



OBJETO:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ABASTECIMIENTO DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO, RACIÓN TRANSPORTADA EN CALIENTE, Y AGUA POTABLE, COMO MECANISMO DE PROMOCIÓN, PROTECCIÓN Y ATENCIÓN INTEGRAL DE LOS ADULTOS MAYORES INSCRITOS EN LOS CENTROS VIDA DEL MUNICIPIO DE YOPAL.

POBLACION BENEFICIADA

Con la ejecución del presente proceso se beneficiará a 330 adultos mayores el cual se encuentran focalizados en los centros vidas del Municipio de Yopal, así:

Ubicación Centro Vida	Nombre Centro Vida	Dirección	Numero Adultos Mayores
Centro Vida Comuna II	Los Héroes	Calle 25ª No. 30-28	65
Centro Vida Comuna III	No hay centro vida, estos son atendidos en los seis (6) centros vida	N/A	10
Centro Vida Comuna IV	Puerta Dorada	Carrera 15 No. 13 -22	80
Centro Vida Comuna V	Gustavo Puentes	Calle 42 No. 11 - 26	43
Centro Vida Comuna VI	Los Años Dorados	Manzana Y Lote 19 Llano Lindo	55
Centro Vida Corregimiento Chaparrera	El Abuelo Feliz	Corregimiento la Chaparrera	43
Centro Vida Corregimiento Morichal	La Vida es Bella	Corregimiento Morichal	34
TOTAL			330

Nota: Respecto a los diez (10) adultos mayores pertenecientes a la Comuna III, se precisa que, debido a que actualmente dicha comuna no cuenta con infraestructura física destinada como Centro Vida, estos beneficiarios reciben atención y suministro alimentario en los demás Centros Vida habilitados del municipio, conforme a la distribución y programación realizada por la Secretaría de Desarrollo Social, entidad encargada de validar asistencia, focalización y control de cobertura, evitando duplicidad en la asignación de raciones y garantizando la trazabilidad de los beneficiarios atendidos.

1. COMPONENTE NUTRICIONAL: DE ACUERDO A LAS MINUTAS ESTABLECIDAS (ALMUERZO Y REFRIGERIO MANAÑA). Se anexan minutas patrón

La Administración Municipal provee la minuta patrón y los ciclos de menú, el cual son de obligatorio cumplimiento y será implementada conforme a lo establecido por el profesional en nutrición de la Secretaría de Desarrollo Social. Una vez seleccionado el operador por parte del Municipio, será responsable de elaborar las listas de pedido de acuerdo con lo definido en el ciclo de menú, garantizando la provisión del servicio de almuerzo y refrigerio en la jornada de la mañana para los adultos mayores focalizados en los Centros Vida del municipio de Yopal.



La cantidad de raciones establecidas corresponden a la prestación del servicio en días hábiles, teniendo en cuenta que la atención en los Centros Vida se realiza de lunes a viernes, sin prestar el servicio en días festivos.

El componente de nutrición está orientado en dos modalidades (preparación de ración servida en sitio y ración preparada y transportada en caliente), debido a las condiciones de infraestructura de los centros vida, ya que cada uno cuenta con una cocina, sin embargo solamente la cocina de la comuna IV está en funcionamiento, razón por la cual dentro de la estructura del proceso que se va adelantar no se contempló la ración servida en sitio para las demás comunas, toda vez que no se cuenta con las cocinas habilitadas, mientras se adelantan las acciones correspondientes para contar con un diagnóstico que evidencie las actividades que se requieren para lograr el funcionamiento de dichas instalaciones.

Por lo tanto, las raciones en su totalidad se preparan en el centro vida de la comuna IV y de desde allí se transportan a los centros vida de las demás comunas.

INDICADORES DE CALIDAD Y SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

Con el fin de garantizar la adecuada ejecución contractual y facilitar las labores de supervisión, seguimiento y control, se implementarán los siguientes indicadores mínimos de calidad del servicio:

1. Cumplimiento en entrega de raciones: Indicador orientado a verificar la entrega efectiva y completa de las raciones programadas. - Meta: mínimo 98% de cumplimiento mensual.
2. Oportunidad en la entrega: Verificación de entrega de raciones dentro de los horarios establecidos en los Centros Vida. - Meta: mínimo 95% de cumplimiento.
3. Control de temperatura: Verificación de cumplimiento de temperatura mínima de entrega para raciones transportadas en caliente. - Meta: 100% de raciones entregadas con temperatura igual o superior a 60°C.
4. Cumplimiento de condiciones sanitarias: Seguimiento al cumplimiento de BPM, limpieza, desinfección y saneamiento básico. - Meta: 100% de cumplimiento en visitas de supervisión.
5. Cobertura de beneficiarios: Control de atención efectiva a población focalizada autorizada. - Meta: 100% de cobertura de beneficiarios programados diariamente.
6. Manejo de novedades y contingencias: Capacidad de respuesta frente a novedades operativas o sanitarias. - Meta: atención inmediata y solución dentro de los tiempos definidos por supervisión.
7. Seguimiento a desperdicio alimentario: Control sobre pérdidas o desperdicio de alimentos. - Meta: mantener niveles mínimos conforme a estándares operativos definidos por supervisión.

La supervisión del contrato verificará periódicamente los soportes, formatos, registros y evidencias necesarias para validar el cumplimiento de los indicadores establecidos.

