta cláusula y por todo el término de las adiciones

PARAGRAFO SEGUNDO: Para efectos de la vigencia de la póliza exigida en la presente cláusula su término se contará a partir de la firma del acta de iniciación de actividades.

Las Cauciones deberán construirse a favor del MUNICIPIO DE PEREIRA.

Si el Asociado se negare a constituir las garantías, el Municipio dará por terminado el convenio en el estado en que se encuentre, sin que por este hecho deba reconocerse indemnización alguna.

CLAUSULA DECIMA CUARTA: Clausula penal pecuniaria: Las partes acuerdan que la aplicación de la cláusula penal no exime el cumplimiento de las obligaciones contractuales y podrá exigirse al ASOCIADO la pena y la indemnización de perjuicios.En caso de declaratoria de caducidad o de presentarse por parte del ASOCIADO incumplimiento parcial o total del CONVENIO o por incurrir en mora o retardo en el cumplimiento de sus obligaciones, éste pagará a título de cláusula penal pecuniaria al Municipio, una suma equivalente hasta el 20% del valor del CONVENIO. La tasación de la Cláusula Penal atenderá a criterios de oportunidad, razonabilidad, proporcionalidad y gravedad del incumplimiento. La imposición de esta pena pecuniaria se considera como una estimación anticipada de perjuicios que el ASOCIADO cause a la Entidad. El valor pagado como cláusula penal no es óbice para exigir el cumplimiento total de la obligación principal. **MULTAS:** En caso de mora en el cumplimiento del plan y/o en caso de mora en el cumplimiento de las demás obligaciones a cargo del asociado, la entidad le impondráuna multa equivalente al 1% del valor total del convenio por cada semana de mora. En ningún caso el monto de las multas impuestas al asociado podrá superar el diez (10%) del valor del convenio. **INDEMNIDAD:** El ASOCIADO mantendrá indemne y defenderá a su propio costo al MUNICIPIO DE PEREIRA de cualquier pleito, queja o demanda y responsabilidad de cualquier naturaleza, incluyendo costos y gastos provenientes de actos y omisiones del ASOCIADO en el desarrollo de este CONVENIO. El ASOCIADO se obliga a evitar que sus empleados y/o los familiares de los mismos, sus acreedores, sus proveedores y/o terceros, presenten reclamaciones (judiciales o extrajudiciales) contra el MUNICIPIO DE PEREIRA, con ocasión o por razón de acciones u omisiones suyas, relacionadas conla ejecución del presente CONVENIO. Si ello no fuere posible y se presentaren reclamaciones o demandas contra del MUNICIPIO DE PEREIRA, esta entidad podrá comunicar la situación por escritoal ASOCIADO. En

cualquiera de dichas situaciones, EL ASOCIADO se obliga a acudir en defensa de los intereses del MUNICIPIO DE PEREIRA, para lo cual contratará profesionales idóneos que representen a la entidad y asumirá el costo de los honorarios de éstos, del proceso y de la condena,si la hubiere. Si el MUNICIPIO DE PEREIRA estima que sus intereses no están siendo adecuadamente defendidos, lo manifestará por escrito al ASOCIADO, caso en el cual acordará la mejor estrategia de defensa o, si el MUNICIPIO DE PEREIRA lo estima necesario, asumirá directamente lamisma. En este último caso, el MUNICIPIO DE PEREIRA cobrará y descontará de los saldos a favordel ASOCIADO todos los costos que implique esa defensa, más un diez por ciento (10%) del valor de los mismos, por concepto de gastos de administración. Si no hubiere saldos pendientes de pago a favor del ASOCIADO, el MUNICIPIO DE PEREIRA podrá proceder, para el cobro de los valores a que se refiere este numeral, por la vía ejecutiva, para lo cual este CONVENIO, junto con los documentos en los que se consignen dichos valores, prestarán mérito ejecutivo.

CLÁUSULA DECIMA QUINTA.— INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES: Cuando surjan motivos posteriores al perfeccionamiento del CONVENIO, que hicieren necesaria la interpretación, modificación y terminación unilaterales de éste, sedará aplicación a lo dispuesto en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993, y el Decreto 1082 de2015.

CLAUSULA DECIMA SEXTA: CESION: El ASOCIADO, no podrá ceder las obligaciones contraídas en este CONVENIO,, sin previa autorización escrita del Representante Legal delMunicipio de Pereira.

CLAUSULA DECIMA SEPTIMA: INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL ASOCIADO, con la suscripción de éste CONVENIO, afirma bajo juramento que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades y demás prohibiciones para contratar previstas en la Constitución Política, en los artículos 8º de la Ley 80 de 1993, y artículo 18 de la Ley 1150 de 2007 y demás disposiciones vigentes sobre la materia, y que sillegare a sobrevenir alguna, actuará conforme lo prevé el artículo 9º de la Ley 80 de 1993.

CLAUSULA DECIMA OCTAVA: SUPERVISIÓN: La supervisión del presente CONVENIO, será ejercidapor el Municipio de Pereira, a través del interventor que para el efecto designe la Secretaría de Desarrollo Social y Político, quien deberá controlar su correcta ejecución y cumplimiento.

CLÁUSULA DECIMA NOVENA: LIQUIDACIÓN DEL CONVENIO: El presente CONVENIO, se liquidará de común acuerdo entre las partes, de conformidad a lo establecido en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

CLÁUSULA VIGESIMA: PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS PARA LA EJECUCION DEL CONVENIO : Los CONVENIOS del Estado se perfeccionan cuando se logre acuerdosobre el objeto y la contraprestación, éste se eleve a escrito y se obtenga el registro presupuestal. Para la ejecución se requiere: 1-Aprobación de las garantías exigidas. 2-La existencia de las disponibilidades presupuéstales correspondientes, o previstas en vigencias posteriores para cancelarcompromisos futuros, conforme al artículo 21 del Decreto 26 de 1998 y la Ley Orgánica delPresupuesto.

CLÁUSULA VIGESIMA PRIMERA . SEGURIDAD SOCIAL: Será obligación del ASOCIADO cumplir

estrictamente con todas las obligaciones establecidas en la Ley 100 de 1993 y sus decretos reglamentarios, y con lo dispuesto por el Art 50 de la Ley 789 de 2002, 828 de 2003, 1562 de 2012.

CLÁUSULA VIGESIMA SEGUNDA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Los conflictos que se sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de arreglo directo y conciliación.

CLÁUSULA VIGESIMA TERCERA: DOMICILIO CONTRACTUAL. Para los efectos judiciales y extrajudiciales del presente CONVENIO, se fija como domicilio la ciudad de Pereira.

CLAUSULA VIGESIMA CUARTA: LEGISLACIÓN APLICABLE: Ley 80 de 1993,Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 del 2015 y demás normas que regulan la materia.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA: SUSPENSION TEMPORAL DEL CONVENIO: Se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del CONVENIO,, mediante un acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión. PARAGRAFO: EL ASOCIADO, prorrogará la vigencia de la garantía única de cumplimiento por el tiempo que dure la suspensión.

CLAUSULA VIGESIMA SEXTA: SUBCONTRATACION: EL ASOCIADO sólo podrá subcontratar todo aquello que no implique la ejecución de la totalidad delobjeto del presente CONVENIO,, con la autorización previa y escrita del Municipio de Pereira en el texto de los subcontratos autorizados se dejará constancia que se entienden celebrados dentro y sin perjuicio de los términos de éste CONVENIO, y bajo la exclusiva responsabilidad de EL ASOCIADO.El Municipio de Pereira podrá ordenar la terminación del subcontrato en cualquier tiempo, sin que elsubcontratista tenga derecho a reclamar indemnización de perjuicio ni a instaurar acciones contra elmunicipio de Pereira por esta causa.

CLAUSULA VIGESIMA SEPTIMA: CONVENIO ADICIONALES: Para el desarrollo eficaz del objeto contractualpactado, proporcional al tiempo y valor establecidos inicialmente, los cuales además, no podrán exceder del cincuenta por ciento (50%) del valor del CONVENIO, (inc. 2º del par. Artículo 40 de la Ley 80/93). Los CONVENIOS adicionales relacionados con el valor quedarán perfeccionados una vezsuscritos y además se efectuará el registro presupuestal. Los relacionados con el plazo, sólo requerirán la firma del CONVENIO, y prórroga de la garantía única. Será requisito indispensable para que pueda iniciarse la ejecución del CONVENIO adicional, su perfeccionamiento, adición y prórroga de la garantía única, el pago de los impuestos correspondientes si hay lugar. No podrán celebrarse contratos adicionales que impliquen modificación al objeto del CONVENIO,, ni prorrogarse su plazo si estuviere vencido, so pretexto de la celebración de CONVENIOS adicionales.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA : SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL: EL ASOCIADO se compromete además del objeto del CONVENIO y su alcance, a cumplir con todas las obligaciones inherentes a él, en especial, las relacionadas con los procesos de mantenimiento y mejoramiento continuo de los Sistemas de Gestiónde Calidad y de Control Interno que se adelantan en el Municipio de Pereira.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA LIQUIDACIÓN UNILATERAL: Si el ASOCIADO no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de la misma, será practicada directa

y unilateralmente por EL Municipio de Pereira y se adoptará por acto administrativo motivado, susceptible del recurso de reposición.

CLAUSULA TRIGESIMA: CONTROL FISCAL: El control fiscal será ejercido por la Contraloría Municipal.

CLAUSULA TRIGESIMA PRIMERA: PUBLICIDAD: De conformidad con los artículos 223 del Decreto 019 de 2012 y el 19 del Decreto 1082 del 2015; el presente CONVENIO sepublicará en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP).

CLAUSULA TRIGESIMA SEGUNDA: DOCUMENTOS DEL CONVENIO: Forman parte integral del presente CONVENIO todos losdocumentos soportes que acrediten los requisitos exigidos en el Municipio relacionados en el documento denominado “Listado de documentos soporte”

CLAUSULA TRIGESIMA TERCERA: FICHA TECNICA.

1. TALENTO HUMANO

Se partirá del personal mínimo requerido para atender a un grupo poblacional de 45 adultos mayores, según comportamiento histórico (anteriores contrataciones de la entidad). A partir de esta base, por cada 20 adultos mayores adicionales, se agregará una persona para el caso de auxiliares de servicios generales, auxiliares de enfermería, manipuladores de alimentos y cuidadores, con el ánimo de garantizar una atención adecuada a dicha población, El esquema quedará de la siguiente manera:

Con respecto a la cantidad base, para estos perfiles, con relación al proceso anterior, se realizó un ajuste, teniendo en cuenta los estudios de carga asistencial y las solicitudes de los Centros de Protección social, sobre la necesidad de incrementar el personal de enfermeras, cuidadores y manipuladores de alimentos para poder cubrir los turnos necesarios para atender la población de adultos mayores en estos centros que funcionan 24/7, todos los días. En este sentido, la administración pretender dentro de los límites del presupuesto disponible, poder mejorar cada vez más la atención a los adultos mayores del municipio en condición de vulnerabilidad o desprotección.

Asi las cosas, el esquema quedaría de la siguiente manera:

Esquema necesidad de Talento Humano.

ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD HASTA 45 AM ATENDIDOS	65 ADULTOS M ATENDIDOS	85 ADULTOS MAYORES ATENDIDOS
1.1	COORDINADOR	UNIDAD/PERSONA	1	1	1
1.2	NUTRICIONISTA	UNIDAD/PERSONA	1	1	1

1.3	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	UNIDAD/PERSONA	2	3	4
1.4	MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	UNIDAD/PERSONA	2	3	4
1.5	AUXILIAR DE ENFERMERIA	UNIDAD/PERSONA	5	6	7
1.6	PROFESIONAL EDU FISICA O FISIOTERAPEUTA	UNIDAD/PERSONA	1	1	1
1.7	CUIDADORES	UNIDAD/PERSONA	5	6	7
1.8	BACHILLER PARA ENSEÑANZA DE DANZA Y MUSICA	UNIDAD/PERSONA	1	1	1
1.9	PSICOLOGA	UNIDAD/PERSONA	1	1	1
1.10	GERONTOLOGO	UNIDAD/PERSONA	1	1	1
1.11	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	UNIDAD/PERSONA	1	1	1

Nota : En caso de presentarse un proponente que ofrezca menor número de cupos, el número de personal asistencial y profesional lo establecerá de manera proporcional al personal mínimo requerido para atender 45 adultos mayores.

