Pereira, diciembre 2024

Doctora
MARTHA CECILIA ALZATE ALZATE.
Secretaria de Desarrollo Social y Político.

Ref.: COMPONENTE TECNICO DEL PROGRAMA ADULTO MAYOR.

LINEAMIENTOS TÉCNICOS PARA DESARROLLAR EL PROYECTO:

1. 1 ESPECIFICACIONES, TECNICAS, LOGÍSTICAS DE LOS BIENES O SERVICIOS Y RECURSO HUMANO REQUERIDO:

LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO del Municipio de Pereira, planea realizar el proceso de Contratación régimen especial (con ofertas) en la plataforma SECOP 2 para **"**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.**"**

Clasificación UNSPSC

El objeto del presente contrato está cobijado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC, el cual nos ayudará a definir las categorías de compra para el presente proceso y cuya codificación del servicio y elementos requeridos se encuentran especificados hasta el tercer nivel de la siguiente manera:

Códigos de bienes y servicios	
Código	**Producto**
94131607	Organizaciones de asistencia a los adultos Mayores
95122105	acomodación hogar de ancianos
91111900	Servicios de cuidado temporal
93141500	Desarrollo y servicios sociales
94132000	Asociaciones de defensa y promoción de Humanos
95122100	Edificios y estructuras de acomodación
85121500	Servicios prestadores e cuidado primario
94141801	plan adquisición social
93141500	Servicios de bienestar social
85101600	Personas de soporte y prestación de salud.

NOTA: *La clasificación de los bienes es de carácter ilustrativo y de coordinación, a fin de establecer un lenguaje común entre la entidad, el oferente y el proceso contractual; No se constituye en un requisito habilitante, ni limitativo para la participación de oferentes.*

METAS

- Cofinanciar hasta **67** 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.
- 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.
- 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.
- Reportar los subcontratos que suscriban para la ejecución del presente convenio de asociación.

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, con el ánimo de garantizar una atención adecuada a dicha población, El esquema quedará de la siguiente manera: 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. El número de personal requerido, se establece 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 pretende *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.

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

Esquema necesidad de Talento Humano.

ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD HASTA 45 ADULTOS MAYORES ATENDIDOS	65 ADULTOS MAYORES 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	3	4	5
1.5	AUXILIAR DE ENFERMERIA	UNIDAD/PERSONA	5	6	7
1.6	PROFESIONAL EDUCACIÓN 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	PROFESIONAL PROYECTO PRODUCTIVO	UNIDAD/PERSONA	1	1	1
1.10	PSICOLOGA	UNIDAD/PERSONA	1	1	1
1.11	GERONTOLOGO	UNIDAD/PERSONA	1	1	1
1.12	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	UNIDAD/PERSONA	1	1	1

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 (1) 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. Persona con experiencia comprobada de al menos un (1) año en labores de limpieza y manejo de materiales y superficies expuestas a fluidos corporales (como vómito, materia fecal y orina). Esta persona deberá tener experiencia en el lavado de ropa con protocolos específicos de higiene, limpieza y desinfección de camas y otros espacios de uso frecuente. Es fundamental que el candidato no solo conozca las técnicas básicas de limpieza, sino que también esté capacitado en el manejo seguro y eficaz de situaciones de higiene propias del entorno de atención a adultos mayores.
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, adicionalmente: Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un (1) año con relación al inicio de la operación del programa. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la resolución mencionada y demás normas que la modifiquen adiciones o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a un (1) año con relación al inicio de la operación del Programa. Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.
BACHILLER PARA ENSEÑANZA DE DANZA Y MUSICA: 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 (1) 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 y contar mínimo con un (1) año de experiencia en actividades relacionadas con su profesión en centros de protección del adulto mayor. 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.
CAPACITADOR EN ACTIVIDADES PRODUCTIVAS: Profesional en el área administrativa, Ciencias Sociales o Humanas, para orientación productiva, con experiencia mínima de un (1) año como tallerista o formador o capacitador o similares.
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) año, 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 deberán ser 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.

3. 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. Deberá presentar **CERTIFICADO DE EMPRESA COMPETENTE DE POTABILIDAD DEL AGUA UTILIZADA (mediante prueba fisicoquímica y microbiológica) EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR VIGENCIA.** En caso de que el agua no sea potable el operador deberá instalar un filtro de alta calidad para la preparación de alimentos y hacer el cambio de filtro con la frecuencia indicada por el proveedor del servicio. **La certificación deberá entregarse con la frecuencia que desde la supervisión sea solicitada.**

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: Lavadoras y secadoras, 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.

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 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: El rango de ancho podrá estar entre 0.80 mts y 1,20 mt 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.
- Capacidad de carga: Mínimo 150 kg.
- Se requiere que al menos 4 camas del centro cuenten con barandillas.

2. Barandillas:

- Tipo: Barandillas abatibles de seguridad, ajustables en altura.
- Altura ajustable: 30 cm desde el borde del colchón.
- Mecanismo: Sistema de bloqueo y desbloqueo de fácil manejo, con activación manual.

3. Colchón:

- Dimensiones: El rango de ancho podrá estar entre 0.80 mts y 1,20 mt de ancho x 1.80 m de largo.x min17 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.
- Protección adicional: Funda impermeable con cierre hermético, removible y lavable.

4. Protección del Colchón:

- Material: alta resistencia, impermeable y transpirable.
- Cierre: Cierre hermético con cremallera oculta.
- Propiedades: Resistente a fluidos corporales, ignífugo y antibacteriano.

4. SUMINISTROS, INSUMOS Y SERVICIOS:

	KIT DE ASEO CEPILLO DE DIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FRECUENCIA
3.1	**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
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**			
4.1	TOALLA de uso personal de medidas 70 cm x 140 cm de mayor composición de algodón	Unidad	1	1 ENTREGA
4.2	PAÑAL ADULTO Paca x 30 Pañales (4 pacas mensuales x AM, 120 pañales al mes, 4 diarios)	Unidad	1	Mensual
4.3	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
4.5	PAÑITOS HUMEDOS pqte x 70 unidades (7 pqtes mes por AM, 490 al mes, 16 diarios)	Unidad	1	Mensual
4.6	GUANTES DE LATEX CAJA X 100 UNID. (2,4 cajas x AM, 240 mes, 8 diarios)	Unidad	1	Mensual
	KIT VESTUARIO HOMBRE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FRECUENCIA
	Camiseta tipo Polo o camisa manga larga o camisa de pijama Hombre	Unidad	2	
	Bóxer Hombre x 3 unds	paquete x 3	1	
	Par de Medias Hombre	PAR	3	
	Jean o Sudadera o Bermuda o pantalón de pijama	Unidad	2	

5

1 ENTREGA

	Par de Zapatos Hombre Zapatos Deportivos Capellada: Material sintético y/o textil Y/o cuero con características de ligereza y flexibilidad, y/o con micromallas Forro: De material textil abullonado (materiales textiles no tejidos) Plantilla de Armado: En celulosa o materiales de características similares, que brinde confort Suela: De caucho o similar con cápsula de aire en el talón que absorbe mejor los impactos", antideslizante Entresuela: De peso liviano y piezas moldeadas para mejorar la estabilidad media y lateral, , materiales en microporosa o materiales similares. Tacón Altura: Máximo 3 cm Plantilla de Presentación: Materiales con buena absorción y excelente des absorción. Debe brindar confort al usuario Horma: Con excelente calzabilidad.	PAR	1	
	KIT VESTUARIO MUJER	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FRECUENCIA
	Blusa o camisa de pijama o pijama de una pieza (Cotizar un valor promedio)	Unidad	2	
	Brasier	Unidad	3	
	Pantys paquete x 3	paquete x 3	1	
	Jean o Falda o Sudadera o pantalón de pijama (Cotizar un valor promedio)	Unidad	3	
	Medias	PAR	3	
6	Zapatos Deportivos Capellada: Material sintético y/o textil Y/o cuero con características de ligereza y flexibilidad, y/o con micromallas Forro: De material textil abullonado (materiales textiles no tejidos) Plantilla de Armado: En celulosa o materiales de características similares, que brinde confort Suela: De caucho o similar con cápsula de aire en el talón que absorbe mejor los impactos", antideslizante Entresuela: De peso liviano y piezas moldeadas para mejorar la estabilidad media y lateral, , materiales en microporosa o materiales similares. Tacón Altura: Máximo 3 cm Plantilla de Presentación: Materiales con buena absorción y excelente des absorción. Debe brindar confort al usuario Horma: Con excelente calzabilidad.	PAR	1	1 ENTREGA
7	**BOTIQUIN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**FRECUENCIA**