CONTINGENCIAS OPERATIVAS Y SANITARIAS - MANEJO DE CONTINGENCIAS



El contratista deberá contar con mecanismos y protocolos de contingencia que permitan garantizar la continuidad del servicio frente a situaciones que puedan afectar la operación alimentaria o logística del contrato. Para tal efecto, deberá implementar como mínimo las siguientes medidas:

1. Plan de contingencia frente a daños mecánicos o fallas en vehículos de transporte de alimentos.
2. Protocolos de reacción inmediata frente a pérdida de cadena térmica o alteración de temperaturas.
3. Medidas de contingencia frente a fallas de energía, suspensión de agua potable o situaciones sanitarias que afecten la preparación de alimentos.
4. Procedimientos de reacción y notificación inmediata en caso de sospecha de contaminación alimentaria o enfermedades transmitidas por alimentos.
5. Disponibilidad de personal de reemplazo para garantizar continuidad del servicio en casos de ausencia, incapacidad o novedades del personal manipulador.
6. Protocolos de atención frente a emergencias climáticas, restricciones de movilidad o situaciones de orden público que puedan afectar las rutas rurales.
7. Implementación de mecanismos alternos de distribución que permitan garantizar la continuidad del servicio alimentario a la población beneficiaria.

1.1. RACION PREPARADA Y SERVIDA EN SITIO

La modalidad de ración preparada en sitio está dirigida a los adultos mayores focalizados en la Comuna IV, teniendo en cuenta que el sitio de preparación de las raciones es el Centro Vida Comuna IV, por lo tanto, esta no requiere del servicio de transporte.

ITEM	DESCRIPCIÓN	No. DE ADULTOS MAYORES	TIEMPO (DÍAS)	CANTIDAD DE RACIONES
1.1.1	Refrigerio Mañana: lunes a viernes (según minuta patrón)	80	78	6240
1.1.2.	Almuerzo: lunes a viernes (Según minuta patrón)	80	78	6240

1.2. RACION PREPARADA Y TRANSPORTADA EN CALIENTE

La modalidad ración transportada en caliente es aquella que se produce en el Centro Vida de la Comuna IV y desde allí se realiza el proceso de empaqueo y luego distribuida en vehículos que cumplan con las condiciones exigidos en la normatividad legal vigente que rige para este caso. Los centros vida que requieren ración transportada son los siguientes:

Ubicación Centro Vida	Nombre Centro Vida	Dirección
-----------------------	--------------------	-----------



Centro Vida Comuna II	Los Héroes	Calle 25ª No. 30-28
Centro Vida Comuna V	Gustavo Puentes	Calle 42 No. 11 - 26
Centro Vida Comuna VI	Los Años Dorados	Manzana Y Lote 19 Llano Lindo
Centro Vida Corregimiento Chaparrera	El Abuelo Feliz	Corregimiento la Chaparrera
Centro Vida Corregimiento Morichal	La Vida es Bella	Corregimiento Morichal

Las cantidades de raciones son las siguientes:

ITEM	DESCRIPCIÓN	No. DE ADULTOS MAYORES	TIEMPO (DÍAS)	CANTIDAD DE RACIONES
1.2.1	Refrigerio Mañana: lunes a viernes (según minuta patrón)	250	78	19500
1.2.2.	Almuerzo: lunes a viernes (Según minuta patrón)	250	78	19500

Cronograma previsto de prestación del servicio de nutrición:

MESES	No. DÍAS DE SERVICIO MES	No. ADULTOS MAYORES BENEFICIADOS	No. DE RACIONES PREPARADAS TIPO ALMUERZO	No. DE RACIONES PREPARADAS TIPO REFRIGERIO
AGOSTO	15	330	4950	4950
SEPTIEMBRE	22	330	7260	7260
OCTUBRE	21	330	6930	6930
NOVIEMBRE	11	330	3630	3630
DICIEMBRE	9	330	2970	2970
TOTAL, RACIONES (Almuerzo y Refrigerio)			51.480	

Días de servicio y cantidad de raciones transportadas y raciones preparada en sitio

MESES	No. DÍAS DE SERVICIO MES	No. ADULTOS MAYORES BENEFICIADOS CON RACION TRANSPORTADA	No. ADULTOS MAYORES BENEFICIADOS CON RACION PREPARADA EN SITIO (COMUNA IV)	TOTAL RACIONES - TIPO ALMUERZO PREPARADA EN SITIO	TOTAL, RACIONES - TIPO REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO	TOTAL, RACIONES TIPO -ALMUERZO TRANSPORTADO	TOTAL, RACIONES TIPO - REFRIGERIO TRANSPORTADO
AGOSTO	15	250	80	1200	1200	3750	3750
SEPTIEMBRE	22	250	80	1760	1760	5500	5500
OCTUBRE	21	250	80	1680	1680	5250	5250
NOVIEMBRE	11	250	80	880	880	2750	2750
DICIEMBRE	9	250	80	720	720	2250	2250



Sub total	6240	6240	19500	19500
TOTAL, RACIONES (Almuerzo y Refrigerio)	51.480			

Nota: NOTA: La proyección del plazo se realiza a partir del primer día de la prestación efectiva del servicio, siendo esta el 10 de AGOSTO del 2026 y fecha de terminación el 9 de DICIEMBRE del 2026, para un total de 78 días de prestación efectiva del servicio de lunes a viernes, en un total de CUATRO (4) MESES. Es de aclarar que dicho periodo se presenta 5 días festivos que corresponden a días No Hábiles, por lo tanto, no hay días de servicio.

Con el fin de evitar inconsistencias entre el cronograma operativo, las cantidades proyectadas y las frecuencias de entrega contempladas en el estudio previo, se aclara que el plazo de ejecución del contrato corresponderá a CUATRO (4) MESES CALENDARIO, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, período dentro del cual se ejecutarán SETENTA Y OCHO (78) DÍAS HÁBILES efectivos de atención alimentaria, teniendo en cuenta que la prestación del servicio se realizará de lunes a viernes y no contempla atención en días festivos.

En consecuencia, todas las obligaciones relacionadas con dotación, frecuencias de entrega, suministro de elementos, cronogramas operativos, actividades periódicas y demás componentes contractuales deberán estructurarse y calcularse conforme al plazo real de ejecución correspondiente a CUATRO (4) MESES CALENDARIO, y SETENTA Y OCHO (78) DÍAS HÁBILES de operación efectiva.

