Busbanzá, mayo de 2026

Señor
RODOLFO ANDRES TORRES AGUDELO
Alcalde Municipal

Cordialmente envió cotización solicitada:

PERSONAL REQUERIDO				
PROFESIONAL Y PERFIL	CANTIDAD	MESES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
AUXULIAR DE COCINA Y Actividades propuestas: 1. mantener en buen estado de (limpieza y desinfección) cocina, utensilios de cocina, despensa de alimentos, comedor y demás y seguir los protocolos de limpieza y desinfección. 2. Preparar los alimentos para los adultos mayores, con todos los protocolos de bioseguridad. Brindar a los adultos mayores una alimentación buena y balanceada basada en la minuta. 3. Dar cumplimiento a la cadena de frio a los alimentos que así lo requieran. 4. Cumplir con las normas sanitarias, higiénicas en la manipulación y producción de alimentos. 5. Portar la indumentaria adecuada para la manipulación de alimentos, según normas vigentes. 6. Cuidar de los objetos, elementos y equipos garantizando su funcionamiento y vida útil. 7. Reportar oportunamente las novedades que se presenten en el centro de protección de Busbanza, según el área asignada 8. Apoyar en las actividades de centro vida. 9. Las demas que sean impartidas por la coordinadora o el director del proyecto.	1	6,5	$ 1.800.000	$ 11.700.000
AUXILIAR DE ENFERMERIA: Actividades propuestas: 1 Realizar tareas de asistencia básica en primeros auxilios a los adultos mayores del programa. 2. Realizar toma y monitoreo de signos vitales y dejar evidencia en la historia integral de cada uno de los adultos mayores. 3. Orientación y acompañamiento para garantizar la prestación de los servicios de salud dentro y fuera del municipio de Busbanza. 4. Verificar la oportuna y correcta administración de medicamentos acordes con las formulas médicas. 5. Verificar el estado de los medicamentos prescritos a los adultos mayores de programa con especial atención a las fechas de vencimiento e informar la inexistencia y reposición de los mismos. 6. Apoyar las tareas de higiene y aseo personal diario de los adultos mayores que lo requieren. 7. Apoyar la realización de jornadas de aseo personal (manicure, pedicura, corte de cabello y afeitada). 8. Realizar acompañamiento en las diferentes actividades desarrolladas por el personal profesional de la salud (medico, psicólogo y fisioterapeuta) 9. Realizar acompañamiento en las actividades de recreación y cultura que se programen. 10. Tomar citas médicas requeridas por los adultos mayores. 11. Realizar acompañamiento a las citas programadas a cada uno de los adultos mayores. 12.supervisar eventualmente la ingesta de comida diaria de adultos mayores y apoyar a quienes no pueden hacerlo por sí mismos. 13. Mantener actualizadas historias	2	6,5	$ 2.100.000	$ 27.300.000

de vida. 14. Desarrollar actividades que permitan contrarrestar los efectos negativos del envejecimiento, factores de riesgo físico a los adultos mayores. 15. Apoyar las actividades de centro vida cuando se requiera. 16. Las demas que sean impartidas por la coordinadora o el director del proyecto.				
AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES. 1. realizar los procedimientos de limpieza y desinfección de las diferentes áreas y equipos. 2. Realizar los registros de limpieza y desinfección. 3. Realizar lavado de ropa y tendidos de cama. 4. Cuidar los objetos y equipos garantizando su buen funcionamiento y vida útil. 5. Atender sugerencias y observaciones seguridad por el supervisor y/o coordinador. 6. Reportar oportunamente las novedades que se presenten en el Centro de protección con el fin de tomar los correctivos necesarios. 7. Clasificar la basura empacando desechos orgánicos papeles y materiales solidas en bolsas separadas. 8. Mantener limpios los muebles, enseres ventanas, vidrios, cortinas, paredes y todo elemento de accesorios. 9. Cuidado y mantenimiento de jardines. 10. Acatar las instrucciones que se impartan. 11. Apoyar en aseo en las actividades de centro vida. 12. Las demas que sean impartidas por la coordinadora o el director del proyecto.	1	6,5	$ 1.800.000	$ 11.700.000
COORDINADORA: Actividades propuestas: 1. realizar la programación y seguimiento a las actividades del programa. 2. Realizar la entrega de los productos requeridos para la preparacion de alimentos. 3. Realizar la entrega de los productos de aseo correspondientes. 4. Elaborar y enviar respuesta a los requerimientos e informes del programa cuando sean solicitados por la Gobernación u otras entidades 5. Apoyar las actividades de centro vida. 6. Las demas que sean requeridas para el buen desarrollo y funcionamiento de contrato.	1	6,5	$ 2.100.000	$ 13.650.000

