PRO-CDE-002 ANEXO 6

101.26.370

Arauca, junio 12 de 2026

Doctora
YOMY VANESSA ESPINEL DURAN
Secretaría de Planeación Municipal
Arauca

Asunto: Solicitud de adición de recurso al proyecto "***FORTALECIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE LA POLÍTICA PÚBLICA DE PERSONAS MAYORES EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA"*** identificado con código BPIN 202500000038193.

Cordial saludo.

Por medio de la presente, en mi calidad de supervisor y líder del proyecto, me permito solicitar el ajuste del proyecto de inversión denominado "FORTALECIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE LA POLÍTICA PÚBLICA DE PERSONAS MAYORES EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA, identificado con código BPIN 202500000038193 conforme al acuerdo municipal N° 200.02.004 del 28 de mayo de 2026:

VALOR TOTAL PROYECTO INICIAL	VALOR SOLICITADO PARA ADICIONAR	FUENTE	TIEMPO	FECHA VIABILIAD
$5.127.309.190	$ 2.927.208.999	Estampilla Adulto Mayor	Once (11) meses	15 de octubre de 2025

Presupuesto Inicial.

ITEM	COMPONENTES Y SUS ACTIVIDADES	UNIDAD	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
COMPONENTE 1. FORTALECIMIENTO INTEGRAL DEL BIENESTAR Y AUTONOMÍA DE LOS ADULTOS MAYORES DEL MUNICIPIO DE ARAUCA					
1	**Actividad 1:** *Suministro de alimentación preparada en el centro de bienestar del adulto mayor – CBA para las personas institucionalizadas*				
1.1	Desayuno	Unidad	13.640	$ 13.653	$ 186.226.920
1.2	Refrigerio	Unidad	27.280	$ 11.000	$ 300.080.000
1.3	Almuerzo	Unidad	13.640	$ 18.000	$ 245.520.000
1.4	Cena	Unidad	13.640	$ 13.653	$ 186.226.920
	Total Actividad 1				**$ 918.053.840**
2	**Actividad 2.** *Jornadas de cuidados especiales para la atención de personas mayores institucionalizadas en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor - CBA.*	Número de atención	2728	140.000,00	$ 381.920.000
	Total Actividad 2				**$ 381.920.000**
3	**Actividad 3:** *Jornadas de Apoyo a la Remisiones Medicas y trámites de personas mayores Institucionales en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor CBA.*	Número de remisiones	44	$ 520.000	$ 22.880.000

4	**Actividad 4:** *Apoyo para Traslado Urbano para Atención Médica de Personas Mayores Institucionalizadas en el CBA.*	Transporte	286	$	50.000	$	14.300.000
5	**Actividad 5:** *Jornadas de ornato, aseo y mantenimiento del CBA.*	Jornadas	2387	$	140.000	$	334.180.000
6	**Actividad 6: Suministro de elementos de Aseo e higiene personal.**						
6.1	Maquina para afeitar empaque con 1 unidad	Unidad	550	$	6.900	$	3.795.000
6.2	Jabón de baño de 110 g antibacterial	Unidad	200	$	6.300	$	1.260.000
6.3	Crema dental 60 ml	Unidad	110	$	7.000	$	770.000
6.4	Desodorante antitranspirante roll-on mujer 50 ml	Unidad	80	$	18.500	$	1.480.000
6.5	Desodorante antitranspirante roll-on hombre 60 ml	Unidad	100	$	18.500	$	1.850.000
6.6	Crema para quemadura de 25 gr	Unidad	80	$	12.000	$	960.000
6.7	Talcos para pies 85 g	Unidad	50	$	11.500	$	575.000
6.8	Crema humectante recomendada por dermatología x 750 g	unidad	55	$	125.000	$	6.875.000
6.9	Shampoo x 400 ml	Unidad	110	$	32.000	$	3.520.000
6.10	Enjuague bucal mediano 180 ml	Unidad	88	$	15.500	$	1.364.000
6.11	Cepillo dental	unidad	160	$	15.000	$	2.400.000
6.12	Corta cutícula grande metálico	Unidad	5	$	44.000	$	220.000
6.13	Colonia para bebe x 1000 ml	unidad	88	$	135.000	$	11.880.000
6.14	Papel higienico doble hoja paquete x18	unidad	70	$	56.000	$	3.920.000
6.15	Espuma de afeitar x 72 ml	Unidad	40	$	23.500	$	940.000
6.16	Insecticida liquido voladores y rastreros con atomizador x 500 ml	Unidad	70	$	24.500	$	1.715.000
6.17	Trapero con palo: mechas trapero profesional en algodón y mango de palo madera N.-3	Unidad	40	$	19.000	$	760.000
6.18	Escoba de cerdas Suaves Mango de palo Para Piso	Unidad	40	$	18.000	$	720.000
6.19	Escoba cepillo para lavar exteriores	Unidad	8	$	35.000	$	280.000
6.20	Limpia telarañas	Unidad	5	$	22.000	$	110.000
6.21	Guantes de caucho domesticos Talla S	Par	30	$	12.000	$	360.000
6.22	Guantes de caucho domesticos Talla M	Par	30	$	12.000	$	360.000
6.23	Jabón azul en barra para limpieza profunda x 350 gr	Unidad	200	$	6.200	$	1.240.000
6.24	Chupa para inodoro	Unidad	5	$	15.000	$	75.000
6.25	Cepillo para baño	Unidad	15	$	9.000	$	135.000
6.26	Cepillo para lavar ropa	Unidad	20	$	9.000	$	180.000
6.27	Jabón en polvo de 1 Kg	Unidad	180	$	14.700	$	2.646.000
6.28	Jabón líquido para ropa	Unidad	150	$	14.700	$	2.205.000
6.29	creolina x 470 ml	Unidad	110	$	23.500	$	2.585.000
6.30	suavizante para ropa de 2500 ml	Unidad	130	$	26.500	$	3.445.000
6.31	varsol x 800 ml	Unidad	70	$	18.000	$	1.260.000
6.32	cloro por 2.000 CC	Unidad	180	$	12.000	$	2.160.000
6.33	limpiador desinfectante x 2000 ml	Unidad	150	$	29.000	$	4.350.000
6.34	Ácido Muriático 800 ml	Unidad	15	$	40.000	$	600.000
6.35	Recogedor	Unidad	5	$	18.000	$	90.000
6.36	Bolsas 200 litros X 10	paquete	50	$	55.000	$	2.750.000
6.37	Bolsa Basura 110x130cm X 10	paquete	50	$	55.000	$	2.750.000
6.38	bolsa 5 kilos x 100	paquete	50	$	29.000	$	1.450.000
6.39	Vinagre por 3000 ml	Unidad	30	$	43.000	$	1.290.000
6.40	bolsa rojas de 60 x 70 cm	Unidad	100	$	12.000	$	1.200.000
	Total Actividad 6					**$**	**76.525.000**
7	**Actividad 7:** *Apoyo Con Exequias Fúnebres A La Población Adulta Mayor.*	Unidad	5	$	5.500.000	$	27.500.000
8	**Actividad 8:** *Adquisición de insumos y equipamiento para el bienestar de los Adultos Mayores.*						
8.1	Monitor Multiparametros De Signos Vitales	Unidad	1	$	6.800.000	$	6.800.000

8.2	Carro De Dispensación De Medicamentos en acero inoxidable	Unidad	1	$	2.500.000	$	2.500.000
8.3	Tapabocas de 3 pliegues con cordón elástico caja x 50	Caja	50	$	30.000	$	1.500.000
8.4	Alcohol 700 ml	Unidad	50	$	18.000	$	900.000
8.5	Micropore de 2 x 9m	Unidad	30	$	30.000	$	900.000
8.6	Gasa esponja estéril caja x 20 unid	Unidad	30	$	27.000	$	810.000
8.7	Rodillo de gasa 36" X 100 yardas	Unidad	30	$	145.000	$	4.350.000
8.8	Pañitos húmedos x100 Unidades	Unidad	55	$	22.000	$	1.210.000
8.9	Esparadrapo grande 2x5 yds	Unidad	40	$	20.000	$	800.000
8.10	Diclofenalco Gel tubo x 50 g	Unidad	50	$	20.000	$	1.000.000
8.11	Solución salina normal bolsa x500 ml	Unidad	100	$	8.000	$	800.000
8.12	Jeringa con aguja de 10 cm caja x100	Unidad	5	$	92.000	$	460.000
8.13	Jeringa con aguja de 3 cc caja 100 unid	Unidad	5	$	62.000	$	310.000
8.14	Jeringa con aguja de insulina caja x 100	Unidad	5	$	78.000	$	390.000
8.15	Pañales desechables ultra talla M x 21	Unidad	250	$	137.700	$	34.425.000
8.16	Pañales desechables ultra talla L x 21	Unidad	150	$	160.000	$	24.000.000
8.17	Jabón quirúrgico 500 GR	Unidad	35	$	83.500	$	2.922.500
8.18	Cistoflo x2000 ml	Unidad	40	$	26.700	$	1.068.000
8.19	Guantes de nitrilo verde caja x 50 unid	Caja	40	$	60.000	$	2.400.000
8.20	Sonda vesical de tres vías	Unidad	25	$	15.000	$	375.000
8.21	Algodón x 100 gr	Unidad	50	$	16.000	$	800.000
8.22	Agua oxigenada x 120 ml	Unidad	90	$	5.950	$	535.500
8.23	Recolector de orina	Unidad	200	$	3.000	$	600.000
8.24	Recolector de coprológico	Unidad	160	$	3.000	$	480.000
8.25	Agujas vacutainer x 100 (Aguja Venogect)	Unidad	8	$	64.300	$	514.400
8.26	Camisa vacutainer (Camisa holder Venogect) Caja x 100 Und	Unidad	8	$	43.200	$	345.600
8.27	Guardianes recolector de 1 litro	Unidad	30	$	10.800	$	324.000
8.28	Compresor elástico para torniquetes	Unidad	6	$	15.000	$	90.000
8.29	Guantes de látex, Talla M, por 50	Caja	80	$	64.000	$	5.120.000
8.30	Batas desechable X 10 Und	Caja	10	$	90.000	$	900.000
8.31	Gorros desechable X 100 Und	Caja	2	$	52.650	$	105.300
8.32	CD para imágenes x 50 Und	Caja	4	$	300.000	$	1.200.000
8.33	Humidificador de oxígenoterapia	Unidad	50	$	20.520	$	1.026.000
8.34	Cánula Nasal	Unidad	80	$	8.000	$	640.000
8.35	Oxímetro manual	Unidad	1	$	209.250	$	209.250
8.36	Tensiómetro digital de muñeca	Unidad	1	$	251.100	$	251.100
8.37	Recipientes de acero inoxidable para torundas	Unidad	4	$	64.800	$	259.200
8.38	Triturador de pastillas	Unidad	1	$	35.000	$	35.000
8.39	Acetaminofén Caja x 100 Und	Caja	20	$	21.600	$	432.000
8.40	Loperamida caja x 240 Und	Caja	10	$	140.400	$	1.404.000
8.41	Metronidazol caja x 100 Und	Caja	10	$	48.600	$	486.000
8.42	Alkaseltzer caja x 60 Und	Caja	20	$	140.400	$	2.808.000
8.43	Tijera Spencer para el retiro de puntos	Unidad	1	$	67.500	$	67.500
8.44	Cargador con pilas recargables para tensiómetro	Unidad	1	$	120.000	$	120.000
8.45	Tubo de extracción de sangre esteril (por confirmar el tipo)	paquete	3	$	150.000	$	450.000
8.46	Libro de acta, para notas de enfermería	Unidad	10	$	50.000	$	500.000
8.47	Carpeta plástica para archivar historias clínicas.	Unidad	20	$	45.000	$	900.000
8.48	Carpeta blanca 4 aletas para archivo historias clínicas, exámenes, seguimientos médicos entre otros, para cada adulto mayor institucionalizado	Unidad	100	$	7.500	$	750.000
8.49	Guantes de látex, Talla L, por 50	Caja	20	$	64.000	$	1.280.000
	Total Actividad 8					**$**	**110.553.350**