1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Para la prestación del servicio en el sitio, se requiere de personal de manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, que esté capacitado y conozca los diferentes ciclos y la preparación de los alimentos según la minuta patrón y los ciclos de menú suministrada por la administración municipal, la cual está debidamente proyectada para brindar una alimentación sana y balanceada, con la cantidad de nutrientes necesarios según los requerimientos de esta población. Para esto se requiere de diez (10) manipuladoras de alimentos durante el tiempo que durará la prestación del servicio (el valor del personal se encuentra reconocido dentro de las raciones servidas), quienes deben cumplir con el siguiente perfil y actividades:

El operador deberá garantizar durante todo el plazo ejecución del contrato el siguiente personal manipulador de alimentos mínimo:

Descripción	Cantidad	Horario	Centro vida
Manipuladoras de alimentos con certificado de manipulación de alimentos y experiencia mínima de dos (02) años, encargadas de la preparación de las raciones.	4	Horario Diurno	- Centro vida de la Comuna IV
	1	Horario Nocturno	
Manipuladoras de alimentos con certificado de manipulación de alimentos y experiencia mínima de dos (02) años, encargadas de la entrega de la ración a los adultos mayores y de la etapa de levantamiento de los elementos utilizados	5	Horario Diurno	- Centro vida de la comuna II. - Centro vida de la comuna V. - Centro vida de la comuna VI



durante la entrega y consumo de la ración tales como: (platos, cucharas, vasos, desechos, entre otros), garantizando los centros vida en óptimas condiciones de higiene y limpieza. (Una cada Centro Vida)			- Centro vida del Corregimiento de Morichal - Centro vida del Corregimiento de la Chaparrera
--	--	--	---

Nota: El valor correspondiente al presente ítem se encuentra reconocido dentro del costo total de las raciones servidas.

El personal manipulador deberá estar vinculado directamente por el operador bajo relación laboral y con cumplimiento integral de obligaciones laborales y del sistema de seguridad social.

En cada Centro Vida deberá garantizar una carpeta en físico de cada manipulador de alimentos, la cual debe contener los siguientes documentos:

- ✓ Hoja de vida y contrato en el cual se evidencie el vínculo contractual de cada uno de los manipuladores de alimentos
- ✓ Afiliación a la ARL,
- ✓ Certificado de manipulación de alimentos vigente
- ✓ Certificado médico de aptitud laboral.

Así mismo, cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de estos requisitos. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada centro vida donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

El contratista deberá garantizar reemplazo inmediato del personal manipulador ante ausencias, incapacidades, permisos o novedades, sin afectar la continuidad del servicio

1.4. EXÁMENES MÉDICOS, PERSONAL MANIPULADOR

Artículo 11 de la Resolución 2674 del 2013 establece que el personal manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimento. Así mismo menciona que debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

Por lo tanto y en cumplimiento de la presente normatividad y las demás que la regulen, en la presente actividad el operador debe garantizar el examen médico de ingreso laboral a la totalidad de manipuladoras de alimentos, el cual debe incluir los siguientes exámenes:

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN, SERVICIO O CONSULTORIA	CANTIDAD DE MANIPULADORAS
------	--	---------------------------



1	1- EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL LABORAL PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS 2- KOH Uñas 3- FROTIS FARINGEO. 4- COPROLOGICO	10
---	---	----

Nota: El valor correspondiente al presente ítem se encuentra reconocido dentro del costo total de las raciones servidas.

1.5. ANÁLISIS DE PRUEBAS MICROBIOLÓGICAS

En esta actividad el operador debe garantizar las pruebas de laboratorio para validación de calidad microbiológica del servicio, cuatro pruebas. Que incluya

1. Alimentos de alto riesgo
2. Superficies
3. Ambiente
4. Personal manipulador

Las pruebas deberán ser realizadas por un laboratorio debidamente autorizados que cumpla con los requisitos de funcionamiento de los laboratorios de Control de Calidad de Alimentos.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD - MEDIDA	MESES	TOTAL, PRUEBAS
1	PRUEBAS DE LABORATORIO PARA VALIDACIÓN DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL SERVICIO, EN: 1. AMBIENTES 2. SUPERFICIES 3. PERSONAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS 4. ALIMENTOS DE ALTO RIESGO.	Kit	4	(Un kit de 4 pruebas por mes) Total 16

Nota: El valor correspondiente al presente ítem se encuentra reconocido dentro del costo total de las raciones servidas.

1.6. ELEMENTOS DE DOTACION PARA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Esta actividad incluye los elementos de dotación para el personal manipulador de alimentos, el cual se deben garantizar durante la ejecución del contrato, así como su uso y utilización de los mismos, son de obligatorio cumplimiento. En concordancia con el Artículo 14 de la Resolución 2674 del 2013, Artículo 15, del Decreto 3075 de 1997, Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979. Establece- PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION... "Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.
- b. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios



- que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.
- c. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
 - d. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.
 - e. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. f. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
 - g. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal c. h. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
 - i. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
 - j. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
 - k. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
 - l. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en el presente Capítulo.

