Bogotá D.C, 21 de agosto de 2020

COTIZACIÒN FUNDACION EMPRENDA Y VIVA

OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES DE LAS SEIS COMUNAS DEL MUNICIPIO DE SOACHA, EN ESTADO DE VULNERABILIDAD"

ANEXO No. 1

FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA PROCESO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA PERSONAS MAYORES EN EL MUNICIPIO DE SOACHA

OBJETO	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS MAYORES DE LAS SEIS COMUNAS DEL MUNICIPIO DE SOACHA, EN ESTADO DE VULNERABILIDAD
ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR	Se requiere cotizar el servicio de alimentación que pretende mejorar las condiciones nutricionales de las personas mayores usuarias del servicio Centros Vida de las Seis (6) comunas con la entrega de un almuerzo caliente balanceado de lunes a viernes (días hábiles) con las siguientes coberturas de atención.

COMUNA	NUMERO DE USUARIOS
1	95
2	95
3	95
4	95
5	95
6	95

Servicio de Alimentación	La Esal deberá brindar el servicio de alimentación balanceada a los adultos mayores remitidos por la Secretaria de Desarrollo Social de acuerdo con la Minuta Patrón para la Alimentación y tipo de dietas aprobada previamente por el Supervisor, en donde se deberá tener en cuenta la edad y características fisiológicas, biológicas, sociales de los adultos mayores para consumir los alimentos. El lugar donde el Asociado brindará el servicio deberá encontrarse en la comuna que corresponde del municipio de Soacha, deberá contar con el espacio necesario sin que genere inconvenientes por hacinamiento, debe contar con luz y ventilación adecuada, pisos antideslizantes paredes y techos en perfectas condiciones con pintura no inflamable y de fácil limpieza, contar con concepto sanitario Favorable vigente expedido por la Secretaria de Salud, debe contar con área para el manejo adecuado de los residuos, con protocolos de aseo y desinfección de todas las áreas, el lugar deberá estar dotado con todo lo necesario

para la prestación del servicio como baterías de cocina con todos los elementos para la preparación de los alimentos al igual que se deberá contar con oficina con sus equipos de cómputo, archivo etc. El servicio de alimentación se compone de una Comida diaria: Almuerzo caliente que debido a la pandemia que en la actualidad generada por el virus COVID-19, se deberá realizar la entrega en recipientes desechables que deberán cumplir las siguientes características:

Portacomida en icopor para seco	Dimensiones: Largo: 23.5 cm x Ancho: 16 cm x Alto: 7.0 cm Color: Blanco
Contenedores de icopor con tapa para sopa	Contenedor para sopa con capacidad de 24 onzas. Color: Blanco
Vaso en icopor con tapa para jugo	DIMENSIONES, Alto: 8.4 cm, Diámetro: 7.4 cm, Color: Blanco, Vasos, vasos de icopor

Nota: en caso de que un usuario del servicio no pueda desplazarse por enfermedad y que no cuenta con Red de apoyo familiar la Esal deberá realizar la entrega en el domicilio y realizar el respectivo seguimiento por el coordinador del servicio a los usuarios que presenten deserción del mismo y presentar el informe ante la Supervisión del convenio.

MINUTA PATRÓN PARA LA ALIMENTACIÓN:

La alimentación será suministrada de lunes a viernes (días hábiles), sin ninguna interrupción. Diariamente se ofrecerá a los usuarios almuerzo caliente.

El proponente deberá elaborar e incluir en la propuesta un menú cíclico para las dietas normales, especificando las preparaciones de cada día al igual que los ingredientes y gramajes de cada una de ellas, conformado por 22 días. (Algunas de las preparaciones pueden ser iguales pero los menús diferentes). Para la elaboración de los menús se deberá tener en cuenta la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF versión 2015 - https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/tcac_2015_final_para_imprimir.pdf

Los menús deberán ser programados con el propósito de establecer el tamaño de las porciones, en caso de incluir en el ciclo de alimentación los alimentos que no se encuentren contemplados dentro de estas listas, la porción deberá ser aquella que tenga un aporte calórico y nutricional similar al del grupo de alimentos al que corresponda dicho alimento.

Los menús deberán ser programados de acuerdo con la minuta que se anexe para tal fin con el propósito de establecer el tamaño de las porciones, en caso de incluir en el ciclo alimentos que no se encuentren contemplados dentro de estas listas, la porción deberá ser aquella que tenga un aporte calórico y nutricional similar al del grupo de alimentos al que corresponda dicho alimento.

DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN:

Los horarios para la distribución de la alimentación son los siguientes:

Horarios de Alimentación

ALIMENTACIÓN	HORARIO PARA LOS USUARIOS
ALMUERZO	DE 12:00 M A 2:30 P.M

- ✓ Los anteriores son los horarios en los cuales los usuarios, o sus familias o la persona autorizada deben estar pasando al punto de entrega del alimento, dichos horarios solamente podrán ser modificados por la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria del Municipio de Soacha y es responsabilidad de la ESAL su cumplimiento diario, no se podrán adelantar ni retrasar.
- ✓ La ESAL deberá llevar un registro en planillas de los alimentos entregados y suministrados a los beneficiarios con firma de los mismos.
- ✓ Protocolo de buenas prácticas de alimentos conforme a lo que establece la normatividad incluyendo procedimiento de: compra, transporte, recibo, Almacenamiento, distribución, preparación y servido.
- ✓ Dentro del almacenamiento de alimentos debe contar con la rotulación del producto con nombre, fecha de ingreso y Fecha de salida y Preparación y fecha de vencimiento.
- ✓ Se deberá adjuntar el protocolo de bioseguridad para evitar el contagio por el virus Covid de acuerdo a la Resolución 666 de 2020, la no presentación de este protocolo generara rechazo de la propuesta.
- ✓ La Esal deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido, Lavapiés con desinfectante cuaternario y realizar todos los procedimientos necesarios para la desinfección de los utensilios y del lugar para el personal y deberán ser utilizados de acuerdo al protocolo de Bioseguridad.

PERSONAL REQUERIDO:

- ✓ La ESAL del servicio debe contar con el personal necesario para el suministro, procesamiento y distribución de la alimentación de los usuarios. Este personal debe permanecer con uniforme limpio y completo de color claro (Gorro, Uniforme color claro, tapabocas).
- ✓ El Servicio de Alimentación deberá funcionar diariamente de lunes a viernes (días hábiles) en un horario que les permita cumplir con las horas programadas y deberá contar con los empleados necesarios para cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en esta convocatoria pública para la prestación del servicio.
- ✓ El personal mínimo requerido para la prestación del servicio deberá ser el siguiente:

Cantidad	Descripción	Experiencia
1	Coordinador del servicio, técnico, tecnólogo o profesional en áreas relacionadas en aspectos Psicosociales con una jornada de Lunes a Viernes días hábiles y que no supere las 8 horas diarias	Mínimo un Año de Experiencia laboral relacionada
1	Operario de Cocina para el proceso de preparación y distribución de los alimentos. con una jornada de Lunes a Viernes días hábiles y que no supere las 8 horas diarias	Mínimo un Año de Experiencia laboral relacionada
1	Auxiliar de Cocina para el proceso de distribución de los alimentos con una jornada de Lunes a Viernes días hábiles y que no supere las 8 horas diarias	Mínimo un Año de Experiencia laboral relacionada

Nota. Para acreditar la experiencia y certificar la idoneidad deberá allegar las certificaciones que soporten la experiencia mínima así como el grado de escolaridad requerido.

- Este personal es requerido para cada una de las comuna
- No se podrá presentar el mismo personal para todas las comunas

Funciones de quienes Manipulan Alimentos:

- ✓ Mantener de forma impecable en cuanto a limpieza, su lugar de trabajo y los implementos que para él utiliza.
- ✓ Cumplir las normas establecidas para los manipuladores de alimentos según Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013.
- ✓ Preparar y distribuir los alimentos para los usuarios, con los niveles proteicos calóricos y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor.

- ✓ Organizar y almacenar los víveres teniendo en cuenta la preservación de cadena frio en caso de que se requiera, así como los rótulos en donde se evidencia, lote del producto, fecha de vencimiento y su composición, el peso, los registros sanitarios, estos deberán estar en estibas y aparte del lugar de almacenamiento de desechos y del lugar de los elementos de limpieza y desinfección.

- ✓ Excelente presentación personal

- ✓ La ESAL deberá contratar el personal que haga falta, en caso de que el personal descrito no sea suficiente para el cumplimiento de lo establecido en estas especificaciones técnicas.

