## 1. INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

| | |
|---|---|
| Asociado | ***Asociación Ciudad Futuro*** |
| Informe de Actividades Nº | ***1 de 6*** |
| Periodo | *15/12/2025 a 31/12/2025* |
| Número del Contrato | *4854-2025* |
| Objeto: | *PRESTAR LOS SERVICIOS PARA BRINDAR SERVICIOS DE ATENCIÓN A LA POBLACIÓN ADULTA MAYOR A TRAVÉS DE LOS CENTROS VIDA UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA, GARANTIZANDO LA ENTREGA DE LA CANASTA BÁSICA DE SERVICIOS DEFINIDA EN LA LEY 1276 DE 2009 ARTÍCULO 11 Y RESOLUCIÓN 000055 DE 2018.* |
| Plazo inicial | *6* meses |
| Valor del contrato | *DOS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($2.553.693.086)* |
| Valor del Periodo del Informe | *DOSCIENTOS CATORCE MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE ($214.957.592).* |
| Fecha de Inicio | *15/12/2025* |
| Fecha de Terminación | *14/06/2026* |
| Proyecto | *PROTECCIÓN DE LOS GRUPOS POBLACIONALES VULNERABLES POR SUS CONDICIONES SOCIOECONOMICAS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA.* |
| Supervisor | *JORGE IVAN ALVAREZ FRANCO* |
| Dependencia | *SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO DE PEREIRA* |

## 2. DESARROLLO DEL CONTRATO

| OBJETIVOS O ALCANCES DEL CONTRATO | ACTIVIDAD DESARROLLADA | REGISTRO/ EVIDENCIA | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| *1. Brindar los servicios de atención a los adultos mayores distribuidos en los siguientes CENTROS VIDA del Municipio de Pereira, para lo cual cada operador seleccionado atenderá diariamente de lunes a sábado (NO INCLUYE FESTIVOS):* | *Durante este periodo se brindó los servicios de atención integral a 180 adultos mayores en el centro vida el Oso, teniendo en cuenta la ley 1276 de 2009, y su canasta básica de servicios. Los 180 adultos mayores atendidos se encuentran divididos en dos jornadas, es decir 90 para la jornada de la mañana y 90 para la jornada de la tarde. Los días de atención fueron durante este periodo:*<br>• ***Semana 1**: 15-16-17-18-19-20 de diciembre*<br>• ***Semana 2**: 22-23-24-26-27 de diciembre.*<br>• ***Semana 3**: 29-30-31 de diciembre.*<br><br>*Los servicios de atención brindados consisten en:*<br>• *Orientación Psicosocial: brindando espacios de atenciones para mejorar la salud mental*<br>• *Atención primaria en salud: por medio de acciones de prevención y promoción de la salud.* | • *Listado de usuarios atendidos (Soporte en carpeta 1 alcance 1)*<br>• *Formatos SPP (con huellas de asistencia diaria al centro vida Carpeta anexa por jornada).* | *El día 25 de diciembre fue festivo por lo tanto no se prestó servicio ni atención.* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | • *Aseguramiento en salud: todos los usuarios tienen cubrimiento en régimen subsidiado por medio de Sisbén A1 – C18 (en cada carpeta de cada usuario se encuentra).*<br>• *Capacitación en actividades productivas, permite que los adultos realicen actividades para mejorar su capacidad productiva.*<br>• *Deporte, recreación y cultura, con clases en el gimnasio, piscina, caminatas, danzas y juegos recreativos.*<br>• *Encuentros intergeneracionales, ya se realizaron todos.*<br>• *Uso del internet, mediante talleres para el uso de los internet dirigidos por la tecnóloga en sistemas.*<br>• *Auxilio exequial: lo que permite tener cobertura de los beneficiarios en caso de ser necesario.*<br><br>*Todos estos servicios fueron gestionados y ejecutados durante este periodo.* | • *Evidencia de Orientación psicosocial reposa en informe de gerontóloga, trabajadores sociales y psicólogas. (Evidencias en carpeta 1 Alcance1)*<br>• *Evidencia sobre deporte y recreación en informes profesionales del área (Evidencia en carpeta 2 alcance 1)*<br>• *Anexo auxilio exequial (se anexa factura y relación de afiliados en la carpeta 2 alcance 1)*<br>• *Factura del mes servicio de internet. (Evidencia en* | *Las evidencias reposan en las actividades del equipo profesional y talento humano que hacen parte del programa.* |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>carpeta 2 alcance 1)</td><td></td></tr>
<tr><td>2. Garantizar el Talento Humano mínimo requerido para brindar la atención a los adultos mayores del centro vida, de acuerdo con las siguientes requerimientos o condiciones de perfil, cantidad, tiempo de dedicación.</td><td>
<table>
<tr><th>NOMBRE COMPLETO</th><th>CARGO</th><th>TIEMPO DEDICACIÓN</th></tr>
<tr><td>CRISTIAN DÍAZ SÁNCHEZ</td><td>COORDINADOR</td><td>TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</td></tr>
<tr><td>KAREN POSADA GONZALEZ</td><td>NUTRICIONISTA</td><td>PRESTACION DE SERVICIOS</td></tr>
<tr><td>MARICELA BATERO LOPEZ</td><td>MANIPULADORA DE ALIMENTOS</td><td>TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</td></tr>
<tr><td>LAURA XIMENA GOMEZ</td><td>MANIPULADORA DE ALIMENTOS</td><td>TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</td></tr>
<tr><td>LUZ TATIANA LLOREDA</td><td>MANIPULADORA DE ALIMENTOS</td><td>TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</td></tr>
<tr><td>MARCO JAVIER RODRIGUEZ</td><td>MANIPULADOR DE ALIMENTOS</td><td>TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</td></tr>
<tr><td></td><td>AUXILIAR ENFERMERIA</td><td>TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</td></tr>
<tr><td>ANGELA URIBE</td><td>AUXILIAR ENFEMERIA</td><td>TIEMPO COMPLETO</td></tr>
</table>
</td><td>