	Boriquín tipo B	UNIDAD	1	1 entrega por el tiempo de duración del convenio.
8	**INSUMOS PARA MANUALIDADES**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**FRECUENCIA**
	Insumos para manualidades x adulto mayor	KIT	1	Mensual
9	**ALIMENTACION**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**FRECUENCIA**
	ALIMENTACION: La alimentación está compuesta por: un (1) desayuno, dos (2) refrigerios (mañana y tarde), un (1) almuerzo, una (1) cena una (1) merienda. El ciclo de menus que ejecutarán los servicios de alimentación de los CPSAM serán entregados por la SDSyP, estarán diseñados por el profesional de Nutrición y Dietética de la SDSyP, pero serán los profesionales del área de los CPSAM los encargados de garantizar su cumplimiento. Son solo 3 intercambios por semana, previa autorización por parte del Nutricionista de la SDSyP, mediante correo electrónico. Siempre dentro del marco de sus funciones y respetando las normativas legales vigentes. Estos ajustes deben garantizará que la alimentación continúe cumpliendo con los requerimientos nutricionales establecidos para la población adulta mayor, conforme a la minuta patrón del SDSyP. Se deberá dar aplicación a la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud.	ALIMENTACION	1	MENSUAL
10	**SEGURO EXEQUIAL**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**FRECUENCIA**
	Seguro exequial por adulto mayor, para sufragar los gastos funerarios ante el eventual deceso de un adulto mayor	Unidad	1	MENSUAL
11	Servicio de corte de cabello y uñas, realizado por profesionales idóneos en esta actividad.	Unidad	1	Bimensual (Se realizará cada dos meses).
12	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 x USUARIO
	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.

1. OBJETO A CONTRATAR:

AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, OPERATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR ATENCIÓN INTEGRAL A LA POBLACIÓN ADULTA MAYOR EN DESPROTECCIÓN SOCIAL Y FAMILIAR A TRAVÉS DE LOS CENTROS DE BIENESTAR UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA.

2.1 ALCANCES DEL OBJETO:

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 1: Con el objetivo de garantizar la adecuada gestión y transparencia en la contratación y dedicación del personal en cada CPSAM, se establecen las siguientes disposiciones:

Toda la documentación relacionada con el personal que atiende a los adultos mayores, incluyendo hojas de vida, contratos, certificaciones y cualquier otro soporte de contratación, deberá estar resguardada en físico en cada uno de los CPSAM. Esta documentación deberá estar disponible en todo momento para facilitar la supervisión, garantizando así el cumplimiento legal y la transparencia en la gestión del talento humano.

Nota 2: En caso de renuncia o cualquier otra circunstancia de fuerza mayor, que genere cambios 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 a continuación se describen:

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
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**			
4.1	TOALLA de uso personal de medidas 70 cm x 140 cm de mayor composición de algodón	Unidad	1	1 ENTREGA
4.2	PAÑAL ADULTO Paca x 30 Pañales (4 pacas mensuales x AM, 120 pañales al mes, 4 diarios)	Unidad	1	Mensual
4.3	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
4.5	PAÑITOS HUMEDOS pqte x 70 unidades (7 pqtes mes por AM, 490 al mes, 16 diarios)	Unidad	1	Mensual
4.6	GUANTES DE LATEX CAJA X 100 UNID. (2,4 cajas x AM, 240 mes, 8 diarios)	Unidad	1	Mensual
5	**KIT VESTUARIO HOMBRE**	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FRECUENCIA
	Camiseta tipo Polo o camisa manga larga o camisa de pijama Hombre	Unidad	2	1 ENTREGA
	Bóxer Hombre x 3 unds	paquete x 3	1	
	Par de Medias Hombre	PAR	3	
	Jean o Sudadera o Bermuda o pantalón de pijama	Unidad	2	

	Par de Zapatos Hombre Zapatos Deportivos Capellada: Material sintético y/o textil Y/o cuero con características de ligereza y flexibilidad, y/o con micromallas Forro: De material textil abullonado (materiales textiles no tejidos) Plantilla de Armado: En celulosa o materiales de características similares, que brinde confort Suela: De caucho o similar con cápsula de aire en el talón que absorbe mejor los impactos", antideslizante Entresuela: De peso liviano y piezas moldeadas para mejorar la estabilidad media y lateral, , materiales en microporosa o materiales similares. Tacón Altura: Máximo 3 cm Plantilla de Presentación: Materiales con buena absorción y excelente des absorción. Debe brindar confort al usuario Horma: Con excelente calzabilidad.	PAR	1	
6	**KIT VESTUARIO MUJER**	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FRECUENCIA
	Blusa o camisa de pijama o pijama de una pieza (Cotizar un valor promedio)	Unidad	2	1 ENTREGA
	Brasier	Unidad	3	
	Pantys paquete x 3	paquete x 3	1	
	Jean o Falda o Sudadera o pantalón de pijama (Cotizar un valor promedio)	Unidad	3	
	Medias	PAR	3	
	Zapatos Deportivos Capellada: Material sintético y/o textil Y/o cuero con características de ligereza y flexibilidad, y/o con micromallas Forro: De material textil abullonado (materiales textiles no tejidos) Plantilla de Armado: En celulosa o materiales de características similares, que brinde confort Suela: De caucho o similar con cápsula de aire en el talón que absorbe mejor los impactos", antideslizante Entresuela: De peso liviano y piezas moldeadas para mejorar la estabilidad media y lateral, , materiales en microporosa o materiales similares. Tacón Altura: Máximo 3 cm Plantilla de Presentación: Materiales con buena absorción y excelente des absorción. Debe brindar confort al usuario Horma: Con excelente calzabilidad.	PAR	1	

7	**BOTIQUIN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**FRECUENCIA**
	Boriquín tipo B	UNIDAD	1	1 entrega por el tiempo de duración del convenio.
8	**INSUMOS PARA MANUALIDADES**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**FRECUENCIA**
	Insumos para manualidades x adulto mayor	KIT	1	Mensual
9	**ALIMENTACION**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**FRECUENCIA**
	ALIMENTACION: La alimentación está compuesta por: un (1) desayuno, dos (2) refrigerios (mañana y tarde), un (1) almuerzo, una (1) cena una (1) merienda. El ciclo de menus que ejecutarán los servicios de alimentación de los CPSAM serán entregados por la SDSyP, estarán diseñados por el profesional de Nutrición y Dietética de la SDSyP, pero serán los profesionales del área de los CPSAM los encargados de garantizar su cumplimiento. Son solo 3 intercambios por semana, previa autorización por parte del Nutricionista de la SDSyP, mediante correo electrónico. Siempre dentro del marco de sus funciones y respetando las normativas legales vigentes. Estos ajustes deben garantizará que la alimentación continúe cumpliendo con los requerimientos nutricionales establecidos para la población adulta mayor, conforme a la minuta patrón del SDSyP. Se deberá dar aplicación a la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud.	ALIMENTACION	1	MENSUAL
10	**SEGURO EXEQUIAL**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**FRECUENCIA**
	Seguro exequial por adulto mayor, para sufragar los gastos funerarios ante el eventual deceso de un adulto mayor	Unidad	1	MENSUAL

11	Servicio de corte de cabello y uñas, realizado por profesionales idóneos en esta actividad.	Unidad	1	Bimensual (Se realizará cada dos meses).
12	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 x USUARIO
	RURAL Trayecto ida y regreso	UNIDAD/PERSONA	1	

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.

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 SDSyP 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 y teniendo en cuenta los requisitos establecidos en el ANEXO 1 del ANEXO TECNICO.

5. Brindar orientación Psicosocial mensualmente 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. Evaluación que deberá ser certifica y socializada con la profesional - Psicóloga de SDSyP, programa adulto mayor, CPSAM, durante las visitas de supervisión.

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, incluido reclamar medicamentos, 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.