Este personal deberá contar con los siguientes perfiles:

Tabla 7: PERFILES DEL TALENTO HUMANO

PERFILES REQUERIDOS
DIRECTOR: o coordinador, quien es un profesional en las áreas de la salud y/o área de ciencias sociales de preferencia con capacitación en gerontología, psicología, trabajo social, fisioterapia, fonoaudiología con título otorgado por una institución universitaria legalmente reconocida en Colombia, por la autoridad competente para ello, tarjeta profesional (si requiere). Debe contar mínimo con 2 años de experiencia relacionada con la población a atender. Si el título fue obtenido en el exterior, debe estar convalidado de acuerdo con los requisitos exigidos por el Ministerio de Educación Nacional. Con constancia/s de asistencia o participación a las formaciones para la atención integral de personas adulta mayores.
NUTRICIONISTA: Debe poseer título otorgado por una institución universitaria o de educación superior, legalmente reconocida en Colombia, por la autoridad competente para ello, tarjeta profesional (si requiere. Si el título fue obtenido en el exterior, debe estar convalidado de acuerdo con los requisitos exigidos por el Ministerio de Educación Nacional. Debe acreditar experiencia profesional mínima de un año. La entidad definirá unas actividades mínimas que realizará este profesional. Con constancia/s de asistencia o participación a las formaciones para la atención integral de personas adulta mayores.
AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES U OFICIOS VARIOS. Personas con experiencia en oficios varios.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Deben contar con el respectivo carnet de manipulador de alimentos, con experiencia en labores de cocina o alimentación en centro de adulto mayor.
Bachiller con experiencia mínima de seis (6) meses en el sector artístico y cultural para realizar actividades de enseñanza en danzas y música u otras relacionadas, de mínimo 1 hora con cada grupo.
AUXILIARES DE ENFERMERIA: Debe poseer título otorgado por una institución universitaria o de educación superior o Institutos de formación técnica, legalmente reconocida en Colombia, por la autoridad competente para ello, Si el título fue obtenido en el exterior, debe estar convalidado de acuerdo con los criterios técnicos del Ministerio del exterior. tarjeta profesional (si requiere) y contar mínimo con un año de experiencia en actividades relacionadas con su profesión en centros de protección del adulto mayor. Con constancia/s de asistencia o participación a las formaciones para la atención integral de personas adulta mayores.
PROFESIONAL EN CIENCIAS DEL DEPORTE Y LA RECREACION, O FISIOTERAPEUTA OCUPACIONAL Debe poseer título profesional otorgado por una institución universitaria o de educación superior, legalmente reconocida en Colombia, por la autoridad competente para ello, tarjeta profesional (si requiere) Si el título fue obtenido en el exterior, debe estar convalidado de acuerdo con los requisitos exigidos por el Ministerio de Educación Nacional. Personal encargado de realizar -Actividades físicas y de interacción social y actividades recreativas de mínimo 1 hora y media por cada grupo. Con constancia/s de asistencia o participación a las formaciones para la atención integral de personas adulta mayores.
CUIDADOR: Bachiller en cualquier modalidad, y haber cursado y aprobado estudios básicos en cuidado y atención integral de adultos mayores, con experiencia mínima de un (1) año en actividades de atención o cuidado del adulto mayor en centros de protección del adulto mayor.
PSICÓLOGO: Debe poseer título otorgado por una institución universitaria o de educación superior, legalmente reconocida en Colombia, por la autoridad competente para ello, tarjeta profesional o documento que haga sus veces y contar mínimo con un año de experiencia profesional mínima de un (1) años, relacionada con atención del adulto mayor. Si el título fue obtenido en el exterior, debe estar convalidado de acuerdo con los requisitos exigidos por el Ministerio de Educación Nacional. Con constancia/s de asistencia o participación a las formaciones para la atención integral de personas adulta mayores.
GERONTOLOGO: Gerontólogo o profesional con especialización en gerontología, El título deberá ser otorgado por una institución universitaria legalmente reconocida por el Ministerio de Educación Nacional, tarjeta profesional o documento que haga sus veces. con experiencia profesional mínima de un año relacionadas con actividades de atención del adulto mayor.
ASISTENTE ADMINISTRATIVO: Tecnólogo o estudiante universitario de 8° Semestre en adelante en áreas de las ciencias administrativas, económicas o contables, con experiencia laboral de mínimo 1 (un) año en áreas o actividades administrativas.

Nota: Todo el personal del centro deberá contar con formación para atención de emergencias, primer respondiente y manejo de elementos de emergencia de mínimo 36 horas. Para lo cual deberán allegar los certificados de asistencia o participación en estas formaciones.

2. ALOJAMIENTO:

ITEM	ALOJAMIENTO:	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
2	Alojamiento que incluye mobiliario: (Cama, colchón), ropa de cama (Protector de colchón, sábanas, fundas de almohada, cobijas), por adulto mayor, servicios públicos, y demás especificaciones técnicas descritas en el documento Técnico	MES X persona	1

CONDICONES DEL ALOJAMIENTO:

La infraestructura y servicios del alojamiento deberán cumplir con los requisitos mínimos exigidos por la normativa vigente en materia de seguridad, salubridad y confort, garantizando un entorno adecuado para la población adulta mayor de acuerdo con la *Guía para la Aplicación de Estándares y criterios en centros y servicios de atención integral de personas mayores del Ministerio de Salud,* Las siguientes condiciones son de carácter obligatorio:

1.INFRAESTRUCTURA:

- Las áreas de preparación de alimentos y zonas de uso común deben contar con superficies y revestimientos de fácil lavado y desinfección, utilizando materiales no porosos que cumplan con los estándares de higiene.
- Todas las áreas comunes y privadas deberán ser accesibles, incorporando rampas, pasamanos y barandillas en pasillos y escaleras, que garantizan la accesibilidad universal.
- Los baños deberán estar adaptados con barras de apoyo, asientos de ducha, grifos de fácil manejo, duchas de manguera y pisos antideslizantes. Además, deben contar con un sistema de llamada de emergencia accesible.

Los baños deben permitir el fácil desplazamiento de la persona mayor, las puertas de los baños tienen un ancho que permite el fácil acceso de residentes en sillas de ruedas y cuentan con un sistema que permite ser abiertas rápidamente y desde afuera. Los baños cuentan con los pasamanos necesarios para que los residentes puedan sujetarse al hacer uso del sanitario o el lavamanos, de acuerdo con su limitación.

Si tiene escaleras o rampas en el alojamiento, éstas son de material antideslizante en todo su recorrido, con pasamanos de preferencia a ambos lados, que se prolongan antes del inicio y al final, y con protecciones laterales hacia espacios libres.

Verificar cintas antideslizantes en pisos lisos, señalización a inicio y final de la escala, pasamanos a la altura adecuada 70, 90 cmts.

Cuando las habitaciones son compartidas, se cuenta con los mecanismos o procedimientos para preservar la privacidad de los residentes. Cortinas anti fluidos, biombo o mampara por adulto mayor.

2. Suministro de agua potable:

- El sistema de agua deberá garantizar el suministro de agua potable, asegurando la calidad del agua para el consumo humano y la prevención de enfermedades.

3. Energía eléctrica:

- El sistema eléctrico debe estar diseñado con cableado oculto y mecanismos de protección contra sobrecargas y cortocircuitos. Deberá garantizar un suministro suficiente y continuo para el funcionamiento de las instalaciones.
- Se deberá incluir iluminación adecuada y homogénea en todas las áreas, con especial atención a las zonas de circulación y áreas comunes. Además, deberá instalarse un sistema de iluminación de emergencia en caso de fallos eléctricos.

4. Suministro de gas domiciliario:

- El sistema de gas deberá estar certificado garantizando la seguridad en la instalación, la ausencia de fugas y la correcta ventilación de los espacios que lo utilicen.

5. Ventilación:

- Los espacios deberán contar con un sistema de ventilación adecuado para asegurar la renovación constante del aire.

6. Seguridad contra incendios:

- El alojamiento deberá contar con extintores, detectores de humo y sistemas de evacuación, así como señalización clara de las rutas de evacuación y un plan de emergencia.

7. Mobiliario y comodidad:

- El mobiliario, como camas, sillas y mesas, deberá ser ergonómico y seguro, con esquinas redondeadas y superficies antideslizantes. Además, los clósets y espacios de almacenamiento deberán ser accesibles para personas con movilidad limitada.

8. Monitoreo y asistencia:

- Cada habitación deberá contar con un sistema de comunicación directa con el personal asistente mediante un intercomunicador o timbre de emergencia 24 horas, para garantizar una respuesta rápida ante cualquier eventualidad.

9. Control de plagas:

- Se deberá implementar un plan integral de control de plagas, con revisiones periódicas y medidas preventivas conforme a la normativa de salud pública, para asegurar condiciones sanitarias óptimas en las áreas de alojamiento.

10. Evaluación de seguridad y salud en el trabajo:

Se deberá realizar una evaluación exhaustiva de la infraestructura y condiciones de seguridad por un profesional certificado en seguridad y salud en el trabajo, conforme a la normativa colombiana vigente. Este profesional deberá garantizar el cumplimiento de todas las normativas de seguridad, salubridad y ergonomía, emitiendo una certificación que avale que las instalaciones y los procedimientos cumplen con los estándares exigidos para la protección y bienestar de los adultos mayores residentes.

11. Condiciones mínimas para una lavandería en entornos de atención a adultos mayores:

1. Infraestructura y Equipos:

- Área de separación: La lavandería debe contar con áreas claramente separadas para el manejo de ropa limpia y sucia, con flujo unidireccional para evitar la contaminación cruzada. Es fundamental establecer barreras físicas entre ambas zonas.
- Ventilación: Debe disponer de un sistema de ventilación adecuado que garantice la renovación constante del aire, evitando la acumulación de humedad y malos olores.
- Pisos y paredes: Los pisos deben ser antideslizantes, impermeables y de fácil lavado, cumpliendo con la normativa de higiene industrial. Las paredes deben ser de material no poroso, resistentes a la humedad y también lavables.
- Equipos de lavado industrial: Lavadoras y secadoras de capacidad industrial, con ciclos de lavado programados que puedan ajustarse a altas temperaturas (mínimo 70°C) para garantizar la desinfección adecuada de textiles expuestos a fluidos corporales.

- Estaciones de lavado manual* Para el pretratamiento de manchas difíciles, como las causadas por orina, vómito y material fecal, deben existir estaciones con agua caliente, detergentes específicos y cepillos para textiles.

2. Condiciones de lavado:
- Detergentes y productos de limpieza:
- *Detergentes desinfectantes: Se deben utilizar productos con agentes desinfectantes aprobados, capaces de eliminar bacterias, virus y otros patógenos presentes en los fluidos corporales. Los detergentes deben cumplir con la normativa sanitaria vigente y tener acción biocida.
- Aditivos blanqueadores: En caso de ser necesario, se pueden utilizar productos blanqueadores como el peróxido de hidrógeno, siempre que sean seguros para los textiles y no generen residuos tóxicos.
- Desinfectantes adicionales: Se recomienda el uso de desinfectantes específicos aprobados por INVIMA, como soluciones a base de cloro o amonio cuaternario, que aseguren la eliminación de agentes patógenos en textiles.
- Suavizantes hipoalergénicos: Para el tratamiento posterior, se deben usar suavizantes no irritantes y hipoalergénicos, especialmente en textiles que estarán en contacto directo con la piel de los adultos mayores.

3. Temperatura y tiempos de lavado:
- Ciclo de lavado: El ciclo de lavado debe durar al menos 30 minutos con una temperatura mínima de 70°C, que es el umbral recomendado para la eliminación de microorganismos en textiles contaminados.
- Secado: El secado debe realizarse a altas temperaturas para garantizar la completa eliminación de cualquier patógeno remanente en los tejidos.

4. Manejo de residuos y fluidos:
- Ropa contaminada: La ropa sucia y contaminada con fluidos debe ser manejada con guantes y almacenada en contenedores herméticos y etiquetados hasta su procesamiento. El personal debe estar capacitado en la manipulación segura de estos residuos.
- Tratamiento de residuos líquidos: Los desechos líquidos provenientes de la lavandería deben ser tratados según las normativas de manejo de aguas residuales establecidas por las autoridades sanitarias, evitando el vertido de fluidos sin tratamiento.

5. Seguridad del personal:
- Equipo de protección personal (EPP): El personal encargado de la lavandería debe utilizar guantes desechables, delantales impermeables, y mascarillas durante la manipulación de ropa sucia y su lavado.
- Capacitación en bioseguridad: Se debe brindar una formación constante en el manejo de productos químicos, uso adecuado del EPP y procedimientos de desinfección para garantizar la seguridad de los trabajadores.

6. Mantenimiento y limpieza de equipos:
- Los equipos de lavado y secado deben ser sometidos a mantenimiento preventivo y desinfección regular, con especial atención a los filtros y depósitos de agua para evitar acumulación de suciedad o microorganismos.