9	**Actividad 9:** *Adquisición de insumos para actividades de ocio y tiempo libre con los adultos mayores institucionalizados en el CBA.*						
9.1	Lápiz caja x 12 und	Unidad	5	$	20.000	$	100.000
9.2	Lápiz de color caja de 36 unidades	Unidad	38	$	120.000	$	4.560.000
9.3	Pegante 250 gr Colbon	Unidad	38	$	30.000	$	1.140.000
9.4	Pegamento en barra	Unidad	38	$	18.000	$	684.000
9.5	Papel crepe multicolor x 10 unidades	Unidad	50	$	20.000	$	1.000.000
9.6	Bolígrafo lapicero caja x 12 und	Unidad	5	$	27.000	$	135.000
9.7	Goma de borrar caja x 60	Unidad	1	$	90.000	$	90.000
9.8	Block Papel Iris Tamaño Carta 35 Hojas	Unidad	50	$	15.000	$	750.000
9.9	Resma de papel carta X 500 unidades color blanco	Unidad	30	$	40.000	$	1.200.000
9.10	Vinilo Acrílico Kit De 12 Colores X 125 Gr	Unidad	5	$	50.000	$	250.000
9.11	Vinilo Acrilico 1000 G 1 Kilos Pintura Tempera multicolor	Unidad	10	$	35.000	$	350.000
9.12	Juego De 15 Pinceles surtidos Acrílico, Témpera	Unidad	3	$	60.000	$	180.000
9.13	Tabla de apoyo	Unidad	10	$	25.000	$	250.000
	Total Actividad 9					**$**	**10.689.000**
10	**Actividad 10:** *Adquisición de elementos para realización de actividades físicas con los adultos mayores del CBA y grupos gerontológicos conformados en el municipio de Arauca.*						
10.1	Set X 4 Bandas Elásticas Entrenamiento	Unidad	5	$	150.000	$	750.000
10.2	Pelota de caucho colores surtidos	Unidad	25	$	20.000	$	500.000
10.3	Ula Hula Cilindrico 50cm. Paquete X12 Unidades Tipo Manguera	Unidad	3	$	75.000	$	225.000
10.4	Pelota Antiestrés X 12	Unidad	4	$	55.000	$	220.000
	Total Actividad 10					**$**	**1.695.000**
11	**Actividad 11:** *Apoyo para el desarrollo de jornadas lúdico recreativas con los adultos mayores institucionalizados en el CBA.*						
11.1	Transporte buseta ida y regreso	Unidad	15	$	450.000	$	6.750.000
11.2	Hidratación	Unidad	500	$	500	$	250.000
11.3	Complemento nutricional	Unidad	300	$	10.000	$	3.000.000
	Total Actividad 11					**$**	**10.000.000**
12	**Actividad 12:** *Apoyo para el desarrollo de jornadas de actividad física con los adultos mayores institucionalizados en el CBA y grupos gerontológicos conformados en el municipio de Arauca.*						
12.1	Kit Post Actividad física (termo para agua, toalla de manos, tula)	Unidad	310	$	150.000	$	46.500.000
12.2	Apoyo logistico con ambientación (sillas, parlante, entre otros)	Unidad	500	$	80.000	$	40.000.000
	Total Actividad 12					**$**	**86.500.000**
13	**Actividad 13:** *Acompañamiento a las actividades ejecutadas para la atención integral del adulto mayor.*	Jornadas	262	$	160.000	$	41.920.000
14	**Actividad 14:** *Servicio de acompañamiento jurídico para la garantía de los derechos de las personas mayores.*	Casos atendidos	250	$	160.000	$	40.000.000
15	**Actividad 15:** *Encuentros para el desarrollo de actividades física, para mejorar el bienestar del adulto mayor en el Municipio de Arauca.*	Encuentros	262	$	160.000	$	41.920.000
16	**Actividad 16:** *Visitas de Orientación Psicosocial En El Proceso De Envejecimiento En La Población.*	visitas	262	$	160.000	$	41.920.000
17	**Actividad 17:** *Visitas de verificación de condiciones socioeconómicas y priorización de necesidades de las personas mayores, para su atención y garantía de derechos.*	visitas	262	$	160.000	$	41.920.000

18	**Actividad 18:** *Servicio para el Control, Calidad e Inocuidad Alimentaria en el CBA y Servicio de Comida Caliente del Municipio de Arauca.*	Visitas	250	$ 160.000	$ 40.000.000
19	**Actividad 19:** *Visitas para el proceso de Búsqueda Y Registro De Inscripciones De Los Adultos Mayores Para Ser Beneficiarios De La Oferta Social Del Programa De Adulto Mayor.*	Visitas	286	$ 140.000	$ 40.040.000
20	**Actividad 20:** *Apoyo A La Realización De Jornadas Lúdico Recreativas - Celebración Día Del Adulto Mayor.*	Jornada	2	$ 21.050.000,00	$ 42.100.000
21	**Actividad 21:** *Taller de Tejido y Creación de Alfombras para el Emprendimiento del Adulto Mayor*	Taller	15	$ 1.788.000,00	$ 26.820.000
22	**Actividad 22:** *Taller Creativo de Crochet: Tejiendo Oportunidades para el Adulto Mayor.*	Taller	15	$ 1.648.000,00	$ 24.720.000
23	**Actividad 23:** *Desarrollo de talleres educativos para fortalecer la autonomía y potenciar habilidades a través de la elaboración de chinchorros, dirigidos a personas mayores del municipio de Arauca.*	Taller	50	$ 2.283.300,00	$ 114.165.000
24	**Actividad 24:** *Apoyo a la realización de jornadas lúdico-recreativas para la celebración navideña del adulto mayor.*	Jornada	2	$ 16.878.000,00	$ 33.756.000
25	**Actividad 25:** *Servicio de Comida Caliente.*				
25.1	Transporte de comida caliente	Unidad	132.000	$ 576	$ 76.032.000
25.2	Alquiler Menaje	Unidad	132.000	$ 500	$ 66.000.000
25.3	Preparación e insumos	Unidad	132.000	$ 18.000	$ 2.376.000.000
25.4	Logística	Unidad	132.000	$ 500	$ 66.000.000
	Total Actividad 26				**$ 2.584.032.000**
26	**Actividad 26:** Seguimiento del Estado Nutricional de los Adultos Mayores Institucionalizados en el CBA del Municipio de Arauca	Seguimiento	120	$ 160.000	$ 19.200.000
				TOTAL PROYECTO	**$ 5.127.309.190**

Justificación

La solicitud de ajuste al mencionado proyecto se realiza teniendo en cuenta las disposiciones del Acuerdo Municipal No. 200.02.004 del 28 de mayo de 2026, por medio del cual se modifica el presupuesto general de rentas, recursos de capital y gastos del municipio de Arauca, vigencia fiscal 2026, y se dictan otras disposiciones; adicionando al proyecto "FORTALECIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE LA POLÍTICA PÚBLICA DE PERSONAS MAYORES EN EL MUNICIPIO DE ARAUCA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA" recursos por valor de DOS MIL NOVECIENTOS VEINTISIETE MILLONES DOSCIENTOS OCHO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($2.927.208.999), por la fuente de financiación Estampilla Pro- Adulto Mayor.

Las modificaciones se realizan con el fin de armonizar la programación física y financiera del proyecto con los recursos disponibles a la fecha, garantizando la coherencia entre los recursos asignados y las actividades previstas para su ejecución. En este marco, los ajustes

se enfocan en fortalecer los componentes estratégicos del proyecto, orientados a la implementación y desarrollo de la Política Pública de Personas Mayores en el municipio de Arauca, promoviendo acciones de atención, protección, participación e inclusión social que contribuyan al mejoramiento de la calidad de vida de esta población.

Presupuesto ajustado

ITEM	COMPONENTES Y SUS ACTIVIDADES	UNIDAD	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
COMPONENTE 1. FORTALECIMIENTO INTEGRAL DEL BIENESTAR Y AUTONOMÍA DE LOS ADULTOS MAYORES DEL MUNICIPIO DE ARAUCA.					
1	**Actividad 1:** *Suministro de alimentación preparada en el centro de bienestar del adulto mayor – CBA para las personas institucionalizadas*				
1.1	Desayuno	Unidad	4.712	$ 14.336	$ 67.551.232
1.2	Refrigerio	Unidad	9.424	$ 11.550	$ 108.847.200
1.3	Almuerzo	Unidad	4.712	$ 18.900	$ 89.056.800
1.4	Cena	Unidad	4.712	$ 14.336	$ 67.551.232
	Total Actividad 1				**$ 333.006.464**
2	**Actividad 2.** *Jornadas de cuidados especiales para la atención de personas mayores institucionalizadas en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor - CBA.*	Número de atención	992	140.000	$ 138.880.000
	Total Actividad 2				**$ 138.880.000**
3	**Actividad 3:** *Jornadas de Apoyo a la Remisiones Medicas y trámites de personas mayores Institucionales en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor CBA.*	Número de remisiones	10	$ 660.000	$ 6.600.000
4	**Actividad 4:** *Apoyo para Traslado Urbano para Atención Médica de Personas Mayores Institucionalizadas en el CBA. (Ida y Regreso)*	Transporte	180	$ 60.000	$ 10.800.000
5	**Actividad 5:** *Jornadas de ornato, aseo y mantenimiento del CBA.*	Jornadas	868	$ 140.000	$ 121.520.000
6	**Actividad 6: Suministro de elementos de Aseo e higiene personal.**				
6.1	Máquina para afeitar empaque con 1 unidad sensor tres confort	Unidad	1680	$ 7.245	$ 12.171.600
6.2	Jabón de baño de 110 g antibacterial	Unidad	1500	$ 6.615	$ 9.922.500
6.3	Crema dental 60 ml	Unidad	340	$ 7.350	$ 2.499.000
6.4	Desodorante antitranspirante roll-on mujer 50 ml	Unidad	340	$ 19.425	$ 6.604.500
6.5	Desodorante antitranspirante roll-on hombre 60 ml	Unidad	560	$ 19.425	$ 10.878.000
6.6	Crema para quemadura de 25 gr	Unidad	140	$ 12.600	$ 1.764.000
6.7	Talcos para pies 85 g	Unidad	420	$ 12.075	$ 5.071.500
6.8	Crema humectante recomendada por dermatologia x 750 g	unidad	90	$ 131.250	$ 11.812.500
6.9	Shampoo x 750 ml	Unidad	500	$ 65.000	$ 32.500.000
6.10	Enjuague bucal mediano 180 ml	Unidad	280	$ 16.275	$ 4.557.000
6.11	Cepillo dental	unidad	340	$ 15.750	$ 5.355.000
6.12	Corta cutícula grande metálico	Unidad	10	$ 46.200	$ 462.000
6.13	Colonia para bebe x 1000 ml	unidad	60	$ 141.750	$ 8.505.000
6.14	Papel higienico doble hoja paquete x18	unidad	150	$ 58.800	$ 8.820.000
6.15	Espuma de afeitar x 72 ml	Unidad	100	$ 24.675	$ 2.467.500
6.16	Insecticida liquido voladores y rastreros con atomizador x 500 ml	Unidad	340	$ 25.725	$ 8.746.500