- *Las hojas de vida se entregaron al inicio del contrato.*

</td><td></td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | (OBRA LABOR) |
| VALENTINA SANTAMARIA | TALLERISTA EN MANUALIDADES | TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) |
| BIBIANA COLLAZOS | TALLERISTA EN MANUALIDADES | TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) |
| LEONARDO ACEVEDO | PROFESIONAL DEPORTES | TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) |
| JHOLVI VANESSA PIEDRAHITA | PROFESIONAL DEPORTES | TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) |
| CLAUDIA AMARILES | PROFESIONAL DEPORTES | TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) |
| | PROFESIONAL DEPORTES | TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) |
| | PROFESIONAL EN DEPORTES | TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) |
| JHOVANA TIQUE | PROFESIONAL EN DEPORTES | TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | DALLANA ALEJANDRA AMADO | PSICOLOGA | PRESTACION DE SERVICIOS | | |
| | ANA MARIA ROJAS | PSICOLOGA | PRESTACION DE SERVICIOS | | |
| | JHON ALEXANDER URIBE | TRABAJO SOCIAL | PRESTACION DE SERVICIOS | | |
| | GLORIA ARIAS | TRABAJO SOCIAL | PRESTACION DE SERVICIOS | | |
| | | PROFESIONAL SEGURIDAD SGSST. | PRESTACION DE SERVICIOS | | |
| | ISABELLA LOPEZ GONZALEZ | FISIOTERAPEUTA | PRESTACION DE SERVICIOS | | |
| | LUZ ADRIANA OSORIO | GERONTOLOGA | PRESTACION DE SERVICIOS | | |
| | | SERVICIOS GENERALES | TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR). | | |
| | | AUXILIAR MANTENIMIENTO | TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) | | |
| | JOAN MANUEL ARANGO | SALVAVAIDAS | TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) | | |
| | SANDRA AGUDELO | ATENCION EMERGENCIAS | PRESTACION DE SERVICIOS | | |
| | PAOLA CORDOBA | ATENCION EMERGENCIAS | PRESTACION DE SERVICIOS | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | AUXILIAR ADMINISTRATIVA | TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) | | |
| | KAROL ACEVEDO. | AUXILIAR ADMINISTRATIVA | TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) | | |
| | LAURA RODRIGUEZ | AUXILIAR ADMINISTRATIVA | TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) | | |
| | ELIZABETH MANSO | TECNOLOGA EN SISTEMAS | PRESTACION DE SERVICIOS | | |
| | SANTIAGO LOPEZ | AUXILIAR CONTABLE | TIEMPO COMPLETO | | |
| | • | | | | |
| *3. Suministrar o entregar a los adultos mayores del centro vida los suministros, dotaciones y servicios de consumo individual y colectivo, así como dotar al Centro de Vida de los elementos insumos o servicios que garanticen su correcto y buen funcionamiento según las condiciones de descripción técnica, unidad de medida,* | *En este periodo se realizó la entrega de los insumos de actividades productivas de acuerdo al requerimiento del contrato, por medio de acta de entrega a satisfacción.*<br>. | | | • *Acta de entrega.* | |