La lavandería deberá cumplir con los estándares mínimos de infraestructura y operación para el manejo de ropa contaminada con fluidos corporales (orina, vómito, material fecal) de adultos mayores. Esto incluye áreas separadas para ropa limpia y sucia, sistemas de ventilación adecuados, y el uso de equipos de lavado industrial con capacidad para operar a altas temperaturas.

Estos elementos son indispensables para asegurar que el alojamiento cumpla con los estándares de seguridad, confort y salubridad requeridos para la atención de la población adulta mayor mínimos.

1.2 MOBILIARIO Y ROPA DE CAMA

Cama y Accesorios para Adulto Mayor:

1. Cama:

- Dimensiones estándar: 1,20 m de ancho x 1.80 m de largo.
- Material de la estructura: Acero tubular de alta resistencia con recubrimiento en pintura electrostática anticorrosiva.
- Altura de la cama: 50 cm desde el suelo al borde superior del colchón.
- Patas de la cama: De acero con recubrimiento de goma antideslizante.
- Capacidad de carga: Mínimo 150 kg.
- Normas aplicables: ISO 60601-2 (requisitos para camas hospitalarias).
- Se requiere que al menos 4 camas del centro cuenten con barandillas.

2. Barandillas:

- Tipo: Barandillas abatibles de seguridad, ajustables en altura.
- Material: Acero inoxidable, con recubrimiento en PVC para evitar lesiones.
- Altura ajustable: 30 cm desde el borde del colchón.
- Mecanismo: Sistema de bloqueo y desbloqueo de fácil manejo, con activación manual.
- Normas aplicables: ISO 60601-2-52 (Camas médicas para adultos).

3. Colchón:

- Dimensiones: 1,20 m de ancho x 1,80 m de largo x 20 cm de grosor.
- Tipo de material: Espuma de poliuretano de alta densidad (mínimo 30 kg/m³).
- Propiedades: Antiácaros, hipoalergénico, ignífugo.
- Tipo de colchón: Ortopédico o antiescaras con zonas de presión redistribuida.
- Protección adicional: Funda impermeable de PVC con cierre hermético, removible y lavable.

4. Protección del Colchón:

- Material: PVC de alta resistencia, impermeable y transpirable.
- Grosor: 0,2 mm.
- Cierre: Cierre hermético con cremallera oculta.
- Propiedades: Resistente a fluidos corporales, ignífugo y antibacteriano.
- *Normas aplicables:* ISO 16603 (Resistencia a la penetración de sangre y otros fluidos).

5. Ropa de Cama:

a) Sábanas:
- Material: Mezcla de algodón 70% y poliéster 30%, tejido de 180 hilos.
- Dimensiones: 1,60 m de ancho x 2,50 m de largo.
- Propiedades: Hipoalergénico, fácil de lavar, resistente a altas temperaturas de lavado.
- Color: Blanco o beige, con opción de personalización de logotipo.

b) Cobijas:
- Material: Fibra de poliéster 100%, con gramaje de 300 g/m².
- Dimensiones: 1,80 m de ancho x 2,40 m de largo.
- Propiedades: Ignífuga (Clase M1), térmica, de fácil mantenimiento.
- Normas aplicables: UNE EN ISO 12952 (Inflamabilidad de artículos textiles).

c) Almohadas:
- Material del relleno: Microfibra hipoalergénica o espuma viscoelástica.
- Funda: Algodón 100%, con protector impermeable de poliuretano.
- Dimensiones: 50 cm x 70 cm.
- Propiedades: Antibacteriana, transpirable, resistente a la humedad.
- Normas aplicables: ISO 12952 (Seguridad en textiles inflamables2

3. SUMINISTROS, INSUMOS Y SERVICIOS

3.1	**KIT DE ASEO CEPILLO DE DIENTES**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**FRECUENCIA**
	Cepillo de diente: El cepillo de dientes será entregado cada tres meses, siguiendo las recomendaciones de la Federación Odontológica Colombiana (FOC) y otras entidades internacionales de salud dental. Estas organizaciones sugieren un cambio trimestral debido al desgaste de las cerdas, lo cual reduce su efectividad para remover placa y mantener una adecuada higiene bucal.	Unidad	1	TRIMESTRAL (Se entregará 1 VEZ)
3.2	**KIT DE ASEO HOMBRE**	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FRECUENCIA
	Shampoo x 200mil	Unidad	1	MENSUAL
	Crema Humectante x 120 gr	Unidad	1	
	Crema Dental 75 ml	Unidad	1	
	Jabón De Baño, barra x 110 gr.	Unidad	1	
	Cuchillas paquete x 2 unidades	Unidad/paquete	1	
	Papel Higiénico paquete x 4 rollos	Unidad/paquete	1	
	Desodorante roll on x 50 ml	Unidad	1	
	Talco Para Pies x 150 gr.	Unidad	1	
3.3	**KIT DE ASEO MUJER**	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FRECUENCIA
	Shampoo X 200	Unidad	1	MENSUAL

	Crema Humectante X 120 gr	Unidad	1	
	Crema Dental 75 ml	Unidad	1	
	Jabón De Baño barra x 110 gr	Unidad	1	
	Papel Higiénico paquete xB38:B39 4 rollos	Unidad/paquete	1	
	Desodorante en roll on x 50 ml	Unidad	1	
	Talco Para Pies x 150 gr.	Unidad	1	
4	**OTROS ELEMENTOS DE HIGIENE**			
	OTROS ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FRECUENCIA
4.1	PAÑAL ADULTO Paca x 30 Pañales (4 pacas mensuales x AM, 120 pañales al mes, 4 diarios)	Unidad	1	Mensual
4.2	CREMA ANTIPAÑALITIS x 500 gr contiene el 25% de oxido de zinc y contiene Karité y pantenol (1 unidad mensual x AM)	Unidad	1	Mensual
4.3	PAÑITOS HUMEDOS pqte x 70 unidades (7 pqtes mes por AM, 490 al mes, 16 diarios)	Unidad	1	Mensual
4.4	GUANTES DE LATEX CAJA X 100 UNID. (2,4 cajas x AM, 240 mes, 8 diarios)	Unidad	1	Mensual
5	**BOTIQUIN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**FRECUENCIA**
	Alcohol x700 ml	Unidad	1	TRIMESTRAL (Se entrega 1 vez a cada centro)
	Bajalenguas Paquete x 20 Und	Unidad	1	
	Curas Caja x 20 Und	Unidad/paquete	1	
	Guantes látex Caja x 100 Und	Unidad/paquete	1	
	Lágrimas artificiales x 15 ml	Unidad	1	
	Suero fisiológico Bolsa x 500 ml	Unidad	1	
	Venda elástica 1 Und de 5" x 5 yds	Unidad	1	
	Yodopovidona solución 60 ml	Unidad	1	
	Gasa estéril 4" x 4"24 Und	Unidad/Paquete	1	
	Termómetro digital	Unidad	1	
	Esparadrapo 1/2 x 5 yds	Unidad	1	
6	**INSUMOS PARA MANUALIDADES**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**FRECUENCIA**
	Insumos para manualidades x adulto mayor	KIT	1	MENSUAL
7	**ALIMENTACION**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**FRECUENCIA**
	ALIMENTACION: La alimentación está compuesta por:	ALIMENTACION	1	MENSUAL
	un (1) desayuno,			
	dos (2) refrigerios (mañana y tarde),			
	un (1) almuerzo,			
	una (1) cena			

	una (1) merienda. La minuta de alimentación debe contener los requerimientos de componentes de salud y nutrición para la población objeto. Para construcción del ciclo de menús y sus anexos, El Profesional de nutrición y dietética del CPSAM usará la minuta patrón de ICBF para la población mayor de 60 años, con un ciclo de 30 días, y dando aplicación a la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud. El profesional de nutrición y dietética del CPSAM podrá realizar modificaciones a la minuta de alimentación sin previo aviso, siempre dentro del marco de sus funciones y respetando las normativas legales vigentes. Estos ajustes garantizarán que la alimentación continúe cumpliendo con los requerimientos nutricionales establecidos para la población adulta mayor, conforme a la minuta patrón del ICBF.			
8	**SEGURO EXEQUIAL**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**FRECUENCIA**
9	Seguro exequial por adulto mayor, para sufragar los gastos funerarios ante el eventual deceso de un adulto mayor	Unidad	1	MENSUAL
10	TRANSPORTE: El desplazamiento por usuario con un acompañante, esta contemplado en un tope de tres veces por mes, a citas medicas o cumplir con obligaciones inaplazables.			
	URBANO Trayecto ida y regreso	UNIDA/PERSONA	1	TRES VECES X MES
	RURAL Trayecto ida y regreso	UNIDAD/PERSONA	1	

NOTA: Todos los productos relacionados con el presente contrato, destinados al cuidado y aseo de los adultos mayores, deberán contar obligatoriamente con el registro sanitario y la aprobación del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Ningún producto podrá ser utilizado sin la respectiva certificación emitida por INVIMA, garantizando que los mismos cumplen con los estándares de seguridad, calidad y eficacia establecidos por las normativas vigentes en Colombia.

.

ANEXO No. 9
OFRECIMIENTO FACTORES TÉCNICO
DILIGENCIAMIENTO OBLIGATORIO PARA EFECTOS DE OBTENER PUNTAJE

***No son subsanables**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PONDERACIÓN	OFERTA
APORTE ESAL	$ 81.444.526 (20.03 %)
PROYECTO PRODUCTIVO HUERTAS	Anexo proyecto
DIAS DE SERVICIO ADICIONALES	0

NOTA 1: Los factores ponderados de calidad no generan ningún costo para la Entidad.

NOTA 2: En hoja adicional puede aclarar cada ítem sí lo desea

Nombre del Representante Legal: GIOVANNA VERGARA AGUIRRE
NIT: 900.036.927-2 de PEREIRA
Dirección: VEREDA SAN MARINO FINCA VILLA DEL PILAR
Ciudad: PEREIRA Teléfono: 3217697061
Correo electrónico : fundalegriadeservir@gmail.com

Fecha: 02/11/2024	**Acta No:**	**Hora Inicio: 8:00am**	**Hora Fin: 10:00am**
Tema: Visita de supervisión al componente de alimentación y nutrición			
Responsable: Equipo de apoyo a la Supervisión CPOSAM – Profesional en Nutrición y Dietética		**Elaborado por: Sabina Suárez**	
Proceso / Subproceso / Actividad: Programa Adulto Mayor			
Programa: CPSAM			
Operador: Alegría de Servir			
AGENDA	1.	Saludo y socialización del objetivo de la visita.	
	2.	Entrevista a usuarios/beneficiarios del CPSAM	
	3.	Recorrido por el servicio de alimentación	
	4.	Revisión Tamizajes y valoraciones nutricionales.	
	5.	Revisión capacitaciones y metrología	
	6.		
	7.		
	8.		
	9.		
	10		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. En visita realizada a la hora y fecha mencionada el equipo CPSAM de apoyo a la supervisión hace la **socialización del objetivo** de la visita al personal del Centro de protección.
2. **Se realizó entrevista** aleatoria a 5 usuarios/beneficiarios quienes de manera unánime refieren que la alimentación es buena haciendo referencia al sabor, textura, temperatura, variedad. Indican cinco (5) tiempos de comidas, así como suministro de todos los grupos de alimentos.

3. **Recorrido por el Servicio de alimentación:**

Se aplica la siguiente lista de chequeo como herramienta para el ejercicio de supervisión:

Fecha: 02/11/2024
Programa: CPSAM
Operador: Alegría de Servir

Numero del Menú: ___**13**___

Edad:	Menores 2 años edad:	
	Menores 3-18 años edad:	
	Adultos:	
	Adultos mayores:	X
	Gestantes:	
	Lactantes:	

Al momento de la visita se observa el siguiente tiempo de comida:

Desayuno:	X
Refrigerio mañana:	X
Almuerzo:	X
Refrigerio tarde:	
Comida:	

C = Cumple - N.C = No Cumple - N.A = No Aplica

GENERALIDADES CONTRACTUALES		
1	¿Tienen publicado el ciclo de menús?	Cumple
2	¿Se da cumplimiento al ciclo de menú?	Cumple
3	¿Se da cumplimiento a la lista de intercambios?	Cumple
4	Evidencias de las aprobaciones de los intercambios	Cumple

5	**PERCEPCION ORGANOLÉPTICA DE LAS PREPARACIONES**					
	Preparación	Sabor	Apariencia	Temperatura	Textura	Olor
	Sopa	buena	buena	buena	buena	buena
	Carne	buena	buena	buena	buena	buena
	Leguminosa	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
	Verduras	buena	buena	buena	buena	buena
	Cereales	buena	buena	buena	buena	buena
	Tubérculos	buena	buena	buena	buena	buena
	Plátanos	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
	Jugo	buena	buena	buena	buena	buena
	Postre	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.