En el informe mensual, el contratista deberá consignar, de manera exhaustiva, todas las actividades y atenciones en salud proporcionadas a los adultos mayores, incluyendo, pero sin limitarse a, orientación psicosocial, atenciones médicas, psicológicas, psiquiátricas, reclamo de medicamentos, procedimientos, remisiones a servicios de salud, así como cualquier otra

intervención de salud realizada durante el período. Dicho reporte deberá identificar de forma detallada el nombre de cada adulto mayor atendido, los datos específicos que permitan asegurar la trazabilidad de cada servicio prestado, y la evidencia documentada que respalde todas las acciones realizadas, conforme a los términos y condiciones establecidos en el contrato.

7. Prestar el servicio de orientación productiva a través de capacitaciones en proyectos de arte o manualidades proporcionando los insumos respectivos, las cuales deben realizarse mínimo dos (2) veces a la semana durante toda la ejecución del convenio, con continuidad semana tras semana para desarrollar un producto final y único que refleje el esfuerzo y las habilidades de los adultos mayores.

Adicionalmente, el resultado de estas actividades será presentado trimestralmente en una actividad conjunta con la que participarán todos los CPSAM. Este evento centralizado, apoyado por la Secretaría de Desarrollo Social y Político, permitirá mostrar a la comunidad pereirana el fruto de este proceso continuo de trabajo en arte o manualidades, destacando la calidad y dedicación en cada uno de los productos.

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.

Es fundamental que haya variedad en las actividades, rompiendo la rutina habitual, y que se presenten propuestas innovadoras que promuevan el esparcimiento de los beneficiarios, adaptándose a sus habilidades y preferencias. Además, deberá presentarse un informe periódico detallando el desarrollo y los resultados de cada actividad.

9. Garantizar el cumplimiento de todas las normativas de seguridad, salubridad y ergonomía, mediante certificación de un profesional de seguridad y salud en el trabajo, que avale que las instalaciones y los procedimientos cumplen con los estándares exigidos para la protección y bienestar de los adultos mayores residentes.

OBLIGACIONES GENERALES DE LA ESAL

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

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DE LA ESAL

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 cual deberá 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 72 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 de los 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 cuente con 60 años de edad o más o personas que siendo menor de 60 años y mayor de 55, cuando sus condiciones de desgaste físico, vital y psicológico así lo determine, 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

Social y 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 menús y sus anexos. El Profesional de nutrición y dietética del CPSAM deberá usar la minuta patrón de SDSyP 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 para ejecutar el programa, debidamente escaneados y ordenados en aplicación a la Ley 594 de 2.000 "Ley General de Archivo", incluyendo la relación de los convenios que celebren para apoyar la ejecución del convenio, con plazos y adiciones a los mismos, incluyendo los datos referentes a la existencia y representación legal de la entidad 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.

2.2 Plazo de ejecución:

Cinco (5) meses, veinticinco (25) días, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, sin que exceda el 31 de diciembre de 2025.

2.3 **Lugar de ejecución**:

Municipio de Pereira,

Apoyo financiero Análisis del sector.

3. FORMA DE PAGO: 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.

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

4. ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO: FAVOR INDICAR SI EXISTEN RIESGOS A TENER EN CUENTA. A CONTINUACION UN EJEMPLO.

La naturaleza de las obligaciones a cargo de las partes y el plazo en que éstas deben cumplirse no genera riesgos que puedan alterar el equilibrio económico del

futuro contrato, distinto a los relacionados con el cumplimiento de éste y que se ampararan con la correspondiente garantía para prevenir daños antijurídicos durante la ejecución del contrato, la cual podrá consistir en una póliza de seguro expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia o en cualquier otro mecanismo de cobertura establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del decreto 1082 de 2015, siempre que cumpla con los términos y condiciones previstos en esa norma y/o en la legislación vigente aplicable y que incluya los amparos establecidos en este numeral .

De conformidad con este estudio, para la presente contratación se exigirá el cubrimiento

de los siguientes riesgos, con una cualquiera de las garantías señaladas:

TIPIFICACIÓN DEL RIESGO		ESTIMACION		ASIGNACION	CONTROL
		PROBABILIDAD	IMPACTO		
		Alta	Alta		
		Media – Alta	Media–Alta		
		Media - Baja	Media – Baja		
		Baja	Baja		
Riesgo Económico	No inversión del recurso en el desarrollo de las actividades y conforme a la propuesta anexa	Media – Baja	Media - Alta	Contratista	Permanente monitoreo y seguimiento desde la Supervisión del Convenio de Asociación para verificar la correcta inversión de los recursos
Riesgo Operacional	Inadecuada ejecución de las actividades de acuerdo a los cronogramas y en el número de horas y personas a beneficiar establecidas en propuesta anexa	Media	Media	Municipio	Permanente monitoreo y seguimiento desde la Supervisión del Convenio de Asociación.

Riesgo Social Político	Reclamaciones de terceros sobre la modalidad de contratación establecida	Baja	Alta	Municipio	Estricta sujeción a la normatividad que rige la contratación estatal
Riesgo Operacional	Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, daños a terceros.	Media	Alta	Contratista	Corresponde al contratista ampararse con los instrumentos de seguridad social, prevención y aseguramiento de riesgos laborales, así como las respectivas pólizas de responsabilidad
Riesgo Regulatorio	Cambios en el ordenamiento jurídico que inciden de manera indirecta en la ejecución del convenio	Media – Baja	Media - Baja	Contratista yla Entidad	Verificación y análisis constante Del os cambios normativos que puedan incidir en el convenio con el acompañamiento de la Secretaria Jurídica del Municipio de Pereira

	afectando su ecuación económica				
Riesgo Operacional	No pago de salarios y prestaciones sociales.	Media	media	Contratista	Corresponde al contratista ampararse con los instrumentos de seguridad social, con los que se garantice el cumplimiento.

Todos aquellos riesgos asociados al cumplimiento del convenio según la naturaleza del objeto y por los porcentajes que señale la administración Municipal de acuerdo a la normatividad vigente. Se consideran riesgos bajos debido a que la Alcaldía Municipal estará pendiente del desarrollo y ejecución del objeto del convenio por medio de un Coordinador y un Supervisor del convenio.

Tratándose del seguro de cumplimiento, el riesgo no es otro que la posibilidad fáctica y jurídica que el contratista afianzando no cumpla con la obligación que se le deriva de la convención o de la ley. Por lo tanto el riesgo amparado son las mismas obligaciones y prestaciones del respectivo contrato. Celebrar el contrato con quien presente la propuesta que se ajuste al presupuesto y perfil solicitado y una vez se cuente con la disponibilidad presupuestal respectiva.

Cordialmente,

JAIME ARISTOCULO MENA BUENAÑOS
Subsecretario de Grupos Vulnerables y Poblaciones especiales

PROYECTÓ: GUSTAVO SOTO- ARTICULADOR CMPSAM
REVISÓ: Jaime A. Mena Buenaños-Subsecretario.

ANEXO 1

REQUISITOS COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PROGRAMAS SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO.

A continuación, se relacionan la normatividad nacional vigente utilizada en este documento técnico.

- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 3808 de agosto de 2016
- GABAS - Guías Alimentarias basadas en alimentos para mayores de 2 años.
- Guía técnica para los programas y proyectos misionales del ICBF Vr 5

Contenido del documento:

1. Actividades a desarrollar por profesionales en áreas de alimentación y nutrición en los diferentes programas que suministran alimentos a los beneficiarios.
2. Número de manipuladores de alimentos por cupo asignado en el contrato.
3. Cantidad necesaria y en óptimas condiciones de menaje, utillaje y equipos por cupos asignados en el contrato.
4. Certificado de empresa competente de potabilidad del agua utilizada en el servicio de alimentación.
5. Minuta – Patrón alimentario GABAS suministrado por la Secretaría de Desarrollo Social y Político.