Por lo anterior, al personal manipulador de alimentos se debe garantizar los siguientes elementos:

Cantidad y Frecuencia de entrega de elementos para el personal manipulador de alimentos:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	No DE ENTREGAS	FRECUENCIA
1	Conjunto para Dama compuesto de: Pantalón y camisa cuello V, manga corta, en tela anti fluido, con logotipo institucional bordado.	Unidad	10	1	Una entrega cada tres (3) meses, (compuesta de 10 conjuntos). Para un total de 1 entrega durante los 4 MESES de ejecución del contrato
2	Par de zapatos cerrado antideslizante unisex, ligero y duradero, proporcionando confort durante todo el día.	Par	10	1	Una entrega cada tres (3) meses (compuesta de 10 pares de zapatos). Para un total de 1 entrega durante los 4 MESES de ejecución del contrato
3	Delantal largo (Peto) lavable, en plástico, calibre 18	Unidad	10	4	Una (1) entrega mensual, durante los 4 MESES de ejecución del contrato. Cada entrega es de 10 delantales



4	Bota industrial, caña alta, Blanca sin punta de acero.	Pares	10	1	Una entrega cada tres (3) meses (Compuesta 10 pares de botas). Para un total de 1 entrega durante los 4 MESES de ejecución del contrato
5	Gorros Desechables tipo Oruga paquete por 100 unidades	paquete	4	4	Una (1) entrega mensual, durante los 4 MESES de ejecución del contrato. Cada entrega incluye 4 paquetes de gorros desechables de 100 unidades.
6	Tapabocas desechables tipo quirúrgico. Presentación Caja por 50 unidades	Caja	4	4	Una (1) entrega mensual, durante los 4 MESES de ejecución del contrato. Cada entrega incluye 4 cajas de tapabocas desechables de 50 unidades.
7	Guantes de nitrilo, color negro, libre de talco, presentación caja por 100 unidades	Caja	4	4	Una (1) entrega mensual, durante los 4 MESES de ejecución del contrato. Cada entrega incluye 4 cajas de guantes de nitrilo de 100 unidades.
8	Guantes desechables transparentes para manipulación de alimentos. Presentación paquete por 100 unidades	Paquete	4	4	Una (1) entrega mensual, durante los 4 MESES de ejecución del contrato. Cada entrega incluye 4 paquetes de guantes desechable de 100 unidades.
9	Guante de caucho negro, Calibre 35 Uso: Industrial. Doble capa negro e internamente amarillo para mayor duración permitiendo desempeñar trabajos extra fuertes con seguridad y confort. Talla 9	Paquete	10	4	Una (1) entrega mensual, durante los 4 MESES de ejecución del contrato. Cada entrega incluye 10 pares de guantes de caucho.
10	Guante de protección de nitrilo, largo de 18 pulgadas, color verde, resistente a penetración de químicos; solventes; grasas; combustibles y otros fluidos; protección contra bacterias y hongo, buen agarre en seco y húmedo; certificación bajo normas en 388.1:2016 + A1:2018; N ISO 374-5:2016/EN ISO 374-1:2016 + A1:2018 Type A/EN 374-4:2013	Paquete	10	4	Una (1) entrega mensual, durante los 4 MESES de ejecución del contrato. Cada entrega incluye 10 pares de guantes de protección de nitrilo.



Nota: El valor correspondiente al presente ítem se encuentra reconocido dentro del costo total de las raciones servidas.

2. COMPONENTE DE OPERACIÓN DEL CENTRO

2.1. GARANTIZAR LA DIRECCIÓN, ACOMPAÑAMIENTO Y SEGUIMIENTO

Teniendo en cuenta la naturaleza técnica, sanitaria y operativa del objeto contractual, se requiere la conformación de un equipo interdisciplinario que garantice la adecuada ejecución del servicio de abastecimiento alimentario dirigido a población adulta mayor en condición de vulnerabilidad, especialmente por tratarse de preparación de alimentos, transporte en caliente, control de inocuidad, seguimiento nutricional y cumplimiento de normatividad sanitaria aplicable.

Para el desarrollo las diferentes actividades, el operador deberá garantizar el personal idóneo necesario requerido, el cual debe ser vinculado durante la ejecución del proyecto y en virtud de la necesidad y de acuerdo a los perfiles y la experiencia requerida para el cumplimiento del objeto contractual, así:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD-MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO / MES
2.1.1	Director Coordinador. TÍTULO PROFESIONAL EN ÁREAS DE LAS CIENCIAS SOCIALES Y HUMANAS O CIENCIAS DE LA SALUD, Y TÍTULO DE POSTRADO EN ÁREAS AFINES. CON EXPERIENCIA PROFESIONAL DE CUATRO (4) AÑOS, DE LOS CUALES DEBE ACREDITAR COMO MÍNIMO DOS (2) AÑOS EN EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES O PROYECTOS O PROGRAMAS SOCIALES RELACIONADOS CON POBLACIÓN ADULTO MAYOR Y/O POBLACIÓN VULNERABLE	Unidad	1	4 MESES
2.1.2	UNA (01) PERSONA NATURAL CON PROFESIÓN EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS CON EXPERIENCIA PROFESIONAL DE 2 AÑOS DE LOS CUALES DEBE ACREDITAR COMO MÍNIMO UN (1) AÑO DE EXPERIENCIA RELACIONADA EN PROGRAMAS DE ADULTO MAYOR.	Unidad	1	4 MESES
2.1.3	UNA (01) PERSONA NATURAL CON PROFESIÓN EN NUTRICIÓN DIETISTA, CON EXPERIENCIA PROFESIONAL DE 2 AÑOS DE LOS CUALES DEBE ACREDITAR COMO MÍNIMO UN (1) AÑO DE EXPERIENCIA RELACIONADA EN PROGRAMAS DE ADULTO MAYOR.	Unidad	1	4 MESES

-Coordinador será el encargado de direccionar y acompañar todas las actividades contempladas en el contrato. Consolidar y elaborar informes técnicos, administrativos y financieros con los respectivos soportes que demuestren el avance y ejecución contractual y los que considere la supervisión. Brindar información oportuna y respuesta escrita a las diferentes inquietudes que se presenten durante la ejecución del proyecto cuando se requiera. Programar y hacer seguimiento a cada una de las actividades a desarrollar por cada uno de los profesionales y personal vinculado al proyecto, y evidenciar el seguimiento realizado. Así como



las demás actividades que derivadas de su perfil sean necesarias para lograr el cumplimiento efectivo de los objetivos del proyecto; de tal forma que se garantice el desarrollo normal de todas las actividades y acciones planteadas durante el plazo de ejecución.

