Fundación Más Democracia

NIT 900759473-3

Señores
Secretaría de salud Municipal de Popayán
Ciudad

Atento saludo

Atendiendo su gentil invitación a cotizar y de acuerdo a la ficha técnica suministrada con el objeto de adelantar el proceso contractual de la política pública de Adulto Mayor, con el fin de aunar esfuerzos técnicos, logísticos, administrativos y financieros para brindar atención integral a la población adulta mayor en condición de desprotección social y familiar, a través de los centros vida ubicados en el municipio de Popayán en el marco del proyecto denominado implementación de acciones para mejorar el bienestar integral y la calidad de vida de las personas mayores en el municipio de Popayán.

Me permito poner a su consideración la siguiente propuesta económica:

ANEXO 1 -DETALLES TECNICOS							
ITEM	**DETALLE ACTIVIDAD**	**DESCRIPCION Y/O REQUERIMIENTO TECNICO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**	**TIEMPO MESES**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	Realizar acompañamiento técnico, administrativo y contable para el normal desarrollo de las actividades del convenio La ESAL deberá Cumplir con las acciones contempladas en el convenio que se encuentran enmarcadas dentro de la normatividad vigente y que son requeridos para llevar a cabo la unión de esfuerzos para apoyar y desarrollar lo correspondiente a la atención integral del adulto mayor, los servicios y asistencias dispuesto en la Ley 1276 de 2009 y de acuerdo a las condiciones técnicas mínimas de infraestructura acreditadas para la autorización de funcionamiento como centro de bienestar del adulto mayor	**Coordinador: Profesional de las áreas de las ciencias sociales o humanas o de la salud con experiencia mínima de seis (6) meses en proyectos relacionados,** Rol del coordinador planificar y dirigir todas las actividades programadas durante el tiempo de ejecución del convenio, esta función se extiende en todos los campos de aplicación (Técnica, Logística, Administrativa y financiera). **ACTIVIDADES:** 1. Gestión logística y operativa: El coordinador del centro vida será responsable de planificar, coordinar y supervisar la logística y operación, incluyendo la entrega de alimentos preparados y raciones para preparar a los adultos mayores, así como la organización de encuentros intergeneracionales y talleres de emprendimiento. 2. Gestión financiera y presupuestal: El coordinador del centro vida deberá gestionar y controlar los recursos financieros del programa, asegurando que se cumplan los objetivos presupuestales y se optimicen los recursos. Esto incluye la gestión de compras, pagos y rendición de cuentas. 3. Coordinación interinstitucional: El coordinador del centro vida será responsable de coordinar con las diferentes instituciones y entidades vinculadas en el programa, incluyendo el municipio de Popayán, proveedores de alimentos y servicios, y otras organizaciones que apoyen el programa. 4. Gestión de recursos humanos: El coordinador del centro vida deberá gestionar y supervisar al personal vinculado en el programa, incluyendo la contratación, capacitación y evaluación del desempeño del personal. Esto incluye también la gestión de voluntarios y colaboradores. 5. Monitoreo y evaluación de la gestión: El coordinador del centro vida será responsable de monitorear y evaluar la gestión del programa, identificando oportunidades de mejora y proponiendo ajustes y soluciones para garantizar la eficiencia y eficacia en la entrega de servicios y logro de objetivos.	Und	1	4	$4.074.000	$16.296.000
1.1		**Profesional en Contaduría pública con experiencia mínima de seis (6) meses en proyectos relacionados**, El Rol del contador público es desarrollar la gestión financiera y contable del convenio, asegurar la transparencia y el cumplimiento legal, esto incluye llevar la contabilidad, preparar estados financieros, realizar auditorías, asesorar fiscalmente y garantizar la correcta gestión de los recursos económicos . **ACTIVIDADES:** 1. elaborar y presentar informes financieros periódicos del programa, incluyendo balances generales, estados de resultados y otros informes financieros relevantes. 2. gestionar y registrar todas las operaciones financieras del programa, incluyendo la contabilización de ingresos, gastos, activos y pasivos, y asegurar el cumplimiento normativo y los principios contables. 3. preparar y presentar las declaraciones tributarias del programa, incluyendo la declaración de renta y otros impuestos relevantes, y asegurar el cumplimiento de las obligaciones tributarias aplicables. 4. analizar y hacer seguimiento a la ejecución presupuestal del programa, identificando y proponiendo ajustes, soluciones para garantizar la eficiencia y	Und	1	4	$2.473.500	$9.894.000