1. ACTIVIDADES A DESARROLLAR POR PROFESIONALES EN ÁREAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.	
1	Realizar tamizaje nutricional de ingreso a la población, con herramienta de cribado para determinar el riesgo nutricional apta para la población (grupo etario). **Evidencia formato de tamizaje.**
2	Realizar Evaluación nutricional inicial y de seguimiento cada tres meses, con particularidades antropométricas para cada población o grupo etario. **Evidencia formato de evaluación nutricional de inicio y seguimiento.**
3	Activar ruta en salud a los beneficiarios con compromiso nutricional y/o situaciones patológicas que requieran manejo nutricional y sean remitidos por medicina general a nutrición y dietética de la EPS. **Evidencia bitácora de registro.**
4	Garantizar la puesta en ejecución del plan de alimentación y/u orientaciones brindadas por el profesional en Nutrición y Dietética de la IPS. **Evidencia bitácora de registro.**

5	En caso de que alguno o algunos de los usuarios sean formulados con suplementación nutricional desde su IPS, deberá hacer seguimiento y control del suministro del producto. **Evidencia kardex.**
6	Hacer ajustes individualizados a la minuta institucional en aquellos usuarios que lo requieran por condiciones nutricionales y/o patológicas. **Evidencia bitácora de registro.**
7	Socializar al equipo interdisciplinario las condiciones nutricionales de los beneficiarios de cada programa, haciendo énfasis en aquellos que tienen compromiso orofaríngeo, nutricional y/o con necesidad de dieto terapeúticas para seguimiento por parte del equipo interdisciplinario. **Evidencias, registro en bitácora**.
8	Equipos de metrología calibrados y con verificaciones intermedias semestral. **Evidencia: certificado de calibración y formato de verificaciones intermedias primer mes de ejecución del contrato y seis meses después.**
9	Propender porque el servicio de alimentación cuente con las cantidades indicadas de menaje, utillaje y equipos en condiciones óptimas y cantidades necesarias para la adecuada operación de los procesos de alimentación. **Evidencia todos los equipos necesarios y en optimas condiciones para el alistamiento, preparación y almacenamiento de los alimentos.**
10	Asegurar puntos de hidratación (agua potable: de porro o hervida) en zonas comunes, sensibilizar su utilización mediante cartelera. **Evidencia punto de hidratación con información alusiva.**
11	Garantizar la puesta en ejecución del ciclo de menú suministrado por la Secretaría de Desarrollo Social y Político de la Alcaldía de Pereira, con lista de intercambios GABAS. El ciclo de menús lo diseña la profesional en Nutrición de la SDSYP con base en las GABAS para mayores de edad y el Patrón alimentario de un adulto con modificaciones. **Evidencia: el cumplimiento de los ciclos se verificará en punto durante las visitas del equipo de apoyo a la supervisión.**
12	Se aprobarán solamente tres (3) Intercambios a la semana con autorización previa del profesional de Nutrición. **Evidencia correo electrónico.** NOTA: Los jugos de las frutas no requieren intercambios siempre y cuando no se alguna de las frutas más de 3 veces por semana.
13	**Diseño y Aplicación de Encuesta de Satisfacción del Ciclo de Menús:** La encuesta de satisfacción del ciclo de menús deberá ser diseñada y aplicada por una empresa encuestadora externa especializada y certificada, garantizando objetividad e imparcialidad en los resultados. Esta evaluación deberá realizarse tres veces al año (en abril, agosto y diciembre) y contar con un documento físico que evidencie: 1. La encuesta aplicada. 2. Un análisis detallado de los resultados. 3. Ajustes y recomendaciones propuestos para la mejora continua del ciclo de menús. El objetivo de esta encuesta es cualificar y evaluar la aceptación de la alimentación proporcionada en cada Centro de Protección, asegurando que los ajustes necesarios sean realizados en beneficio de los usuarios.
14	Diseño, ajustes cuando sea necesario y seguimiento al Plan de saneamiento básico (ajustado a cada institución e infraestructutra) del servicio de alimentación o al punto de servido según sea el caso. Diligenciamiento diario de los formatos del Plan de Saneamiento Básico. 1) limpieza y desinfección, control de plagas, control de la calidad del agua y control de residuos líquidos y sólidos). **Evidencia documento PSB y formatos diligenciados según lo establezca el PSB)**
	Diseño, ajustes y seguimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. 1) Garantizar dotación de manipuladores de alimentos, 2) documentación requerida para su

15	labor: carnet de manipulación de alimentos, exámenes KOH, frotis de garganta y coprológico y certificado medico ocupacional que indique la aptitud para manipular alimentos, 3) Programa de capacitaciones dirigido a manipuladores de alimentos y cumplimiento del mismo (garantizar 10 horas por año) evidencia programa, cronograma y actas, 4) toma de temperaturas a equipos fríos – evidencia formatos de registro, 5) toma de temperaturas de recepción de materias primas, 6) Adecuado almacenamiento, rotulación y PEPS de alimentos perecederos y no perecederos, 7) almacenar contramuestras de tres días por tres días, no es necesario registro **Evidencias actas, stikers, formatos, fotografías según sea el caso.**
16	Capacitación trimestral en alimentación y nutrición beneficiarios del programa. **Evidencias fotográficas y acta.**
17	Publicar en zona visible para los usuarios del Programa una cartelera que contenga temas de alimentación y nutrición junto al **ciclo de menú.** Instar a la población beneficiaria a consultar la cartelera de manera periódica. **Evidencia cartelera visible para los usuarios del programa**
18	En caso de acceder a Bienestarina (AAVN – alimento de alto valor nutricional), proceder como enlace con ICBF para la adquisición mensual alimento en mención y hacer seguimiento a su adecuada utilización y custodiar el complemento. **Evidencia bitácora de registro de utilización por bolsa unidad de 900g**
19	Realizar visita bimensual a la planta procesadora de alimentos, esto en caso de no contar con la modalidad de preparado en sitio, sino por el contrario opera bajo la modalidad de comida caliente transportada. **Evidencia acta de visita**
20	En caso de que la modalidad de suministro de alimentación sea comida caliente transportada (CCT), deberá el profesional en alimentación y nutrición realizar visita a la planta de alimentos con una frecuencia bimensual.

2. **MANIPULADORES DE ALIMENTOS - NÚMERO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS POR CUPO ASIGNADO EN EL CONTRATO:** el personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:
   - Se mayor de 18 años.
   - Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del programa.
   - Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la resolución mencionada y demás normas que la modifiquen adiciones o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
   - Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.
   -

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en servicios de alimentación de los operadores de programas de la Secretaría de Desarrollo Social y Político bajo la modalidad de preparado en sitio son los siguientes;

Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo la modalidad de preparado en sitio:

< 75 usuarios	**Entre 75 y 120 usuarios**
4	5

Contratadas a tiempo completo y con cuadro de turnos que de cumplimiento a las 46 horas semana y permita el descanso correspondiente de un día y medio en el rango de siete (7) días correspondientes a una semana calendario.

3. **CANTIDAD NECESARIA Y EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE MENAJE, UTILLAJE Y EQUIPOS POR CUPOS ASIGNADOS EN EL CONVENIO.**

Necesidades mínimas de equipo, utillaje y menaje para el servicio de alimentación*:* Cubierto, plato sopero, plato seco/plano, pocillo y vaso: de acuerdo con la capacidad instalada o cupos contratados, más 20% para reposición.

ELEMENTO	**REFERENCIA**	**HASTA 60 RACIONES / cantidad**	**HASTA 60 RACIONES / cantidad**
Estufa de combustible a gas.	mínimo de cuatro quemadores rápidos (opcional horno)	1	1
Estufa enana de quemador rápido	enana	0	1
Pipeta de gas (en ausencia de gas natural y ubicado en sitio seguro)		1	2
Regulador de gas		1	2
Manguera de gas		1	2
Nevera	12 pies o 336 lt	1	0
Nevera	19 pies o 442 lt	0	1

Congelador	1 puerta 5 pies – capacidad 30 kg	1	1
Congelador	1 puerta 7 pies – capacidad 45 kg	0	1
Licuadora convencional		1	0
Licuadora industrial	mínimo 10 lt	0	1
Balanza – pesa alimentos de mesa	20kg	1	1
Termómetro para evaluar las temperaturas frías.	De punzón	1	1
Termómetro para evaluar las temperaturas frías.	De punzón	1	1
Balde plástico	12 litros	1	1
Caldero	50 x 30	1	1
Canastilla plástica	Estandar	2	3
Caneca con tapa multiuso (basura)	grande	2	2
Caneca con tapa multiuso (sobras)	grande	1	1
Cernidor aluminio	normal	1	1
Olleta	3 litros	2	2
Colador plástico o acero inoxidable	grande	1	2
Cucharon para servir con huecos	normal	1	2
Cucharon para servir sopa o cremas	normal	1	2
Cucharon para servir jugos o bebidas frías	normal	1	2
Pinzas para ensalada	grande	1	2