PESOS Y MEDIDAS

Alimento pesado en gramos

DESAYUNO

GRUPO DE ALIM	**Peso establecido**	**Peso servido**
Cereal	50 – 100	100
Proteína	50	Mayor a 50
Bebida Láctea	200	Mayor a 200ml
Fruta	90	Mayor a 90

ALMUERZO O CENA

Cereal		
Plátano o tubérculo		
Vegetales		
Proteína		
Sopa/crema/ leguminosas		

REFRIGERIO M. X T.

Fruta	90	**Mayor a 90**
Bebida Láctea		
Cereal		

NOTA: el peso servido es el promedio entre 10 platos pesados aleatoriamente (cada preparación)

El siguiente ANEXO técnico se base en la resolución (2674 del 2013) Este se basa con la normatividad vigente en manipulación adecuada de alimentos y debe dar cumplimiento en buenas prácticas de manufacturas.

C = Cumple - N.C = No Cumple - N.A = No Aplica

MANIPULACION DE ALIMENTOS		
12	¿La manipuladora se observa higiénicamente presentada?	Cumple

13	¿Presentan carnet de manipulación de alimentos vigente?	Cumple
14	¿La manipuladora presenta uñas adecuadamente presentadas (cortas - limpias - sin esmalte)?	Cumple
15	¿La manipuladora usa dotación correctamente? (delantal, gorro, tapabocas)	Cumple
16	¿La manipuladora usa el calzado adecuado? (cerrados y antideslizantes)	Cumple
17	¿Consumen alimentos durante la preparación y Servida de alimentos?	Cumple
18	¿La manipuladora Permanece callada mientras manipula alimentos?	Cumple
19	¿La manipuladora presenta accesorios? (anillo - reloj - aretes)	Cumple
20	¿Se realizan practicas de aseo y manipulación de alimentos simultáneamente?	Cumple
21	¿Los objetos personales se ubican por fuera del lugar de manipulación de alimentos?	Cumple
22	¿Los manipuladores se encuentran limpios y bien presentados?	Cumple
SERVICIO DE ALIMENTOS		
22	¿El lugar de manipulación de alimentos esta alejado de focos de insalubridad?	Cumple
23	¿El o los mesones se encuentran en buenas condiciones?	Cumple
24	¿El techo esta en buenas condiciones y son fáciles de limpiar y desinfectar?	Cumple
25	¿Las paredes están en buenas condiciones y son fáciles de limpiar y desinfectar?	Cumple
26	¿Los pisos están en buenas condiciones y son fáciles de limpiar y desinfectar?	Cumple
27	¿El mesón se observa en buenas condiciones y es fácil de limpiar y desinfectar?	Cumple
28	¿Se utiliza jabón para lavar los utensilios?	Cumple
29	¿Cuentan con un protocolo de lavado y desinfección de todo el servicio de alimentación?	Cumple
30	¿El agua utilizada es potable? (grifo)	Cumple
31	¿El servicio de alimentos almacena agua?	Cumple
32	¿Para almacenar agua cuentan con recipiente aptos?	Cumple
33	¿El sanitario se encuentra fuera del servicio de alimentos?	Cumple
34	¿El baño que utilizan las manipuladoras de alimentos se encuentra con implementos de aseo? (jabón - papel, toallas de papel)	Cumple
35	¿El baño que utilizan la manipuladora se observa limpio?	Cumple
36	¿En el servicio de alimentos cuenta con recipientes adecuado para los residuos líquidos?	Cumple
37	¿En el servicio de alimentos cuenta con recipientes adecuado para los residuos sólidos?	Cumple
38	¿En el servicio de alimentos se utilizan recipiente específico para depositar los desperdicios?	Cumple
39	¿Los recipientes para residuos se encuentran limpios?	Cumple
40	¿Los recipientes la basura se encuentran limpios?	Cumple
41	¿En el servicio de alimentos se observan plantas?	Cumple
42	¿En el servicio de alimentos se observan animales domésticos?	Cumple
43	¿En el servicio de alimentos se observan moscas, cucarachas y/o insectos?	Cumple
44	¿En el servicio de alimentos se observan roedores?	Cumple
45	¿El sifón del lavaplatos tiene rejilla?	Cumple
46	¿El sifón del piso tiene rejilla para evitar ingreso de insectos?	Cumple
47	¿Cumplen con buenas prácticas de manufacturas (BPM)?	Cumple
48	¿Cuentan con el menaje suficiente para servir a los beneficiarios (por cada uno) plato pando, sopero, cuchara, vaso, pocillo?	Cumple
49	¿Cuenta con utillaje para estandarización de porciones?	Cumple
50	¿Cuenta con gramara de alimentos?	Cumple
51	¿El servicio de alimentación se encuentra limpio durante la visita?	Cumple

COMEDOR		
52	¿La institución cuenta con número suficiente de mesas para el cupo de usuarios?	Cumple
53	¿La institución cuente con el número suficiente de sillas para el cupo de usuarios?	Cumple
54	¿Las mesas y las sillas se encuentran en buenas condiciones?	Cumple
55	¿Las mesas y las sillas se encuentran limpias?	Cumple
56	¿El comedor esta ubicado en un área con adecuada ventilación e iluminación?	Cumple
57	¿El comedor se encuentra limpio durante la visita?	Cumple

CONTAMINACION CRUZADA Y ALMACENAMIENTO		
58	¿Cuentan con utensilios para el servido de la sopa (cucharon)?	Cumple
59	¿Cuentan con utensilios para el servido de la carne (cuchara)?	Cumple
60	¿Cuentan con utensilios para el servido del arroz (cuchara)?	Cumple
61	¿Cuentan con utensilios para el servido de la ensalada (pinzas)?	Cumple
62	¿Almacenan adecuadamente los alimentos crudos?	Cumple
63	¿Almacenan las carnes separadas de los lácteos?	Cumple
64	¿Almacenan los productos de panadería adecuadamente?	Cumple
65	¿Almacenan frutas adecuadamente?	Cumple
66	¿Almacenan verduras adecuadamente?	Cumple
66	¿Almacenan abarrotes adecuadamente?	Cumple
68	¿Almacenan los productos de aseo adecuadamente?	Cumple
69	¿Los alimentos refrigerados permanecen tapados?	Cumple
70	¿Se rotulan los alimentos correctamente?	Cumple
71	¿Cuentan con equipos fríos en buenas condiciones?	Cumple
72	¿Cuentan con alacenas o estanterías adecuadas para el almacenamiento?	Cumple
73	Toman temperaturas a los alimentos servidos, durante la recepción de materia prima que requiere cadena de frio y equipos de almacenamiento en frio (¿refrigeración y congelación?	Cumple

NOTA: Las condiciones de infraestructura del servicio de alimentación es adecuada, cumple con la resolución 2674 de 2016. El servicio de alimentación se encontró limpio y ordenado. Los alimentos de excelente calidad, adecuadamente almacenados y rotulados, correcta rotación de los mismos.
Manipuladoras adecuadamente presentadas con indumentaria, sin bisutería ni maquillaje, con documentación actualizada y cumplimiento de la misma.
Diligencian formatos del Plan de Saneamiento Básico y Buenas Prácticas de Manufacturas.
Cumplen con el menú del día
Se evidencia cartelera relacionada a la temática de alimentación y nutrición. Punto de hidratación.

Adecuado almacenamiento de los suplementos nutricionales, según se indaga adecuado suministro del mismo.

INTERVENCIÓN NUTRICIONAL A USUARIOS, MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y TALENTO HUMANO DE LA INSTITUCIÓN.

SEGUIMIENT A TAMIZAJE NUTRICIONAL		VALORACIÓN NUTRICIONAL		ACTIVACION DE RUTA EN SALUD POR MALNUTRICIÓN		Seguimientos trimestrales - junio y septiembre
Nº muestra	Cumple/No cumple	Nº muestra	Cumple/No cumple	SI	X	
10	Cumple	10	Cumple.	NO		
observación		observación		Nº de casos		

CAPACITACIONES - BENEFICIARIOS		CAPACITACIONES A MANIPULADORES DE ALIMENTOS		CAPACITACIONES A TALENTO HUMANO		Según población objeto diferente periodicidad
Cumplen con cronograma		Cumplen con cronograma		Cumplen con cronograma		
SI **X**	NO	SI **X**	NO	SI **X**	NO	

CARTELERA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE		PUNTO DE HIDRATACIÓN		Fomentan el consumo de agua a la población durante el día, para su adecuada hidratación
SI **X**	NO	SI **X**	NO	

EQUIPOS DE METROLOGÍA	SÍ	NO	CALIBRADOS	BUENAS CONDICIONES	MALAS CONDICIONES
Pesa personas	**X**		Verificaciones	**X**	
Gramera de alimentos	**X**		Verificaciones	**X**	
Tallímetro	**X**		Verificaciones	**X**	

DIETAS ESPECIALES POR PATOLOGÍA		DIETAS ESPECIALES POR ALTERACION DEL ESTADO NUTRICIONAL		OBSERVACIONES
SI	**NO**	**SI**	**NO**	

SOCIALIZACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL USUARIO A SU FLIA O ACUDIENTES O PERSONAL DE LA INSTITUCIÓN	RECOMENDACIONES NUTRICONALES A LOS FAMILIARES O ACUDIENTES DE LOS USUARIOS O PERSONAL DE LA INSTITUCIÓN	OBSERVACIONES
		Socialización al personal de enfermería y al talento humano que asisten la alimentación a los beneficiarios del programa

SI	NO	SI	NO
X		**X**	
EVIDENCIAS		EVIDENCIAS	
SI	NO	SI	NO

4. **Revisión tamizajes y valoración nutricional:** Se verificaron aleatoriamente 10 valoraciones nutricionales con sus respectivos tamizajes: realizados y actualizados en el mes de septiembre.

5. **Revisión capacitaciones y metrología:** Se evidencia cumplimiento del cronograma de capacitaciones a manipuladoras de alimentos y beneficiarios. La institución cuenta con punto de hidratación para los beneficiarios.
   - Realizaron verificaciones intermedias e inspecciones de los equipos de metrología durante el primer semestre del año.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS:

DESAYUNO





ALMUERZO.



REFRIGERIO TARDE







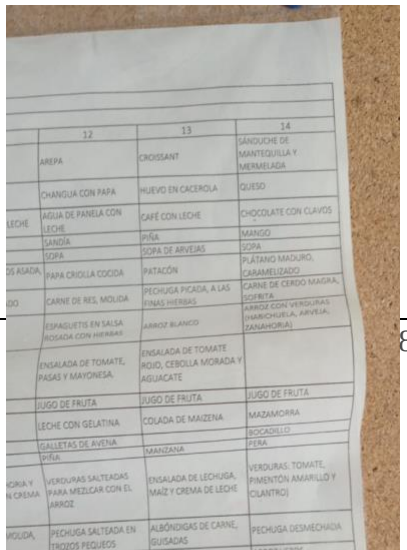




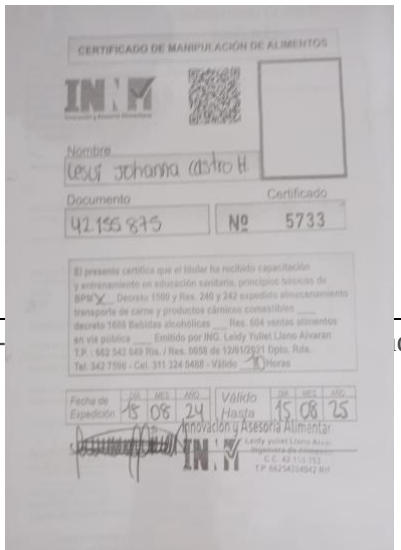


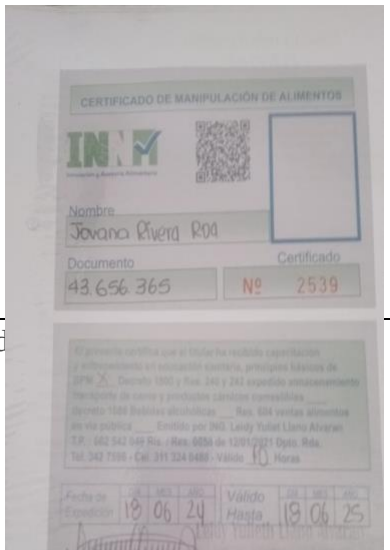






	12	13	14
	AREPA	CROISSANT	SANDUCHE DE MANTEQUILLA Y MERMELADA
	CHANGUA CON PAPA	HUEVO EN CACEROLA	QUESO
LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON CLAVOS
	SANDÍA	PIÑA	MANGO
	SOPA	SOPA DE ARVEJAS	SOPA
OS ASADA,	PAPA CRIOLLA COCIDA	PATACÓN	PLÁTANO MADURO, CARAMELIZADO
DO	CARNE DE RES, MOLIDA	PECHUGA PICADA, A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE CERDO MAGRA, SOFRITA
	ESPAGUETIS EN SALSA ROSADA CON HIERBAS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS (HAMICHUELA, ARVEJA, ZANAHORIA)
	ENSALADA DE TOMATE, PASAS Y MAYONESA.	ENSALADA DE TOMATE ROJO, CEBOLLA MORADA Y AGUACATE	
	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA
	LECHE CON GELATINA	COLADA DE MAIZENA	MAZAMORRA
	GALLETAS DE AVENA		BOCADILLO
	PIÑA	MANZANA	PERA
GORIA Y N CREMA	VERDURAS SALTEADAS PARA MEZCLAR CON EL ARROZ	ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y CREMA DE LECHE	VERDURAS: TOMATE, PIMENTÓN AMARILLO Y CILANTRO
MOLIDA,	PECHUGA SALTEADA EN TROZOS PEQUEÑOS	ALBÓNDIGAS DE CARNE, GUISADAS	PECHUGA DESMECHADA



