- ✓ Todo el personal que esté involucrado en el servicio de alimentación debe estar capacitado en manipulación de alimentos y en el manejo de los ciclos de alimentación certificados por las autoridades competentes.

- ✓ En el momento de iniciar la ejecución del convenio todos los empleados, deberán contar con el certificado vigente que los acredita como manipuladores de alimentos expedido por una entidad autorizada por la seccional de salud según decreto 3075 de 1997 Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y deberán tener el examen médico general reciente (menos de un año), examen de KOH de uñas, coprológico y frotis de garganta. Estos mismos requisitos se exigirán cuando un funcionario nuevo ingrese a laborar en el servicio de alimentación durante la ejecución del convenio.

- ✓ Todo el personal del servicio de alimentación será responsabilidad de la ESAL en la parte económica y administrativa.

- ✓ Alimentación que asegure la ingesta necesaria a nivel proteico calórico y de micronutrientes que garantice buenas condiciones de salud para el Adulto Mayor, de acuerdo con los menús que de manera especial para los requerimientos de esta población elaboren los profesionales de nutrición.

- ✓ La Esal deberá garantizar todos los elementos de Bioseguridad como gel antibacterial, lavamanos con jabón líquido, Lavapiés con desinfectante cuaternario y realizar todos los procedimientos necesarios para la desinfección de los utensilios y del lugar para el personal y deberán ser utilizados de acuerdo al protocolo de Bioseguridad aprobado por el ARL y adjuntar la correspondiente aprobación.

Funciones de La Coordinación del Servicio:

- ✓ Mantener comunicación con la Supervisión del Convenio.

- ✓ Mantener un Archivo Organizado con toda la información necesaria del convenio como: (Documentos de los usuarios fotocopia de le cedula, fotocopia del Sisben, formato de caracterización, listados de asistencia, documentos de las visitas por parte de la Secretaria de Salud etc.).

- ✓ Atender y acatar las observaciones por parte del supervisor.

AREA SERVICIO DE ATENCION: **ÁRE SERVICIO DE ALIMENTACION:**

Prestar el servicio de Alimentación únicamente para la Población Adulta Mayor, que remita el Programa Adulto Mayor de la Secretaría de Desarrollo Social y Participación Comunitaria brindando los espacios propicios para que las personas Adultas Mayores beneficiarios, que requieran de esta atención en refuerzo nutricional puedan tener un espacio y una vida digna y mejorar de sus condiciones de vulnerabilidad.

Por lo anterior, el lugar en donde se prestará el servicio deberá contar como mínimo con lo siguiente:

PLANTA FÍSICA

La ESAL deberá contar con las instalaciones en la comuna o comunas en donde se brindaría el servicio dentro del Municipio de Soacha Cundinamarca, dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente y la Ley 1315 de 2009, de acuerdo con las condiciones establecidas por esta ficha técnica.

Los espacios deberán contar con las siguientes características:

- ✓ Luz y ventilación adecuada.
- ✓ Los espacios físicos deben garantizar la seguridad y la accesibilidad necesarias para las personas Mayores, con rampas de acceso en los espacios requeridos, se debe garantizar que la rampa no ponga en riesgo la seguridad de las Personas Mayores y el desplazamiento entre los pisos, estar libre de obstáculos.
- ✓ Garantizar el suministro legal y permanente de los servicios públicos domiciliarios.
- ✓ Contar con la dotación y elementos necesaria para la prestación del servicio en relación con las diferentes áreas de atención.
- ✓ La ESAL asumirá la seguridad interna de la sede.
- ✓ La ESAL asumirá todas las actividades de mantenimiento, preventivo y correctivo en los equipos desde el inicio del convenio, en el momento en que se dañe algún equipo o elemento estos deben ser reparados en el menor tiempo posible.
- ✓ Llevar un archivo organizado de documentación y de los usuarios y de la entidad que preste el servicio.

ASEO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTA FÍSICA

- ✓ LA Esal debe contar con un Protocolo de Limpieza y Desinfección que adaptara para el aseo y mantenimiento de las instalaciones, el cual se debe adjuntar con la propuesta.
- ✓ El mantenimiento y aseo de la sede estará a cargo de la Esal quien asumirá el costo total de los implementos de aseo requeridos para realizar en forma correcta el protocolo de limpieza y desinfección en la planta física.
- ✓ Durante la ejecución del Convenio el Supervisor verificará permanentemente el cumplimiento estricto del protocolo de Limpieza y Desinfección.