Medidores para estandarizar porciones	paquete	1	2
Cuchillos para cortar alimentos de 4 grupos	Entre pequeño, mediano y grande	4	8
Espumadera de aluminio fundido	mediana	1	1
Jarra plástica	3 litros	2	2
Olla aluminio	Nº 32 o 24 lt Nº 36 o 36 lt Nº 40 o 50 lt	2 1 0	2 2 0
Olla a presión	10 lt	1	1
Paila	46 cm	2	2
Rallador	Acero inoxidable doble cara para rallado fino y mediano	1	1
Tabla para picado en acrílico con código de colores, mínimo una por cada grupo de alimentos a procesar.	Grande Mediana Pequeña grande	1 1 1 1	1 1 1 1
Tina plástica	mediana	1	2
Juego de menaje para prueba organoléptica (plato plano, hondo, vaso, pocillo y cuchara)	Color distintivo (almacenar en recipiente – separado)	1	1

Fuente: modificado del ICBF Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales versión Vs 5

4. **CERTIFICADO DE EMPRESA COMPETENTE DE POTABILIDAD DEL AGUA UTILIZADA (mediante prueba fisicoquímica y microbiológica) EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR VIGENCIA.** En caso de que el agua no sea potable el operador deberá instalar un filtro de alta calidad para la preparación de alimentos y hacer el cambio

5. de filtro con la frecuencia indicada por el proveedor del servicio. **La certificación deberá entregarse con la frecuencia que desde la supervisión sea solicitada.**

6. **OTRAS EXIGENCIAS:**

- **Se deberá suministrar al servicio de alimentación de manera permanente y sin falta**: **a.** jabón líquido de manos para manipuladoras ubicado en el área del servicio de alimentación**, b.** toallas de papel para el secado de mano**, c. guantes de vinilo, d.** guantes de horno**, e.** cofias y tapabocas desechables para ingresos externos**.**
- **El servicio de alimentación deberá contar con: a.** gramera con platón de acero inoxidable para el seguimiento del cumplimiento del gramaje de los alimentos servidos. Ejemplo:





- **EL servicio de alimentación deberá contar con menaje para prueba organoléptica**
- **El área de valoraciones nutricionales deberá contar con balanza y estadiómetro de plataforma.**
- **La frecuencia de fumigación** no podrá ser menor a 3 meses con certificación de empresa competente y refuerzos en caso de requerirlos.
- **Jabón líquido para los beneficiarios del Programa CPSAM**

7. **CICLO DEMENÚS BASADO EN LAS Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS) Y PATRON ALIMENTARIO SUMINISTRADO POR LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO.**

La Resolución 3803 de agosto de 2022, conocida como RIEN (Requerimientos de ingesta de energía y nutrientes), tiene por objeto establecer las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana en sus diferentes grupos etarios y niveles de actividad física así:

La Resolución 3803 de agosto de 2022, conocida como RIEN (Requerimientos de ingesta de energía y nutrientes), tiene por objeto establecer las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana en sus diferentes grupos etarios y niveles de actividad física así:

RESOLUCIÓN NÚMERO 003803 DE 2016 22 AGO 2016 HOJA No. 17 de 26

Continuación de la resolución "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones".

Tabla 8. Requerimiento promedio de energía para tres niveles de actividad física ligera, moderada y vigorosa respectivamente de hombres de 18 y más años de la población colombiana.

PESO PROMEDIO (KG)	TMB/ kg	REQUERIMIENTO DIARIO DE ENERGÍA DE ACUERDO CON EL FACTOR DE TMB (O PAL) Y PESO CORPORAL INDICADO.												TALLA (M) PARA VALORES DE IMC		
		PAL PARA DOS NIVELES DE ACTIVIDAD LIGERA				PAL PARA DOS NIVELES DE ACTIVIDAD MODERADA				PAL PARA DOS NIVELES DE ACTIVIDAD VIGOROSA						
		1,45 x TMB		1,60 x TMB		1,75 x TMB		1,90 x TMB		2,05 x TMB		2,20 x TMB				
	kcal	kcal	kcal/ kg	kcal	kcal/kg	Kcal	kcal/ kg	kcal	kcal/k g	kcal	kcal/k g	kcal	kcal/k g	24,9	21,0	18,5
Requerimiento promedio de energía para hombres de 18 a 29,9 años																
50	29	2.100	42	2.300	46	2.550	51	2.750	55	2.950	59	3.200	64	1,42	1,54	1,64
55	28	2.200	40	2.450	44	2.650	48	2.900	53	3.100	57	3.350	61	1,49	1,62	1,72
60	27	2.300	39	2.550	43	2.800	47	3.050	51	3.250	55	3.500	59	1,55	1,69	1,80
65	26	2.400	37	2.650	41	2.900	45	3.150	49	3.450	53	3.700	57	1,62	1,76	1,87
70	25	2.550	36	2.800	40	3.050	44	3.300	47	3.600	51	3.850	55	1,68	1,83	1,95
75	24	2.650	35	2.900	39	3.200	42	3.450	46	3.750	50	4.000	53	1,74	1,89	2,01
80	24	2.750	34	3.050	38	3.300	41	3.600	45	3.900	49	4.150	52	1,79	1,95	2,08
85	23	2.850	34	3.150	37	3.450	41	3.750	44	4.050	48	4.350	51	1,85	2,01	2,14
90	23	2.950	33	3.300	36	3.600	40	3.900	43	4.200	47	4.500	50	1,90	2,07	2,21
Requerimiento promedio de energía para hombres de 30 a 59,9 años																
50	29	2.100	42	2.300	46	2.550	51	2.750	55	2.950	59	3.200	64	1,42	1,54	1,64
55	27	2.200	40	2.400	44	2.650	48	2.850	52	3.100	56	3.300	60	1,49	1,62	1,72
60	26	2.250	38	2.500	42	2.750	46	2.950	49	3.200	53	3.450	57	1,55	1,69	1,80
65	25	2.350	36	2.600	40	2.850	44	3.100	47	3.300	51	3.550	55	1,62	1,76	1,87
70	24	2.450	35	2.700	38	2.950	42	3.200	45	3.450	49	3.700	53	1,68	1,83	1,95
75	23	2.500	34	2.750	37	3.050	40	3.300	44	3.550	47	3.800	51	1,74	1,89	2,01
80	22	2.600	32	2.850	36	3.150	39	3.400	43	3.650	46	3.950	49	1,79	1,95	2,08
85	22	2.700	32	2.950	35	3.250	38	3.500	41	3.800	45	4.050	48	1,85	2,01	2,14
90	21	2.750	31	3.050	34	3.350	37	3.600	40	3.900	43	4.200	47	1,90	2,07	2,21
Requerimiento promedio de energía para hombres de 60 años y más																
50	23	1.700	34	1.900	38	2.050	41	2.250	45	2.400	48	2.600	52	1,42	1,54	1,64
55	22	1.800	33	1.950	35	2.150	39	2.350	43	2.550	46	2.700	49	1,49	1,62	1,72
60	22	1.850	31	2.050	34	2.250	38	2.450	41	2.650	44	2.850	48	1,55	1,69	1,80
65	21	1.950	30	2.150	33	2.350	36	2.550	39	2.750	42	2.950	45	1,62	1,76	1,87
70	20	2.050	29	2.250	32	2.450	35	2.650	38	2.900	41	3.100	44	1,68	1,83	1,95
75	20	2.150	29	2.350	31	2.550	34	2.800	37	3.000	40	3.250	43	1,74	1,89	2,01
80	19	2.200	28	2.450	31	2.650	33	2.900	36	3.150	39	3.350	42	1,79	1,95	2,08
85	19	2.300	27	2.550	30	2.750	32	3.000	35	3.250	38	3.500	41	1,85	2,01	2,14
90	18	2.400	27	2.650	29	2.850	32	3.100	34	3.350	37	3.600	40	1,90	2,07	2,21

Se determina el promedio de requerimientos de energía para adultos y adultos mayores con base a la tabla anterior / RIEN, para ambos sexos y todos los grupos etarios mayores de edad.: **2335 kcal**
Se determina el promedio de los requerimientos de macro y micronutrientes para adultos y adultos mayores:
Se determina el promedio de requerimientos de energía y nutrientes para adultos y adultos mayores basados en las GABAS- Guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana, para ambos sexos y grupo etario “adultos” así:

Recomendación	2100	78,7	70	23,3	23,3	23,33	288,7	29	1000	27	8	700	400
Mujer													
Hombre													
Promedio													
Recomendación	2650	99,5	88,3	29,4	29,4	29,44	364,5	37	1000	13	14	900	400
	2375.	**89,1.**	**79,2.**	**26,4.**	**26,4.**	**26,4.**	**326,6**	**33.**	**1000.**	**20.**	**11.**	**800.**	**400**