-Ingeniero de alimentos. Encargado del proceso de empaque y distribución de las raciones calientes a los Centros Vida, garantizando las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos transportados y temperaturas requeridas en el proceso de conservación de los alimentos. Igualmente deberá realizar seguimiento y acampamiento a las actividades realizadas por parte del personal manipulador de alimentos, así mismo, en articulación con el coordinador, garantizar las materias primas e insumos y elementos en el Centro de preparación de los alimentos (Comuna IV). También será el encargado de garantizar los elementos de aseo y demás insumos requeridos para garantizar el suministro de la ración en óptimas condiciones higiénicas, de salubridad e inocuidad en cada Centro Vida. Apoyar la elaboración de los informes parciales y final de la ejecución de las actividades del contrato. Las demás actividades que derivadas de su perfil sean necesarias para lograr el cumplimiento efectivo del contrato. Es decir que el Ingeniero de alimentos tendrá a cargo verificar la inocuidad, BPM, cadena térmica, control microbiológico, saneamiento, calidad sanitaria.

- Nutricionista-Dietista: Responsable de capacitar al personal manipulador de alimentos en la implementación de los ciclos de menú, garantizando el cumplimiento de las minutas patrón y los criterios de calidad exigidos. Deberá realizar tamizaje nutricional de manera mensual y remitir la base de datos de cada Centro Vida la cual será remitida a la supervisión del contrato para su respectiva revisión dentro de los primeros cinco (5) días calendario del mes siguiente. Asimismo, participará en mesas de trabajo o reuniones convocadas por la supervisión del contrato, brindará información oportuna y responderá por escrito a las inquietudes que surjan durante la ejecución del proyecto cuando sea requerido. También apoyará la elaboración de los informes parciales y el informe final sobre la ejecución de las actividades del contrato, además de desarrollar aquellas funciones propias de su perfil que sean necesarias para el cumplimiento efectivo del contrato. Es decir que el Nutricionista tendrá a cargo la valoración nutricional, seguimiento nutricional, minuta patrón, balance alimenticio, y necesidades nutricionales del adulto mayor.

Ahora bien, la exigencia de perfiles profesionales especializados obedece a la necesidad de garantizar condiciones técnicas mínimas de calidad, seguridad alimentaria y adecuada operación logística del servicio, en atención a que la población beneficiaria corresponde a adultos mayores, considerados sujetos de especial protección constitucional y con mayores factores de riesgo frente a enfermedades transmitidas por alimentos, desnutrición, deshidratación y afectaciones derivadas de inadecuada manipulación alimentaria.

En consecuencia, los perfiles requeridos no constituyen requisitos desproporcionados ni restrictivos de la pluralidad de oferentes, sino condiciones razonables y objetivamente relacionadas con la complejidad operativa y sanitaria del contrato.

El profesional en Nutrición y Dietética tendrá a cargo el seguimiento nutricional, validación de minutas, control de requerimientos alimenticios, verificación de aporte nutricional y seguimiento a condiciones alimentarias de la población beneficiaria.

El Ingeniero de Alimentos será responsable de la implementación y seguimiento de las condiciones de inocuidad alimentaria, control microbiológico, buenas prácticas de manufactura, control térmico, transporte de alimentos preparados en caliente, saneamiento básico y verificación de cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.



El Coordinador Operativo tendrá a cargo la planeación, articulación logística, control operativo, supervisión de rutas, manejo de contingencias, seguimiento al personal operativo, control de cobertura y coordinación general de la ejecución contractual.

La formación posgradual requerida para determinados perfiles se encuentra justificada en razón a la complejidad técnica y sanitaria de la operación alimentaria, el volumen de raciones a suministrar, la necesidad de garantizar control permanente de inocuidad y la atención de población vulnerable objeto de especial protección constitucional.

Conforme a lo anterior, es importante señalar que con el propósito de evitar duplicidad funcional entre los perfiles profesionales exigidos, se establece que las funciones del profesional en Nutrición y Dietética estarán orientadas principalmente al componente nutricional y alimentario de los beneficiarios, incluyendo validación de minutas, seguimiento nutricional, balance alimenticio, control de porciones y evaluación del cumplimiento nutricional.

Por su parte, el Ingeniero de Alimentos desarrollará funciones relacionadas con inocuidad, control microbiológico, procesos de manipulación, control de temperaturas, condiciones sanitarias, transporte de alimentos, implementación de BPM, trazabilidad y saneamiento básico.

En consecuencia, ambos perfiles cumplen funciones complementarias dentro de la operación contractual, atendiendo componentes técnicos claramente diferenciados.

Finalmente se indica que los servicios profesionales del COMPONENTE DE OPERACIÓN DEL CENTRO, se determinaron de acuerdo al Decreto 002 del 14 de enero del 2025 *"Por medio el cual se adopta la escala de honorarios para personas que se contraten mediante la modalidad de contratación directa- contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión en el Municipio de Yopal"*.

3. COMPONENTE DE INSUMOS PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA

3.1. INSUMOS PARA EL ASEO A LAS INSTALACIONES

Con el fin de garantizar las condiciones de higiene, salubridad e inocuidad de los alimentos y ópticas condiciones de limpieza de los seis (6) Centros Vida, se requiere de elementos y herramientas básicas de aseo diario. Por lo tanto, las cantidades se determinaron teniendo en cuenta cada uno de estos aspectos, así mismo, la cantidad de espacios, la población beneficiada, el alcance del programa y la experiencia de los anteriores procesos.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDA D DE MEDID A	CANT IDAD	FRECUENCI A DE ENTREGAS	CANTIDAD TOTAL
3.1.1	Escoba encabada en polipropileno, ideal para piso en cerámica o rustico, mango metálico o en madera	Unidad	32	1 entrega	-12 Unidades – Centro Vida comuna IV. -20 Unidades para los cinco centros vida restantes.
3.1.2	Trapero completo de mecha de algodón.	Unidad	56	1 entrega	-16 Unidades – Centro Vida comuna IV. -40 Unidades para los cinco centros vida restantes.