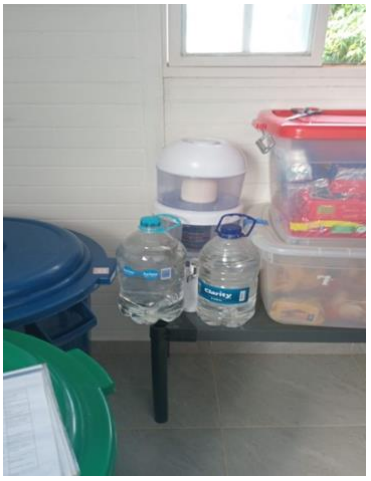




ALISTAMIENTO
ALMUERZO















FUMICONTROL SERVICE

SOLUCIONES EFECTIVAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

HERIBERTO POLANCO R.

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS 5301

Establecimiento o Razón Social: FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR

Dirección: VEREDA SAN MARINO FINCA VILLA DEL PILAR Teléfono: 3219697961

Representante Legal: GIOVANNA VERGARA AGUIRRE

Fecha de Fumigación: 10/06/24 Única X Programada

Control de insectos E.T.V. SI Control de Roedores SI

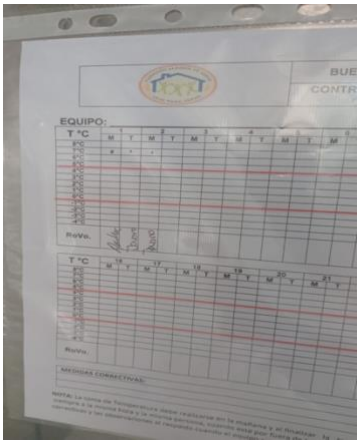
Fecha próximo ciclo de fumigación: SEIS (6) meses

Productos utilizados: Antípodos y Roedores Fendona Control de Roedores Storm

NOTA: CONCEPTO SANITARIO No. 10072649-4 R.Q.E.A.P. 2021-23 EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE SALUD DE RISARALDA Y CARNÉ DE APLICADOR DE PLAGUICIDAS EXPEDIDO POR EL SENA RISARALDA.

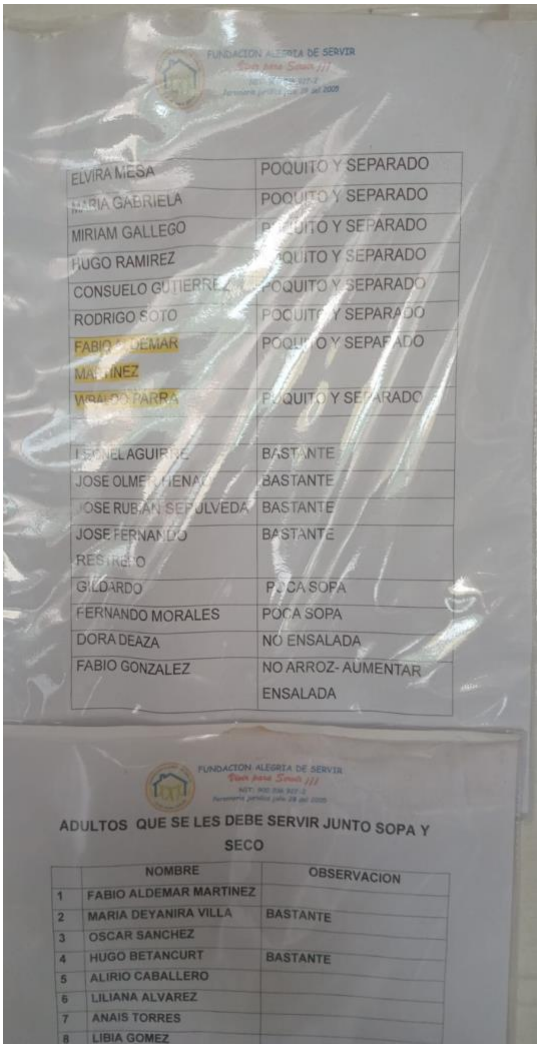
HERIBERTO POLANCO R. GERENTE

FIRMA AUTORIZADA



EQUIPO:

T °C



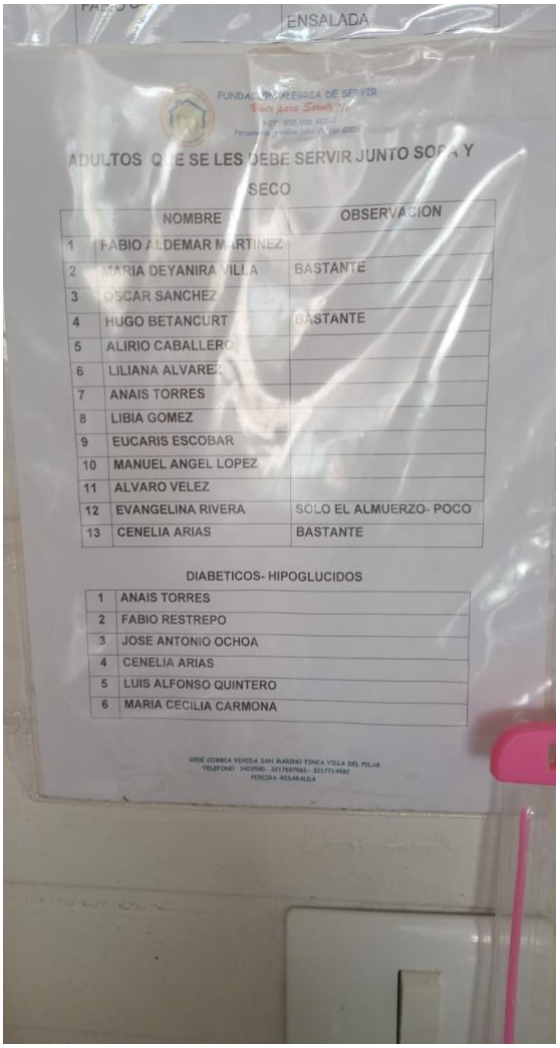
FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR

ELVIRA MESA	POQUITO Y SEPARADO
MARIA GABRIELA	POQUITO Y SEPARADO
MIRIAM GALLEGO	POQUITO Y SEPARADO
HUGO RAMIREZ	POQUITO Y SEPARADO
CONSUELO GUTIERREZ	POQUITO Y SEPARADO
RODRIGO SOTO	POQUITO Y SEPARADO
FABIO ALDEMAR MARTINEZ	POQUITO Y SEPARADO
WALDO PARRA	POQUITO Y SEPARADO
ISMAEL AGUIRRE	BASTANTE
JOSE OLMEDO HENAO	BASTANTE
JOSE RUBAN SEPULVEDA	BASTANTE
JOSE FERNANDO RESTREPO	BASTANTE
GILDARDO	POCA SOPA
FERNANDO MORALES	POCA SOPA
DORA DEAZA	NO ENSALADA
FABIO GONZALEZ	NO ARROZ- AUMENTAR ENSALADA

FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR

ADULTOS QUE SE LES DEBE SERVIR JUNTO SOPA Y SECO

	NOMBRE	OBSERVACION
1	FABIO ALDEMAR MARTINEZ	
2	MARIA DEYANIRA VILLA	BASTANTE
3	OSCAR SANCHEZ	
4	HUGO BETANCURT	BASTANTE
5	ALIRIO CABALLERO	
6	LILIANA ALVAREZ	
7	ANAIS TORRES	
8	LIBIA GOMEZ	



ENSALADA

FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR

ADULTOS QUE SE LES DEBE SERVIR JUNTO SOPA Y SECO

	NOMBRE	OBSERVACION
1	FABIO ALDEMAR MARTINEZ	
2	MARIA DEYANIRA VILLA	BASTANTE
3	OSCAR SANCHEZ	
4	HUGO BETANCURT	BASTANTE
5	ALIRIO CABALLERO	
6	LILIANA ALVAREZ	
7	ANAIS TORRES	
8	LIBIA GOMEZ	
9	EUCARIS ESCOBAR	
10	MANUEL ANGEL LOPEZ	
11	ALVARO VELEZ	
12	EVANGELINA RIVERA	SOLO EL ALMUERZO- POCO
13	CENELIA ARIAS	BASTANTE

DIABETICOS- HIPOGLUCIDOS

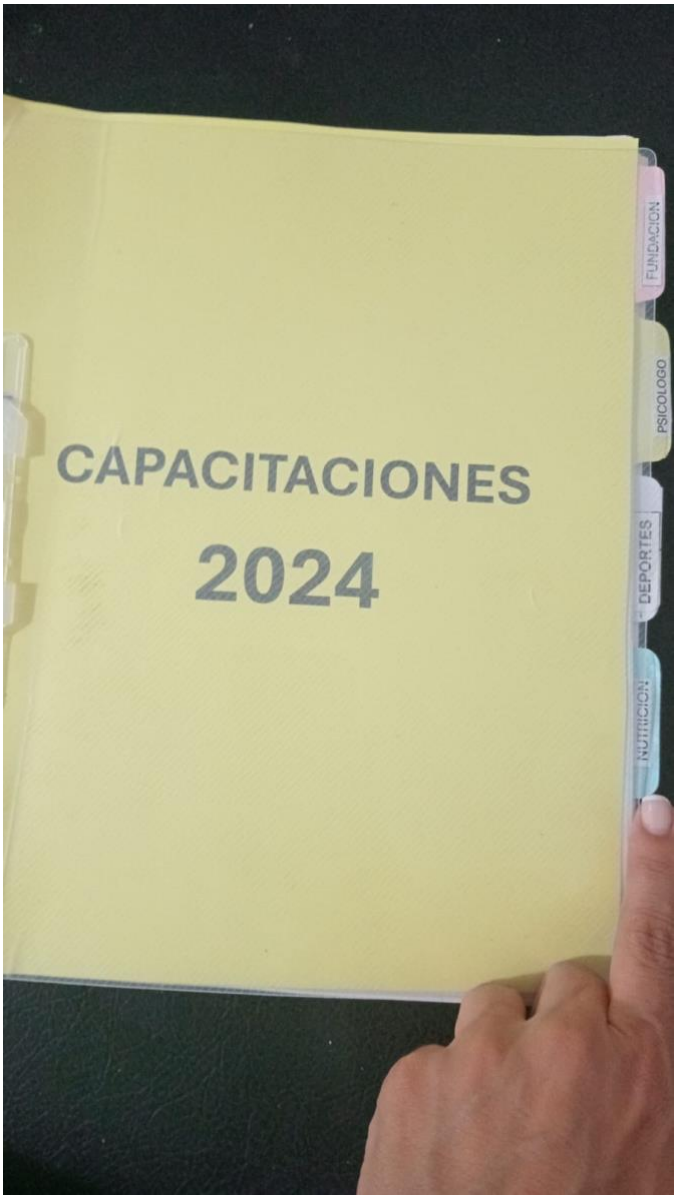
1	ANAIS TORRES
2	FABIO RESTREPO
3	JOSE ANTONIO OCHOA
4	CENELIA ARIAS
5	LUIS ALFONSO QUINTERO
6	MARIA CECILIA CARMONA










CAPACITACIONES
2024
FUNDACION
PSICOLOGO
DEPORTES
NUTRICION

4. REVISIÓN TAMIZAJE Y VALORACIONESNUTRICIONALES. Se tomaron aleatoriamente 5 usuarios y se verificó el cumplimiento del seguimiento nutricional.