<table>
<tr>
<td>cantidad, frecuencia y forma de entrega que a continuación se describe:</td>
<td>
<table>
<tr><th>DESCRIPCION</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANTIDAD OSO</th></tr>
<tr><td>Lápiz N 2 Cajasx 12 Unid</td><td>Caja</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Borrador</td><td>Unidad</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Reglas de 30 cm</td><td>Unidad</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Lapicero retráctil Negro x 12 unid</td><td>Caja</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Caja de color x 12 unidades</td><td>Caja</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Sacapuntas</td><td>Unidad</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Pliegos de bond</td><td>Unidad</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Pliego de cartulina 70x100</td><td>Unidad</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Pliego de kraft 70 x 100</td><td>Unidad</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Resma Carta</td><td>Unidad</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Marcador borrable negro, rojo, verde x 8 unidades</td><td>Paquete</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Marcador permanente negro, rojo, verde caja x 12</td><td>Caja</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Pegante líquido x 250 ml</td><td>Unidad</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Fomi pliegos en colores surtidos x 10 unidades</td><td>Paquete</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Papel seda pliego paquete x 10 unidades colores surtidos</td><td>Paquete</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Cinta de enmascarar gruesa por 48mm y de 40 mts</td><td>Unidad</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Cinta transparente gruesa de 48mm y de 40 mts</td><td>Unidad</td><td>5</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4. Garantizar el suministro de alimentación en dos jornadas así: desayuno-refrigerio-almuerzo y almuerzo – refrigerio - cena, para los adultos mayores beneficiarios que se encuentren</td>
<td>Alimentación: durante este periodo se entregaron 1.183 desayunos, 1.183 refrigerios en la mañana y 1.183 almuerzos en la jornada de la mañana.<br><br>En la jornada de la tarde 1.172 almuerzos, 1.172 refrigerios en la tarde y 1.172 cenas. En total se suministró:</td>
<td>
<ul>
<li>Consolidado de alimentación por jornada (carpeta anexa)</li>
<li>Informe de nutricionista y certificación de minuta. (carpeta 3 alcance 4)</li>
</ul>
</td>
<td>Se anexan los documentos del ciclo de alimentación de todo el periodo y el informe de la nutricionista junto al del personal de manipulación de</td>
</tr>
</table>