COMPLEMENTO NUTRICIONAL DE ALIMENTACION				
DESCRIPCION	CANTIDAD	DIAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
DESAYUNO (según minuta)	10	198	$ 9.500	$ 18.810.000
ONCES DE LA MAÑANA(según minuta)	4	198	$ 6.500	$ 5.148.000
ALMUERZO(según minuta)	10	198	$ 15.500	$ 30.690.000
ONCES DE LA TARDE (según minuta)	4	198	$ 6.500	$ 5.148.000
CENA (según minuta)	10	198	$ 9.500	$ 18.810.000

FUNCIONAMIENTO				
DESCRIPCION	CANTIDAD	MESES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
IMPLEMENTOS DE ASEO Y PAPELERIA	1	6,5	$ 310.000	$ 2.015.000
SEGURO FUNERARIO	3	6,5	$ 50.000	$ 975.000
PROGRAMA CENTRO VIDA				

DESCRIPCION	CANTIDAD	DIAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Preparar y entregar almuerzo (sopa - arroz - proteína (120g) - papa y bebida) a los adultos mayores inscritos en el PROGRAMA CENTRO VIDA DEL MUNICIPIO DE BUSBANZA. dos (2) día al mes, según cronograma dado por el supervisor; (120 ALMUERZOS CADA DIA).	120	12	$ 16.000	$ 23.040.000
Entrega de un refrigerio a cada uno de los adultos mayores inscritos en el PROGRAMA CENTRO VIDA DEL MUNICIPIO DE BUSBANZA. dos (2) días al mes, según cronograma dado por el supervisor; (120 ALMUERZOS CADA DIA).	120	12	$ 6.500	$ 9.360.000
PROFESIONAL Y PERSONAL DE APOYO PARA REALIZAR ACTIVIDAD FISICA Y LUDICO RECREATIVAS DIRIGIDAS, DOS (2) DIAS AL MES, SEGÚN CRONOGRAMA DADO POR EL SUPERVISOR, LA CUAL DEBE SER DIRIGIDA POR UN PROFESIONAL EN AREAS DEL DEPORTE CERTIFICADO EN MANEJO DE ADULTO MAYOR	1	12	$ 740.000	$ 8.880.000
VALOR TOTAL				$ 187.226.000

El valor total de mi propuesta es de CIENTO OCHENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS VEINTISEIS MIL PESOS ($ 187.226.000) M.CTE

MINUTAS QUE SE DEBE CUMPLIR

CICLO MENÚS ADULTO MAYOR

COMPONENTE	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
	DESAYUNO						
BEBIDA CON LECHE	TE EN LECHE	CHOCOLATE	AVENA	TETERO	CAFÉ CON LECHE	MAIZENA	CHOCOLATE
CARBOHIDRATO	MOGOLLA	PAN ROLLO	SALTINAS	PAN HOJALDRADO	TOSTADA INTEGRAL	PAN BLANDO	CALADO
PROTEINA	HUEVO PERICO	CALDO PAPA HUEVO	CALDO PAPA POLLO	HUEVO TORTILLA	CALDO PAPA CARNE	HUEVO TORTILLA	CHANGUA HUEVO
FRUTA	PAPAYA		MELÓN			BANANO	