6.17	Trapero: mechas trapero profesional en algodón y mango metálico N.-3	Unidad	160	$ 26.000	$ 4.160.000
6.18	Escoba de cerdas Suaves Mango de palo Para Piso	Unidad	170	$ 18.900	$ 3.213.000
6.19	Escoba cepillo para lavar exteriores	Unidad	20	$ 36.750	$ 735.000
6.20	Limpia telarañas	Unidad	15	$ 23.100	$ 346.500
6.21	Guantes de caucho domesticos Talla 8	Par	150	$ 12.600	$ 1.890.000
6.22	Guantes de caucho domesticos Talla 9	Par	150	$ 12.600	$ 1.890.000
6.23	Jabón azul en barra para limpieza profunda x 350 gr	Unidad	280	$ 6.510	$ 1.822.800
6.24	Chupa para inodoro	Unidad	20	$ 15.750	$ 315.000
6.25	Cepillo para baño	Unidad	50	$ 9.450	$ 472.500
6.26	Cepillo para lavar ropa	Unidad	50	$ 9.450	$ 472.500
6.27	Jabón en polvo de 1 Kg	Unidad	1200	$ 15.435	$ 18.522.000
6.28	Jabón líquido para ropa x 1 Litro	Unidad	1400	$ 15.435	$ 21.609.000
6.29	creolina x 470 ml	Unidad	200	$ 24.675	$ 4.935.000
6.30	suavizante para ropa de 2500 ml	Unidad	280	$ 27.825	$ 7.791.000
6.31	varsol x 800 ml	Unidad	280	$ 18.900	$ 5.292.000
6.32	cloro por 2.000 CC	Unidad	800	$ 12.600	$ 10.080.000
6.33	limpiador desinfectante x 2000 ml	Unidad	800	$ 30.450	$ 24.360.000
6.34	Acido Muriático 800 ml	Unidad	50	$ 42.000	$ 2.100.000
6.35	Recogedor	Unidad	20	$ 18.900	$ 378.000
6.36	Bolsa Basura 110x130cm X 10	paquete	600	$ 57.750	$ 34.650.000
6.37	bolsa 5 kilos x 100	paquete	800	$ 30.450	$ 24.360.000
6.38	Vinagre por 3000 ml	Unidad	170	$ 45.150	$ 7.675.500
6.39	bolsa rojas de 60 x 70 cm	Unidad	250	$ 12.600	$ 3.150.000
	Total Actividad 6				**$ 312.356.400**
7	**Actividad 7:** *Apoyo Con Exequias Fúnebres A La Población Adulta Mayor.*	Unidad	5	$ 5.775.000	$ 28.875.000
8	**Actividad 8:** *Adquisición de insumos y equipamiento para el bienestar de los Adultos Mayores.*				
8.1	Tapabocas de 3 pliegues con cordón elástico caja x 50	Caja	150	$ 31.500	$ 4.725.000
8.2	Alcohol 700 ml	Unidad	300	$ 18.900	$ 5.670.000
8.3	Micropore de 2 x 9m	Unidad	200	$ 31.500	$ 6.300.000
8.4	Gasa esponja estéril caja x 20 unid	Unidad	150	$ 28.350	$ 4.252.500
8.5	Rodillo de gasa 36" X 100 yardas	Unidad	30	$ 152.250	$ 4.567.500
8.6	Pañitos húmedos x100 Unidades	Unidad	700	$ 23.100	$ 16.170.000
8.7	Esparadrapo grande 2x5 yds	Unidad	150	$ 21.000	$ 3.150.000
8.8	Diclofenalco Gel tubo x 50 g	Unidad	36	$ 21.000	$ 756.000
8.9	Solución salina normal bolsa x500 ml	Unidad	200	$ 8.400	$ 1.680.000
8.10	Jeringa con aguja de 10 cm caja x100	Unidad	300	$ 96.600	$ 28.980.000
8.11	Jeringa con aguja de 5 cc caja 100 unid	Unidad	300	$ 90.000	$ 27.000.000
8.12	Jeringa con aguja de insulina caja x 100	Unidad	300	$ 81.900	$ 24.570.000
8.13	Pañales desechables ultra talla M paquete x 21	Unidad	400	$ 144.585	$ 57.834.000
8.14	Pañales desechables ultra talla L paquete x 21	Unidad	385	$ 168.000	$ 64.680.000
8.15	Jabón quirúrgico 500 GR	Unidad	100	$ 87.675	$ 8.767.500
8.16	Cistoflo x2000 ml	Unidad	32	$ 28.035	$ 897.120
8.17	Guantes de nitrilo verde caja x 50 unid	Caja	40	$ 63.000	$ 2.520.000
8.18	Sonda vesical de tres vías	Unidad	180	$ 15.750	$ 2.835.000
8.19	Algodón x 100 gr	Unidad	250	$ 16.800	$ 4.200.000
8.20	Agua oxigenada x 120 ml	Unidad	300	$ 6.248	$ 1.874.250
8.21	Recolector de orina	Unidad	1000	$ 3.150	$ 3.150.000
8.22	Recolector de coprológico	Unidad	540	$ 3.150	$ 1.701.000
8.23	Agujas vacutainer caja x 100 (Aguja Venogect)	Unidad	36	$ 67.515	$ 2.430.540
8.24	Camisa vacutainer (Camisa holder Venogect) Caja x 100 Und	Unidad	36	$ 45.360	$ 1.632.960
8.25	Guardianes recolector de 1 litro	Unidad	20	$ 11.340	$ 226.800
8.26	Compresor elástico para torniquetes	Unidad	15	$ 15.750	$ 236.250

8.27	Guantes de látex, Talla M, por 50	Caja	250	$ 67.200	$ 16.800.000
8.28	Batas desechable X 10 Und	Caja	36	$ 94.500	$ 3.402.000
8.29	Gorros desechable X 100 Und	Caja	36	$ 55.283	$ 1.990.170
8.30	CD para imágenes x 50 Und	Caja	36	$ 315.000	$ 11.340.000
8.31	Humidificador de oxígenoterapia	Unidad	240	$ 21.546	$ 5.171.040
8.32	Cánula Nasal	Unidad	50	$ 8.400	$ 420.000
8.33	Oxímetro manual	Unidad	3	$ 219.713	$ 659.138
8.34	Tensiómetro digital de muñeca	Unidad	4	$ 263.655	$ 1.054.620
8.35	Recipientes de acero inoxidable para torundas	Unidad	10	$ 68.040	$ 680.400
8.36	Triturador de pastillas	Unidad	5	$ 36.750	$ 183.750
8.37	Acetaminofén Caja x 100 Und	Caja	80	$ 22.680	$ 1.814.400
8.38	Loperamida caja x 240 Und	Caja	40	$ 147.420	$ 5.896.800
8.39	Metronidazol caja x 100 Und	Caja	40	$ 51.030	$ 2.041.200
8.40	Alkaseltzer caja x 60 Und	Caja	80	$ 147.420	$ 11.793.600
8.41	Cargador con pilas recargables para tensiómetro	Unidad	4	$ 126.000	$ 504.000
8.42	Tubo de extracción de sangre esteril (por confirmar el tipo)	paquete	80	$ 157.500	$ 12.600.000
8.43	Libro de acta, para notas de enfermería por 600 folios	Unidad	10	$ 140.000	$ 1.400.000
8.44	Carpeta plástica expandible con cierre a presión tamaño oficio.	Unidad	50	$ 65.000	$ 3.250.000
8.45	Carpeta blanca 4 aletas para archivo historias clínicas, exámenes, seguimientos médicos entre otros, para cada adulto mayor institucionalizado	Unidad	80	$ 7.875	$ 630.000
8.46	Guantes de látex, Talla L, por 50 und	Caja	120	$ 67.200	$ 8.064.000
8.47	Buretrol 150 ml	Unidad	80	$ 15.000	$ 1.200.000
8.48	Equipo De Macrogoteo	Unidad	80	$ 4.993	$ 399.440
	Total Actividad 8				**$ 372.100.978**
13	**Actividad 13:** *Acompañamiento a las actividades ejecutadas para la atención integral del adulto mayor.*	Jornadas	167	$ 160.000	$ 26.720.000
14	**Actividad 14:** *Servicio de acompañamiento jurídico para la garantía de los derechos de las personas mayores.*	Casos atendidos	150	$ 160.000	$ 24.000.000
15	**Actividad 15:** *Encuentros para el desarrollo de actividades física, para mejorar el bienestar del adulto mayor en el Municipio de Arauca.*	Encuentros	240	$ 160.000	$ 38.400.000
16	**Actividad 16:** *Visitas de Orientación Psicosocial En El Proceso De Envejecimiento En La Población.*	visitas	190	$ 160.000	$ 30.400.000
17	**Actividad 17:** *Visitas de verificación de condiciones socioeconómicas y priorización de necesidades de las personas mayores, para su atención y garantía de derechos.*	visitas	190	$ 160.000	$ 30.400.000
18	**Actividad 18:** *Servicio para el Control, Calidad e Inocuidad Alimentaria en el CBA y Servicio de Comida Caliente del Municipio de Arauca.*	Visitas	200	$ 160.000	$ 32.000.000
19	**Actividad 19:** *Visitas para el proceso de Búsqueda Y Registro De Inscripciones De Los Adultos Mayores Para Ser Beneficiarios De La Oferta Social Del Programa De Adulto Mayor.*	Visitas	286	$ 140.000	$ 40.040.000
20	**Actividad 20:** *Apoyo A La Realización De Jornadas Lúdico Recreativas - Celebración Día Del Adulto Mayor.*	Jornada	4	$ 20.550.000	$ 82.200.000

24	**Actividad 24:** *Apoyo a la realización de jornadas lúdico-recreativas para la celebración navideña del adulto mayor.*	Jornada	2	$ 18.048.000	$ 36.096.000
25	**Actividad 25:** *Servicio de Comida Caliente.*				
	Transporte de comida caliente	Unidad	60.000	$ 605	$ 36.300.000
	Alquiler Menaje	Unidad	60.000	$ 525	$ 31.500.000
	Preparación e insumos	Unidad	60.000	$ 18.900	$ 1.134.000.000
	Logística	Unidad	60.000	$ 525	$ 31.500.000
	Total Actividad 25				**$ 1.233.300.000**
26	**Actividad 26:** *Servicio para Evaluación del Estado Nutricional y Seguimiento Alimentario de los Adultos Mayores Institucionalizados en el CBA del Municipio de Arauca*	Seguimientos	120	$ 160.000	$ 19.200.000
27	**Actividad 27:** *Desarrollo de jornada "Descubriendo talentos" para personas adultas mayores.*	Jornada	1	$ 4.290.157	$ 4.290.157
	Total Actividad 27				**$ 4.290.157**
28	**Actividad 28:** *Apoyo para la participación de adultos mayores en la estrategia "Nuevo comienzo, otro motivo para vivir".*	Jornada	1	$ 6.024.000	$ 6.024.000
	TOTAL PROYECTO				**$ 2.927.208.999**

ADICIÓN DE COMPONENTES Y ACTIVIDADES

El ajuste corresponde a la modificación y adición de actividades dentro del marco del proyecto, dónde se prioriza las necesidades identificadas en la población adulta mayor del municipio de Arauca, con el objetivo de fortalecer las acciones orientadas al mejoramiento de su calidad de vida, promoviendo su inclusión, bienestar y atención integral.

Las modificaciones propuestas contemplan la incorporación y ajuste de actividades que permiten ampliar la cobertura de beneficiarios a través del proyecto, garantizando una mayor participación y acceso de la población adulta mayor a las estrategias, programas y servicios desarrollados por la administración municipal. En ese sentido, se contemplan las siguientes actividades:

COMPONENTE 1: FORTALECIMIENTO INTEGRAL DEL BIENESTAR Y AUTONOMÍA DE LOS ADULTOS MAYORES DEL MUNICIPIO DE ARAUCA.

1. **Actividad 1:** ***Suministro de alimentación preparada en el centro de bienestar del adulto mayor – CBA para las personas institucionalizadas.***

Se garantizará la preparación y entrega de raciones alimentarias para los treinta y ocho (38) adultos mayores institucionalizados en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor (CBA), ubicado en la zona suburbana del Municipio de Arauca, vía Clarinetero.

Las raciones se elaborarán conforme a la ficha técnica de suministro de alimentos, diseñada por un profesional en nutrición y dietética, y adaptadas a las necesidades específicas de cada adulto mayor institucionalizado en el CBA.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION GENERAL
Desayuno	Unidad	Desayuno incluye caldo con papa, variación con carnes o huevos, arepa, galleta integral o pan, bebida en leche como chocolate, agua de panela, café con leche y demás, jugo de frutas como naranja, melón, zanahoria, badea o papaya o fruta entera como melón o papaya.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION GENERAL
Almuerzo	Unidad	Almuerzo incluye variedad de sopas , arroz, pasta, leguminosas secas dos veces por semana(frijol, garbanzo o lenteja), papa, plátano o yuca, con variación de carnes (pollo, pescado o de res o huevo), poteca de ahuyama o ensalada de lechuga y tomate, o de habichuela cebolla y tomate o de remolacha y tomate o de repollo y pepino cohombro o de zanahoria y habichuela o de remolacha y zanahoria o tomate y repollo, o zanahoria, habichuela y tomate o verduras sudadas, jugo de guayaba, piña, tomate de árbol o papaya o una fruta entera como mandaría, banano o mango y leche líquida.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION GENERAL
Cena	Unidad	Cena, arroz, pasta, habichuela, puré de ahuyama, arveja, habichuela o remolacha zanahoria, papa o plátano variación de carnes (pollo, pescado o carne de res), jugos naturales como tomate de árbol, mora, curuba, o piña en agua.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION GENERAL
Refrigerio	Unidad	Refrigerio compuesto por un (1) líquido (bebida caliente o jugo natural o fruta y un (1) energético grande frío o caliente de 150, o una (1) torta con helado o un (1) líquido (bebida caliente o un (1) jugo en cajita o empaque de vidrio dos (2) energéticos pequeños. Porción de torta de queso, ahuyama, y/o plátano.