| | | | |
|---|---|---|---|
| *debidamente caracterizados y priorizados por el municipio; estas raciones alimentarias se suministrarán a cada Adulto Mayor en la modalidad servido en la sede Centro Vida, durante seis (6) días a la semana (No incluye festivos), según el tiempo de ejecución del contrato y en la hora establecida por el municipio, previo cronograma entregado por la Secretaría de Desarrollo Social y Político. Para la construcción del ciclo de menús y sus anexos, el Profesional de Nutrición y dietética, deberá usar la Minuta Suministrada por la Secretaría de Desarrollo Social y Político. (VER ANEXO TECNICO DEL* | <table><tr><td>*DESAYUNO*</td><td>*1.183*</td></tr><tr><td>*REFRIGERIOS AM*</td><td>*1.183*</td></tr><tr><td>*ALMUERZOS*</td><td>*2.355*</td></tr><tr><td>*REFRIGERIOS PM*</td><td>*1.172*</td></tr><tr><td>*CENA*</td><td>*1.172*</td></tr></table><br>*El periodo de alimentación es del 15* ***de diciembre al 31 de diciembre de 2025****, de lunes a sábados, sin incluir festivos.*<br><br>*Durante este periodo se suministró la alimentación de lunes a viernes en dos jornadas así:*<br><br>*Jornada de la mañana desayuno (8:00 am) refrigerio (10:00 am) Almuerzo (12:00 pm)*<br><br>*Jornada de la tarde almuerzo (1:00 pm) refrigerio (2:45 pm) cena (4:45 pm).*<br><br>*Los sábados se realizó jornada unificada con desayuno (8:00 am) refrigerio (10:00 am) almuerzo (12:00pm).*<br><br>*Toda bajo la minuta suministrada por la Secretaría de desarrollo social y político, y mediante supervisión de la profesional en nutrición y dietética.* | | *alimentos como soporte del alcance 4.* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL PROGRAMA CENTRO VIDA).* | *Se está garantizando el suministro de la minuta de alimentación a través de porta comidas y menaje debidamente desinfectado, garantizando la inocuidad y salubridad de los mismos de acuerdo a la Ley 9 de 1979 y demás normas concordantes.* | | |
| *5. El lugar y condiciones del sitio de operación y preparación de los alimentos, al igual que el almacenamiento de los insumos y alimentos, debe cumplir con todas las normas vigentes que lo rigen en cuanto a la manipulación y entrega final del producto, y en lo que concierne a las medidas de bioseguridad, limpieza y desinfección establecidas, para este fin, el proveedor y/o operador debe anexar en cada uno de los informes mensuales presentados a la Supervisión del contrato, los certificados vigentes del organismo* | *Se continua con el mismo proveedor de alimentos, (planta de procesamiento), sobre la cual se realiza los respectivos pedidos de acuerdo a las solicitudes del centro vida. Por lo tanto, no se requiere ninguna actividad diferente en este alcance.*<br><br>*Se anexan los documentos completos de la planta de procesamiento de alimentos.* | • *Documentos planta de procesamiento y distribución de alimentos (carpeta 3 alcance 5)* | |

<table>
<tr><td>de control o autoridad que avale o certifique la operación y preparación de alimentos y/o del lugar donde preparó los alimentos.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6. Garantizar que todo el personal que realice actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución) acredite los carné y diplomas de curso de manipulación de alimentos, así como haberse practicado los exámenes de laboratorio que demuestren que el personal es apto para la manipulación de alimentos cumpliendo con lo</td><td>El personal de manipulación de alimentos del centro vida, cuenta con los documentos, exámenes, carnets de manipulación debidamente legales para el proceso de manipulación de alimentos, de acuerdo a los establecido en la resolución No, 2674 de 2013.<br><br>Se cuenta con 4 manipuladores de alimentos debidamente habilitados para prestar el servicio<br><table><tr><td>MARICELA BATERO LOPEZ</td><td>MANIPULADORA DE ALIMENTOS</td></tr><tr><td>LAURA XIMENA GOMEZ</td><td>MANIPULADORA DE ALIMENTOS</td></tr><tr><td>LU TATIANA LLOREDA</td><td>MANIPULADORA DE ALIMENTOS</td></tr><tr><td>MARCO JAVIER RODRIGUEZ</td><td>MANIPULADOR DE ALIMENTOS.</td></tr></table></td><td><ul><li>Informes manipuladores de alimentos.</li></ul></td><td>Los documentos que realiza la labor de manipulación de alimentos cuentan con todos los soportes requeridos, los cuales se anexaron desde el ingreso al periodo respectivo.</td></tr>
</table>

