

Version: 04

de 2022

DEPENDENCIA:	SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO		
No. CONTRATO Y FECHA:	4854 del 12/12/2025		
N° CDP Y FECHA:	1925 del 07/02/2025		
N° COMPROMISO PRESUPUESTAL Y FECHA	13123 del 12/12/2025		
OBJETO:	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, OPERATIVOS Y FINANCIEROS 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		
CONTRATISTA:	ASOCIACIÓN CIUDAD FUTURO - ANDRES IBANEZ MENDEZ	900.415.283-4	
VALOR DEL CONTRATO	\$ 2.553.693.083,00	FORMA DE PAGO	MEDIANTE ACTAS PARCIALES MENSUALES VENCIDAS PREVIA CERTIFICACION DE LA SUPERVISION
VALOR ADICIONES 1	-\$ 86.427.125,00		
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	\$ 2.467.265.958,00	VALOR A PAGAR DEL PERIODO	\$ 375.649.497
FECHA DE INICIO	15/12/2025/04/2025	FECHA TERMINACIÓN	06/06/2025
TÉRMINO ADICIONES		FECHA ENTREGA DEL INFORME	11/03/2026
TÉRMINO SUSPENSIONES		PERIODO A PAGAR	1/2/2026 A 28/2/2026
TÉRMINO TOTAL	SEIS (6) MESES	SUPERVISOR.	JORGE IVAN ALVAREZ FRANCO
ALCANCE DEL CONTRATO	ACTIVIDADES		% DE EJECUCIÓN DEL ALCANCE DEL CONTRATO
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):	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Semana 1: 02-03-04-05-06-07 de febrero •Semana 2: 09-10-11-12-13-14 de febrero. •Semana 3: 16-17-18-19-20-21 de febrero •Semana 4: 23-24-25-26-27-28 de febrero <p>Los servicios de atención brindados consisten en:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Orientación Psicosocial: brindando espacios de atenciones para mejorar la salud mental •Atención primaria en salud: por medio de acciones de prevención y promoción de la salud. •Seguramiento en salud: todos los usuarios tienen cubrimiento en régimen subsidiado por medio de Sisbén A1 - C18 (en cada carpeta de cada usuario se encuentra). •Capacitación en actividades productivas, permite que los adultos realicen actividades para mejorar su capacidad productiva. •Deporte, recreación y cultura, con clases en el gimnasio, piscina, caminatas, danzas y juegos recreativos. •Encuentros intergeneracionales: se realizó el día 27 de febrero de 2026. •Uso del internet, mediante talleres para el uso de los internet dirigidos por la tecnología en sistemas. •Auxilio exequial: lo que permite tener cobertura de los beneficiarios en caso de ser necesario. <p>Todos estos servicios fueron gestionados y ejecutados durante este periodo.</p>		34,00%