Componente de alimentación: La investigación ha demostrado que la mejor manera de retardar y aún revertir. Los efectos del envejecimiento y las enfermedades degenerativas asociadas a la edad, es a través de ejercicio físico y de una dieta nutritiva y balanceada. Teniendo en cuenta las características de la población de Adultos Mayores y su ubicación geográfica, se definió la prestación del servicio de Alimentación para el Adulto Mayor a través de una Ración Preparada donde el contenido se definió de acuerdo con parámetros nutricionales y características de consumo de los alimentos en este grupo etario, y se tiene en cuenta las Recomendaciones de ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la Población Colombiana, las cuales son la base para establecer el aporte calórico (kilocalorías) y de macro nutrientes (Proteínas, Grasas, Carbohidratos), el cual se calculó tomando el promedio ponderado por grupo de edad y sexo.

Almuerzo o ración preparada: El aporte mínimo de kilocalorías y macro nutrientes en el almuerzo es el siguiente:

Promedio Energético día: 2250 Kcal

Calorías o macronutrientes	% de Macro Nutrientes día
Valor Calórico Total día	2250 Calorías
Proteína	12 % del Valor Calórico Total
Grasa	30 % del Valor Calórico Total
Carbohidratos	58 % del Valor Calórico Total

Desarrollo y composición de los menús: El ciclo de Menús debe tener 21 días. Debe estar ceñido estrictamente a la Minuta Patrón y contener el análisis cuantitativo de kilocalorías, proteínas, grasas y carbohidratos para cada menú (Tabla de composición de Alimentos Colombianos, 2018 o sus actualizaciones), de tal manera que asegure al aporte nutricional establecido. Los alimentos deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y deben cumplir con las características generales por grupo de alimentos establecidas y la relación de pesos y frecuencia de los alimentos de la ración preparada. Se realizaron los menús teniendo en cuenta:

- Los hábitos alimentarios e incluir preparaciones propias del municipio.
- Disponibilidad de equipo y menaje adecuados que garanticen la ejecución de cada preparación.
- Tiempos y movimientos para el cumplimiento de las preparaciones del menú diario. Proceso y grado de maduración de alimentos perecederos con el fin de garantizar la calidad de las preparaciones.
- Disponibilidad real de alimentos en la región.

- Para la adquisición de las materias primas e insumos, se deberá priorizar la compra en el mercado local y/o departamental, de los alimentos que por razones de sus características físicas se vean afectados en su calidad por las condiciones de transporte y manipulación.

Control de calidad: La función de control de calidad debe ejercerse en cada una de las etapas de la producción y elaboración de alimentos: compra, transporte, almacenamiento, empaque, procesamiento distribución. El proceso de preparación y distribución de la ración preparada debe cumplir con los siguientes requisitos:

- El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos debe ser en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental.
- El proceso de pre alistamiento debe aplicarse antes del almacenamiento. Los alimentos o materias primas crudos tales como: hortalizas, verduras, carnes, que se utilicen en las preparaciones deben ser lavados con agua potable o segura antes de su preparación.
- Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deben someterse al proceso de Lavado y desinfección con sustancias autorizadas, de acuerdo con lo estipulado por el profesional en el área de alimentos.
- Los alimentos perecederos como carnes y pescados deben almacenarse por separado en empaques adecuados (bolsa plástica transparente calibre 25 o envase plástico de cierre hermético), bajo condiciones de refrigeración y/o congelación. La leche debe estar almacenada en el empaque original bajo condiciones de refrigeración, o de acuerdo con las indicaciones del productor.
- Los alimentos deben servirse con utensilios (pinzas, cucharas, moldes) según sea el tipo de preparación, evitando el contacto del alimento con las manos.
- El lavado y desinfección de los utensilios debe realizarse con agua potable, de acuerdo con el plan de saneamiento.
- Es responsabilidad y compromiso el desarrollar un proceso continuo de aseguramiento de la calidad a través de la programación y ejecución de un plan de capacitación sobre Buenas prácticas de manufactura, dirigido al personal manipulador en cada punto de atención.

Organización del servicio de alimentos: El objetivo del servicio de alimentos es contribuir al bienestar de los beneficiarios a través de la producción y suministro de una alimentación de alta calidad nutricional, agradable, variada y oportuna, por lo anterior, la organización y funcionamiento del servicio de alimentos debe estar en concordancia con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud y la Resolución 2674 de 2013 y sus actualizaciones. Esta responsabilidad aplica para la adquisición, recibo, preparación, distribución y transporte de alimentos preparados mediante métodos tradicionales o industrializados.

La organización del servicio de alimentos y la atención a los beneficiarios se puede ofrecer a través de los sistemas donde se debe cumplir con la normatividad relacionada con el

transporte de alimentos, teniendo en cuenta que se deben utilizar vehículos que cumplan con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, así como en el artículo cuarto de la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.

Talento humano operativo: Es compromiso que el personal manipulador cuente con certificado médico, resultado de coprológico, frotis de garganta y cultivo de uñas (KOH), se deben actualizar los exámenes médicos 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. De igual forma debe estar capacitada en manipulación de alimentos y tener la certificación vigente. La capacitación deberá haber sido impartida de acuerdo con las exigencias del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 por Empresas Sociales del Estado adscritas a las Secretarías de Salud departamentales, municipales o distritales o por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, o por personas jurídicas o naturales idóneas que estén inscritas en las Secretarías de Salud departamentales, distritales o municipales o por plantas de alimentos que cuenten con el personal idóneo para realizar dicha capacitación y estén debidamente autorizadas por las Secretarías de Salud departamentales, distritales o municipales. Se debe Cumplir con la reglamentación en cuanto al uso de uniforme, gorro, tapabocas y zapatos, así como con las medidas de control en cuanto a aseo personal y normas higiénicas, de conformidad con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013. Estos elementos que serán suministrados al personal manipulador.

Requisitos a cumplir para servicios de alimentos: Se deberá cumplir con lo establecido en el Capítulo VIII. RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS del Decreto 3075 de 1.997

Planta física

- Ubicación: Se localizarán en sitios secos, no inundables, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc... Sus accesos y alrededores se deben mantener limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.
- La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, Lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de vectores y animales domésticos.
- La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y desinsectación, según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento

- No se permite la presencia de animales en el lugar de consumo.
- Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en las áreas de preparación de los alimentos.
- El agua que se utilice debe ser de calidad potable o segura y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud, hoy Ministerio de la Protección Social.
- Todas las áreas de la planta física deben tener adecuada y suficiente iluminación y ventilación, y evitar crear condiciones que contribuyan a la contaminación

Área de recibo de alimentos:

- Se realiza la verificación de la calidad y cantidad de los productos recibidos, para ser llevados al área de almacenamiento.
- Es indispensable contar con la balanza para pesar alimentos.
- Debe aplicarse el proceso de pre alistamiento antes de su almacenamiento.
- Se debe tener por escrito la hoja de requisición de alimentos.

Área de almacenamiento:

Se debe contar con un sitio específico para almacenar los alimentos.

- Alimentos Perecederos: en su mayoría deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado.
- Se contará con equipos de refrigeración y congelación suficientes según volumen de producción.
- Los alimentos o materias primas crudas que se utilicen deberán ser lavados con agua potable antes de su preparación.
- Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deberán someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas.
- Alimentos Semi perecederos: se deben utilizar anaqueles y estibas de manera que faciliten la inspección, limpieza y desinfección, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.
- Las paredes y los techos de todos los espacios empleados para el almacenamiento de alimentos deben tener superficies de fácil limpieza, de textura lisa, materiales no porosos y de color claro. Las superficies de los pisos deben ser de materiales duros, lisos, no absorbentes.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias similares que se requieran en el servicio, deberán etiquetarse adecuadamente y almacenarse en áreas y estantes diferentes, especialmente destinados para tal fin.
- En el área de almacenamiento debe llevarse un control estricto, aplicando el criterio

que los primeros alimentos y productos en entrar sean los primeros en salir (PEPS), con el fin de garantizar la rotación de los productos.1 Ministerio de Salud, Decreto No. 3075. Capítulo VII, Articulo 31 Inciso A, B

En el sitio de preparación de los alimentos

- Los pisos, paredes y techos tendrán que ser de material de fácil limpieza y desinfección.
- El arreglo de bandejas debe localizarse cerca del área de preparación y cocción para facilitar la servida, y su distribución debe ser en el menor tiempo posible, haciendo uso de pinzas o cucharas evitando el contacto del alimento con las manos.
- Se debe prohibir el acceso de animales.

Equipo y menaje de cocina:

Deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies, y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto, así como permitir la secuencia lógica de cada proceso.

Menaje:

- De material apto para el consumo de los alimentos y en cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno. La vajilla puede ser en platos individuales o bandeja de compartimentos. Para el servicio de sopas los recipientes deben tener la profundidad suficiente, para evitar que se derrame.
- Los utensilios para servir como cucharones, coladores, ralladores, deben ser de aluminio o acero inoxidable.
- Tanto el equipo de cocina como la dotación del comedor deberá mantenerse en buen estado, tener un plan de mantenimiento, y las piezas o unidades defectuosas o que hayan cumplido su vida útil deberán ser reemplazadas y deberá estar acorde al número de raciones que se distribuyan en el servicio.
- Las mesas y sillas deberán ser de material que facilite la limpieza y las sillas deberán tener espaldar.

Saneamiento básico:

El objetivo de una buena práctica higiénica es el evitar el deterioro o alteración de los productos alimenticios para proteger la salud del consumidor, mediante la aplicación y el seguimiento de los requerimientos básicos de:

- Limpieza y desinfección
- Disposición de desechos sólidos

- Control de insectos y roedores.
- Calidad del Agua: El agua utilizada en la preparación de los alimentos debe ser potable.
- La cloración del agua debe estar incluida en el plan de saneamiento ambiental y estar acorde con la Resolución 2115 de 2007.

La aplicación de dichas prácticas reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora, lo mismo que las pérdidas de productos alimenticios y permite mantener la vida útil de equipos industriales, equipos de cocina y comedor. Se tiene el compromiso de programar y cumplir con un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.

Transporte

- Se realizará en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños de los envases.
- Los vehículos deben ser adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantendrán limpios y, en caso necesario, se someterán a procesos de desinfección.

Parámetros para la evaluación de la calidad de los alimentos que conforman los menús: Para determinar la calidad de los alimentos brindados se tomará las muestras necesarias para su análisis a alimentos, superficies, ambientes, y manos y uñas de las manipuladoras. Las pruebas microbiológicas a realizar serán específicas según la naturaleza del producto y se regirán por las normas vigentes.