3.1.3	Cepillo Corto Cerdas Duras, de piso, con mango en madera o metal. Presentación unidad	Unidad	28	1 entrega	-8 Unidades – Centro Vida comuna IV. -20 Unidades para los cinco centros vida restantes
3.1.4	Churrusco o cepillo sanitario con base, elaborado en plástico de alta densidad.	Unidad	4	1 entrega	1 unidades – Centro Vida comuna IV.
3.1.5	Recogedor de basura plástico con perfil o banda en goma o caucho, que permite mayor limpieza. Con cabo.	Unidad	28	1 entrega	-8 Unidades – Centro Vida comuna IV. -20 Unidades para los cinco centros vida restantes.
3.1.6	Bolsa de basura paquete x 10 unidades, de 70x100 cm, los colores a entregar serán acordados con la supervisión	Paquete X 10 UND	112	1 entrega	-28 paquetes – Centro Vida comuna IV. -84 paquetes para los cinco centros vida restantes
3.1.7	Guantes domésticos plásticos, reforzado talla 8	PAR	80	1 entrega	-40 Unidades – Centro Vida comuna IV. -40 Unidades para los cinco centros vida restantes
3.1.8	Toalla de cocina o limpión en tela toalla de 30x50 cm.	Unidad	144	1 entrega	-54 Unidades – Centro Vida comuna IV. -90 Unidades para los cinco centros vida restantes
3.1.9	Paño o toalla absorbente multiusos por rollo, de mínimo 80 paños	Unidad	32	1 entrega	32 unidades – Centro Vida comuna IV.
3.1.10	Detergente en Polvo x 20 kg	Unidad	9	1 entrega	-6 unidades – Centro Vida comuna IV. -3 Unidades para los cinco centros vida restantes
3.1.11	Jabón líquido lavaplatos x Garrafa de 20 litros	Garrafa	3	1 entrega	-1 Unidades – Centro Vida comuna IV. -2 Unidades para los cinco centros vida restantes
3.1.12	Jabón líquido Antibacterial Manos Garrafa 20 Lt, para recarga dispensadores	Garrafa	3	1 entrega	-1 Unidades – Centro Vida comuna IV. -2 Unidades para los cinco centros vida restantes
3.1.13	Desengrasante de Cocina Liquido. Presentación 500 cc	Unidad	48	1 entrega	48 unidades – Centro Vida comuna IV



3.1.14	Hipoclorito Acelerado 5,5% Antibacterial Garrafa 20 Litros	Unidad	16	1 entrega	-10 unidades – Centro Vida comuna IV. -6 Unidades para los cinco centros vida restantes.
3.1.15	Esponja abrasiva Presentación paquete x 2 unidades	Unidad	80	1 entrega	-60 unidades – Centro Vida comuna IV. -20 Unidades para los cinco centros vida restantes.
3.1.16	Esponja de acero	Unidad	160	1 entrega	160 unidades – Centro Vida comuna IV.
3.1.17	Esponjillon Brilla Ollas. Paquete x 6 unidades	Unidad	80	1 entrega	80 unidades – Centro Vida comuna IV.
3.1.18	Papel Higiénico blanco, doble hoja, de 26 a 30 metros	Rollo de 30 mts	144	1 entrega	-54 Unidades – Centro Vida comuna IV. -90 Unidades para los cinco centros vida restantes.
3.1.19	Jabón en barra, 300 grs, está diseñado especialmente para el cuidado y lavado de la ropa, pero también para usarlo en diferentes tareas Limpieza profunda.	Unidad	128	1 entrega	-42 unidades – Centro Vida comuna IV. -86 Unidades para los cinco centros vida restantes
3.1.20	Haragán de limpieza Metálico de minimo 60 cms de ancho para la recogida de líquidos de suelos y pavimentos lisos, con mango extra resistente	Unidad	4	1 entrega	-1 unidades – Centro Vida comuna IV. -3 Unidades para los cinco centros vida restantes
3.1.21	Papel vinipel transparente para conservación de alimentos, presentación Rollo de 200 Metros.	Unidad	160	1 entrega	160 unidades – Centro Vida comuna IV.
3.1.22	Hipoclorito Acelerado 15% Antibacterial Garrafa de 20 Litros	Unidad	4	1 entrega	-1 unidades – Centro Vida comuna IV. -3 Unidades para los cinco centros vida restantes
3.1.23	Bolsa de basura paquete x 10 unidades, de 55x55 cm, los colores a entregar serán acordados con la supervisión	Paquete X 10 Und	12	1 entrega	-5 unidades – Centro Vida comuna IV. -7 Unidades para los cinco centros vida restantes
3.1.24	Limpia vidrios de 500 ml	Galón de 500 MI	16	1 entrega	-7 unidades – Centro Vida comuna IV.



					-9 Unidades para los cinco centros vida restantes
3.1.25	Eliminador de olores de 300 ml	Frasco por 300 MI	13	1 entrega	-4 unidades – Centro Vida comuna IV. -9 Unidades para los cinco centros vida restantes
3.1.26	Alcohol isopropilico al 70% Galón por 4 litros..	Galón X 4 LTS	1	1 entrega	1 unidades – Centro Vida comuna IV.
3.1.27	Creolina industrial x 1000ml	Frasco X 1000 ML	3	1 entrega	-1 Unidades Centro vida la Chaparrera -1 Unidad centro vida Morichal -1 unidades para los 4 centros vida restantes
3.1.28	Lustramuebles 500 ML	Frasco X 500 ML	5	1 entrega	-2 unidades – Centro Vida comuna IV. -3 Unidades para los cinco centros vida restantes
3.1.29	Vinagre industrial de limpieza x 3700 ml a 4000ml	Galón X 3700 ML	5	1 entrega	-2 unidades – Centro Vida comuna IV. -3 Unidades para los cinco centros vida restantes

4. FUMIGACIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y LAVADO, LIMPIEZA DE TANQUES

En esta actividad se debe realizar el lavado limpieza y desinfección de tanques subterráneos, aéreos, y sobre piso de los seis (6) Centros Vida del Municipio de Yopal, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana de la población adulta mayor causados por el consumo de agua. Además, en cumplimiento de la normatividad legal vigente sobre el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano, el cual menciona que...“*edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente*” (Dto. 1575 de 2007).