		eficacia en la gestión de los recursos financieros. 5. brindar asesoramiento y orientación en materia financiera y contable a la gerencia, coordinación y al personal del programa que lo requiera, incluyendo la interpretación de la normatividad, principios contables, y la identificación de oportunidades de mejora en la gestión financiera.					
1.2		**Técnico en Auxiliar de Contabilidad o Técnico laboral en Auxiliar de Contabilidad o Estudiante con mínimo seis (6) semestres de Contaduría Pública y con experiencia mínima de seis (6) meses en proyectos relacionados,** Rol desarrollar actividades basadas principalmente en controlar y mantener la información contable que formará parte de los libros y las cuentas del convenio. De igual manera deberá procesar la mayoría de las facturas, manteniendo el orden de la gestión. **ACTIVIDADES** 1. Registrar y clasificar las transacciones financieras del convenio de acuerdo con las normas contables y los procedimientos establecidos. 2.Preparar informes financieros periódicos (diarios, semanales, mensuales) que reflejen la situación financiera del convenio. 3. Realizar conciliaciones bancarias mensuales para garantizar la exactitud de los registros financieros. 4. Verificar y registrar los movimientos de inventarios relacionados con el convenio. 5. Colaborar en la elaboración y seguimiento de presupuestos para el convenio. 6. Verificar la exactitud de las facturas y pagos relacionados con el convenio. Mantener actualizados los registros contables del convenio, garantizando la integridad y exactitud de la información. 7. Preparar notas de contabilidad para explicar las transacciones financieras relevantes. 8. Colaborar con los auditores externos o internos en la revisión de los registros financieros del convenio.	Und	1	4	$2.037.000	$8.148.000
1.3		**Tecnólogo en gestión documental o Técnico laboral en archivo y registros con experiencia mínima de seis (6) meses en proyectos relacionados.** Rol deberá tramitar y aportar constancias de asistencia o participación en cada actividad en la atención integral de personas adultas mayores. **ACTIVIDADES** 1. mantener actualizados y organizados los archivos y documentos relacionados con el programa, incluyendo registros de beneficiarios, facturas, contratos y otros documentos relevantes. 2. coordinar y organizar los documentos y registros de alimentación, encuentros intergeneracionales y talleres de emprendimiento entre otros, incluyendo la reserva de espacios, la gestión de invitaciones y la preparación de materiales. 3. gestionar la correspondencia y comunicaciones relacionadas con el programa, incluyendo la respuesta a llamadas y correos electrónicos de beneficiarios, proveedores y otras partes vinculadas. 4. gestionar los documentos de inventarios de alimentos, materiales y suministros necesarios para el programa, incluyendo los de solicitud de compras y la verificación de la recepción de bienes. 5. registrar y hacer seguimiento a los beneficiarios del programa, incluyendo la actualización de bases de datos y la verificación de la asistencia a eventos y actividades. 6. Elaborar informes sobre el avance del convenio y realizar seguimiento a las actividades y compromisos pactados en gestión documental.	Und	1	4	$2.037.000	$8.148.000