MINUTA PATRÓN GENERAL CORRESPONDIENTE A ALMUERZO

GRUPOS DE ALIMENTOS*	ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD PESO NETO CRUDO MÍNIMO
cereales, raíces tubérculos y plátanos	cereal (para sopa de 250cc (1))	diario incluido en sopa	12 g
	arroz o pasta	diario	40 g
	tubérculo y/o plátanos y raíces (para sopa de 250 cc (1)	diario incluido en sopa	40 g
	tubérculo, raíces, y/o plátano (3)	3 veces por semana	70 g
	verduras (para sopa de 250cc (1))	diario incluido en sopa	12 g

GRUPOS DE ALIMENTOS*	ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD PESO NETO CRUDO MÍNIMO
hortalizas, verduras y leguminosas verdes	hortalizas, verduras y leguminosas verdes (4) para sopas	Diario	70 g 20 g
frutas (5)	fruta entera	2 veces por semana	100g
	fruta en jugo	3 veces en semana	70g
carnes, huevos, leguminosas secas y mezclas vegetales (2)	carnes de res	2 veces por semana	100 g
	pollo, pescado	2 veces por semana	Pierna 137 g con hueso. Pernil 137 g con hueso. Pechuga 110 g con hueso, o 80 g neto, para el pescado 100 gramos neto.
	Huevo	1 vez por semana	huevo de 56 a 62.9 g (tipo a)
	leguminosas secas		leguminosa 25 g
lácteos (6)	leche entera pasteurizada de vaca	2 veces por semana	200cc o 25g en polvo
grasas (7)	aceite vegetal	diario	15 cc o 75 cc semanal
azucares (8)	azúcar para el jugo	3 veces por semana	10-15g

I. SOPA:

- Debe incluir alimentos de los tres grupos mencionados (cereal, tubérculos, raíces, plátanos, verduras, hortalizas leguminosas verdes), la preparación debe tener un sabor y viscosidad característicos de acuerdo a la denominación de la misma. Se deberá adicionar entre otros, según la preparación, cilantro, perejil, ajo o cebolla larga, como mínimo en la cantidad establecida para los aderezos según la tabla de aderezos.
- Si el ingrediente principal de la sopa es cereal debe incluir mínimo 12 gramos de este alimento y los 40 gramos restantes en tubérculo, raíz o plátano. Si el tubérculo, raíz o plátano es el ingrediente principal debe incluir la totalidad del peso (52 gramos).
- Cuando se ofrezca sancocho, se permite utilizar 30 gramos (peso en crudo con hueso) de costilla de res los cuales se considerarán para efectos del análisis químico

como equivalente a 10 gr de peso neto de costilla. En este caso la porción de carne del plato principal será de 60 gramos.

- Con el fin de poder alternar y variar las preparaciones de sopa con las propias de la región se permitirá la programación de sopas como sancocho, ajiaco, puchero y sopa de leguminosa (fríjol o lenteja etc.) esta última reemplazaría la leguminosa de la semana es decir 30gr de leguminosa en la preparación de sopa. Los alimentos establecidos en la preparación de la sopa que no sean incluidos en la misma deberán ofrecerse adicionalmente en el plato principal. Estas preparaciones solo podrán ser planeadas dos veces por semana. Las tres preparaciones semanales restantes de sopa tendrán que incluir las cantidades descritas en la tabla 2.
- Como agente espesante, cuando se requiera se permite hasta 5 gramos de harina trigo, harina de maíz o almidón de maíz por porción los cuales pueden ser incluidos en el análisis químico.

II. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS Y MEZCLAS VEGETALES

- ✓ Si se ofrece pescado entero, debe enviarse a los puntos de preparación, sometido al proceso de pre-alistamiento: SIN CABEZA Y SIN COLA. En los días viernes de vigilia se deberá ofrecer pescado, intercambiándose la carne o el pollo por éste, para estos días se permite el suministro de atún o sardinas en las cantidades correspondientes al peso mínimo de porción servida del pollo.
- ✓ Leguminosas secas, se deben ofrecer teniendo en cuenta los hábitos alimentarios del departamento y la lista de intercambio de este alimento, y en todos los casos se debe ofrecer MÍNIMO una (1) vez al mes FRÍJOL en cualquiera de las variedades permitidas.
- ✓ Huevo, se debe ofrecer en preparaciones que permitan verificar el gramaje correspondiente a una unidad dentro del rango de la referencia.

III. TUBERCULOS, RAICES Y/O PLATANOS

En caso de ofrecer los tubérculos, raíces y/o plátanos guisados se deben incluir los aderezos como mínimo en la cantidad establecida en el anexo “Aderezos

IV. HORTALIZAS, VERDURAS, LEGUMINOSAS VERDES

Cuando la hortaliza o verdura se ofrezca en ensalada cruda ésta deberá ofrecer mínimo la combinación de dos hortalizas, debe ir acompañada de un aderezo (cebolla, ajo, perejil, cilantro, limón, vinagre y otros) o de un guiso, cuando la verdura se ofrezca cocida se debe incluir la adición de guiso como mínimo en la cantidad establecida para los aderezos según el Anexo de Aderezos. La ensalada y la verdura se deben ofrecer teniendo en cuenta no solo los hábitos alimentarios sino la variedad disponible en el departamento.

V. FRUTAS:

- Se deberá ofrecer en jugo o entera según la frecuencia detallada en la Minuta Patrón.
- Para la fruta entera se considerarán los 100 gramos sin cáscara o semilla. No está permitido ofrecer subdivididas las frutas como: Banano, Mandarina, Anón, Naranja, Mango, Manzana, Pera, Marañón y Chirimoya.

VI. LACTEOS:

- La leche de vaca debe ser pasteurizada y no se permite el empleo de leche de vaca cruda hervida.
- Este alimento debe ofrecerse dos veces por semana, por lo tanto, para la programación de ejecución de los menús en que se va a ofrecer se debe tener en cuenta que no corresponda a día festivo.

VII. AZUCARES

- El azúcar a utilizar en la preparación de los jugos, debe adicionarse de acuerdo al grado de acidez de las frutas.

VIII. GRASAS:

- Para la utilización del aceite en las preparaciones se permite distribuir los 75 gramos de la semana de acuerdo a la cantidad que se necesite para las diferentes preparaciones. Para la preparación del arroz no se permitirá emplear más de 5 cc por porción día.

ADEREZOS

Agregar a las preparaciones que lo requiera, como mínimo los siguientes aderezos:

PREPARACIÓN	INGREDIENTES*	PESO NETO (Gramos)
Sopa	Cilantro	3 g
	Ajo	3 g
	Cebolla larga	10 g
	Aceite	5cc
	Tomate*	20 g
Guiso casero: para	Aceite vegetal	15cc
	Cebolla Cabezona blanca o larga (o mezcla)	30 g
	Ajo	3 g

PREPARACIÓN	INGREDIENTES*	PESO NETO (Gramos)
Preparaciones como carnes guisadas, tubérculos, raíces, plátanos, hortalizas y/o verduras cocidas, entre otras.	Tomate chonto o pimentón rojo*	30 g
	Sal	1.5g
	Agua	Al gusto para alcanzar consistencia esperada.
Vinagreta: para ensaladas crudas	Aceite vegetal	10 cc
	Vinagre o Limón	5 cc
	Perejil crespo o cilantro (o mezcla)	4 g
	Ajo	3 g
	Limón	5 cc
	Sal	1 g

Estandarización para 5 porciones. Para el Guiso casero y la vinagreta el peso de la porción es de 20 cc y la medida casera 1 cucharada.

Pesos y Frecuencia de los Alimentos – Ración Preparada.

Los pesos de las porciones se definieron con base en las características fisiológicas y necesidades nutricionales de la población objetivo. A continuación, se presentan las principales características y pesos de porción de los alimentos en crudo y en porción servida para el complemento alimentario Modalidad Ración Preparada, por grupos de alimentos, los cuales se encuentran enmarcados dentro de la Clasificación de Alimentos Colombianos establecida en el documento de bases técnicas de las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, publicado por ICBF en el año 2.000. Para el ajuste de la calidad nutricional, el Operador debe garantizar no solo el tipo de alimentos sino las cantidades y frecuencias ofrecidas, las cuales se deben encontrar dentro de los rangos indicados en los términos de referencia. Los pesos corresponden al peso bruto, peso neto crudo y peso mínimo porción servida establecido para los 7 grupos de alimentos. La presentación de cada producto, debe coincidir con el gramaje solicitado, independiente del número de unidades, como se describe a continuación:

GRUPO 1. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y PRODUCTOS ELABORADOS

Alimento	Peso bruto (gr)	Peso mínimo neto en crudo (gr)	Peso mínimo en porción servida (gr)	Frecuencia semanal
Cereales (Pasta, Arroz)	40	40	90	Diario
Arracacha	125	100	100 cocido	3 veces por semana
Ñame	118	100	100 cocido	
Papa	125	100	92 cocido	
			46 g papa frita francesa o chips	
			75 g papa dorada	
Papa criolla	100	100	92 cocido	
			82 g criolla dorada	
Plátano	154	100	92 cocido	
			63 g tajada frita	
			68 g patacón verde	
			87 g patacón maduro	
Yuca	125	100	92 cocido	
			73 g yuca dorada	

GRUPO 2. HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMINOSAS VERDES

Alimento	Peso bruto (gr)	Peso mínimo neto en crudo (gr)	Peso mínimo en porción servida (g)	Frecuencia semanal
Acelga	82	70	70 crudo	Diario
Apio	140		60 cocida	
Arveja verde	175			
Ahuyama	108			
Berenjena	93			
Brócoli	175			

Alimento	Peso bruto (gr)	Peso mínimo neto en crudo (gr)	Peso mínimo en porción servida (g)	Frecuencia semanal
Calabacín	78			
Calabaza	78			
Cebolla puerro	74			
Cidrayota o guatilla	108			
Coliflor	88			
Espinaca	117			
Fríjol verde	140			
Haba verde	117			
Habichuela	78			
Ibias, Cubios, Chuguas	74			
Lechuga común	127			
Maíz Tierno o Choclo	117			
Palmitos	74			
Pepino cohombro	93			
Pepino de rellenar	78			
Pimentón Morrón Rojo	82			
Rábano	78			
Remolacha	88			
Repollo	82			
Tomate	88			
Zanahoria	82			

Notas:

- La porción de hortaliza o verdura de 70 gramos se refiere a una o a la combinación de varias.
- Los alimentos clasificados en la Tabla de Composición como CONDIMENTOS, (Ajo, cebolla común, cebolla cabezona, Cilantro, laurel, Perejil, etc.) NO SE CONSIDERAN

COMO SUSTITUTOS DEL GRUPO 2. HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMINOSAS VERDES.

GRUPO 3. FRUTAS

Alimento		Peso bruto (g)	Peso mínimo neto en crudo (g)	Peso en porción servida (g)	Frecuencia semanal
FRUTA EN JUGO	Arazá	117	70*	Vaso 200 cm 3	Tres veces por semana**
	Borojó	117			
	Curuba	140			
	Feijoa	93			
	Fresa	74			
	Guayaba blanca - Agria	93			
	Guayaba rosada	93			
	Lulo	117			
	Mango	117			
	Melón	140			
	Maracuyá	117			
	Mora de Castilla	78			
	Níspero	108			
	Papaya	100			
	Piña	175			
	Tamarindo	156			
	Tomate de Árbol	117			
	Uva verde/negra	80			

Alimento		Peso bruto	Peso mínimo neto en crudo (g)	Peso en porción servida (g)	Frecuencia semanal
Fruta Entera	Anón	250	100	100	2 veces por semana
	Banano	154			

Alimento		Peso bruto	Peso mínimo neto en crudo (g)	Peso en porción servida (g)	Frecuencia semanal
	Ciruela	105			
	Chirimoya	182			
	Chontaduro	143			
	Durazno Amarillo	118			
	Fresa	105			
	Granadilla	333			
	Mamey entero	154			
	Mandarina entera	143			
	Mango entero	167			
	Manzana	118			
	Marañón	111			
	Melón entero	200			
	Naranja entera	167			
	Níspero	154			
	Papaya entera	143			
	Patilla entera	250			
	Pera	118			
	Piña entera	182			
	Pitahaya	182			
	Pomarrosa	154			
	Uchuva	111			
	Uva Negra/ verde	111			

GRUPO 4. CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS SECAS

Alimento	Peso mínimo neto en crudo (g)	Peso mínimo en porción servida (g)	Frecuencia semanal

Carne de res*	100 g	65 g Carne frita o sudada	2 veces por semana
Pollo*	Pierna 137 con hueso Pernil 137 g con hueso 100 g sin hueso	80 g sin hueso 40 g 120 g con hueso	2 veces por semana
Leguminosa seca	30 g	63 g	1 vez por semana
Huevo	De 56 a 62.9 g	De 50.4 a 56.6 Frito De 54 a 60.9 cocido con cáscara	1 vez por semana

- Para los despachos de la carne y el pollo congelado se debe tener en cuenta el aumento de 12% del peso mínimo neto crudo.