| | | | |
|---|---|---|---|
| *establecido en la Resolución No 2674 de 2013 y demás normas aplicables.* | | | |
| *7. El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:*<br>*● Ser mayor de 18 años.*<br>*● Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria* | *Los documentos completos del personal se entregaron al inicio del contrato, de igual manera se adjuntan los documentos para este alcance de los 4 manipuladores de alimentos.* | • *No aplica.* | *El personal de manipulación de alimentos es mayor de edad como se evidencia en las copias de las cedulas entregadas con las hojas de vida, el carnet de manipulación es vigente para cada uno en el primer periodo.* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio del contrato.*<br>● *Tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para realizar las tareas que se le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de alimentos.* | | | . |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *8. Dotar al Talento Humano que se encuentre en el Centro Vida de los elementos de bioseguridad establecidos en la Resolución número 350 de marzo 1 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social; Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado Necesarios para el pleno cumplimiento de la función, conforme a las obligaciones del contratista u operador.* | • *La dotación se entregará en el informe 3 de acuerdo a la solicitud de los tiempos establecidos en la entrega de lo exigido por la ley.* | • *No aplica.* | . |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *9. El asociado deberá contar con los vehículos necesarios para realizar el transporte de los alimentos que así lo requieran a los puntos de distribución final, garantizando el cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo con la Ley 9 de 1979 y con el articulo 29 la Resolución 2674 de 2013 expedida por Ministerio de Salud, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato y cuando el supervisor lo considere pertinente.* | ***Transporte de alimentos:*** *diariamente el vehículo identificado con placa TTY-760 es el encargado de transportar los alimentos desde el punto de distribución hacía el centro vida*<br><br>*Se anexa los documentos que habilitan el carro de transporte de alimentos.*<br><br>*El recorrido inicia a las 7:00 am con la recogida del desayuno y el refrigerio para la jornada de la mañana en el punto de distribución, posteriormente alrededor de las 10:00 am se recoge el almuerzo para las dos jornadas y finalmente la cena alrededor de las 3:00 pm, para completar el suministro correcto de recolección y entrega de alimentos* | • *Registro fotográfico transporte de alimentos (carpeta 4 alcance 9)*<br>• *Factura del servicio de transporte de alimentos. (carpeta 4 alcance 9)* | *Se anexa documentación del vehículo.* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *10. Garantizar las siguientes especificaciones técnicas para el servicio de transporte de alimentos:*<br>*✓ Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación (cadena de frío) hasta su destino final.*<br>*✓ El vehículo debe ser adecuado para el fin* | *Se anexa los documentos que habilitan al vehículo para transporte de alimentos:*<br>• *acta de limpieza y desinfección del vehículo o Concepto de Control de Plagas*<br>• *certificado de manipulación de alimentos del conductor*<br>• *certificado que autoriza al vehículo a transportar los alimentos expedido por autoridad sanitaria autorizada.