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.	<p>NOMBRE COMPLETOCARGOTEMPO DEDICACIÓN</p> <p>CRISTIAN DÍAZ SÁNCHEZCOORDINADORTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>KAREN POSADA GONZALEZNUTRICIONISTAPRESTACION DE SERVICIOS</p> <p>MARICELA BATERO LOPEZMANIPULADORA DE ALIMENTOSTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>LAURA XIMENA GOMEZMANIPULADORA DE ALIMENTOSTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>LUZ TATIANA LLOREDA MANIPULADORA DE ALIMENTOSTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>MARCO JAVIER RODRIGUEZMANIPULADOR DE ALIMENTOSTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>MARTHA OSORIOAUXILIAR ENFERMERIAMTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>ANGELA URIBEUXILIAR ENFERMERIAMTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>VALENTINA SANTAMARIAWALLERISTA EN MANUALIDADESTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>BIBIANA COLLAZOSWALLERISTA EN MANUALIDADESTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>LEONARDO ACEVEDOPROFESIONAL DEPORTESTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>JHOLVI VANESSA PIEDRAHITAPROFESIONAL DEPORTESTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>CLAUDIA AMARILESPROFESIONAL DEPORTESTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>YAHIR ESTEBAN TREJOSPROFESIONAL DEPORTESTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>JUAN PABLO NIETOPROFESIONAL EN DEPORTESTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>JHOVANA TIQUEPROFESIONAL EN DEPORTESTEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</p> <p>DALLANA ALEJANDRA AMADOPSICOLOGAPRESTACION DE SERVICIOS</p> <p>ANA MARIA ROJASPSICOLOGAPRESTACION DE SERVICIOS</p> <p>JHON ALEXANDER URIBETRABAJO SOCIALPRESTACION DE SERVICIOS</p> <p>GLORIA ARIASWTRABAJO SOCIALPRESTACION DE SERVICIOS</p> <p>ISABELLA LOPEZ GONZALEZPSIOTERAPEUTAPRESTACION DE SERVICIOS</p> <p>ALEXANDRA SEPULVEDAPROFESIONAL SSTPRESTACION DE SERVICIOS</p>	34,00%
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, cantidad, frecuencia y forma de entrega, estipulado en el clausulado del contrato	En este periodo se realizó la entrega del botiquín para el área de enfermería y de los insumos de actividades productivas mensuales. De igual manera se realizó la celebración especial con los usuarios, donde se incluyo torta y presentaciones artísticas.	34,00%
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 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 COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL PROGRAMA CENTRO VIDA).	<p>Alimentación: durante este periodo se entregaron 1.983 desayunos, 1.983 refrigerios en la mañana y 1.983 almuerzos en la jornada de la mañana.</p> <p>En la jornada de la tarde 2.022 almuerzos, 2.022 refrigerios en la tarde y 2.022 cenas. En total se suministró:</p> <p>DESAYUNO1.983</p> <p>REFRIGERIOS AM1.983</p> <p>ALMUERZOS 1.005</p> <p>REFRIGERIOS PM2.022</p> <p>CENA2.022</p> <p>El periodo de alimentación es del 01 de febrero al 28 de febrero de 2026, de lunes a sábados, sin incluir festivos.</p> <p>Durante este periodo se suministró la alimentación de lunes a viernes en dos jornadas así:</p> <p>Jornada de la mañana desayuno (8:00 am) refrigerio (10:00 am) Almuerzo (12:00 pm)</p> <p>Jornada de la tarde almuerzo (1:00 pm) refrigerio (2:45 pm) cena (4:45 pm).</p> <p>Los sábados se realizó jornada unificada con desayuno (8:00 am) refrigerio (10:00 am) almuerzo (12:00pm).</p> <p>Toda bajo la minuta suministrada por la Secretaría de desarrollo social y político, y mediante supervisión de la profesional en nutrición y dietética.</p>	34,00%
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 de control o autoridad que avale o certifique la operación y preparación de alimentos y/o del lugar donde preparó los alimentos.	Se presenta los documentos de la planta de procesamiento, sobre la cual se realiza los respectivos pedidos de acuerdo a las solicitudes del centro vida. Por lo tanto, se anexan los documentos completos de la planta de procesamiento de alimentos.	34,00%

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 establecido en la Resolución No 2674 de 2013 y demás normas aplicables.	<p>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.</p> <p>Se cuenta con 4 manipuladores de alimentos debidamente habilitados para prestar el servicio</p> <p>MARICELA BATERO LOPEZ■MANIPULADORA DE ALIMENTOS</p> <p>LAURA XIMENA GOMEZ■MANIPULADORA DE ALIMENTOS</p> <p>LU TATIANA LLOREDA ■MANIPULADORA DE ALIMENTOS</p> <p>MARCO JAVIER RODRIGUEZ■MANIPULADOR DE ALIMENTOS.</p>	34,00%
---	--	--------

<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ser mayor de 18 años. • Certificación médica 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 año con relación al inicio del contrato. • 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. • Para el caso de los conductores y ayudantes de los vehículos, estos deben contar con la dotación apropiada, completa y en óptimo estado para la ejecución de las actividades de distribución de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 o demás normas que la modifiquen o sustituyan 	<p>Los documentos completos del personal se entregaron en el alcance anterior y en las hojas de vida del alcance 2.</p>	<p>34,00%</p>
<p>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.</p>	<p>•La dotación se entregará en el informe 4 de acuerdo a la solicitud de los tiempos establecidos en la entrega de lo exigido por la ley.</p>	<p>34,00%</p>
<p>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 artículo 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.</p>	<p>Transporte de alimentos: diariamente el vehículo identificado con placa TTY-760 es el encargado de transportar los alimentos desde el punto de distribución hacia el centro vida</p> <p>Se anexa los documentos que habilitan el carro de transporte de alimentos.</p> <p>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</p>	<p>34,00%</p>