Grupo de alimentos													
GRUPO 1. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos													
Promedio del grupo	**8**	**726**	**12,4**	**3,7**	**0,8**	**1,1**	**1,2**	**167**	**15,4**	**109**	**5,6**	**2**	**832,4**	**137,7**
GRUPO II: Frutas y verduras													
Promedio del	**4,5**	**176,4**	**5,13**	**1,17**	**0,09**	**0,1**	**0,4**	**43,2**	**8,73**	**85**	**4,59**	**0,72**	**927,9**	**100,3**

grupo						8	5							
GRUPO III: Leche y productos lácteos														
Promedio del subgrupo entero	4,5	483,3	25,12	28,26	21,28	23,9	4,83	42,8	0,0	1120	1,17	3,42	363,42	1,17
Promedio del subgrupo bajo en grasa	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
GRUPO IV: Carnes, huevos, leguminosas, frutos secos y semillas														
Promedio del subgrupo carnes magras, huevos, leguminosas	6	476,3	42,5	20,8	8,67	6,09	3,5	31,5	7,8	130	8,2	4,15	169,9	222
Subgrupo IV Nueces y semillas secas - leguminosas	1	55	1,5	5,1	1,1	2,3	1,2	1,9	0,8	8,7	0,3	0,3	0,3	0,7
Promedio de subgrupo alto en grasa	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
GRUPO V: Grasas														
Subgrupo I Poliinsaturada	3	132	0,0	14,9	2,0	4,0	8,2	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	3,0	0,0

Subgrupo II	Monoinsaturada	1	45	0,2	4,9	0,6	3,2	0,8	0,7	0,5	1,0	0,1	0,0	6,0	0,0
Subgrupo III	Saturada	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
GRUPO VI: azúcares:															
Subgrupo I	Azúcares simples	3	243	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	65,2	0,1	24,7	0,8	0,1	0,0	0,0
Subgrupo II	Dulces postres	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE TOTAL			2336,7	87,15	78,92	34,5	41	20,2	352	33,3	1479	19	10	2050	408,8
RECOMENDACIÓN			2375	89,1	79,2	26,4	26,4	26,4	327	33	1000	20	11	800	400
ADECUACION			98,4%	97,8	99,6	131	155	76,5	108	100	148	95	91	256	102

Fuente: modificado de as GABAS para la población colombiana para mayores de 2 años, se tuvo en cuenta el patrón alimentario para hombres y mujeres y se obtuvieron cifras promedio para población mixta.

MINUTA PATRON: SE SUMINSITRARÁN SEIS (6) TIEMPOS DE COMDIAS – 3 PRINCIPALES, 3 INTERMEDIOS

GRUPOS DE ALIMENTOS	Nº intercambios	Desayuno	Refrigerio mañana	Almuerzo	Refrigerio Tarde	Cena	Refrigerio noche
GRUPO 1. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	8	2		3	1	2	

GRUPO II: Frutas y verduras	**4,5**	**0,5**	**1**	**1.5**		**1,5**	
GRUPO III: Leche y productos lácteos	**4,5**	**1.5**	**1**		**1**		**1**
GRUPO IV: Carnes, huevos, Subgrupo leguminosas, frutos secos y semillas	**6** **1**	**1**	Leguminosas 2 veces por semana	**3**		**2**	
GRUPO V: Grasas	**4**	**1**		**2**		**1**	
GRUPO VI: azúcares:	**3**	**1**		**0,5**		**0,5**	**1**

Es posible intercambiar los alimentos de los refrigerios entre si, dependiendo de las preferencias de la población y clima, sin que se elimine ninguno de los alimentos, solo es posible cambiar la posición del o los alimentos entre los tiempos de comida refrigerios. En caso de realizar dicho cambio se deberá informar vía correo electrónico al área de alimentación y nutrición de la Secretaría de desarrollo Social y Político.

Nota:

Condiciones para la elaboración y suministros de los menús:

1. A los beneficiarios con enfermedades tales como diabetes mellitus, hipertrigliceridemia, intolerancia a los carbohidratos, resistencia a la insulina, hígado graso u obesidad se les deberá eliminar la adición de azúcar, miel, panela, dulce a sus preparaciones y todo alimento procesado que los contenga.
2. Leche deslactosada
3. Los yogurts, kumis y avena podrán suministrarlo ya sea elaborado en el punto o industrializado.
4. Todos los alimentos se deberán entregar en menaje nunca se deberán entregar en la mano.
5. Las personas auxiliares de cocina que son responsables del servido en el comedor o repartición de los alimentos deberán contar con tapabocas, cofia y guantes.
6. La colada del refrigerio noche debe variar entre: avena, maicena, plátano, mezcla vegetal.
7. Horarios:
    - Desayuno 8:00am
    - Refrigerio mañana 10:00am
    - Almuerzo 12:00m a 1:00pm
    - Refrigerio tarde 3:00pm a 4:00pm
    - Cena: 6:00pm
    - Merienda: 8:00pm
8. Por razones culturales se solicita a los operadores brindar café a la población tan pronto se levanten en la mañana.

9. Los jugos deberán saber a la fruta correspondiente, para el caso de su verificación se tomarán grados brix y deberán tener como mínimo 10 GB.
10. El ciclo de menús deberá iniciar el día uno (1) de inicio del contrato.

11. Porciones servidas a continuación:

TIEMPO DE COMIDA	Cereales	Plátanos y tubérculos	frutas	vegetales	Carne, leguminosas secas y huevo	Lácteos
Desayuno	Arepa: 80g Pan: 25g (1 tajada) Tostada: 20 a 25 g Galletas: 25 a 30g (3 uds) Tortilla de harina 45 – 50g Arroz 50g	60g	50g		Carne cualquier variedad: 40g Vísceras: 40g Huevo: 50 g Queso cuajada, loncha, campesino: 30g	Leche líquida entera y/ deslactosada: 200ml Leche en polvo entera y deslactosada: 27 g
Refrigerio mañana			100g			Leche líquida entera y/ deslactosada: 200ml Yogurt, kumis, avena: 180ml Leche en polvo entera y deslactosada: 27 g
Almuerzo y cena	Arroz, pasta y maíz desgranado: 100g	70 g	50g (para los jugos) MEDIA PORCION	50g	90 g sin hueso	
Refrigerio	Galletas 25 – 30g					Leche líquida entera y/

tarde	Tostadas 20 – 25 g Pan: 20 – 20g Torta/ponqué 30g Maíz: 30g Pan de yuca: 20g					deslactosada: 200ml Leche en polvo entera y deslactosada: 27 g
Refrigerio noche	Avena, maicena, harina de plátano u otros, mezclas vegetales o bienstarina: 20 – 30g					Leche líquida entera y/ deslactosada: 100ml Leche en polvo entera y deslactosada: 13 g MEDIA PORCION

	SEMANA 1						
Día de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**	**Sábado**	**Domingo**

Alcaldía de PEREIRA

Tiempo de comida							
DESAYUNO	Huevo revuelto Queso tajado ½ porción Arepa Tostada con mantequilla Agua de panela en leche y canela. Papaya	Changua de huevo (1.5 uds) en ½ de leche Papa Arepa Chocolate en leche endulzado con panela y canela Guayaba pera	Huevo tibio Queso cuajada rallado ½ porción Arepa Pan tajado con margarina Café con leche endulzado con panela Piña	Huevo con cebolla y tomate. Queso cuajada en trozo ½ porción Arepa Galletas 3 uds Avena en leche endulzada con panela y canela Melón	Caldo de carne de res con papa Arepa Chocolate en leche endulzado con panela y canela. Mango	Huevo revuelto con maicitos y queso 1/2porción Arepa Café con leche endulzado con panela Banano	Huevo revuelto con arroz Arepa con queso ½ porción Chocolate con leche endulzado con panela y canela Mandarina
REFRIGERIO MAÑANA	Yogurt mora Piña	Kumis Sandía	Avena Fresas maduras	Yogurt durazno Mandarina	Kumis Papaya	Leche deslactosada Banano	Yogurt fresa Melón
ALMUERZO	SOPA DE PASTA Arroz verde Papa cocida en leche y mantequilla	SOPA DE FRIJOLES Arroz blanco Plátano maduro asado	CREMA DE ZANAHORIA Arroz blanco Papas criolla cocida	SANCOCHO DE POLLO (muslos, contramuslos, pechuga, debe	SOPA DE LENTEJAS Arroz blanco Monedas de plátano maduro	CREMA TOMATE Arroz con cilantro Papas criollas fritas	**SIN SOPA** **Sudado de carne de res** picada en trozos pequeños