1.4		**Profesional en Nutrición Dietista con experiencia mínima de seis (6) meses en proyectos relacionados**, rol elaborar y ajustar planes de alimentación, supervisar la ingesta de alimentos, evaluar la calidad de la alimentación, proporcionar educación nutricional, organizar talleres y charlas sobre nutrición y alimentación saludable para los adultos mayores, evaluar estado nutricional y si es necesario realizar las respectivas intervenciones, trabajar articuladamente con los demás profesionales. **ACTIVIDADES:** 1. Diseño y planificación de menús: El nutricionista deberá diseñar y planificar menús saludables y nutritivos para un mínimo de 500 adultos mayores beneficiarios del programa, considerando sus necesidades nutricionales específicas, restricciones dietéticas y preferencias alimentarias. 2.Supervisión y control de calidad de alimentos: El nutricionista será responsable de supervisar y controlar la calidad de los alimentos preparados y entregados a los adultos mayores, garantizando que cumplan con los estándares nutricionales y de seguridad alimentaria establecidos. 3. Asesoramiento nutricional: El nutricionista brindará asesoramiento nutricional personalizado a los adultos mayores beneficiarios del programa, con el fin de promover hábitos alimentarios saludables y resolver dudas o inquietudes sobre su alimentación. 4. Capacitación y educación: El nutricionista deberá capacitar y educar al personal involucrado en la preparación y entrega de alimentos sobre temas como nutrición básica, seguridad alimentaria y atención a adultos mayores. 5. Monitoreo y evaluación del impacto nutricional: El nutricionista será responsable de monitorear y evaluar el impacto nutricional del programa en los adultos mayores beneficiarios, mediante la recopilación y análisis de datos sobre su estado nutricional, consumo de alimentos y otros indicadores relevantes.	Und	1	4	$3.007.000	$12.028.000
1.5		**Bachiller Académico con seis (6) meses de experiencia en proyectos relacionados y con certificado en manipulación de alimentos vigente**: rol apoyar en la preparación, entrega y manejo de las raciones servidas y para preparar en casa de los adultos mayores inscritos en el centro vida: **ACTIVIDADES:** 1. Higiene Presentación Personal EstrictaLavado frecuente: Lavarse las manos con agua tibia y jabón antes, durante y después de manipular los alimentos.Vestimenta adecuada: Usar ropa limpia, cofia o gorro para cubrir el cabello, calzado cerrado y, en muchos casos, tapabocas y guantes.Sin accesorios: Mantener las uñas cortas, sin esmalte, y evitar el uso de anillos o relojes que puedan albergar suciedad o caer en la comida. 2. Buenas Prácticas de Manipulación:Limpieza y desinfección: Mantener impecables las superficies, tablas de picar, cuchillos y equipos utilizados.Evitar la contaminación cruzada: Separar estrictamente los alimentos crudos de los cocinados y usar utensilios diferentes para cada uno.Cocción completa: Asegurarse de que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada para eliminar microorganismos. 3. Control de Temperatura y AlmacenamientoTemperaturas seguras: Mantener los alimentos fríos por debajo de los 4° C y los calientes por encima de los 60°C.Rotación de inventario: Aplicar el principio de "lo primero que entra, es lo primero que sale" (sistema FIFO) para evitar el vencimiento de los productos.Vigilancia: Revisar constantemente las fechas de caducidad y retirar de inmediato cualquier producto en mal estado.	Und	5	4	$1.940.000	$38.800.000

1.6		**Técnico laboral en auxiliar de enfermería o en salud pública con seis (6) meses de experiencia en proyectos relacionados:** rol brindar atención básica, asistencia directa y cuidado integral a los adultos mayores en actividades de prevención y promoción de la salud. **ACTIVIDADES:** 1.Cuidado y Asistencia Directa al Adulto Mayor. Monitoreo: Control y registro de signos vitales (presión arterial, temperatura, frecuencia cardíaca y respiratoria). Higiene y Confort: prevención de úlceras por presión. Alimentación: Asistencia en la alimentación o suministro de dietas enterales. Movilización: Ayuda en el traslado, cambios posturales y ejercicios básicos de rehabilitación. 2.Procedimientos y Tratamientos Medicamentos: Administración de medicamentos por vía oral, tópica, siguiendo estrictamente la prescripción. médica. 3.GestiónyAdministración Registros: Diligenciamiento de notas de enfermería. 4.Bioseguridad y Salud Pública Prevención: Participación activa en programas de Promoción y Prevención (PyP), vacunación y educación en salud comunitaria.	Und	2	4	$2.037.000	$16.296.000
1.7		**Técnico o Tecnólogo o Profesional en ciencias de la educación o gestión y salud, con experiencia mínima de seis (6) meses en proyectos relacionados,** rol desarrollar actividades físicas, de interacción social, cognitivas, productivas, recreativas y culturales a los adultos mayores inscritos en el centro vida. **ACTIVIDADES:** 1. Realizar con los adultos mayores actividad física relaciona con rutinas en campo aeróbico, fuerza, flexibilidad y equilibrio. 2. realizar con los adultos mayores dinámicas para combatir el aislamiento, fomentar un envejecimiento activo y mejorar su bienestar emocional. (talleres de música o coros, bailes, expresión cultural, juegos de mesa tradicionales y talleres de manualidades. 3. realizar con los adultos mayores ejercicios y rutinas para mantener o mejorar habilidades mentales como la memoria, la atención, el lenguaje y el razonamiento (Memoria, Atención y Concentración, Lenguaje y Fluidez, Razonamiento y Cálculo). 4. realizar actividades productivas o pequeños emprendimientos con el adulto mayor (elaboración de costura, tejido, panadería, repostería entre otros). 5. realizar con los adultos mayores actividades recreativas (Trivial o adivinanzas, Acertijos y memoria, Baile y gimnasia en silla, Jardinería). 6. realizar actividades con los adultos mayores en relación a actividades culturales y de interacción con otras generaciones.	Und	3	4	$2.716.000	$32.592.000