GRUPO 5. LÁCTEOS

Alimento	Peso mínimo neto en crudo (g)	Peso en porción servida (g)	Frecuencia semanal
Leche de vaca entera pasteurizada o en polvo	200 cm 3 o 25 g	200	2 veces por semana

GRUPO 6. GRASAS

Alimento	Peso mínimo neto en crudo (g)	Peso en porción servida (g)	Frecuencia semanal
Aceite Vegetal	15 o 75	Empleo en reparaciones	Diaria o semanal

GRUPO 7. AZÚCARES Y DULCES

Alimento	Peso mínimo neto en crudo (g)	Peso en porción servida	Frecuencia semanal
Azúcar	De 10 a 15	Empleo en la elaboración del jugo	Tres veces por semana

Observaciones:

- El peso cocido o crudo de la ración servida deberá corresponder al peso del alimento escurrido, sin adición de salsas, guisos, caldos o similares. Es decir, peso masa escurrida.

  Para las verificaciones de la porción servida que realice el Supervisor o la Interventoría, se tomarán tres muestras aleatoriamente durante el horario de distribución, de las cuales se aceptará para el promedio obtenido entre las tres verificaciones un gramaje del 5% de tolerancia sobre el peso establecido en este anexo. (+/- 5% del peso establecido).

LISTA DE INTERCAMBIOS PROPUESTOS POR GRUPO DE ALIMENTOS EN EL CICLO DE MENÚS

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS	
CEREALES PARA SOPA	Cuchuco de cebada	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí en la cantidad de 12 gramos
	Cuchuco de trigo–Cuchuco de maíz	
	Cebada perlada	
	Arroz para sopa	
	Avena	
	Harina de Maíz, Trigo, Plátano, Soya y Maíz pintado.	
	Maíz blanco	
	Pasta: letras, estrellitas, conchas, etc.	
CEREALES PARA SECO	Arroz	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí en la cantidad de 35 gramos
	Pasta	
RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Arracacha	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí en la cantidad de 100 gramos
	Name	
	Papa común sin cáscara	
	Papa criolla	
	Plátano colí o guineo	
	Plátano hartón verde o maduro	
	Plátano popocho	

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS	
	Plátano dominico	
	Yuca blanca	
HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMINOSAS VERDES PARA PLATO PRINCIPAL Y SOPA	Acelga	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí en la cantidad de 70 gramos para el plato principal y en la cantidad de 25 gramos para la sopa
	Apio	
	Arveja verde	
	Auyama	
	Berenjena	
	Brócoli	
	Calabacín	
	Calabaza	
	Cebolla Puerro	
	Cidrayota o guatilla	
	Coliflor	
	Espinaca	
	Fríjol verde	
	Haba verde	
	Habichuela	
	Ibias, Cubios, Chuguas	
	Lechuga común	
	Maíz Tierno o Choclo	
	Palmito	
	Pepino cohombro	
	Pepino de rellenar	
	Pimentón Morrón Rojo	
	Rábano	
	Remolacha	

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS	
	Repollo	
	Tomate	
	Zanahoria	
	Arveja verde seca: 8 gramos, solo para sopa	
FRUTA PARA JUGO	Arazá	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí en la cantidad de 70 gramos
	Borojó	
	Curuba	
	Feijoa	
	Fresa	
	Guayaba blanca	
	Guayaba rosada	
	Lulo	
	Mango	
	Maracuyá	
	Melón	
	Mora de Castilla	
	Níspero	
	Patilla	
	Papaya	
	Piña	
	Tamarindo	
	Tomate de Árbol	
FRUTA ENTERA	Anón – Banano	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí en la cantidad de 100 gramos peso neto.
	Ciruela	
	Chirimoya	
	Chontaduro	

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS	
	Durazno Amarillo	
	Fresa	
	Granadilla	
	Mamey entero	
	Mandarina entera	
	Mango entero	
	Manzana	
	Marañón	
	Melón	
	Naranja	
	Níspero	
	Papaya entera	
	Patilla entera	
	Pera entera	
	Piña entera	
	Pitahaya	
	Pomarrosa	
	Uchuva	
	Uva Negra	
	Uva Blanca	
	Zapote	
CARNE DE RES	Carne de res : cadera, bola, centro de pierna, (cogote, palomilla, cigarrillo solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas).Costilla cuando es sancocho en la cantidad 30 gramos (peso en crudo con hueso)	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí, en la cantidad de 70 gramos, solamente una vez por semana.
	Vísceras (hígado)	
POLLO	Pollo	

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS	
	Pescado	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí, en la cantidad de 100 gramos (pollo), 70 gramos (pescado), solamente una vez por semana. En las regiones con alta disponibilidad de pescado se permite ofrecer este alimento en diferentes preparaciones hasta máximo tres (3) veces por semana. Si se ofrece pescado entero, el peso neto corresponde al alimento sin cabeza y sin cola.
HUEVO	Huevo	No tiene intercambio dado que se suministra 1 vez por semana
LEGUMINOSAS SECAS	Arveja seca	Estos alimentos se pueden intercambiar entre sí en la cantidad de 30 gramos
	Fríjol cargamanto, guandul, blanquillo, cabecita negra	
	Fríjol blanco	
	Fríjol rojo	
	Garbanzo	
	Lenteja	
LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA O EN POLVO	Leche entera de vaca pasteurizada	No tiene intercambio dado que se suministra 2 veces por semana
GRASAS	Aceite vegetal	No tiene intercambio dada la cantidad que se suministra a diario
AZÚCARES	Azúcar	No tiene intercambio dada la cantidad que se suministra tres veces por semana

RACION PREPARADA EN SITIO ALMUERZO						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD			UNIDAD CASERA DE SERVICIO
			P. BRUTO	P. NETO	P. SERVIDO	
SOPA, CREMA O CAZUELA	Carne de res, pechuga de pollo, pescado (mojarra, merluza o bagre), menudo de res, pajarilla de res o hígado de pollo	Diario	Carne de res o pechuga de pollo o pescado: 4-6 g Menudo o pajarilla o hígado: 17 g	Carne de res o pechuga de pollo o pescado: 3-4 g Menudo o pajarilla o hígado: 17 g	240 c.c	Taza u 8 onzas
	Verdura y Hortalizas		22-74 g	Sopar: 30g Sopas de verduras: 50g		
	Cereal o derivados de cereal o raíces o plátano		45-50 g	Sopas o cremas: 50g Sopas con base cereales o tubérculos: 65 g		
	Leguminosas		5-35g	Sopas o cremas: 5-8gr Cazuela: 35g		
SECO	ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL					
	Carne de res o cerdo	3 veces / semana	110g-130g	100g	75-85g	1 porción mediana o 6 cucharadas
	Viseras (hígado o lengua)	1 vez / mes	150g	150g	80g	
	Pollo	3 veces / semana	Pechuga: 133g Pierna: 150g con hueso Pernil:160g con hueso	Pechuga: 100g Pierna o pernil: 100g-110g	Pechuga: 70-80g Pierna o pernil: 90-95g	
	pescado	1 vez / semana	Pescado: 100-200g	100g	85g	1 porción grande o 9 cucharadas
	CEREAL					
	Arroz	6 veces / semana	35g	85g	85g	7 cucharadas soperas
	pasta	1 vez / semana	40	40	90	1 porción grande
	TUBERCULO O RAIZ O PLATANO P DEREIVADOS DE CEREAL					
	Papa o plátano o yuca o arracacha	Diario	127-170g	100g	80g	1 unidad grande o 3 tajadas
	Arepa o envuelto o croquetas o torta		80-90g	80-90g	80-90g	1 unidad mediana
	Pan o preparación tipo chips o astillas		50g	50g	50g	1 porción
	HORTALIZAS O VERDURAS					
	Verdura cocida	Diario	55-160g	70-80g	80g	7 cucharadas sopera
	Ensalada de verduras				70g	6 cucharadas soperas
	FRUTAS					
	Entera	Diario	105-150g	100g	100g	1 unidad pequeña o 1 porción mediana
	En jugo		50-75g	Frutas acidas: 45g	180 c.c	6 onzas

				Frutas no acidas: 50g		
	AZUCARES					
	azúcar	Diario	5-8g	Jugos frutas no acidas: 5g Jugos frutas acidas: 8g	Jugos frutas no acidas: 5g Jugos frutas acidas: 8g	1 cucharadita 1 ½ cucharadita
	GRASAS					
	Aceite vegetal puro	Diario	70-75 c.c	70-75 c.c	70-75 c.c.	

RACION PREPARADA EN SITIO - REFIGERIO						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANRUTOTIDAD			UNIDAD CASERA DE SERVIDO
			P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
BEBIDA O LACTEO	Leche por sorbete	2 veces / semana	180 c.c	18 c.c	18 c.c	6 onzas
	Jugo de fruta	1 vez / semana	180 c.c	18 c.c	18 c.c	
	Lácteos					
	Leche entera, leche saborizada, kumis, avena o yogurt	2 veces / semana	200 c.c	200 c.c	200 c.c	
	Queso doble crema o queso campesino cuajada	Mínimo 1 vez / semana	Incluido dentro de Der. De cereal: 15-20gr	Incluido dentro de Der. De cereal: 15-20gr	Incluido dentro de Der. De cereal: 15-20gr	1 trozo muy pequeño
DERIVADO DE CEREAL	Ponqué, muffin de queso, mantecada, torta de queso, almojábana, pan de yuca, pan de bono, brow nie	3 veces semana	50g	50g	50g	1 porción mediana
	Arepa		80g	100g	80º	1 unidad mediana
	Hojaldras: croissant, pastel de pollo, pastel de carne, palillo de queso	1 vez / semana	40g	55g	55g	1 unidad pequeña
	Relleno de hojaldre: queso, pollo, carne, jamón)		15g			
	Galletas de soda, integral o tipo cracker	1 vez / semana	25g	25g	25g	1 paquete
FRUTA	Entera	Diario	105-250g	100g 60g granadilla	100g 60g granadilla	1 unidad pequeña
	En jugo o sorbete	2 veces / semana	50-75g	Fruta acida: 45g Fruta no acida: 50g	180 c.c	6 onzas
AZUCARES Y DULCES	Azúcar		5-8g	Fruta acida: 5g	Fruta acida: 5g	6 onzas

		Máximo 2 veces / semana		Fruta no acida: 8g	Fruta no acida: 8g	
	panela		11g	11g	11g	1 trozo muy pequeño

RACION PREPARADA EN SITIO - DESAYUNOS					
Grupo de Alimentos	**Frecuencia (días/semana)**	**Peso Bruto (g)**	**Peso Neto (g)**	**Peso Servido (g)**	**Unidad Casera de Servicio**
Cereales y Tubérculos	7	50-60	45-55	40-50	½ taza de avena cocida, 1 rebanada de pan, 2 hotcakes pequeños
Proteínas (huevo, queso, legumbres, carnes)	7	60-80	50-70	50-60	1 huevo, 30 g de queso fresco, 3 cdas de frijoles cocidos
Frutas	7	120-150	100-130	100-120	½ taza de fruta picada, 1 pieza mediana
Lácteos	7	200	200	200	1 taza de leche o yogur
Bebidas	7	250-300	250-300	250-300	1 taza de té, café o infusión
Azúcares y Grasas (opcional)	4-5	10-15	8-12	8-12	1 cdita de miel, 1 cdita de mantequilla

RACION PREPARADA EN SITIO - CENAS					
Grupo de Alimentos	Frecuencia (días/semana)	Peso Bruto (g)	Peso Neto (g)	Peso Servido (g)	Unidad Casera de Servicio
Cereales y Tubérculos	7	40-50	35-45	30-40	1 rebanada de pan, ½ taza de sopa de pasta, 3 galletas integrales
Proteínas (huevo, queso, legumbres, carnes)	7	50-70	40-60	40-50	½ huevo, 25 g de queso panela, 3 cdas de lentejas cocidas
Verduras	7	100-150	80-120	80-100	½ taza de ensalada, ½ taza de verduras cocidas
Frutas	5	100-130	80-110	80-100	½ pieza de fruta mediana, ½ taza de fruta picada
Lácteos	7	200	200	200	1 taza de leche o yogur
Bebidas	7	250-300	250-300	250-300	1 taza de té, infusión o atole ligero
Grasas y Aceites (opcional)	4-5	10-15	8-12	8-12	1 cdita de aceite de oliva, 1 cdita de mantequilla

CONSIDERACIONES GENERALES:

Los pesos incluidos en la minuta patrón, se constituyen en los valores mínimos de los alimentos a ser entregados. No se permiten porciones de menor tamaño al definido. Se requiere del suministro completo con todos los componentes hasta finalizar el servicio.