<p>10. Garantizar las siguientes especificaciones técnicas para el servicio de transporte de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. ✓ El vehículo debe ser adecuado para el fin perseguido y fabricado con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Los vehículos de transporte de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos". ✓ Cabina de conducción limpia y libre de corrosión. ✓ Tapicería limpia y en buen estado ✓ En cabina, no se deben evidenciar sustancias tóxicas, contaminantes o peligrosas. ✓ Techos limpios, piso seco y limpio, paredes limpias. ✓ Ausencia de animales al interior del vehículo y zona de carga. ✓ Ausencia de olores desagradables o fuertes. ✓ Cinturones de seguridad limpio y en buen estado. ✓ Utilización de Estibas, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. ✓ 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. ✓ 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. ✓ 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. 	<p>Se anexa los documentos que habilitan al vehículo para transporte de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Acta de limpieza y desinfección del vehículo o Concepto de Control de Plagas •Certificado de manipulación de alimentos del conductor •Certificado que autoriza al vehículo a transportar los alimentos expedido por autoridad sanitaria autorizada. •Copia de la Licencia de Conducción del Conductor del vehículo •Tarjeta de propiedad. •Certificado de Revisión Técnico Mecánica vigente •SOAT vigente. 	<p>34,00%</p>
<p>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, según la ruta descrita en el clausulado.</p>	<p>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:</p> <p>Se anexa documentos habilitantes de los vehículos. Se anexa registro fotográfico del mes del uso de los vehículos.</p>	<p>34,00%</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Se realiza control de signos vitales, para monitorear, el estado de la presión arterial y otros signos de alerta.</p>	<p>34,00%</p>
<p>13. Elaborar los protocolos de atención al Adulto Mayor de acuerdo a los siguientes parámetros:</p> <p>Protocolo de trabajo con familias - Protocolo de atención gerontológica, Protocolo de atención psicosocial - Protocolo de atención primaria en salud - Protocolo de capacitaciones - Protocolo de actividades de deporte, cultura y recreación - Protocolo de encuentros intergeneracionalesProtocolo de promoción del trabajo asociativo. Estos protocolos deben estar avalados por profesionales idóneos, que incluyan por lo menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del protocolo. - Objetivo general del protocolo. - Objetivos específicos. - Metodología Enfoque. - Actividades a realizarse. - Temáticas o enfoques diferenciales. - Responsables de la ejecución. <p>Para efectos de cumplimiento del requisito anterior los profesionales requeridos para avalar cada protocolo, se establece de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Protocolo de trabajo con familias: Trabajador(a) Social. - Protocolo de atención gerontológica: Gerontólogo(a). - Protocolo de atención psicosocial: Psicólogo(a). - Protocolo de atención primaria en salud: Médico Profesional - Protocolo de capacitaciones al Adulto Mayor: Pedagogo(a) y/o Licenciado(a) en Educación. - Protocolo de actividades de Deporte, cultura y recreación: Licenciado(a) en educación física. - Protocolo de encuentros intergeneracionales: Trabajador(a) Social - Protocolo de promoción de trabajo asociativo: Gerontólogo(a) y/o Trabajador(a) social - Protocolo de alimentación: Nutricionista 	<p>Los protocolos ya se entregaron en el primer periodo, por lo tanto, para este periodo no aplica esta evidencia.</p>	<p>34,00%</p>

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:	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.	34,00%	
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.	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.	34,00%	
16. Garantizar el cumplimiento 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.	34,00%	
PERIODO DE PAGO	VALOR TOTAL	VALOR A PAGAR	SALDO POR
VIGENCIAS 2025	\$ 2.467.265.958,00	\$ 395.795.658	\$ 2.071.470.300
1/1/2026 al 31 / 01/2024		\$ 389.899.824	\$ 1.681.570.476
1/2/2026 AL 28 /2/2025		\$ 375.649.497	\$ 1.305.920.979
CERTIFICACIÓN ENTREGA DE EVIDENCIAS DEL PERIODO A PAGAR			
Se certifica que el/la contratista hace entrega de las evidencias correspondientes al informe de actividades N° 3 Fecha periodo ejecutado 1/2/2026 al 28/2/2026 de forma Fisica X Digital <u> X </u> , con copia al Archivo de Gestion de la Secretaria de Desarrollo Social y Politico Si X No <u> </u>			

Cumpliendo con lo estipulado en el numeral 08 del Decreto 587 de abril de 2022, por medio del cual se adopta el Manual de supervisión e interventoría para el sector central del Municipio de Pereira, me permito certificar que el contratista cumplió las metas contractuales programadas en lo relacionado al Objeto contractual "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, OPERATIVOS Y FINANCIEROS 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"

Pereira, 11 de Marzo de 2026

JORGE IVAN ALAVREZ FRANCO
SUPERVISOR