1.8		**Profesional en Gerontología con dos (2) años de experiencia en proyectos relacionados:** rol de promover un envejecimiento activo, de preservar la autonomía del adulto mayor y de mejorar su calidad de vida en el centro vida. **ACTIVIDADES:** 1. **intervención integral**: Evaluar las necesidades del adulto mayor respetando su autonomía, entorno y proyecto de vida. 2. **Planes de envejecimiento activo**: Diseñar programas de ejercicios, terapias ocupacionales y actividades de ocio orientadas a fortalecer la independencia. 3. **Estimulación cognitiva:** Desarrollar dinámicas para el desarrollo cerebral y el mantenimiento de la memoria.	Und	1	4	$3.007.000	$12.028.000
1.9		**Auxiliar de Servicios Generales y Aseo o Aseador y Limpiador de Oficinas / Inmuebles o Limpieza de áreas y superficies con experiencia mínima de seis (6) meses en proyectos relacionados y con curso básico de aseo y mantenimiento:** rol realizar la prestación del servicio de aseo, limpieza general de las instalaciones, gestión de residuos y prevención de riesgos operativos en el centro vida: **ACTIVIDADES:** 1. Limpieza y desinfección diaria superficies: Barrer, aspirar y trapear pisos; quitar el polvo de muebles, equipos y limpiar cristales. Áreas comunes: Sanitización de pasillos, comedores, salas de reuniones y recepción. Baños: Limpieza, desinfección profunda y eliminación de sarro en inodoros, lavamanos y espejos. 2.Gestión de residuos Vaciado de papeleras, papeleras de reciclaje y ceniceros. Clasificación de basuras según normativas ecológicas y traslado a zonas de acopio. 3. Abastecimiento y control Reposición de insumos de higiene (papel higiénico, toallas de manos, jabón, bolsas para basura). Inventario y control de productos químicos y herramientas de limpieza. 4. Mantenimiento y soporte logístico Reporte temprano de averías, daños estructurales o fugas de agua a los supervisores o área de mantenimiento. Apoyo en el reordenamiento de mobiliario para eventos o reuniones internas. 5. Protocolos de seguridad Uso correcto de Equipos de Protección Personal (EPP), como guantes, calzado antideslizante y tapabocas. Colocación de señalización de advertencia (ej. "piso mojado") para prevenir accidentes en zonas de alto tráfico.	Und	1	4	$1.970.664,53	$7.882.658,12

INGESTA DE ALIMENTOS							
2	**ALIMENTACION** La preparación de los alimentos estará a cargo de personas con certificación vigente y capacitación en Manipulación de Alimentos, al igual que los Auxiliares de Servido. • Almuerzos y refrigerios para los adultos mayores e integrantes del consejo de adulto mayor. • Los menús se deben cambiar cada mes. Deberá ser entregado en elementos biodegradables y/o amigables con el medio ambiente.	Entregar las raciones servidas en el Centro Vida y para preparar en casa según corresponda, así: **Raciones servidas en centro vida:** con una frecuencia todos los días de lunes a viernes, es decir por 5 días a la semana, a adultos mayores del centro vida. Refrigerio (según descripción técnica anexa - Minuta Patrón). Almuerzo (según descripción técnica anexa - Minuta patrón). Prestar servicio para el cuidado de la inocuidad de los alimentos con cinco (5) manipuladores de alimentos cumpliendo las buenas prácticas de manipulación, legales vigentes durante el servicio de la entrega de la alimentación y de igual forma realizar el mantenimiento, aseo de la infraestructura física y los elementos que se encuentren en la sede para la prestación del servicio de centro vida. Garantizar que el personal cumpla requisitos de perfil mínimo. Proporcionar elementos de cocina y manejo de alimentos en el centro vida para la ejecución de este proyecto, estos elementos podrán ser ajustados acorde a las necesidades del servicio. **A. Menaje de Mesa (Tomar los alimentos).** Para 2026, se priorizan materiales orgánicos y texturas naturales y si son plásticos por normatividad no pueden ser de un solo uso. • Vajilla: Platos llanos, hondos, de postre • Cubertería: Tenedores, cuchillos y cucharas de acero inoxidable. • Vasos: Plásticos para agua o jugo y pocillos o desechables para café. • Mantelería: Manteles de tela, servilletas de papel. • Accesorios de mesa: Saleros, pimenteros, aceiteras, azucareras y servilleteros. (si aplican para el servicio). **B. Menaje de Cocina (Para servir)** Equipos resistentes diseñados para uso industrial intensivo. • Cuchillería: Cuchillo para hacer cortes de proteínas, pan entre otros. • Batería de Cocina: Ollas de acero inoxidable (varios tamaños), almacenar alimentos preparados. • Herramientas de Corte: Tablas de corte de diferentes colores para evitar la contaminación cruzada (plástico o polietileno). • Utensilios de Apoyo: Espátulas (silicona y metal), cucharones, pinzas, batidores de mano, coladores de malla fina y tamices. • Medición y Mezclado: jarras medidoras, cucharas graduadas. •Dotación del manipulador: Delantal, cofia, guantes y tapabocas. **NOTA:** Si los alimentos son tercerizados este último grupo de elementos están incluidos dentro de los costos del servicio).	Ración Adulto mayor atendido	38.190	N/A	$25.000,78	$954.779.788,20