De igual forma, el uso y manejo de químicos y plaguicidas utilizados en el Control integral de plagas preventivo y radical en comedores de los centros vida del Municipio de Yopal y cocina de la comuna IV, deberán ser de uso autorizado, implementando técnicas, equipos y utensilios aprobados por las autoridades de salud, en todo caso, deberán estar sujetos a las disposiciones legales vigentes que rigen para la materia, de igual forma, esta actividad deberá ser realizada por personal idóneo.

Por lo tanto, durante la ejecución del contrato se deberá realizar lavado limpieza y desinfección de tanques, una vez. Así;

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
4.1	Lavado Limpieza y desinfección de Tanque subterráneo de almacenamiento de agua, de Capacidad 7000 lts	Unidad	1



4.2	Lavado Limpieza y desinfección de Tanque subterráneo de almacenamiento de agua, de capacidad 50.000 lts	Unidad	1
4.3	Lavado Limpieza y desinfección de Tanque subterráneo de almacenamiento de agua, de capacidad 15.000 lts	Unidad	1
4.4	Lavado Limpieza y desinfección de Tanque subterráneo de almacenamiento de agua, Capacidad 10.000 lts	Unidad	3
4.5	Lavado Limpieza y desinfección de un (01) Tanque aéreo, Capacidad 1000 lts	Unidad	2
4.6	Lavado Limpieza y desinfección de tanque sobre piso de Capacidad entre 350 a 500 litros	Unidad	1
4.7	Control integral de plagas preventivo y radical en comedores de los centros vida del Municipio de Yopal- (Área urbana –comuna 2, 5 y 6)	Unidad	1
4.8	Control integral de plagas preventivo y radical en comedores y cocina centro vida del Municipio de Yopal comuna 4	Unidad	1
4.9	Control integral de plagas preventivo y radical en comedores de los centros vida del Municipio de Yopal- (Área rural- Centros Vida Morichal- Chaparrera)	Unidad	1

5. SERVICIO DE TRANSPORTE DE RACION EN CALIENTE

Para llevar a cabo la presente actividad, deberá garantizar mínimo tres (03) vehículos (camioneta pick up y/o furgón) apto para el transporte de alimentos acorde a normatividad sanitaria, que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos transportados.

Las rutas establecidas son las siguientes:

ITEM	RUTAS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD / RUTAS X VEHICULO
5.1	RUTA No.1. PUNTO DE PARTIDA COMUNA IV A CENTRO VIDA DEL CORREGIMIENTO DE LA CHAPARRERA - (REGRESO A COMUNA IV)	En (1) vehículo automotor (camioneta pick up y/o furgón) apto para el transporte de alimentos (ración transportada en caliente) acorde a normatividad sanitaria, que garanticen su calidad e inocuidad, debe contar con la documentación legal y sanitaria correspondiente. Perímetro rural. Para la Ruta 1. El vehículo debe contener los siguientes elementos: (2 Contenedores (Cambros) para el traslado de los alimentos; 7 Azafate o bandeja en acero inoxidable; 2 Termo de Bebidas frías y calientes con agarradera)	Unidad	156



5.2	RUTA No.2. PUNTO DE PARTIDA COMUNA IV A CENTRO VIDA DE LA COMUNA VI *CENTRO VIDA DEL CORREGIMIENTO DE MORICHAL - A (REGRESO COMUNA IV)	En (1) vehículo automotor (camioneta pick up y/o furgón) apto para el transporte de alimentos (ración transportada en caliente) acorde a normatividad sanitaria, que garanticen su calidad e inocuidad, debe contar con la documentación legal y sanitaria correspondiente. Perímetro urbano y rural. Para la Ruta 2. El vehículo debe contener los siguientes elementos: (4 Contenedores (Cambros) para el traslado de los alimentos; 16 Azafate o bandeja en acero inoxidable; 5 Termo de Bebidas frías y calientes con agarradera)	Unidad	156
5.3	RUTA No.3. PUNTO DE PARTIDA COMUNA IV A CENTRO VIDA DE LA COMUNA II *CENTRO VIDA DE LA COMUNA V - A (REGRESO COMUNA IV)	En (1) vehículo automotor (camioneta pick up y/o furgón) apto para el transporte de alimentos (ración transportada en caliente) acorde a normatividad sanitaria, que garanticen su calidad e inocuidad, debe contar con la documentación legal y sanitaria correspondiente. Perímetro urbano. Para la Ruta 3. El vehículo debe contener los siguientes elementos: (6 Contenedores (Cambros) para el traslado de los alimentos; 22 Azafate o bandeja en acero inoxidable; 7 Termo de Bebidas frías y calientes con agarradera)	Unidad	156

Para efectos operativos y de estructuración económica del proceso contractual, se precisa que el servicio de distribución de raciones alimentarias transportadas en caliente se realizará mediante rutas diarias de entrega desde el Centro Vida de la Comuna IV hacia los demás Centros Vida beneficiarios.

La operación logística contempla la utilización de vehículos destinados al transporte de alimentos, los cuales deberán cumplir las condiciones sanitarias y técnicas exigidas por la normatividad vigente.

El cálculo operativo relacionado con las "156 rutas" corresponde al número estimado de trayectos o servicios de distribución proyectados durante los SETENTA Y OCHO (78) días hábiles de ejecución, considerando los recorridos operativos requeridos para garantizar la entrega oportuna de las raciones en los diferentes puntos de atención.