	Muslo de pollo asado Verdura cocida de remolacha y zanahoria con cilantro, cocidos y picados en cubos pequeños Guiso) Jugo de tomate de árbol	Carne de res magra y molida. Ensalada de lechuga con tomate maduro, cilantro y limón Jugo de maracuyá	Filete de pescado en salsa bechamel casera. Ensalada de repollo morado rallado finamente, pepino, manzana roja y crema Jugo de guayaba	incluir papa, yuca y plátano) Arroz Aguacate Ensalada pico de gallo (cebolla, tomate maduro, cilantro y limón) Sirope de naranja	Carne de cerdo asada en cubos pequeños Ensalada de zanahoria y repollo rallado finamente, con cilantro y limón Jugo de mora	Pechuga de pollo asada con salsa de guiso Verduras de habichuela con zanahoria y salsa de guiso. Jugo de piña	Arroz Papa y yuca Ensalada de tomate verde con zanahoria rallada finamente, cilantro y limón. Jugo de mango
REFRIGERIO TARDE	Café en leche endulzado con panela Pan mogolla	Colada de maicena en leche con canela Galletas ducales 3 uds	Agua de panela en leche con canela Pan de yuca	Leche deslactosada (tibia o fría) Torta tradicional	Mazamorra con leche y bocadillo	Chocolate en leche Croissant	Colada de avena en leche Galletas saltinas 3 uds
CENA	Pasta espagueties con guiso Yuca en astilla frita Carne de cerdo cocida con hierbas y picado en trozos pequeños.	Arroz con verduras (zanahoria y arveja). Papa cocida Pechuga de pollo desmechada	Arroz amarillo (cúrcuma o paprika) Pechuga de pollo en goulash con verduras: habichuela, papa en cubos	Arroz blanco Plátano asado Carne de res desmechada con guiso Verdura cocida de apio, ahuyama.	Arroz con cilantro Papa cocida en tajadas Hígado guisado Verduras guisadas para el hígado: cebolla cabezona,	Arroz con cebolla Tortas de harina sabor banano Filete de pechuga caramelizado. Rodajas de tomate maduro con cilantro.	SOPA de pasta con papa. Arepa Cerne de cerdo guisada en cubos pequeños.

	Verdura cocida brócoli y zanahoria. Jugo de mora.	Jugo de tomate de árbol	pequeños, zanahoria, cilantro. Jugo de mango	Jugo de guayaba	cebolla larga, tomate maduro y zanahoria. Jugo de maracuyá	Jugo de fresa	Verdura cocida remolacha y zanahoria. Jugo de guayaba
REFRIGERIO NOCHE	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche
	SEMANA 2						
Día de la semana **Tiempo de comida**	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**	**Sábado**	**Domingo**
DESAYUNO	Huevo revuelto Queso tajado ½ porción Arepa Tostada con mantequilla	Changua de huevo (1.5 uds) en ½ de leche Papa Arepa	Huevo tibio Queso cuajada rallado ½ porción Arepa Galletas de soda 3 uds con margarina	Huevo con cebolla y tomate. Queso cuajada en trozo ½ porción Arepa Pan mogolla	Caldo de vísceras de pollo con papa. Arepa Chocolate en leche endulzado con panela y canela.	Huevo con maicitos y queso 1/2porción Tortilla de harina de trigo.	Calentado huevo, de arroz (frijoles) Arepa con queso ½ porción

	Agua de panela en leche y canela. Papaya	Chocolate en leche endulzado con panela y canela Guayaba pera	Café con leche endulzado con panela Piña	Avena en leche endulzada con panela y canela Melón	Mango	Café con leche endulzado con panela Banano	Chocolate con leche endulzado con panela y canela Mandarina
REFRIGERIO MAÑANA	Yogurt mora Piña	Kumis Sandía	Avena Fresas maduras	Yogurt durazno Mandarina	Kumis Papaya	Sorbete de banano en pura leche y una unidad completa de fruta pequeña	Yogurt fresa Melón
ALMUERZO	SOPA DE AVENA Arroz morado (remolacha) Puré de papa Pechuga de pollo desmechada Verdura cocida de remolacha y	SOPA DE FRIJOLES Arroz blanco Plátano maduro asado Torta de carne de res en hamburguesa.	CREMA DE ESPINACA Arroz blanco Papas criolla cocida Filete de pescado apanado Ensalada de repollo morado rallado	SANCOCHO carne de res debe incluir papa, yuca y plátano) Arroz Aguacate Ensalada pico de gallo (cebolla,	SOPA DE ARVEJA Arroz blanco Plátano maduro cocido en troncos. Carne de cerdo molida Ensalada de zanahoria y repollo	CREMA AHUYAMA Arroz con cilantro Papas criollas cocidas Pechuga de pollo cocida y desmechada con salsa bechamel casera.	**SIN SOPA** **Sudado de muslo de pollo** picada en trozos pequeños Arroz Papa y plátano maduro

	zanahoria con cilantro, cocidos y picados en cubos pequeños Guiso) Jugo de tomate de árbol	Ensalada de lechuga con tomate maduro, cilantro y limón Jugo de maracuyá	finamente, pepino, manzana roja y crema Jugo de guayaba	tomate maduro, cilantro y limón) Sirope de mandarina	rallado finamente con cilantro y limón. Jugo de mora	Verduras de habichuela con zanahoria y salsa de guiso. Jugo de piña	Ensalada de tomate verde con zanahoria rallada finamente, cilantro y limón. Jugo de mango
REFRIGERIO TARDE	Arroz con leche	Colada de maicena en leche con canela Galletas integrales 3 uds	Agua de panela en leche con canela Croissant	Leche deslactosada (tibia o fría) Torta tradicional	Mazamorra con leche y bocadillo	Chocolate en leche pandebono	Colada de avena en leche Galletas saltinas 3 uds
CENA	Pasta en espiral con salsa bechamel casera Papas criollas fritas Pollo desmechado Verdura cocida arveja, zanahoria, tomate maduro Jugo de mora.	Arroz con verduras (zanahoria y arveja). Plátano maduro asado Carne de cerdo en salsa de piña. Verdura cocida de Brócoli, zanahoria y cebolla.	Arroz blanco Yuca en astilla frita Filete de Pechuga de pollo asado Verduras: puré de ahuyama Jugo de mango	Arroz blanco Papa cocida con guiso Albóndigas de carne de res Verdura cocida de cebolla, tomate, apio, ahuyama.	Arroz con cilantro Ensalada fría de papa, zanahoria, arveja, mayonesa y cilantro. Carne de cerdo cocida con hierbas y desmechada. Jugo de maracuyá	Arroz amarillo cúrcuma Tortas de harina sabor zanahoria. Pechuga de pollo sofrita en trozos pequeños Verdura cocida espinaca, tomate maduro y cilantro.	SOPA de verduras y papa Arroz Cerne de cerdo molida Ensalada de lechuga y tomate con cilantro. Jugo de guayaba

		Jugo de tomate de árbol		Jugo de guayaba		Jugo de mango	
REFRIGERIO NOCHE	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche
	SEMANA 3						
Día de la semana **Tiempo de comida**	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**	**Sábado**	**Domingo**
DESAYUNO	Huevo revuelto Queso tajado ½ porción Arepa Croissant Agua de panela en leche y canela.	Changua de huevo (1.5 uds) en ½ de leche Papa Arepa Chocolate en leche endulzado con panela y canela	Huevo tibio Queso cuajada rallado ½ porción Arepa Galletas de soda 3 uds con margarina Café con leche endulzado con panela	Huevo con cebolla y tomate. Queso cuajada en trozo ½ porción Arepa Pan mogolla Avena en leche endulzada con panela y canela	Caldo de pollo con papa. Arepa Chocolate en leche endulzado con panela y canela.	Huevo con maicitos y queso 1/2porción Tortilla de harina de trigo. Café con leche endulzado con panela	Huevo entero frito Arepa rellena de queso Tortas de harina. Chocolate en leche.