C. Entrega de los Alimentos.

• La ESAL deberá entregar las raciones servidas en el Centro Vida Ladera y/o la Heroica y/o Ciudad Jardín; así mismo las raciones para preparar en casa, deberán ser distribuidas en las veredas del sector rural.

Horarios de Entrega Zona Urbana: De lunes a viernes, así:

• Refrigerio: (Media mañana) 9:00 a 10:40 a.m.
• Almuerzo: (Mediodía) 11:00 a 1:30 p.m.

• La ESAL deberá:

• Entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones.
• Cumplimiento de las normas de sanidad industrial, presentar el certificado de capacitación en manipulación de alimentos de su personal.
• Contar con los Protocolos De Manipulación y Conservación De Alimentos que implementará en la entrega de alimentos.
•La ESAL desarrollara la entrega de los alimentos de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas:

Modalidad Entregado en sitio

Ítem	Descripción	Cantidad
1	Refrigerio (según descripción técnica anexa)	1
2	Almuerzo (según descripción técnica anexa)	1
3	Ración para preparar en Casa (según descripción técnica anexa)	1

Ración para preparar en Casa, será entregada a los adultos mayores de la zona rural del municipio de Popayán, que por la distancia y condiciones de su lugar de residencia no es posible la asistencia diaria al centro vida.

La ración para preparar en Casa se entregará para nueve (9) días de atención y se les entregara servido una ración en la asistencia del adulto mayor a las actividades que se desarrollaran en el centro vida, mínimo dos (2) veces en el mes.
1. Refrigerio (Deberá entregarse según descripción técnica anexa - Minuta Patrón).
2. Almuerzo (Deberá entregarse según descripción técnica anexa - Minuta patrón).
Durante la actividad se garantizará el transporte en trayectos de la zona urbana hasta el centro vida de ida y regreso hasta los puntos de concentración, así como también se deberá garantizar el transporte en los trayectos desde la zona rural hasta los centros vida de cada adulto mayor en trayectos de ida y vuelta.

Horarios de Entrega Zona Rural:

• El horario para las entregas en la zona rural estará sujeto a la previa concertación con los lideres y por lo cual el supervisor del contrato realizará de la respectiva entrega de la programación por sector al inicio de ejecución de actividades.

• Las Raciones para Preparar en Casa se distribuirán en la primera y tercera semana de cada mes, y se deberá hacer entrega de 1 almuerzo y 1 refrigerio el día que se preste atención del Programa de la siguiente manera: el sector de La Calera, Las Mercedes, Los Cerrillos, El Danubio, San Rafael, Santa Rosa, La Tetilla, Quintana, Cajete, El Charco, La Yunga, Río Hondo, Brisas de Calibo, Julumito, Pisoje Bajo y El Sendero, 2 veces al mes (cada 15 días).