Dicha proyección constituye una estimación operativa para efectos de planeación logística y estructuración de costos, sin perjuicio de los ajustes de distribución que deban realizarse conforme a las necesidades reales del servicio y la programación aprobada por la supervisión

La cantidad de rutas se estableció, de conformidad con la ubicación de los 6 centros vida, teniendo en cuenta el punto de partida desde la comuna 4, y la entrega oportuna de los alimentos. Así mismo, es importante tener en cuenta que se deben realizar 2 rutas diarias, en razón a la entrega de Refrigerio y Almuerzo. Por lo cual es necesario que se realicen 3 rutas de manera alterna para garantizar la entrega

oportuna en centros ubicados en la vereda de la chaparrera, morichal y los centros ubicados en zona urbana de Yopal.

Cada vehículo debe contar con la siguiente documentación legal y sanitaria correspondiente:

1. Cilindraje mínimo de 2100 en adelante.
2. Modelo 2019 en adelante.
3. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos.
4. Las personas que se encarguen de operar los vehículos deberán contar con licencia de conducción vigente y mayoría de edad
5. Tarjeta de Propiedad
6. Seguro obligatorio (SOAT) expedido por una compañía de seguros legalmente autorizada. (Fotocopia autentica).
7. Revisión técnico-mecánica y emisión de gases vigente (expedida por una entidad autorizada por el Ministerio de Transporte) si aplica.
8. Combustible y Conductor

Por lo anterior, con el fin de garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos transportados, cada vehículo debe disponer de los siguientes elementos:

Así mismo, los alimentos deben conservar unas temperaturas igual o superior a 60 °C evitando el crecimiento de bacterias y garantizando que los alimentos lleguen calientes y en buenas condiciones al sitio final de consumo:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Contenedores (Cambros) para el traslado de los alimentos (ración transportada en caliente), que permitan la preservación de la temperatura de los alimentos previamente empacados y sus características de calidad e inocuidad de capacidad para mínimo 3 azafates medianos.	Unidad	12
2	Azafate o bandeja en acero inoxidable de tamaño mediana.	Unidad	45
3	Termo de Bebidas frías y calientes con agarradera o manigueta a lado y lado, con dispensador o canilla de desagüe, de capacidad 19,5 litros	Unidad	14

6. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE EN BOTELLÓN DE AGUA 18.9 LITROS A LA POBLACIÓN ADULTO MAYOR EN LOS SEIS (6) CENTROS VIDA DEL MUNICIPIO DE YOPAL.

Durante el proceso de ejecución el operador deberá garantizar el agua potable en presentación botellón de 18,9 litros, en cada uno de los centros vida, cumpliendo con las siguientes cantidades y especificaciones técnicas:

Ubicación	Numero Adultos Mayores	Consumo Aproximado Agua		
Centro Vida		Semanal	Mensual	4 meses
Centro Vida Comuna II	65	6	24	96
Centro Vida Comuna III	10	1	4	16



Centro Vida Comuna IV	80	8	32	128
Centro Vida Comuna V	43	4	16	64
Centro Vida Comuna VI	55	5	20	80
Centro Vida Corregimiento Chaparrera	43	4	16	64
Centro Vida Corregimiento Morichal	34	3	12	48
TOTAL	330	31	124	496

El suministro permanente de agua potable hace parte integral de la atención brindada a los adultos mayores beneficiarios de los Centros Vida, teniendo en cuenta las condiciones fisiológicas propias de esta población, los riesgos asociados a deshidratación y las condiciones climáticas del Municipio de Yopal.

Así mismo, se tuvo en cuenta que las temperaturas promedio del municipio oscilan entre 23°C y 33°C, circunstancia que incrementa la necesidad de hidratación continua de la población beneficiaria, especialmente durante el desarrollo de actividades recreativas, lúdicas y de permanencia prolongada en los Centros Vida.

En consecuencia, el suministro de agua potable constituye una medida necesaria y complementaria para garantizar condiciones adecuadas de bienestar, hidratación y atención integral de los adultos mayores focalizados.

Finalmente es importante señalar, que si bien es cierto, en la necesidad del suministro de agua potable se justifica la cantidad en promedio que debe tomar un adulto mayor, el cálculo se realizó de conformidad con el comportamiento histórico de consumo registrado durante la operación de los Centros Vida, el número de beneficiarios atendidos diariamente, la permanencia de los adultos mayores durante las jornadas de atención y las recomendaciones generales relacionadas con hidratación adecuada para población adulta mayor.

INVENTARIOS Y BIENES

CONTROL DE INVENTARIOS Y ENTREGA DE BIENES

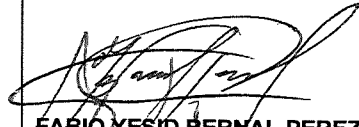
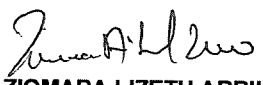
Cuando para la ejecución contractual se disponga de bienes, equipos, utensilios, mobiliario o espacios físicos de propiedad del Municipio, estos serán entregados al contratista mediante acta de inventario inicial, indicando estado, cantidad y condiciones de uso.

El contratista será responsable de la adecuada custodia, conservación y utilización de los bienes entregados durante la ejecución contractual.

Al finalizar el contrato deberá realizarse acta de entrega final e inventario de devolución, verificando el estado de los elementos suministrados.

Los elementos consumibles adquiridos directamente por el contratista para la operación del servicio serán de su propiedad, salvo aquellos que expresamente se pacten como bienes destinados al Municipio conforme a las condiciones contractuales.



ELABORÓ:  LINA MARIA ROSAS PLAZAS Profesional contratado - SDS  UDMAN DAIRO PUERTA CARVAJAL Cargo: Líder Programa Adulto Mayor	REVISÓ:  FABIO YESID BERNAL PEREZ Profesional contratado - SDS	APROBÓ:  ZIOMARA LIZETH ABRIL ZAMUDIO Secretaria de Despacho SDS
---	--	--