El peso cocido o crudo de la ración servida deberá corresponder al peso del alimento escurrido, sin adición de salsas, guisos, caldos o similares; es decir, peso masa escurrida.

Teniendo en cuenta que en algunos alimentos no se tiene disponibilidad todo el año, se permite al contratista hacer uso de lista de intercambios de alimentos, para optimizar la entrega de una alimentación balanceada con productos de cosecha, de buena calidad, y sin alterar el aporte nutricional. Para realizar algún intercambio del ciclo de menús, se

deberá contar con la aprobación por parte del profesional con énfasis en alimentos del programa, en la cual se incluya el cambio, la fecha y el tiempo de alimentación.

Se hará seguimiento al ciclo de menús durante la ejecución al contratista para garantizar que se sujete a lo ofertado.

Teniendo en cuenta la patología y/o condición de los adultos mayores institucionalizados en el CBA se realizará el respectivo ajuste en el menú, ya que por dichas patologías o condiciones se recomienda el no consumo de algunos alimentos que representan un agravante en la situación de salud de los mismos.

BASES DE PORCIONES PARA EL MENÚ DE REFRIGERIOS		
GRUPOS DE ALIMENTOS	**PORCIÓN / REFRIGERIO**	**TAMAÑO PORCIÓN COCIDA (PESOS Y VOLÚMENES)**
Bebida caliente	1	240 cc
Jugo	1	240 cc
Helado	1	80 g
Frutas	1	80 g
Energético pequeño	1	100 g
Galleta integrales	1	150 g
Torta	1	150 g

Población a beneficiar:

- 38 adultos mayores institucionalizados en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor-CBA del municipio de Arauca.

Productos A Entregar:

- Se entrega a cada uno de los 38 adultos institucionalizados, de lunes a domingo las siguientes raciones:
  - Desayuno diario,
  - Refrigerio en la mañana y en la tarde,
  - Almuerzo, y
  - Cena

CENTRO DE BINESTAR DEL ADULTO MAYOR - CBA PERSONAS INSTITUCIONALIZADAS		
Desayuno	UND	4.712
Refrigerio	UND	9.424
Almuerzo	UND	4.712
Cena	UND	4.712

Soportes:

- Informe mensual de ejecución, donde se especifique: cantidad de raciones ejecutadas por tipo (desayuno, almuerzo, cena y refrigerios), porcentaje de ejecución, recurso financiero comprometido y ejecutado, reporte de pago de anticipo (si aplica) y actas parciales. *(Este informe se debe presentar dentro de los tres (3) últimos días de cada mes).*
- Ciclo de menús.
- Minuta patrón aprobada, con pesos, porciones y frecuencias establecidas.
- Análisis nutricional de los menús, donde se evidencie el cumplimiento del aporte calórico y de macronutrientes.
- Registros diarios de entrega de raciones, discriminados por tipo de comida y número de beneficiarios.
- Registro fotográfico, donde se evidencie preparación, servido y entrega de las raciones alimentarias.
- Relación del personal manipulador de alimentos, con certificación vigente en manipulación de alimentos.
- Soportes sanitarios del personal, certificados médicos y exámenes requeridos.
- Plan de saneamiento básico y registros de limpieza y desinfección.
- Registro fotográfico.

2. Actividad 2. *Jornadas de cuidados especiales para la atención de personas mayores institucionalizadas en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor - CBA.*

Se llevarán a cabo 992 jornadas de atención integral para los adultos mayores institucionalizados en el CBA, distribuidas todos los días de la semana y cubriendo las 24 horas. Para ello, se requerirá el apoyo de 8 auxiliares de enfermería que trabajarán en turnos rotativos.

Cada jornada estará a cargo de dos auxiliares de enfermería por turno, quienes no solo proporcionarán atención médica, sino que también organizarán actividades recreativas que fomenten la participación activa de los adultos mayores.

Las/los auxiliares de enfermería deberán realizar las siguientes actividades específicas en las jornadas a desarrollar:

- Brindar apoyo en actividades cotidianas como vestirse, trasladarse dentro del centro, y otras necesidades básicas para fomentar su autonomía.
- Realizar el baño, lavado de manos, cuidado oral y otros aspectos de higiene personal según las necesidades de cada adulto mayor.
- Realizar cuidados de presentación personal, como corte de uñas, baño y afeitado, ejecutando actividades de higiene y cuidado personal para mantener una buena apariencia y evitar posibles complicaciones de salud.
- Apoyar a los adultos mayores en el traslado hacia las citas médicas o en caso de hospitalización, garantizando que reciban la atención necesaria.
- Apoyar y facilitar actividades recreativas, físicas y sociales que fomenten la movilidad, la interacción social y el bienestar emocional de los adultos mayores.
- Asistir en la administración de alimentos para aquellos que necesiten ayuda, velando por una alimentación adecuada y equilibrada.
- Realizar el control diario de signos vitales (presión arterial, frecuencia cardíaca, temperatura, etc.) y administrar la medicación siguiendo las órdenes médicas.
- Registrar en el sistema o en el formato adecuado las actividades realizadas, incluyendo observaciones relevantes sobre el estado de salud de los pacientes.
- Garantizar la puntualidad y el cumplimiento del turno asignado, colaborando en la cobertura completa de las tareas del día.

El personal auxiliar de enfermería deberá portar de manera obligatoria uniforme en tela antifluido y calzado adecuado para el desarrollo de los respectivos turnos, garantizando condiciones óptimas de bioseguridad, higiene y protección tanto para los adultos mayores institucionalizados como para el talento humano en salud, con el fin de prevenir riesgos de contaminación, propagación de infecciones, accidentes laborales y exposición a fluidos corporales durante el desarrollo de las actividades.

Recurso Humano:

- Ocho auxiliares de enfermería.

Producto A Entregar:

- Novecientas noventa y dos (992) jornadas de cuidados especiales para la atención de personas mayores institucionalizadas en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor – CBA realizadas.

Soportes:

- Informe mensual de ejecución, donde se especifique la cantidad de jornadas ejecutadas, porcentaje de ejecución, recurso financiero comprometido y ejecutado,

reporte de pago de anticipo (si aplica) y actas parciales. (*Este informe se debe presentar dentro de los tres (3) últimos días de cada mes*).

- Planilla de registro de jornadas realizadas, donde se evidencie fecha, turno, auxiliares de enfermería asignados y firma de control.
- Registro de turnos del personal auxiliar de enfermería, que permita verificar la cobertura diaria y las 24 horas del servicio.
- Registro de actividades realizadas, donde se consignen los cuidados prestados, controles de signos vitales, apoyo en higiene, alimentación, recreación y observaciones relevantes.
- Registro fotográfico idóneo, que evidencie la prestación del servicio sin vulnerar la dignidad, intimidad ni derechos de los adultos mayores, garantizando la protección de la identidad, evitando primeros planos del rostro, exposición de partes íntimas o situaciones que comprometan la privacidad, y dando cumplimiento a los principios de confidencialidad y trato digno.
- Relación del talento humano vinculado por mes, correspondiente a los ocho (8) auxiliares de enfermería.

3. **Actividad 3: *Jornadas de Apoyo a la Remisiones Medicas y trámites de personas mayores Institucionales en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor CBA.***

Las personas institucionalizadas en el Centro de Bienestar del adulto mayor, constantemente las EAPB les autorizan remisiones médicas en otras ciudades, esto por su estado de salud, por lo tanto, requieren de acompañamiento por parte del personal de enfermería del programa.

En este orden, se requiere garantizar los gastos que las empresas de salud no cubren y los gastos de transporte de ida y regreso, así mismo, los gastos de alimentación y hospedaje cuando sean remitidos a las diferentes citas médicas especializadas en diferentes ciudades para el adulto mayor y el personal de enfermería que realiza el acompañamiento.

A continuación, se describen las jornadas incluidas como apoyo a las personas institucionalizadas en el CBA para las citas médicas y remisiones a otras ciudades:

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
Apoyo a las jornadas diarias por remisiones medicas y/o tramites de personas mayores institucionalizadas en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor CBA.	Número De Remisiones	10

Producto A Entregar:

- 10 Jornadas de Apoyo a la Remisiones Medicas y trámites de personas mayores Institucionales en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor CBA realizadas.

Soportes:

- Informe mensual de ejecución, donde se especifique la cantidad de remisiones realizadas, porcentaje de ejecución, recurso financiero comprometido y ejecutado, reporte de pago de anticipo (si aplica) y actas parciales. *(Este informe se debe presentar dentro de los tres (3) últimos días de cada mes).*
- Copia de la remisión médica correspondiente, emitida por la EAPB, que autoriza el traslado del adulto mayor para la cita médica en otra ciudad, junto con los soportes de los gastos generados, como transporte, alimentación y hospedaje (cuando corresponda).
- Registro fotográfico idóneo por cada remisión médica, que evidencie el acompañamiento del personal de enfermería en el proceso, sin vulnerar la dignidad, intimidad ni derechos de los adultos mayores, asegurando la protección de la identidad. Las fotos deben mostrar las actividades realizadas sin exponer detalles de los rostros, partes íntimas o situaciones que puedan comprometer la privacidad.

4. **Actividad 4:** ***Apoyo para Traslado Urbano para Atención Médica de Personas Mayores Institucionalizadas en el CBA.***

Las personas institucionalizadas en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor (CBA), ubicado en la zona rural del municipio de Arauca (Kilómetro 5 vía Clarinetero), requieren desplazamiento constante hacia la zona urbana para acceder a servicios médicos esenciales, como citas médicas, controles, urgencias, exámenes, tratamientos, diálisis, entre otros procedimientos.

Dado que muchas de estas atenciones no incluyen cobertura de transporte por parte de las Entidades Administradoras de Planes de Beneficios (EAPB), es necesario garantizar el traslado oportuno y seguro de los adultos mayores a los diferentes centros de salud dentro del casco urbano de Arauca.

Para ello, se requiere la logística necesaria para cubrir los gastos de transporte de ida y regreso de los adultos mayores institucionalizados, asegurando que puedan recibir su atención médica de manera oportuna y sin interrupciones.

Además, con el fin de brindar apoyo y garantizar el cumplimiento adecuado de los procedimientos médicos, una de las auxiliares de enfermería del CBA acompañará al adulto mayor durante todo el proceso, prestando asistencia en las diligencias necesarias y asegurando el seguimiento de las indicaciones médicas posteriores.

Para el control y seguimiento de estas jornadas, se deberá llevar un registro detallado a través de una planilla, en la cual se evidencien los siguientes datos:

- Fecha del traslado.
- Nombre del adulto mayor.
- Servicio y/o trámite médico realizado.
- Nombre de la auxiliar de enfermería que realizó el acompañamiento.
- Tipo de vehículo.
- Placa de Vehículo.

A continuación, se describen las jornadas incluidas dentro de esta estrategia de apoyo al traslado urbano de los adultos mayores del CBA para su atención médica:

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
Apoyo en Traslado Urbano para Atención Médica de Personas Mayores Institucionalizadas en el CBA.	Transporte	180

Producto A Entregar:

- 180 Jornadas de Apoyo en Traslado Urbano para Atención Médica de Personas Mayores Institucionalizadas en el CBA.

Soportes:

- Informe mensual de ejecución, donde se especifique la cantidad de traslados realizados, porcentaje de ejecución, recurso financiero comprometido y ejecutado, reporte de pago de anticipo (si aplica) y actas parciales. *(Este informe se debe presentar dentro de los tres (3) últimos días de cada mes).*
- Planilla de registro de traslados realizados, donde se evidencie como mínimo: fecha del traslado, nombre del adulto mayor, servicio y/o trámite médico realizado, nombre de la auxiliar de enfermería que realizó el acompañamiento, tipo de vehículo y placa del vehículo.
- Registro fotográfico idóneo, que evidencie la realización de los traslados y el acompañamiento del personal de enfermería, garantizando la protección de la identidad, la dignidad y la intimidad de las personas mayores, evitando la exposición de rostros, datos personales visibles o situaciones que comprometan la privacidad.