Sitios de Entrega:

N°	ZONA RURAL
1	Vereda Quintana
2	Vereda La Tetilla
3	Vereda Santa Rosa
4	Rio Hondo
5	Vereda El Charco
6	Vereda La Yunga
7	Vereda Brisas De Calibio
8	Vereda Julumito
9	Vereda Cajete
10	Vereda Pisoje Bajo
11	Vereda La Calera
12	Vereda La Mercedes
13	Vereda Danubio
14	Vereda Cerrillos
15	Sendero
16	San Rafael

D. Transporte de Alimentos.

La entrega de la alimentación a los Centros Vida se realizará en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social:

"(…) Artículo 29. Transporte. El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
2. 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 hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue en un rango de temperatura optima.
3. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
4. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
5. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
6. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
7. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
8. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
9. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.
Parágrafo. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo (…)."

Las condiciones establecidas serán verificadas una vez se suscriba el acta de inicio.

		E. Transporte de Adultos Mayores. • Brindar transporte para el desplazamiento de las personas mayores habitantes en zonas lejanas a las sedes de los centros de atención del programa Centro Vida que por seguridad requieren el desplazamiento. Durante los 4 meses de ejecución del convenio. **NOTA:** estos podrán ser servicio de bus, van, buseta, guala, jeep, chiva o camionetas, de acuerdo con la caracterización de los beneficiarios, el conveniente debe entregar desde el inicio de la ejecución el nombre de las personas, ubicación con respecto a la localización de centro vida que demuestre la necesidad de este servicio, para ser validado y aprobado por el supervisor del convenio. **Parágrafo**: Los vehículos o medios de transporte que se dispongan para la atención de estas actividades, deberán cumplir con los criterios mínimos de seguridad establecidos para el transporte de pasajeros, así como con el cumplimiento de licencias o permisos para transitar dentro y fuera del perímetro urbano (según sea el caso), adicionalmente, ni los vehículos ni los conductores deberán tener comparendos pendientes por pagar. • El conveniente también deberá garantizar que estos vehículos (propios o de terceros) cuentan con aseguramientos como: Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Pólizas de Responsabilidad Civil Contractual y Extracontractual para pasajeros (en el caso de vehículos de servicio público y/o especial) o cualquier otra clase de seguro que ampare los riesgos que se puedan derivar del transporte de las personas mayores que hagan parte de estas actividades. • Al inicio del convenio la ESAL debe presentar el listado de beneficiarios que requieren ser transportados con su respectiva justificación para ser aprobado por el supervisor del convenio. • Suministrar hidratación en botellón de agua tratada por 20 litros con soporte y tapa dispensadora. (2 botellones mensuales por cada centro vida), Para un total de veinticuatro (24) botellones de agua. • Suministrar 4 libras de café al mes para cada centro vida para el consumo de los beneficiarios en cada sede. Para un total de cuarenta y ocho (48) libras de café.					
		INTERGENERACIONALES					
3	**ENCUENTROS INTERGENERACIONALES**Realizar encuentros recreativos y culturales (niños, jóvenes y adultos mayores), garantizando todas y cada una de las condiciones necesarias para la	Realizar seis (6) encuentros intergeneracionales en centro vida en articulación con las instituciones educativas oficiales y privadas cercanas al lugar durante la ejecución del programa. (Se contará mínimo con 83 personas mayores y 30 estudiantes participaran de la actividad en cada punto, los encuentros Incluye como mínimo traslados participantes (estudiantes), refrigerio para todos los asistentes en centro vida, materiales de trabajo, Cabina De Sonido con trípode,					