La Esal realizara diariamente el mantenimiento y aseo institucional de toda la sede utilizando los procedimientos básicos de limpieza general y áreas especiales; contemplando como mínimo las siguientes especificaciones:

PLANTA FISICA – AREA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O COCINA

- ✓ La planta física deberá contar con un comedor y un área para el procesamiento de alimentos, para lo cual deberá realizar las adaptaciones mínimas requeridas para el proceso de alimentos según Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y la Ley 1315 de 2009; dotándola de

equipos y menaje necesarios para la preparación de alimentos.

- ✓ El lugar debe contar con un espacio para el almacenamiento de alimentos en condiciones sanitarias óptimas.
- ✓ El piso y las paredes serán lavables, estará bien ventilado, ya sea directamente al exterior o a través de campana o extractor.
- ✓ Debe contar con un espacio de alimentos perecederos y no perecedero aislado de la despensa de aseo.
- ✓ Debe contar con paso restringido para las Personas Mayores para el área de preparación de los Alimentos.
- ✓ Debe contar dentro del área adyacente a la zona de cocina los siguientes elementos: Equipos de refrigeración y congelación, canastilla de almacenamiento, canecas de almacenamiento y estantería.
- ✓ No se permite el uso de Biocombustibles o Biomasa
- ✓ Las instalaciones ofrecidas deberán contar con un espacio amplio para la entrega y distribución de alimentos.
- ✓ La entidad que resulte contratada debe contar con protocolos de limpieza, protocolos de atención y minuta nutricional estandarizada en lugar visible.

PLANTA FISICA- AREA ADMINISTRATIVA

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

CONDICIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS

- ✓ La ESAL deberá cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, modificado por el Decreto 539 de 2014 y por el Decreto 590 de 2014 y reglamentado por la Resolución No. 2674 de 2013 y la Ley 1315 de 2009, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los usuarios.
- ✓ El proponente deberá presentar dentro de la propuesta el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE vigente expedido por autoridad competente en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, la ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios. Lo anterior a efectos de garantizar la calidad del servicio a prestar y de conformidad con el título IV de la ley 9 de 1979 respecto a las inspecciones sanitarias a establecimientos Educativos, cuartelarios, carcelarios, hoteles, moteles y similares.

DISPOSICIÓN DE BASURAS Y DESPERDICIOS

- ✓ La disposición y eliminación de basuras y desperdicios en el servicio de alimentación, será responsabilidad de la ESAL, manejándolas separadamente y clasificándolas en bolsas así: **1)** para desperdicios de alimentos o sobras, **2)** para material reciclable y **3)** para material no reciclable, **4)** Desechos biológicos, hospitalarios, o similares.
- ✓ La instalación deberá estar dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.
- ✓ Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA FÍSICA

A. Acabados que permitan fácil limpieza y desinfección e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos en general.
B. Sistemas que permiten la ventilación como rejillas o ventanas.
C. Sistemas de prevención o control de incendios como extintores en las zonas en donde se acumulen los desechos.
D. Suministro cercano de agua o drenaje: La zona debe estar construida de manera que evite el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores e impida el ingreso de animales domésticos.
E. Con espacio suficiente para contener las canecas de almacenamiento de residuos sólidos.
F. La Esal deberá contar con un espacio para el manejo y centros de residuos generados por la operación del servicio.
G. Se deberá contar con puntos ecológicos que permitan el almacenamiento transitorio de residuos (la unidad operativa deberá contar con las respectivas canecas y contenedores acorde a la normatividad que se estipula en la ley 9 de 1979 y reglamentarios de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua.
H. Las instalaciones eléctricas del inmueble deben estar protegidas, canalizadas y los conductores deben tener recubrimiento para evitar accidentes.
I. Los vidrios del inmueble deben estar en buen estado:
J. Los muros deben tener acabados seguros e higiénicos, contar son superficies totalmente lisas e impermeables sin ningún tipo de imperfección, agrietamiento o susceptible a desprendimiento de partículas como trozos de pañete, baldosa, polvo etc.
K. Los techos deben ser seguros e higiénicos evitar la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento de la superficie y facilitan su limpieza y mantenimiento.
L. Los techos de todas las instalaciones deberán ser lizos no presentar hendiduras, grietas y humedad.