*<br>• *Copia de la Licencia de Conducción del Conductor del vehículo*<br>• *Tarjeta de propiedad.*<br>• *Certificado de Revisión Técnico Mecánica vigente*<br>• *SOAT vigente.* | • *Se anexa documentos carros habilitado.* | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *perseguido y fabricado con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa.*<br>✓ *Los vehículos de transporte de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos".*<br>✓*Cabina de conducción limpia y libre de corrosión.*<br>✓ *Tapicería limpia y en buen estado*<br>✓ *En cabina, no se deben evidenciar sustancias toxicas, contaminantes o peligrosas.*<br>✓ *Techos limpios, piso seco y limpio, paredes limpias.*<br>✓*Ausencia de animales al interior del vehículo y zona de carga.* | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ✓ *Ausencia de olores desagradables o fuertes.*<br>✓ *Cinturones de seguridad limpio y en buen estado.*<br>✓ *Utilización de Estibas, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.*<br>✓ *En caso de tercerizar el servicio de transporte de alimentos, el contratista se asegurará que el transporte garantice las previsiones y normatividad exigida para el transporte de alimentos puntualmente Resolución 2674 de 2013 durante toda la ejecución del contrato.*<br>✓ *Contar con acta de limpieza y desinfección del vehículo o Concepto de Control de Plagas del* | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *proponente, como evidencia del proceso de saneamiento durante toda la ejecución del contrato.* ✓ *Contar con certificado de manipulación de alimentos del conductor y su ayudante, expedido por establecimiento o institución autorizada por la Secretaría de Salud competente.*<br>✓ *Contar con certificado que autoriza al vehículo a transportar los alimentos expedido por autoridad sanitaria autorizada. (Secretaría de Salud competente), vigente durante toda la ejecución del contrato.*<br>✓ *Copia de la Licencia de Conducción del Conductor del vehículo propuesto como transporte de alimentos.*<br>✓ *Tarjeta de propiedad, en caso de no tener la* | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *propiedad deberá allegar copia del contrato de arrendamiento del vehículo, leasing, o carta de compromiso así mismo dichos documentos deberán relacionar que la disponibilidad es por el plazo del contrato.*<br>✓ *Certificado de Revisión Técnico Mecánica vigente, si aplica.*<br>✓*SOAT vigente.* | | | |
| *11. Disponer para la ejecución del convenio de los vehículos necesarios para cubrir las rutas para el transporte de los adultos mayores por día, durante el mes, de la siguiente forma:* | **Transporte de personas:** *se realizó el alquiler de 2 vehículos según especificaciones técnicas para prestación del servicio de transporte de pasajeros según las rutas establecidas:* | • *Registro fotográfico del servicio de transporte de pasajeros (carpeta 4 alcance 11).*<br>• *Factura prestación del servicio de transporte de pasajeros (carpeta 4 alcance 11)* | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| RUTA 1 | Nogales<br>Guayacanes<br>Montelíbano<br>2500 lotes | 7:30:00 a. m Recogida-11:30 Regreso. | 12:00 Recogida-5:00 pm Regreso | 40 | 40 |
| Ruta 2 | Samaria<br>El poblado II<br>Dorado<br>Las Mercedes<br>Villa Cecilia | 7:30:00 a. m Recogida-11:30 Regreso. | 12:00 Recogida-5:00 pm Regreso | 40 | 40 |