5. CAPACITACIONES. Se evidenció capacitación mensual dirigida a los beneficiarios y manipuladores de alimentos.

6. Diligenciamiento actualizado de formatos del Plan de Saneamiento Básico y Buenas Prácticas de Manufactura.

o	Compromiso	Responsable	fecha de cumplimiento	seguimiento ejecutado si/no	
				SI	**NO**
1					
2					
3					
4					

Tema:			Fecha:		Acta No:	
	NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OOFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Sabina Suárez	CPSAM	Contratista - nutricioncita	3217011199	nutriciondllosocialp@gmail.com	
2	Maryori Andrea Palacios	Alegría de Servir	Aux. enfermería	3206977709	Maryoriandrea10@gmail	
3	Claudia Milena Bedoya Berrio	Alegría de Servir	Coordinadora Técnica	3122454587	psicologaclaudiabedoya@gmail.com	
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Fecha:22/11/2024	**Acta No: 08**	**Hora Inicio: 11:00 PM**	**Hora Fin:12.00 PM**
Tema: Apoyo Supervisión Visita entrega kits, aseo, pañales, crema anti-páñalitis, pañitos húmedos, guantes.			
Responsable: JAIME ARISTOBULO MENA BUENAÑOS		**Elaborado por: JHON FREDY VEGA HENAO.**	
Proceso / Subproceso / Actividad: CPSAM - ALEGRIA DE SERVIR Convenio No .6030 del 24 de octubre de 2024.			
Lugar: CPSAM ALEGRIA DE SERVIR VEREDA SAN MARINO COMBIA			

AGENDA		
	1.	Revisión y conteo de los kits de aseo, pañales, crema antipáñalitis, pañitos húmedos, guantes.
	2.	Entrega de kits de aseo.
	3.	
	4.	
	5.	
	6.	
	7.	
	8.	
	9.	
	10.	
	11.	
	12.	

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

En la fecha nos reunimos con personal del CPSAM ALEGRIA DE SERVIR señora Giovanna Vergara Representante legal de la Institución, y los contratistas de la Secretaria de Desarrollo Social y Político, Jhon Fredy Vega Henao y Karla Vanessa Cubillos, con el fin de revisar y hacer entrega respectiva de los kits que mencionamos a continuación:

1. **<u>Revisión y conteo de los kits de aseo, pañales, crema anti-páñalitis, pañitos húmedos, guantes.</u>**

Se revisa y realiza conteo de los elementos que componen el kit de aseo, los pañales, las cremas anti-pañalitis, los paños húmedos; verificando que todos estén conforme a la propuesta económica o convenio 2024 aprobada, para luego realizar la entrega a los adultos mayores de estos elementos.

En el CPSAM cuenta con un total de **65** adultos mayores beneficiarios del convenio. En el momento de la entrega se tenían **65** distribuidos, 18 mujeres y 47 hombres, para los cuales se verifica lo siguiente:

Fecha:22/11/2024	Acta No: 08	Hora Inicio: 11:00 PM	Hora Fin:12.00 PM

Tema: Apoyo Supervisión Visita entrega kits, aseo, pañales, crema anti-páñalitis, pañitos húmedos, guantes.

2. <u>Revisión y conteo de los kits de aseo</u>:

Se revisan y se cuentan 65 kits, los cuales constan 2 champú 100ml, 1 crema dental 75ml, 1 desodorante 50g, 1 talco para pies 150g, 1 cepillo dental, 4 rollos de papel higiénico, 1 jabón de baño 110g, 1 crema humectante 120ml y 2 cuchillas, para los hombres, para las damas consta de 2 champú 100ml, 1 crema dental 75ml, 1 desodorante 50g, 1 talco para pies 150g, 1 cepillo dental, 4 rollos de papel higiénico, 1 jabón de baño 110g, 1 crema humectante 120m. NOTA los kits de aseo son entregados a los adultos mayores con mayor movilidad y funcionales, los otros son manejados por las cuidadoras ya que algunos adultos no son capaces de utilizarlos y ellas son las encargadas de suministrarles y el manejo de estos, aplica para el caso de los adultos que tienen movilidad reducida y otras patologías.

También se verifican PAÑALES, CREMA ANTI PAÑALITIS, PAÑITOS HUMEDOS Y GUANTES. El manejo de estos elementos es por las cuidadoras quienes son las encargadas de saber quiénes de la persona adulta mayor lo requiere por su patología.

Registro fotografico



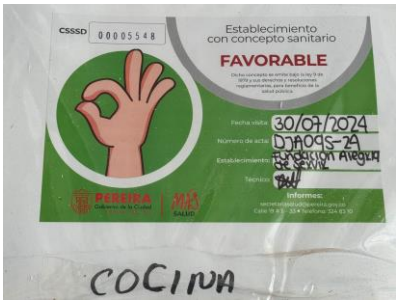
Siendo las 12.00 pm se da por terminada la visita.

Fecha: 22/11/2024	**Acta No:03**	**Hora Inicio: 9.30 am**	**Hora Fin**: **12.30 M**
Tema: Visita de seguimiento a punto de atención adulto mayor - CPSAM			
Responsable: Karla Vanessa Cubillos, Ingeniera de alimentos SDSYP		**Elaborado por:** Karla Vanessa Cubillos	
Proceso / Subproceso / Actividad: Programa seguridad alimentaria adulto mayor - CPSAM			
Lugar: (I.E) CPSAM Fundación Alegría de Servir			
Operador: CPSAM Fundación Alegría de Servir			

AGENDA	1.	Saludo, presentación y socialización de la visita.
	2.	Visita de seguimiento a punto de atención.
	3.	Aplicación lista de chequeo del programa seguridad alimentaria.
	4.	Verificación del cumplimiento del plan de saneamiento básico, BPM buenas prácticas de manufactura.
	5.	Verificación del cumplimiento de los programas complementarios que hacen parte de las BPM - Buenas Prácticas de Manufactura.
	6.	Verificación de cumplimiento de menú.
	7.	Retiro de las instalaciones.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Durante la visita del equipo de supervisión a las instalaciones del adulto mayor - CPSAM del operador “CPSAM Fundación Alegría de Servir” en la fecha y hora registrada en el acta, se hace visita de seguimiento al cumplimiento a punto de atención adulto mayor - CPSAM por parte de la profesional en el área de la Secretaría de Desarrollo Social y Político. Durante el recorrido se evidencia concepto sanitario favorable con requerimiento con fecha del 30 de julio del 2024.



2. Visita de seguimiento a punto de atención y aplicación lista de chequeo del programa seguridad alimentaria.

Tipo de Edificación En La Que Se Realiza El Consumo de Alimentos					
Comedor Comunitario	X	Aula de Clase		Vivienda	
Restaurante Escolar		Caseta		Otro Cual?	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple:(2); Cumple parcialmente:(1); No cumple:(0); No aplica:(NA)

Aspectos A Verificar

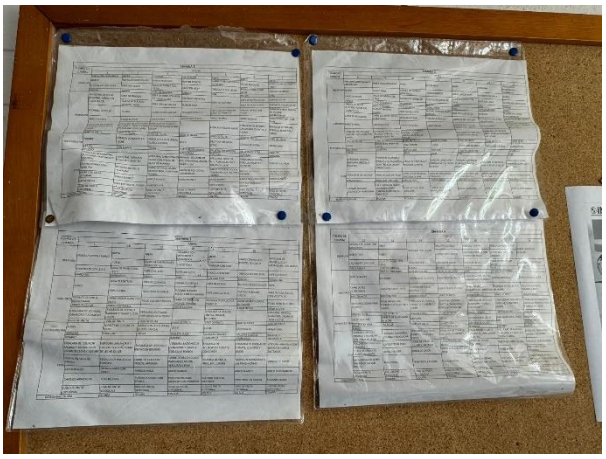
N·	EQUIPOS Y UTENSILIOS	EVALUACIÒN	OBSERVACIONES
1	Los equipos y utensilios están fabricados en material resistentes al uso y a la corrosión	2	
2	Los equipos y utensilios presentan adecuadas condiciones de limpieza y desinfección	1	**Realizar limpieza profunda a empaques de neveras.**
N·	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**EVALUACIÒN**	**OBSERVACIONES**
3	Realizan Lavado y desinfección de manos y utilizan elementos de bioseguridad para el ejercicio de su función.	2	
4	Presenta uñas cortas - limpias - sin esmalte y zapato cerrado y adecuado.	2	
5	Se abstienen de consumir alimentos durante la preparación.	2	
6	La manipuladora no utiliza joyas o accesorios (anillos, aretes, pulseras, relojes, perfume, maquillaje etc.), durante su trabajo.	2	
7	Presentan certificados de formación en educación sanitaria.	2	
8	Se evidencia el área de preparación ordenada.	2	
9	Se cumple la cantidad en peso o volumen (g y/o cc) de los alimentos servidos (Minuta Patrón).	2	**Se realizan pesos aleatorios y se evidencia que están en el rango descrito en la minuta.**
10	La manipuladora se encuentra capacitada y sabe el gramaje de cada uno de los elementos entregados en la ración.	2	
11	La manipuladora mantiene una esmerada limpieza e higiene y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores para evitar la contaminación del alimento y las superficies en contacto con este.	2	
12	El personal no come, bebe, fuma, mastica chicle o escupe en las áreas donde se procesa alimentos.	2	
N·	**CONTROL DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**	**EVALUACIÒN**	**OBSERVACIONES**
13	Se evidencia acta de entrega de las materias primas y elementos de aseo del punto de atención.	N. A	
14	Las materias primas y elementos de aseo son consecuentes con la cantidad de cupos del punto de atención.	2	

15	Las materias primas están almacenadas de tal forma que se evite la contaminación, alteración y daños físicos.	**2**	
16	Las materias primas son sometidas a proceso de limpieza y desinfección.	**2**	**No se evidencia proceso de implementación.**
17	Las materias primas que requieren refrigeración y/o congelación están almacenadas de forma adecuada.	**1**	**La proteína y las verduras no se encuentra debidamente rotulada.**
18	Se garantiza el cumplimiento de las características organolépticas del alimento en el menú del día, en el: OLOR.SABOR, COLOR.	**2**	
N·	**SANEAMIENTO BASICO**	**EVALUACIÒN**	**OBSERVACIONES**
19	Dispone de un tanque y/o recipiente para almacenamiento temporal del agua con capacidad suficiente para un día de trabajo.	**2**	**Cuentan con tanques de almacenamiento de agua potable y se recomienda no realizar almacenamiento de agua potable en recipientes.**
20	El agua utilizada es potable (grifo), la tubería adecuada y llega con presión.	**2**	
21	Dispone de recipientes para disposición de residuos y su ubicación no representan riesgos para contaminación de los alimentos.	**2**	
22	El área de preparación y servido de los alimentos se evidencia en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	**2**	
23	Realizan lavado del servicio de alimentos mínimo una vez por semana.	**2**	
24	Se evidencia procedimiento para el manejo de los diferentes agentes desinfectantes para las labores de limpieza y desinfección.	**2**	
25	Existe una poceta y /o condiciones óptimas para lavar los implementos de aseo.	**2**	
26	Existen ayudas visuales (Habladores) para reforzar la educación sanitaria.	**2**	
27	Las manipuladoras con su manera de actuar muestran que la capacitación sanitaria fue eficaz.	**2**	
28	Se evidencia el plan de saneamiento básico y se encuentran diligenciados los diferentes documentos soporte de este (limpieza y desinfección, control de plaga, manejo y disposición de residuos).	**2**	
29	Se evidencia Planillas de Asistencia Diaria al día y diligenciada correctamente.	**N.A**	
30	Cuantos beneficiarios se han reemplazado y no se encuentran en la base de datos del programa. Con la documentación completa.	**N.A**	
N·	**CUMPLIMENTO DEL MENU**	**EVALUACIÒN**	**OBSERVACIONES**
31	El Menú preparado es igual al correspondiente del día y se encuentra visible la minuta	**2**	

32	Hay lista de intercambios, se aplica la lista y se capacita al personal en su manejo.	**N.A**	
33	Se realiza entrega oportuna de los alimentos preparados.	**2**	

CALIFICACIÓN		
(1) ÍTEMS EVALUADOS:	**33**	Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de esta en el punto, por ende, con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.
(2) ÍTEMS CON N/A	**4**	
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	**29**	
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 2	**28**	
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	**96,55**	