PLANTA FÍSICA-ÁREAS SANITARIAS O BAÑOS	Las instalaciones deberán funcionar dentro de cada comuna y no se podrá prestar el servicio de una comuna a otra, para el funcionamiento del Comedor Comunitario deberá contar con baterías de baños con sanitarios, lavamanos para atender a la población beneficiaria, el espacio deberá permanecer limpio y en buen estado, debidamente señalizado.

MINUTA DE ALIMENTACIÓN

MINUTA MODALIDAD ALMUERZO PROGRAMA COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA PERSONAS MAYORES EN LAS SEIS COMUNAS DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA.

NOTA: Las siguientes minutas son establecidas de conformidad con lo regulado por el ICBF

SEMANA 1

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUEZO	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**
SOPA 250 ML	SOPA 250 ML	SOPA 250 ML	SOPA 250 ML	SOPA 250 ML
CEREAL (40G)	CEREAL (40G)	CEREAL (40G)	CEREAL (40G)	CEREAL (40G)
PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)
ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)
CARBOHIDRATO (40G)	CARBOHIDRATO (40G)	CARBOHIDRATO (45G)	CARBOHIDRATO (40G)	CARBOHIDRATO (40G)
JUGO 200 ML	JUGO 200 ML	JUGO 200 ML	JUGO 200 ML	JUGO 200 ML

SEMANA 2

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUEZO	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**
SOPA 250 ML	SOPA 250 ML	SOPA 250 ML	SOPA 250 ML	SOPA 250 ML
CEREAL (40G)	CEREAL (40G)	CEREAL (40G)	CEREAL (40G)	CEREAL (40G)
PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)
ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)
CARBOHIDRATO (40G)	CARBOHIDRATO (40G)	CARBOHIDRATO (45G)	CARBOHIDRATO (40G)	CARBOHIDRATO (40G)
JUGO 200 ML	JUGO 200 ML	JUGO 200 ML	JUGO 200 ML	JUGO 200 ML

SEMANA 3

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUEZO	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**
SOPA 250 ML	SOPA 250 ML	SOPA 250 ML	SOPA 250 ML	SOPA 250 ML
CEREAL (40G)	CEREAL (40G)	CEREAL (40G)	CEREAL (40G)	CEREAL (40G)
PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)
ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)
CARBOHIDRATO (40G)	CARBOHIDRATO (40G)	CARBOHIDRATO (45G)	CARBOHIDRATO (40G)	CARBOHIDRATO (40G)
JUGO 200 ML	JUGO 200 ML	JUGO 200 ML	JUGO 200 ML	JUGO 200 ML

SEMANA 4

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ALMUEZO	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**	**ALMUERZO**
SOPA 250 ML	SOPA 250 ML	SOPA 250 ML	SOPA 250 ML	SOPA 250 ML
CEREAL (40G)	CEREAL (40G)	CEREAL (40G)	CEREAL (40G)	CEREAL (40G)
PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)	PROTEÍNA (40G)
ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)	ENSALADA (25G)
CARBOHIDRATO (40G)	CARBOHIDRATO (40G)	CARBOHIDRATO (45G)	CARBOHIDRATO (40G)	CARBOHIDRATO (40G)
JUGO 200 ML	JUGO 200 ML	JUGO 200 ML	JUGO 200 ML	JUGO 200 ML

La o el nutricionista deberá adjuntar como anexo a la minuta la hoja de vida con los correspondientes soportes de experiencia y acreditación de mínimo un año de experiencia relacionada.

VALOR COTIZADO

COMUNA	NUMERO DE USUARIOS	VALOR TOTAL MENSUAL DE LA ATENCIÒN NUTRICIONAL - ALMUERZO DE ACUERDO CON LA FICHA TÈCNICA
1	95	$ 22.478.900
2	95	$ 22.478.900
3	95	$ 22.478.900
4	95	$ 22.478.900
5	95	$ 22.478.900
6	95	$ 22.478.900
VALOR UNITARIO ATENCIÒN NUTRICIONAL - ALMUERZO DE ACUERDO CON LA FICHA TÈCNICA		$ 11.831

Atentamente.

Emprenda y Viva

FUNDACIÓN EMPRENDA Y VIVA
NIT. 900.689.410-9
HENRY ANTONIO PEÑALOZA GUERRA
Representante Legal
Email: fundacionemprenda.viva@gmail.com