	realización de cada encuentro. En el encuentro intergeneracional se realizará previamente lo siguiente: 1. Reunión de articulación con los representantes de la alcaldía municipal, instituciones educativas e invitados para acordar cronograma de cada encuentro. 2. Convocatoria a los adultos mayores, consejo municipal de adulto mayor y jóvenes de los grados decimo y once de instituciones educativas del municipio. 3. Almuerzo.	micrófono). **Nota:** Se deberá presentar la programación de cada encuentro al supervisor del programa para ser aprobado. En la realización de los encuentros se deberán incluir temáticas relacionadas con los siguientes espacios de integración: Intercambio de saberes: Talleres de cocina tradicional, tejido, narración oral y memoria histórica. • Realizar actividades que incentiven la lectura, escritura y aprendizaje de idiomas con los adultos mayores que permitan mantener las potencialidades cognitivas y de aprendizaje acorde a la resolución 055 de 2018. • Actividades artísticas: Muestras de danza, canto, poesía y pintura compartidas con jóvenes y niños del municipio. • Realizar actividades de baile y danza con los adultos mayores que permitan mantener las potencialidades motoras, creativas y culturales acorde a la resolución 055 de 2018. • Realizar actividades de desarrollo musical con los adultos mayores que permitan mantener las potencialidades culturales y artísticas acorde a la resolución 055 de 2018 (Ver anexo 1). • Realizar talleres teatrales con los adultos mayores que permitan mantener las potencialidades motores, artísticas y cognitivas acorde a la resolución 055 de 2018. • Se deberá garantizar toda la logística, hidratación y el personal necesario para el desarrollo de cada evento, para el desarrollo de las actividades se debe garantizar un uniforme para las personas mayores beneficiarios de los Centros Vida, compuesto por: Proporcionar identificación corporativa para los adultos mayores del programa consistente en la entrega de uniformes con imagen institucional para los beneficiarios compuesta de: 1 camiseta que incluya un bordado con imagen (escudo o bandera) de la alcaldía de Popayán en la parte izquierda, 1 sudadera con bolsillos, 1 par de tenis, 1 par de medias, 1 gorra con bordado a color, 1 tula de tela. (bolsa de tela con asas 100% Algodón, de 35cm x 40cm). Requiere aprobación de comunicaciones de Alcaldía. Especificaciones: Camiseta 100% algodón color blanco, sudadera color azul 100% polyester, tenis color blanco, con los logos establecidos por el programa para persona mayor. **Nota**: los diseños de las imágenes serán entregados por la administración municipal y deberá incluir mínimo cuatro colores diferentes. **Nota**: Las tallas de los adultos mayores serán suministrado por el municipio de Popayán, después de realizada la valoración de ingreso al centro vida.	Adulto mayor atendido	500		$426.666,67	$213.333.333,35

		CAMPAMENTOS					
4	Realizar de un (1) campamento con mínimo 100 adultos mayores: garantizando todas y cada una de las condiciones necesarias para su realización.	En la realización del campamento se realizará previamente lo siguiente: 1. Reunión de articulación con los representantes de la alcaldía municipal, con el fin de establecer el cronograma e itinerario del campamento. 2. Convocatoria a los adultos mayores del centro vida y consejo municipal de adulto mayor, con el fin de verificar las condiciones de escogencia y participación. 3. Almuerzo y refrigerio según minutas nutricionales establecidas. La ESAL deberá garantizar que la actividad se realice en un espacio físico cómodo y seguro para el evento, y considerando la cantidad de asistentes debe contar con un área suficiente que permita trabajar en grupos con capacidad mínima de 100 personas, debe contar con senderos accesibles y seguros para supervisión del personal participante, debe contar con un lugar cubierto en caso de precipitaciones que cuente con iluminación natural o artificial suficiente, adecuada ventilación, los tipos de sitios a requerir podrán ser centros recreativos, parques de recreo o similares, entre otros. Así mismo se deberá garantizar todas las condiciones de logística e hidratación necesarias como sillas, mesas, sonido, pantallas, menaje entre otros requeridos. Se debe garantizar que el lugar cuenta con baños suficientes y que se encuentren adaptados con materiales antideslizantes de tal manera sean seguros para los participantes, el lugar deberá contar con un mínimo tres (3) botiquines de primeros auxilios en varias zonas del campamento, equipados con medicamentos básicos, vendas, analgésicos, etc. La ESAL deberá garantizar el transporte de los adultos mayores en trayectos de ida y regreso desde un punto de encuentro establecido por la entidad al lugar del campamento en condiciones óptimas y de seguridad acordes a la población objetivo. La ESAL deberá garantizarla presentación de Grupos de Teatro, Coros, Juegos de Lógica y Tradición. La ESAL deberá garantizar la entrega de un suvenir consistente en una agenda con imagen (escudo o bandera) información institucional que contenga detalles para el cuidado de la salud del adulto mayor, Longitud: 19 cm, Ancho: 14 cm, Alto: 19 cm, Peso: 270 gr. **Nota 1**: La ESAL deberá presentar diferentes opciones de lugares para la realización de los eventos, con el fin de seleccionar la opción que la Entidad considere más apropiada. En caso de disponer de un único sitio que cumpla con las condiciones del evento, deberá presentarse la justificación de ello. **Nota 2**: Los campamentos se realizarán en horario diurno en un término mínimo de 8 horas, dicho horario será concertado con el supervisor.	adulto mayor beneficiado	500		$50.000	$25.000.000