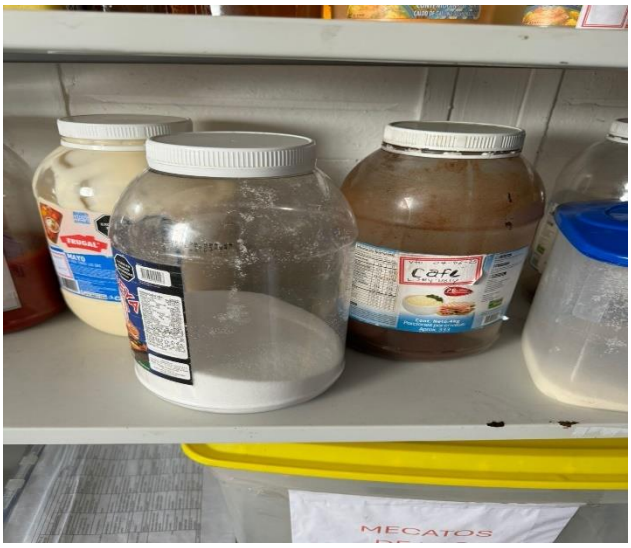
CONCEPTO SANITARIO			
% CUMPLIMIENTO	**CONCEPTO**	**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**	**FAVORABLE**
96,55	**FAVORABLE**	**90 – 100%**	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	**60 – 89,9%**	
	DESFAVORABLE	**< 59,9%**	
Observaciones:			

	Se recomienda realizar cambio de tablero de corcho y marco de madera del área de divulgación de menú, para evitar anidación de plagas.
	No se evidencia materia prima debidamente rotulada por lo cual no se garantiza una adecuada trazabilidad del producto (fecha de ingreso, vencimiento y lote del producto), se recomienda almacenar productos en su empaque original para garantizar adecuada rotación y trazabilidad del mismo.
	No se evidencian verduras y legumbres debidamente rotuladas por lo cual no se garantiza una adecuada trazabilidad del producto (fecha de ingreso, vencimiento y lote del producto), se recomienda almacenar productos en su empaque original para garantizar adecuada rotación y trazabilidad del mismo.

	Realizar adecuada identificación de productos en nevera donde se almacena las verduras para tener una adecuada rotación de producto mediante el método PEPS (primeras en entrar primeras en salir).
	Adecuada identificación y almacenamiento de tubérculos en congelador, se evidencian óptimas condiciones de limpieza.

	Se solicita realizar limpieza profunda en empaque del congelador blanco horizontal de almacenamiento para evitar ingreso y anidamiento de plagas.
	Se solicita realizar limpieza profunda en empaque del congelador blanco horizontal de almacenamiento para evitar ingreso y anidamiento de plagas.

	Se recomienda instalar malla angeo en parte superior de la puerta del área de ingreso a bodega de almacenamiento, para evitar ingreso de plagas (voladores).
	Se recomienda sellar espacio en la puerta del área de ingreso a bodega de almacenamiento para evitar ingreso y anidamiento de plagas.

	Se recomienda conservar insumos que se usan en la cocina en su envase original, para garantizar una adecuada trazabilidad de los productos.
	Se recomienda realizar identificación de productos(aceite) para llevar una adecuada trazabilidad del producto y así garantizar su fechas de uso y caducidad.
	Se recomienda instalar malla angeo en ventana del área de preparación de alimentos, para evitar ingreso y anidamiento de plagas.

	Se evidencia que almacenamiento de agua en baldes. Se recomienda como plan de contingencia la compra de botellones de agua de 20L.
	Se requiere el kit para verificar los parámetros de cloro libre residual y pH agua potable, ya que se está realizando con un kit para el agua de piscina, el cual contiene Ortotolidina, compuesto considerado como tóxico y no apto por la OMS.

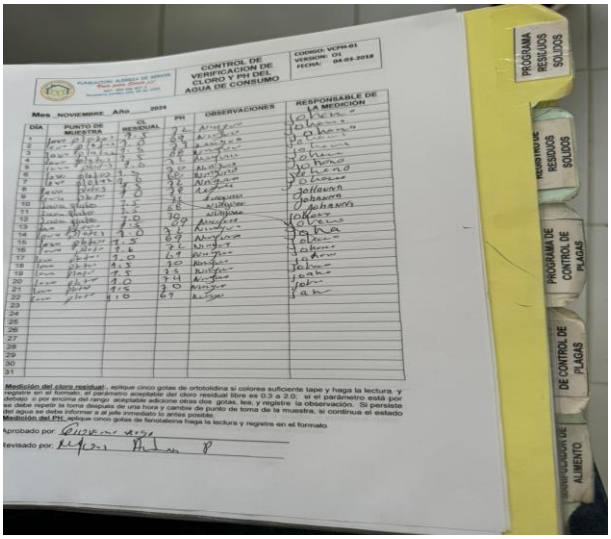
	Se realiza inducción de uso del kit con que el que cuentan actualmente.

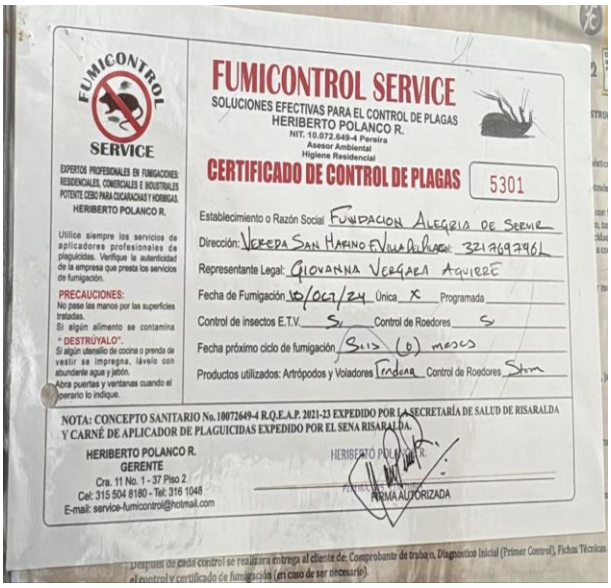
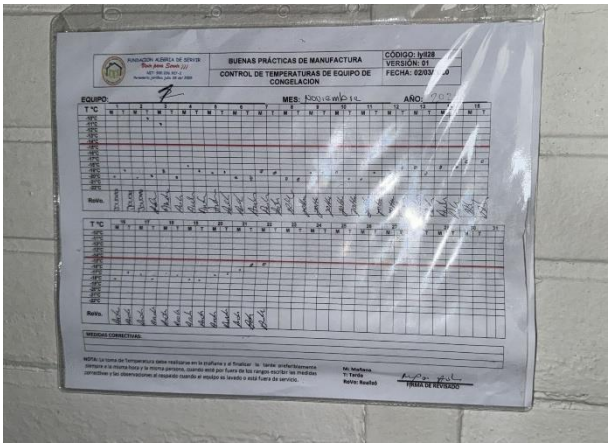
	Se solicita ejecución de limpieza diaria en la parte inferior del lavaplatos del área de preparación de alimentos.
	Se evidencia durante el recorrido que los grifos del área preparación de alimentos con presencia de suciedad acumulada Se solicita ejecutar limpieza y desinfección profunda en grifos, realizar ajuste en los formatos de limpieza y desinfección en las operaciones sanitarias con su respectiva frecuencia.

	Se evidencia durante el recorrido que los grifos del área preparación de alimentos con presencia de suciedad acumulada Se solicita ejecutar limpieza y desinfección profunda en grifos, realizar ajuste en los formatos de limpieza y desinfección en las operaciones sanitarias con su respectiva frecuencia.

	Ventanas del área de preparación de alimentos con adecuada instalación de malla angeo.
	Se evidencia adecuada separación de los residuos generados en el área de cocina.
	Se recomienda instalar malla angeo en la parte superior de la puerta e instalar banda de neopreno para evitar ingreso y anidación de plagas.

	Instalar malla angeo en extractores ubicados en el área de cocina para evitar ingreso y anidación de plagas.

	Se evidencian formatos del sistema de gestión de calidad (agua potable, limpieza y desinfección, control de plagas, temperaturas, manejo de residuos, verificación de BPM, recepción de materia prima) debidamente diligenciados y en completo orden.

	Cuentan con proveedor prestador del servicio de control de plagas y se realiza cada 6 meses.
	Se realiza verificación de exámenes médicos y carnet de manipulación de los manipuladores de alimentos y se encuentran vigentes y con concepto apto para desempeñar su actividad.
	Se evidencian formatos de control de temperatura diligenciados adecuadamente.

3. Verificación del cumplimiento de los programas complementarios que hacen parte de las BPM buenas prácticas de manufactura.

3.1 Programa de capacitación continua y permanente:

Se recomienda realizar cronograma de capacitación del año 2024, verificar que el cronograma diseñado tenga la misma temática en la ejecución de estas, se recomienda implementar la aplicación de la prueba de conocimiento al personal capacitado y la evaluación del facilitador.

3.2 Se recomienda diseñar e implementar el resto de los programas complementarios que hacen parte de las BPM – Buenas Prácticas de Manufactura, así se logrará tener más estandarizado e implementado el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 para los establecimientos de preparación de bebidas y alimentos.

4. Verificación de cumplimiento de menú:

Se realizó verificación de las características organolépticas del tiempo de comida “Almuerzo”, encontrando buen sabor, olor, color, textura de todas las preparaciones del **Menú**

No	Compromiso	Responsable	fecha de cumplimiento	seguimiento ejecutado si/no	
				SI	**NO**
1					
2					
3					
4					
5					

Alcaldía de PEREIRA

Tema: Visita de seguimiento a punto de atención adulto mayor - CPSAM			**Fecha:**		**Acta No: 03**	
	NOMBRE	**PROCESO O ENTIDAD**	**CARGO**	**TELÉFONOO OFICINA/ CELULAR**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**FIRMA**
1	Karla Vanessa Cubillos Cardona	SDSYP	Ing. De Alimentos Contratista	3235541597	kvane88@gmail.com	Karla V. Cubillos C.
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Alcaldía de PEREIRA

Alcaldía de PEREIRA

LISTA DE CHEQUEO PARA CPSAM Y CENTRO VIDA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO

Versión: Fecha de Vigencia

FECHA ENVIO AUTOEVALUACIÓN: DIA: 22/ MES: 11 / AÑO: 2024/
FECHA VISITA VERIFICACIÓN: DIA: 22 MES: 11 / AÑO: 2024 /
NOMBRE DEL CENTRO: CPSAM ALEGRIA DE SERVIR DIRECCION DEL CENTRO: VEREDA MARINO-COMBIA
TEL: /321 7697061
MUNICIPIO: PEREIRA /DEPENDENCIA DELEGADA PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO: SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO ADULTO MAYOR CPSAM.

Nombre y Nit de la entidad: FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR / NIT: 900,036,927-2
Cámara de Comercio: /S0503002 DEL 15/07/20025
Fecha y número de convenio: DE OCTUBRE DE 2024 N.

La presente lista de chequeo o verificación, se realizá desde la Secretaria de Desarrollo Social y Politico de Pereira - componenete Adulto Mayor CPSAM - CEVI, en atención a la Ley 1315 de 2009, art 4 y 14. Ley 1276 de 2009, art 10,11 - paragrafo 1. Y Resoluciónes 024/2017 y 055/2018 del Ministerio de Salud y Proteccion Social. Por medio de la cual se establecen los requisitos mínimos esenciales que deben acreditar los Centros y se establecen las condiciones para la suscripción de convenios. Como instrumento para el seguimiento de vigilancia y control a los CPSAM Y CEVI del adulto mayor

CONVENCIONES: C= Cumple - CP = Cumple Parcialmente - NC= No Cumple

TABLA 1: Brindar a la población Adulta Mayor el servicio de alojamiento en el centro de protección social, contribuyendo a la satisfacción de sus necesidades básicas.