	Papaya.	Guayaba pera.	Piña.	Melón.	Mango.	Banano.	Mandarina.
REFRIGERIO MAÑANA	Yogurt mora Piña	Kumis Sandía	Avena Fresas maduras	Yogurt durazno Mandarina	Kumis Papaya	Sorbete de banano en pura leche y una unidad completa de fruta pequeña	Yogurt fresa Melón
ALMUERZO	SOPA DE Arroz Spagueties con salda de tomate casera Papas a la francesa. Carne de res molida Verdura cocida con guiso para mezclar a la pasta: tomate maduro, zanahoria, cebolla, cilantro. Jugo de piña	SOPA DE FRIJOLES Arroz blanco Plátano maduro asado Pechuga de pollo apanada. Ensalada de lechuga con tomate maduro, cilantro y limón Jugo de maracuyá	CREMA DE CEBOLLAS Arroz morado (remolacha) Papas criolla cocida Filete de pescado frito en harina de trigo Ensalada de repollo morado rallado finamente, pepino, manzana roja y crema	AJIACO DE PECHUGA DE POLLO Arroz Aguacate Ensalada pico de gallo (cebolla, tomate maduro, cilantro y limón) Nota: con crema de leche y guascas Sirope de mandarina	SOPA DE BLANQUILLOS Arroz con zanahoria Plátano, tajadas maduras fritas.. Carne – filete de cerdo frita Ensalada de zanahoria y repollo rallado finamente con cilantro y limón. Jugo de mora	CREMA AHUYAMA Arroz con cilantro Papas criollas cocidas Pechuga de pollo cocida y desmechada con salsa bechamel casera. Verduras de habichuela con zanahoria y salsa de guiso. Jugo de tomate de árbol	**SIN SOPA** **Sudado de carne de cerdo** picada en trozos pequeños Arroz blanco Papa y plátano maduro Ensalada de tomate verde con zanahoria rallada finamente, cilantro y limón. Jugo de mango

			Jugo de guayaba				
REFRIGERIO TARDE	Natilla	Colada de maicena en leche con canela Galletas integrales 3 uds	Agua de panela en leche con canela Crispetas.	Leche deslactosada (tibia o fría) Torta tradicional	Mazamorra con leche y bocadillo	Chocolate en leche buñuelo	Colada de avena en leche Tostada
CENA	Arroz amarillo Papas criollas cocido Carne de cerdo en julianas en salsa de naranja Verdura cocida arveja, zanahoria, tomate maduro Jugo de mora.	Maíz desgranado con crema de leche. Papas en cubos cocida. Pechuga de pollo desmechada Verduras cocidas: brócoli, zanahoria, cebolla. Mezclar todo. Jugo de tomate de árbol	Arroz blanco Yuca en astilla cocida Carne de res desmechada con guiso Verduras: (guiso para la yuca y carne) tomate, cebolla, cilantro, pimentón amarillo. Jugo de mango	Arroz con cilantro plátano cocido en troncos. Carne de cerdo en hamburguesa. Verdura cocida de remolacha y zanahoria con cilantro. Jugo de guayaba	Arroz blanco Puré de papa criolla. Carne de res cocida y picada en trozos pequeños. Verdura cocida: apio, zanahoria y tomate. Jugo de maracuyá	Arroz amarillo cúrcuma Papa cocida con guiso Pechuga de pollo cocida en trozos con guiso Verdura coliflor y ahuyama con guiso. Jugo de mango	SOPA de moneditas de plátano verde. Arepa Carene de cerdo cocida Ensalada de lechuga y tomate con cilantro. Jugo de guayaba
REFRIGERIO NOCHE	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche

Alcaldía de PEREIRA

	SEMANA 4						
Día de la semana **Tiempo de comida**	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**	**Sábado**	**Domingo**
DESAYUNO	Huevo revuelto Queso tajado ½ porción Arepa Tostada con mantequilla Agua de panela en leche y canela. Papaya	Changua de huevo (1.5 uds) en ½ de leche Papa Arepa Chocolate en leche endulzado con panela y canela Guayaba pera	Huevo tibio Queso cuajada rallado ½ porción Arepa Pan tajado con margarina Café con leche endulzado con panela Piña	Huevo con cebolla y tomate. Queso cuajada en trozo ½ porción Arepa Croissant Avena en leche endulzada con panela y canela Melón	Caldo de costilla de res con papa Arepa Chocolate en leche endulzado con panela y canela. Mango	Huevo revuelto con papa en cubos y queso 1/2porción Arepa Café con leche endulzado con panela Banano	Huevo revuelto con arroz Arepa con queso ½ porción Chocolate con leche endulzado con panela y canela Mandarina
REFRIGERIO MAÑANA	Yogurt mora Piña	Kumis Sandía	Avena Fresas maduras	Yogurt durazno Mandarina	Kumis Papaya	Leche deslactosada Banano	Yogurt fresa Melón

ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO Arroz con verduras plátano caramelizado Pechuga de pollo hawaiana Verdura cocida de remolacha y zanahoria con cilantro, cocidos y picados en cubos pequeños Guiso) Jugo de tomate de árbol	SOPA DE FRIJOLES NEGROS (caraotas) Arroz blanco Plátano tajada madura. Carne de cerdo sofrita. Ensalada de lechuga con tomate maduro, cilantro y limón Jugo de maracuyá	CREMA DE MAÍZ Arroz blanco Papas criolla cocida Tortas de atún Ensalada de repollo morado rallado finamente, pepino, manzana roja y crema. Jugo de guayaba	SANCOCHO DE DE CARNE DE CERDO, debe incluir papa, yuca y plátano) Arroz Aguacate Ensalada pico de gallo (cebolla, tomate maduro, cilantro y limón) Sirope de limón	SOPA DE LEGUMINOSAS MIXTAS (lentejas, arvejas, blanquillos y verduras) Arroz blanco Monedas de plátano maduro Pechuga de pollo asada Ensalada de zanahoria y repollo rallado finamente, con cilantro y limón Jugo de mora	CREMA DE VERDURAS CON ARRACACHA. Arroz con cilantro Papas criollas fritas Muslo o contramuslo frito Ensalada de repollo morado y zanahoria – rallado finamente.. Jugo de piña	**SIN SOPA** **Sudado de carne de res** picada en trozos pequeños Arroz Papa y yuca Ensalada de tomate verde con zanahoria rallada finamente, cilantro y limón. Jugo de mango
REFRIGERIO TARDE	Café en leche endulzado con panela Pan dulce	Colada de maicena en leche con canela Galletas ducales 3 uds	Agua de panela en leche con canela Pan de yuca	Leche deslactosada (tibia o fría) Torta tradicional	Mazamorra con leche y bocadillo	Chocolate en leche Croissant	Colada de avena en leche Galletas saltinas 3 uds

CENA	**Arroz paisa:** Arroz, maicitos, plátano maduro, carne de cerdo sofrita y tocino, arveja, zanahoria, cilantro, cebolla. Jugo de mora.	Arroz blanco **Estofado:** Papa cocidas en rodajas pequeños (estofado) Carne de res cocida en cubos pequeños (estofado) VERDURAS para el estofado: cebolla, zanahoria y arveja. Papa cocida Pechuga de pollo desmechada Jugo de tomate de árbol	Arroz amarillo (cúrcuma o paprika) Puré de papa criolla Carne de res molida con cebolla y tomate Verduras: habichuela, cebolla, zanahoria y cilantro en leche y mantequilla. Jugo de mango	Arroz blanco Plátano en cubos caramelizado con adición de canela Pechuga de pollo desmechada con guiso Verdura cocida de apio, ahuyama en crema Jugo de guayaba	Arroz con cilantro Papa cocida en tajadas cacheo guisado Verduras guisadas para el hígado: cebolla cabezona, cebolla larga, tomate maduro y zanahoria. Jugo de maracuyá	Arroz con cebolla Yuca en astilla guisada Carne de cerdo guisado. Rodajas de tomate maduro y verde con cilantro. Jugo de fresa	SOPA de guineo Arepa. Cerne de res en albóndigas para la sopa. Ensalada de lechuga y tomate, cilantro y limón. Jugo de guayaba
REFRIGERIO NOCHE	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche	Colada en leche

Alcaldía de PEREIRA

SABINA CAROLINA SUAREZ CASTRO
C.C. 25.172.712
Contratista - Nutricionista Dietista.
Esp. Gerencia de Proyectos
Magister en Nutrición Clínica Pediátrica
Registro profesional: 00330