JORNADAS PRODUCTIVAS							
6	Desarrollar la estrategia que mejore el desarrollo competitivo de los emprendimientos de los adultos mayores con potencial para generar ingresos. Se debe garantizar que se le brinde un espacio de independencia económica por medio de entrega de un proyecto denominado CAPITAL SEMILLA que fortalezca dichos emprendimientos	Garantizar la realización de actividades productivas a pequeños emprendimientos con el adulto mayor, como mínimo se deberán realizar cuatro (4) Jornadas Productivas, en elaboración de costura, tejido, panadería y repostería: Teórico/Práctico en el cual se deberán garantizar las materias primas e insumos necesarios para la realización de la actividad en el centro vida. Se deberá garantizar como mínimo la utilización de los elementos que se relacionan a continuación: **1. Costura:** **Herramientas de corte:** Tijeras para tela (exclusivas para esto), tijeras de hilo y cortahílos. **Sastrería y marcación:** Alfileres, cojines alfileteros, cinta métrica, tiza de sastre o jaboncillo y descosedores. **Insumos:** **Hilos** de poliéster de varios colores, agujas de máquina y de mano, tela licra algodón blanca 97% algodón - 3% spandex, 150 cm de ancho, elástico y botones. **2. Tejido:** **Materiales de tejer:** Agujas de croché (ganchillo) de diferentes grosores, agujas de tejer rectas o circulares, y agujas laneras para rematar. **Insumos:** **Hilos y lanas** de diversos materiales (algodón, lana, acrílico) y colores. **Accesorios:** Marcadores de puntos, contador de vueltas y tijeras pequeñas. **3. Panadería** **Precisión y medición:** Tazas y cucharas medidoras, báscula digital (gramera) y termómetro de cocina. **Insumos básicos:** Harina de trigo, huevos, levadura (seca o fresca), esencia de sabores (vainilla y mantequilla), coco deshidratado, agua, sal, azúcar y grasas (mantequilla o aceite). **4. Repostería** **Utensilios de precisión:** Espátulas de repostería (angulares y rectas), mangas pasteleras con diferentes boquillas, papel encerado o tapetes de silicona. **Preparación y horneado:** Moldes desmontables o para cupcakes, boles de vidrio/acero, tamiz o colador y ralladores. **Insumos básicos:** Harina de trigo, azúcar pulverizada, azúcar, arequipe, uvas pasas, ajonjolí, fruta cristalizada, huevos, mantequilla, polvo para hornear, vainilla, colorantes comestibles y coberturas (chocolate o fondant). Proporcionar elementos de aseo para uso institucional para el espacio donde se desarrollan las jornadas de actividades del centro vida incluyendo baños para atender las personas mayores beneficiarias del programa. **Nota:** De acuerdo con la necesidad de los espacios mínimamente se debe contar con: herramientas (escobas, trapeadores, baldes, recogedores, cepillos, guantes), productos químicos (desinfectantes, detergentes multiusos, desengrasantes, gel Antibacterial, cloro), y consumibles (papel higiénico, toallas de papel, servilletas, jabón líquido, bolsas de basura, tapabocas).	adulto mayor atendido	100	N/A	$834.750,62	$83.475.062,33

AUXILIO EXEQUIAL							
7	**AUXILIO EXEQUIAL**	Garantizar los servicios exequiales por medio de una persona natural o jurídica y con experiencia, para cubrir los casos que se presenten durante la ejecución, de acuerdo con los ítems así: 1. Cofre en madera resistente y con agarraderas del tamaño y talla del occiso. Debe ser elaborado en madera Otobo (Adulto), tipo vidrio corto, cuatro manijas, dimensiones de 1.90m de largo por 0.50m de ancho y 0.45m de altura, pintura laca color madera, interior tapizado con tela de lino sobre espuma. 2. Juego de 4 cirios elaborados en parafina de medidas 8cm de alto por 7cm de ancho. 3. Servicio de cafetería (Café, aromática, azúcar, paquetes de vasos desechables para los familiares y acompañantes). 4. Arreglo floral. El auxilio exequial busca ser un soporte de tranquilidad económica en todas las diligencias y actividades ligadas al fallecimiento.	adulto mayor atendido		N/A	$1.100.000	$1.100.000

Cordialmente

JULIANA ANDREA MONTILLA SAMBONI
Representante Legal Fundación Mas Democracia
NIT 900759473-3