No	ESTANDAR / CRITERIOS		C	CP	NC	OBSERVACION
1	Registro de usuarios	Coincide la base de datos inicial VS los usuarios alojados en el CPSAM: a) Usuarios activos; b) Usuarios Inactivos.	1			
		Cuenta con la historia clinica actualizada de cada uno de los usuarios.	1			
2	Condiciones de higiene en las instalaciones	Áreas limpias y bien mantenidas (zonas comunes, pasillos)	1			
		Cuartos limpios y ordenados	1			
		Lencería de las habitaciones en buen estado y con buena higiene	1			
		Baños limpios y en condiciones adecuadas de higiene, con suministro suficiente de agua y jabón	1			
		Cuenta con certificado de control de presencia de plagas (insectos, roedores, etc) y toma de medidas para eliminarlas si es necesario.	1			
		Programa regular de limpieza y mantenimiento de las instalaciones, con asignación de responsabilidades claras para el personal encargado.	1			
		Capacitación al personal sobre prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento adecuadas.	1			
		Habitación equipada con al menos una cama y una mesa de noche para el usuario	1			
		Mueble de fácil acceso en cada habitación para que el usuario pueda guardar sus pertenencias de manera segura y ordenada	1			

3	Dotación necesaria para brindar el servicio de hospedaje	Instalaciones y mobiliario adaptables para las necesidades individuales de cada usuario, especialmente aquellos con movilidad reducida o necesidades especiales	1			
		Camas equipadas con barandillas de seguridad para prevenir caídas durante la noche (Usuarios que lo requieran según historia clinica)	1			
		Colchón en buenas condiciones para garantizar el confort del usuario	1			
		Habitaciones y baños accesibles para personas con discapacidad, con suficiente espacio para maniobrar sillas de ruedas u otros dispositivos de ayuda (Usuarios con discapacidad o movilidad reducida)	1			
4	Espacios seguros para actividades grupales e individuales	Espacio iluminado y adecuada para actividades de desarrollo cognitivo y sociales	1			
		Se realizan actividades ludicas o culturales dos veces por semana.	1			
		Espacios equipado con mobiliario adecuado para las actividades planificadas, como mesas, sillas, estanterías.	1			
5	Comedor	Espacio dotado con mesas y sillas para proporcionar los 5 alimentos diarios	1			
6	Oficina o espacios administrativos	Espacio para la recepción y manejo adminitrativo	1			
7	Baños	Baños diferenciados para mujeres y hombres	1			
		Baños dotados para personas con discapacidad	1			
		Las zonas humedas cuentan con pisos firmes y antideslizantes	1			
8	Enfermeria	Cuenta con un lugar adecuado para la disposición de medicamentos.	1			
		Cuenta con una enfermeria para casos de atención inmediata.	1			
9	La institución garantiza los servicios de suministro de agua, energía eléctrica, sistemas de comunicaciones según disponibilidad tecnológica, como también de manejo y evacuación de residuos sólidos y de residuos líquidos.		1			
C	**100.0**		26	0	0	**26**
CP	**0.0**					
NC	**0.0**					26

TABLA 2: Proporcionar a los Adultos Mayores una alimentación saludable y nutricionalmente completa, equilibrada, suficiente, adecuada e higiénica. Con cinco (5) tiempos de comidas: Desayuno – Refrigerio – Almuerzo – Refrigerio – Cena, de conformidad con la minuta establecida por la nutricionista con base a la minuta patrón suministrada por el municipio y avalada por la supervisión, para los 7 días de la Semana, con un ciclo de 28 días.

No	ESTANDAR / CRITERIOS	C	CP	NC	OBSERVACION

1	MINUTA DE ALIMENTOS	La minuta esta publicada en un lugar visible para los beneficiarios y visitantes.	**1**			
		Los alimentos cumple con lo espeficado en la minuta.	**1**			
		Cuenta con bitácora para el registro de los intercambios de alimentos aprobados por el profesional de Nutrición y Dietética de la Secretaría de Desarrollo Social y Político	**1**			
2	VALORACIÓN NUTRICIONAL	La institución tiene y aplica un manual de instrucción en alimentación y nutrición que incluya las dietas especiales de los residentes de acuerdo con sus enfermedades de base, así como ciclos de menús	**1**			
		Se realizó el tamizaje y valoración nutricional al ingreso de cada beneficiario.	**1**			
		La Institución realiza los seguimientos nutricionales trimestrales.	**1**			
3	Cuenta con manipulador de alimentos certificado. En Centros con hasta 15 personas usuarias inscritas cuentan con mínimo 1 manipulador de alimentos con disponibilidad de mínimo 4 horas diarias por cada día que el Centro pres.te servicios. En Centros con entre 16 y 45 personas usuarias inscritas cuentan con mínimo 1 manipulador de alimentos con disponibilidad de mínimo 6 horas diarias por cada día que el 4 centro preste servicios. En Centros con entre 46 y 60 personas usuarias inscritas cuentan con mínimo 2 manipuladores de alimentos: 1 con disponibilidad de mínimo 6 horas diarias por cada dia que el centro preste servicios y 1 con disponibilidad de mínimo 4 horas diarias por cada día que el Centro preste servicios. En Centros con 61 o más personas usuarias inscritas cuentan con mínimo 2 manipuladores de alimentos con disponibilidad de 8 horas diarias cada uno por cada día que el Centro preste servicios.		**1**			
4	Cuentan con un Plan de saneamiento Básico, cumplimiento diario de su ejecución y diligenciamiento de formatos.. 1) Limpieza y desinfección. 2) Control de plagas. 3) Manejo de residuos. 4) Monitoreo de la calidad del Agua.		**1**			
5	La institución cuenta con equipos de metrologia (tallimetro, báscula, gramera, cinta métrica)calibrados y en optimas condiciones para las medidas antropométricas de la población y las actividades de estandarización del servicio de Alimentación.		**1**			
6	La Institución cuenta con cronograma y evidencia de capacitación en temas de alimentación y nutrición con una frecuencia mensual para la población beneficiaria y una frecuencia trimestreal al talento humano.		**1**			

7	La institución cuenta con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, que den cumplimiento a la calidad e inocuidad e los alimentos así: 1) adecuadas prácticas de almacenamiento (PEPS, rotulación) , 2) toma de temperaturas de equipos frios, alimentos servidos, recepción de materias primas, 3) contramuestras, 4) Cronograma de capacitación a manipuladores de alimentos (una capacitación por mes), 5) Documentación actualizada de manipuladoras de alimentos (certificado medico ocupaciona), certificado o carnet de manipulación de alimentos. Los dos últimos con vigencia de 1 año. 6) Los manipuladores de alimentos cuentan con dotación completa.		1		**La proteina y las verduras no se encuentra debidamente rotulada. No se evidencia materia prima debidamente rotulada por lo cual no se garantiza una adecuada trazabilidad del producto (fecha de ingreso, vencimiento y lote del producto), se recomienda almacenar productos en su empaque original para garantizar**
C	**90.9**	10	1	0	**11**
CP	**9.1**				
NC	**0.0**				11

TABLA 3: Proporcionar a los Adultos Mayores el componente de pañales, crema antipañalitis y paños húmedos a aquellos adultos mayores que así lo requieran.

No	ESTANDAR / CRITERIOS	C	CP	NC	OBSERVACION
1	El usuario cuenta con la totalidad de los pañales requeridos mensualmente.	1			
2	El usuario cuenta con la totalidad de cremas antipañalitis requeridos mensualmente.	1			
3	El usuario cuenta con la totalidad de paños humedos requeridos mensualmente.	1			
C	**100.0**	3	0	0	**3**
CP	**0.0**				
NC	**0.0**				3

TABLA 4: Suministrar mensualmente a la población beneficiaria del Centro de Poptección un kit de aseo para necesidades basicas (cepillo de dientes, crema dental, jabon de baño, talco para pies, cuchilla de afeitar, desodorante, papel higienico, shampoo y crema hidratante.

No	ESTANDAR / CRITERIOS	C	CP	NC	OBSERVACION
1	El usuario cuenta con el kit de aseo para necesidades basicas con los nueve elementos que este comprende.	1			
2	Cuenta con el registro de entrega a satisfacción por parte del usuario.	1			
C	**100.0**	2	0	0	**2**
CP	**0.0**				
NC	**0.0**				2

TABLA 5: KIT DE ROPA

No	ESTANDAR / CRITERIOS	C	CP	NC	OBSERVACION
1	El usuario cuenta con el kit de ropa (debidamente marcado) establecido en los criterios del convenio de asociación, según la clausula tercera literal E.	1			PARA EL PRESENTE CONVENIO NO APLICA

2	Cuenta con el registro de entrega a satisfacción por parte del usuario.	1			PARA EL PRESENTE CONVENIO NO APLICA
C	**100.0**	2	0	0	**2**
CP	**0.0**				
NC	**0.0**				2

TABLA 6: Prestar el servicio de orientación productiva a través de capacitaciones en proyectos de arte y manualidades proporcionando los insumos para ello, las cuales deben realizarse mínimo tres (3) veces a la semana durante toda la ejecución del convenio.REQUISITOS PARA LOS SERVICIOS EDUCACION (APLICA PARA CPSAM Y CENTROS DE VIDA)

No	ESTANDAR / CRITERIOS	C	CP	NC	OBSERVACION
1	Tiene documentadas las evidencias para las actividades de arte y manualidades que se deben realizar minimo tres veces a la semana.	1			
2	Se evidencia un stok de insumos para la realización de los proyectos de arte y manualidades.	1			
C	**100.0**	2	0	0	**2**
CP	**0.0**				
NC	**0.0**				2

TABLA 7: Generar ambientes de esparcimiento mediante actividades deportivas, recreativas, culturales, productivas, agrícolas, pecuarias, otras actividades ocupacionales definidas en la ley 1276 de 2009, estas deben realizarse mínimo dos (2) veces a la semana durante toda la ejecución del convenio, según programa avalado por la supervisión del convenio de manera alternada y procurando un enfoque según habilidades de los beneficiarios.

No	ESTANDAR / CRITERIOS	C	CP	NC	OBSERVACION
1	Cuenta con un cronograma de actividades de esparcimiento y recreativas.	1			
2	Tiene documentadas las evidencias para las actividades de esparcimientio y recreativas que se deben realizar minimo dos veces a la semana.	1			
C	**100.0**	2	0	0	**2**
CP	**0.0**				
NC	**0.0**				2

TABLA 8: Garantizar el transporte a citas médicas y demás requerimientos de los adultos mayores cuando sea necesario, con un acompañante.

No	ESTANDAR / CRITERIOS	C	CP	NC	OBSERVACION
1	Verificar el cronograma o soporte de citas medicas de los usuarios.	1			
2	Revisar la historia clinica de los usuarios la cual debe coincidir con el cronograma de citas.	1			
C	**100.0**	2	0	0	**2**
CP	**0.0**				

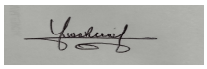
NC	0.0				2
C	98.0	49	1	0	50
CP	2.0				
NC	0.0	100			50

FIRMA: 

NOMBRE: GEOVANNA VERGARA

CEDULA: 42098079

CPSAM: ALEGRIA DE SERVIR.

Nombre: 

FUNCIONARIO JHON FREDY VEGA H

Secretaria de Desarrollo Social y Politic

ARTICULADOR : GUSTAVO SOTO 

CONCEPTO	SEMAFORO	puntaje cumple
la institucion es critica no cumple con los requisitos minimos para funcionar debe realizar ajustes INMEDIATOS para el cumplimiento de los requisitos minimos **RIESGO INMINENT**E no apta para funcionar (aplica Ley 9/79)	25%	0-25
la institucion se encuentra en **RIESGO ALTO** de cierre debe establecer mecanismos correctivos urgentes a corto plazo no es apta para funcionar si en un semana no se corrigen (aplica Ley 9/79)	51%	26-51
la institucion se encuentra en **RIESGO MEDIO** y debe avanzar en el plan de mejoramiento con acciones a corto y mediano plazo puede ser cerrada si no hay avances	76%	52-76

ALCALDÍA DE PEREIRA

la institucion se encuentra en riesgo bajo pero debe mantener los procesos y mejorarlos que se encuentren en el plan de mejoramiento **BAJO RIESGO**, se supera el 85% se considera **SIN RIESGO**	100%	77-101

FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR

Vivir para Servir ¡¡¡

NIT: 900.036.927-2

Personeria juridica julio 28 del 2005

EJECUCION CONVENIO DE ASOCIACION NO. 6030 DE 2024 - CPSAM

APORTE MUNICIPIO	24oCT-23 Nov 2024
SUMININISTROS DE ENTREGA MENSUAL	
KIT DE ASEO	5.172.862,50
COMPONENTE DE HIGIENE	8.020.593,00
ALIMENTACION	71.088.033,00
KIT DE ASEO CEPILLO DE DIENTES	167.310,00
BOTIQUIN	
TALENTO HUMANO	77.442.974,00
TOTAL EJECUCION MUNICIPIO	**161.891.772,50**

APORTE ASOCIACION	24oCT-23 Nov 2024
COMPONENTE DE HIGIENE	989452
INSUMOS PARA MANUALIDADES	1464645
SEGURO EXCEQUIAL	392145
TRANSPORTE	9.836.645,00
ALOJAMIENTO	28.039.375,00
TOTAL APORTE ASOCIACION	**40.722.262,00**
TOTAL	**161.891.772,50**

BALANCE DE EJECUCION	
PRESUPUESTO MUNICIPIO	325.205.976,00
EJECUCION INFORME ACTUAL	161.891.772,50
SALDO POR EJECUTAR	**163.314.203,50**