COMPONENTE	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
	REFRIGERIO 1						
BEBIDA	COLADA AVENA	COLADA PLÁTANO	COLADA ARROZ	MAIZENA DE AREQUIPE	AVENA FRIA	AGUADEPANELA	MAIZENA DE FRESA
ACOMPAÑANTE	SALTINAS	MELÓN	QUESO	TOSTADA	BANANO	AREPA CON QUESO	GALLETA AVENA

COMPONENTE	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
	ALMUERZO						
SOPA O CREMA	CREMA ESPINACA	CREMA AHUYAMA	CREMA CEBOLLA	CREMA ACELGA	CREMA TOMATE	CREMA ZANAHORIA	CREMA BRÓCOLI
PROTÉICO	POLLO DORADO	CARNE SUDADA	CERDO AGRIDULCE	PESCADO APANADO	PECHUGA ASADA	ALBONDIGAS	GOULASH DE RES
CEREAL	ARROZ FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ ZANAHORIA	SPAGUETTI	ARROZ BLANCO
LEGUMINOSA	FRIJOL SUDADO		ARVEJA SECA CON ZANAHORIA	LENTEJAS SUDADAS	-	ARVEJA SECA	-
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DERIVADOS DE CEREAL	PAPA SALADA	PLATANO ASADO	PAPA DORADA	YUCA DORADA	TAJADAS DE PLÁTANO	PAPA DORADA	PAPA SUDADA
VERDURAS	ENSALADA LECHUGA TOMATE CEBOLLA	PEPINO DE GUISO CON HUEVO	ESPINACA MANGO Y FRESAS	AHUYAMA CON ARVEJAS	TORTILLA ESPINACAS	ENSALADA PEPINO TOMATE CEBOLLA	ARVEJA VERDE, ZANAHORIA, HABICHUELA
BEBIDA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA

COMPONENTE	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
	REFRIGERIO 2						
BEBIDA	GELATINA	COMPOTA MANZANA	COLADA AVENA	AGUADEPANELA	MAIZENA VAINILLA	ARROZ CON LECHE	COLADA ARROZ
ACOMPAÑANTE	BANANO	GALLETAS DUCALES	PAPAYA	QUESO	MOGOLLA	·	MELÓN

COMPONENTE	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
	CENA						
SOPA O CREMA	SOPA DE CONCHITAS	CREMA DE POLLO	SOPA DE PATACON	CREMA DE AHUYAMA	SOPA CARMELITA	SOPA DE ARROZ	AJIACO
PROTEÍNA	CARNE SUDADA	PECHUGA EN CUADROS	CARNE EN JULIANAS	POLLO SUDADO	CARNE MOLIDA	CALLO	POLLO DESMENUZADO
BEBIDA CALIENTE	AROMATICA HIERBAS	AROMATICA HIERBAS	AROMATICA HIERBAS	AROMATICA HIERBAS	AROMATICA HIERBAS	AROMATICA HIERBAS	AROMATICA HIERBAS

carne de res	250 gr
carne de cerdo	250gr
Pollo	250 gr
pescado	350 gr
Huevos	55gr
Arroz	100gr
pastas alimenticias	100gr
tuberculos, raices - platanos derivados de ceral arracaha, papa criolla, papa comun, yuga, ibias,navos, cubios	200gr
arepa o pan	100gr
verdura fria o caliente: arveja verde, ahuyama, cebolla, coliflor, frijol verde, habas verdes, remolacha, zanahoria, acelga, apio, berenjena, brocoli, calabaza, espinaca, habichuela, lechuga, pepino de relleno, pepino cohombro, rabanos, repollo, tomate, gwatila	113gr
fruta para jugo	86gr
azucar o panela	10 gr
grasas: aceita o margarina	20cc
lacteos:	
leche liquida entera pasteurizada	180cc
leche en polvo	24gr
Queso	40gr

MAURICIO BARINAS SOLER
C.C. 9.600.688 DE Puerto Boyacá
Representante Legal
Fundación Somos Manos Unidas
NIT 900.402.667-2
Correo electrónico: fundacionsomosmanosunidas25@hotmail.com