Se anexa documentos habilitantes de los vehículos. Se anexa registro fotográfico del mes del uso de los vehículos.

- *Documentos habilitantes vehículos. (carpeta 4 alcance 11)*
- *Formatos de rutas (carpeta 4 alcance 11)*
- *Contrato de alquiler de vehículo.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| *12. Brindar atención primaria en Salud. Este servicio esencial abarcará la promoción de estilos de vida saludable, de acuerdo con las características individuales del adulto mayor, la prevención de enfermedades, la detección oportuna de patologías y remisión a los servicios de salud cuando ello se requiera. Se incluye la atención primaria, entre otras, de patologías relacionadas con la malnutrición, la psicopatología y la geriatría.* | *Durante este periodo se brindó atención primaria en salud a 180 adultos mayores usuarios del programa, diariamente se realiza la gestión de citas, control de signos vitales, y acompañamiento en el proceso del estado de salud de cada uno, por medio de remisiones y gestión de citas del área de enfermería.*<br><br>*Se realiza control de signos vitales, para monitorear, el estado de la presión arterial y otros signos de alerta.* | • *Toma de signos vitales (carpeta 5 alcance 12).*<br>• *Soportes de los informes de las auxiliares de enfermería y atención de emergencias y seguridad y salud en el trabajo. (carpeta alcance 12).* | |
| *13. Elaborar los protocolos de atención al Adulto Mayor de acuerdo a los siguientes parámetros: Protocolo de trabajo con familias - Protocolo de atención gerontológica, Protocolo de atención* | *Se realiza la entrega de todos los protocolos de atención al adulto mayor, actualizados, y validados por el personal y el grupo de profesionales de cada área.* | • *Protocolos.* | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *psicosocial - Protocolo de atención primaria en salud - Protocolo de capacitaciones - Protocolo de actividades de deporte, cultura y recreación - Protocolo de encuentros intergeneracionales- Protocolo de promoción del trabajo asociativo. Estos protocolos deben estar avalados por profesionales idóneos, que incluyan por lo menos: Nombre del protocolo, Objetivo general del protocolo, Objetivos específicos. Metodología Enfoque. Actividades a realizarse. Temáticas o enfoques diferenciales. Responsables de la ejecución. Para efectos de cumplimiento del requisito anterior los profesionales requeridos para avalar cada* | *Protocolos de atención. Redes de apoyo (1), atención gerontológica (1), atención psicosocial (1), atención primaria (1), protocolo de capacitaciones (1), actividades deportivas, (1) protocolo encuentro intergeneracionales (1).* | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *protocolo, se establece de la siguiente manera:*<br>*-*<br>*Protocolo de trabajo con familias: Trabajador(a) Social.*<br>*Protocolo de atención gerontológica: Gerontólogo(a).*<br>*Protocolo de atención psicosocial: Psicólogo(a).*<br>*Protocolo de atención primaria en salud: Médico Profesional*<br>*Protocolo de capacitaciones al Adulto Mayor: Pedagogo(a) y/o Licenciado(a) en Educación.*<br>*Protocolo de actividades de Deporte, cultura y recreación: Licenciado(a) en educación física.*<br>*Protocolo de encuentros intergeneracionales: Trabajador(a) Social - -*<br>*Protocolo de promoción de trabajo asociativo:* | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Gerontólogo(a) y/o Trabajador(a) social Protocolo de alimentación: Nutricionista* | | | |
| *14. Adecuar el cuarto de enfermería de las instalaciones de los Centros Vida a más tardar una semana después de la suscripción del acta de inicio con los elementos mínimos necesarios descritos en la ficha técnica, tales como:* | *No aplica evidencia.* | *No aplica evidencia alguna.* | |
| *15. Activar el Sistema de emergencias Médicas SEM, para el traslado oportuno y urgente del adulto mayor en caso de ser necesario, desde los Centro Vida hasta el Hospital o Centro de Salud más cercano que garantice la estabilidad del Adulto Mayor.* | *Esta actividad no ha sido necesaria realizarla, ya que no se ha presentado emergencia médica con los usuarios debido al cuidado y atención que se brindan y a los procesos de promoción y prevención.* | • *No aplica evidencia alguna* | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| *16. Garantizar el cumplimento de los requerimientos establecidos en el ANEXO TECNICO DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL PROGRAMA CENTRO VIDA que hace parte integral del estudio técnico, así como de las actividades que debe desarrollar el profesional en nutrición y dietética.* | *Durante este periodo se garantizó el cumplimiento de los componentes de alimentación y nutrición del programa evidenciados en la entrega de soportes de alimentación, minuta, informe de actividades del profesional en nutrición y todos los componentes que hacen parte de la entrega de alimentos para los usuarios.* | • *Se anexa la minuta patron.* | |



**LINA VICTORIA IBAÑEZ MENDEZ**
Contratista
c.c. 25.163.494



Vo.Bo.
**JORGE IVAN ALVAREZ FRANCO**
Supervisor