5. **Actividad 5:** ***Jornadas de ornato, aseo y mantenimiento del Centro de Bienestar del Adulto Mayor - CBA.***

Se requiere el apoyo de personal para servicios generales, auxiliar en mantenimiento y jardinería, cada jornada tendrá una duración de ocho horas y se realizarán todos los días de la semana para un total de 868 jornadas y se deben realizar las siguientes actividades:

- Propender por el orden y la limpieza general de los espacios donde se desarrollan actividades del adulto mayor y del CICAF. (Habitaciones, oficinas, cocina, baños y demás espacios del CBA).
- Mantener la indumentaria del adulto mayor institucionalizado en buen estado y organizado.
- Velar por el buen estado y control de los utensilios de aseo.
- Velar por el aseo y buena presentación de las áreas comunes (comedor, pasillos, sala de televisión, gimnasio etc.).
- Realizar las tareas de mantenimiento de aseo e higiene de las instalaciones del CBA, para propender un ambiente sano y óptimo para los usuarios de la institución.
- Apoyar las actividades de ornato y jardinería del Centro de Bienestar del Adulto Mayor y CICAF y mantener limpio y en orden los alrededores de este.
- Realizar actividades generales de jardinería tales como corte de prado, limpieza de malezas, mantenimiento de zonas verdes.
- Velar por el cuidado de los prados y las plantas ornamentales internas y externas del CBA.
- Participar de actividades ambientales y ecológicas cuando sean programadas.
- Apoyar las jornadas de fumigaciones para control de plagas y malezas.
- Controlar el adecuado uso y funcionamiento tanto de las instalaciones del CBA como de los equipos (ventiladores, lavadoras, neveras, televisores), muebles y enseres necesarios para la ejecución de los diferentes programas.
- Mantener despejados y organizados los alrededores de las instalaciones del programa del Adulto Mayor, mediante el uso de guadañas, palas, peinillas y demás elementos necesarios para podar y desmatonar los terrenos del CBA y el CICAF.
- Brindar apoyo logístico a eventos institucionales.
- Demás actividades que le sean asignadas de acuerdo a la naturaleza de esta actividad.

Las jornadas serán desarrolladas por siete (7) Auxiliar de Servicios Generales, de las cuales dos (2) es para apoyar las jornadas de ornato y aseo del CICAF y los demás es decir cinco (5) restantes para el CBA, de los cuales uno (1) para mantenimiento y apoyo a las Jornadas de ornato-jardinería (en el momento que se requiera para CICAF, puede apoyar). Y los restantes cuatro auxiliares realizaran las jornadas de aseo general y lavandería para el CBA, para un total de siete (7) auxiliares.

Recurso Humano:

- 7 auxiliares de servicios generales.

Producto A Entregar:

- 868 Jornadas de ornato, aseo y mantenimiento del Centro de Bienestar del Adulto Mayor - CBA realizadas.

Soportes:

- Informe mensual de ejecución, donde se especifique la cantidad de jornadas ejecutadas, porcentaje de ejecución, recurso financiero comprometido y ejecutado, reporte de pago de anticipo (si aplica) y actas parciales. *(Este informe se debe presentar dentro de los tres (3) últimos días de cada mes).*
- Planilla de registro de jornadas realizadas, donde se evidencie fecha, tipo de actividad desarrollada (aseo, ornato, jardinería, mantenimiento), lugar de ejecución (CBA o CICAF) y personal asignado.
- Registro fotográfico idóneo, que evidencie las actividades de aseo, ornato, jardinería y mantenimiento realizadas, garantizando la protección de la identidad y la intimidad de las personas mayores institucionalizadas, evitando la exposición de rostros, datos personales o espacios que comprometan su privacidad.
- Relación del talento humano vinculado por mes, correspondiente a los siete (7) auxiliares de servicios generales.

6. **Actividad 6:** ***Adquisición de elementos de Aseo e higiene personal.***

En el Centro de Bienestar del Adulto Mayor (CBA) se encuentran institucionalizados 38 adultos mayores, quienes requieren insumos de aseo y cuidado personal para garantizar su higiene, bienestar y calidad de vida. Estos elementos son esenciales para mantener una adecuada salud e higiene, prevenir enfermedades y promover hábitos saludables.

Asimismo, para el adecuado funcionamiento del CBA, es necesario contar con materiales destinados al mantenimiento de las instalaciones, permitiendo conservar en óptimas condiciones los espacios de convivencia, dormitorios, baños, áreas comunes y zonas administrativas. Esto contribuye a un ambiente seguro, limpio y confortable para los adultos mayores y el personal encargado de su cuidado.

A continuación, se detallan los insumos requeridos:

DESCRIPCIÓN	*UNIDAD*	*CANTIDAD*
Máquina para afeitar empaque con 1 unidad sensor tres confort	Unidad	1680

Jabón de baño de 110 g antibacterial	Unidad	1500
Crema dental 60 ml	Unidad	340
Desodorante antitranspirante roll-on mujer 50 ml	Unidad	340
Desodorante antitranspirante roll-on hombre 60 ml	Unidad	560
Crema para quemadura de 25 gr	Unidad	140
Talcos para pies 85 g	Unidad	420
Crema humectante recomendada por dermatologia x 750 g	unidad	90
Shampoo x 700 ml	Unidad	500
Enjuague bucal mediano 180 ml	Unidad	280
Cepillo dental	unidad	340
Corta cutícula grande metálico	Unidad	10
Colonia para bebe x 1000 ml	unidad	60
Papel higienico doble hoja paquete x18	unidad	150
Espuma de afeitar x 72 ml	Unidad	100
Insecticida liquido voladores y rastreros con atomizador x 500 ml	Unidad	340
Trapero con palo: mechas trapero profesional en algodón y mango de metálico madera N.-3	Unidad	160
Escoba de cerdas Suaves Mango de palo Para Piso	Unidad	170
Escoba cepillo para lavar exteriores	Unidad	20
Limpia telarañas	Unidad	15
Guantes de caucho domesticos Talla S	Par	150
Guantes de caucho domesticos Talla M	Par	150
Jabón azul en barra para limpieza profunda x 350 gr	Unidad	280
Chupa para inodoro	Unidad	20
Cepillo para baño	Unidad	50
Cepillo para lavar ropa	Unidad	50

Jabón en polvo de 1 Kg	Unidad	1200
Jabón líquido para ropa x 1 Litro	Unidad	1400
creolina x 470 ml	Unidad	200
suavizante para ropa de 2500 ml	Unidad	280
varsol x 800 ml	Unidad	280
cloro por 2.000 CC	Unidad	800
limpiador desinfectante x 2000 ml	Unidad	800
Ácido Muriático 800 ml	Unidad	50
Recogedor	Unidad	20
Bolsa Basura 110x130cm X 10	paquete	600
bolsa 5 kilos x 100	paquete	800
Vinagre por 3000 ml	Unidad	170
bolsa rojas de 60 x 70 cm	Unidad	250

Producto A Entregar:

- 14.765 insumos de elementos de Aseo e higiene personal para los adultos mayores institucionalizados en el CBA entregados.

Soportes:

- Registro fotográfico idóneo, que evidencie la recepción y entrega de los insumos de aseo e higiene personal en el CBA.
- Certificado de ingreso a Almacén de la Alcaldía de Arauca, donde se evidencie el ingreso de los 14.765 insumos adquiridos, con su respectiva relación de cantidades y descripción de los elementos.

7. **Actividad 7:** ***Apoyo Con Exequias Fúnebres para La Población Adulta Mayor.***

En el Centro de Bienestar del Adulto Mayor (CBA) se encuentran institucionalizados 38 adultos mayores, todos mayores de 60 años, quienes requieren cuidados especiales debido al deterioro progresivo propio del envejecimiento. Muchos de ellos presentan patologías crónicas como hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedades neurológicas, limitaciones funcionales y condiciones asociadas a la dependencia, lo que los hace más vulnerables ante situaciones de salud críticas.

Además, estos adultos mayores carecen de una red de apoyo familiar o social que les brinde acompañamiento y asistencia en sus últimos años de vida. Debido a su avanzada edad, las condiciones de salud que enfrentan y las dificultades que han atravesado a lo largo de su vida, se hace fundamental garantizar no solo su bienestar y atención médica, sino también los servicios de exequias, asegurando un trato digno y respetuoso ante su fallecimiento.

Se contempla la provisión de cinco (05) exequias de servicios funerarios con el fin de garantizar una cobertura integral y oportuna para los adultos mayores institucionalizados en el CBA.

Estos servicios funerarios deberán incluir:

- Suministro de muda de ropa adecuada para el difunto (Camisa de vestir, pantalón y/o vestido), incluyendo un par de medias.
- Traslado del cuerpo a la morgue para su respectivo arreglo y preparación.
- Provisión de un cajón fúnebre acorde a las normativas funerarias.
- Traslado del cuerpo nuevamente al CBA para la respectiva velación.
- Suministro de una corona de flores para el acto fúnebre.
- Realización de una misa funeral en las instalaciones del CBA en honor al fallecido.
- Traslado del cuerpo al cementerio.
- Asignación de una bóveda para la inhumación del adulto mayor.

Con esta estrategia, se busca garantizar un servicio funerario digno para los adultos mayores institucionalizados en el CBA, asegurando que sus exequias se realicen con respeto, solemnidad y el acompañamiento necesario.

Producto A Entregar:

- Cinco (05) exequias funerarias

Soportes:

- Copia del acta de defunción, expedida por la autoridad competente.
- Soporte de pago del servicio de exequias funerarias, donde se evidencie la prestación del servicio conforme a lo contratado.
- Registro fotográfico idóneo por cada exequia garantizada, que evidencie la realización del servicio funerario, asegurando en todo momento la protección de la identidad, dignidad, intimidad y respeto del adulto mayor fallecido, evitando la exposición del cuerpo, primeros planos del rostro o cualquier imagen que vulnere la solemnidad del acto fúnebre.

8. **Actividad 8:** *Adquisición de insumos y equipamiento para el bienestar de los Adultos Mayores.*

Esta actividad tiene como objetivo garantizar el acceso a recursos sanitarios esenciales para la población de adultos mayores. Mediante el suministro de insumos hospitalarios y equipos médicos, el programa busca promover su salud, bienestar e inclusión social, asegurando una atención integral que contribuya a mejorar su calidad de vida.

A continuación, se detallan los insumos y equipos necesarios:

DESCRIPCIÓN	*UNIDAD*	*CANTIDAD*
Tapabocas de 3 pliegues con cordón elástico caja x 50	Caja	150
Alcohol 700 ml	Unidad	300
Micropore de 2 x 9m	Unidad	200
Gasa esponja estéril caja x 20 unid	Unidad	150
Rodillo de gasa 36" X 100 yardas	Unidad	30
Pañitos húmedos x100 Unidades	Unidad	700
Esparadrapo grande 2x5 yds	Unidad	150
Diclofenalco Gel tubo x 50 g	Unidad	36
Solución salina normal bolsa x500 ml	Unidad	200
Jeringa con aguja de 10 cm caja x100	Unidad	300
Jeringa con aguja de 5 cc caja 100 unid	Unidad	300
Jeringa con aguja de insulina caja x 100	Unidad	300
Pañales desechables ultra talla M paquete x 21	Unidad	400
Pañales desechables ultra talla L paquete x 21	Unidad	385
Jabón quirúrgico 500 GR	Unidad	100
Cistoflo x2000 ml	Unidad	32
Guantes de nitrilo verde caja x 50 unid	Caja	40
Sonda vesical de tres vías	Unidad	180
Algodón x 100 gr	Unidad	250
Agua oxigenada x 120 ml	Unidad	300
Recolector de orina	Unidad	1000
Recolector de coprológico	Unidad	540
Agujas vacutainer caja x 100 (Aguja Venoget)	Unidad	36

Camisa vacutainer (Camisa holder Venogect) Caja x 100 Und	Unidad	36
Guardianes recolector de 1 litro	Unidad	20
Compresor elástico para torniquetes	Unidad	15
Guantes de látex, Talla M, por 50	Caja	250
Batas desechable X 10 Und	Caja	36
Gorros desechable X 100 Und	Caja	36
CD para imágenes x 50 Und	Caja	36
Humidificador de oxígenoterapia	Unidad	240
Cánula Nasal	Unidad	50
Oxímetro manual	Unidad	3
Tensiómetro digital de muñeca	Unidad	4
Recipientes de acero inoxidable para torundas	Unidad	10
Triturador de pastillas	Unidad	5
Acetaminofén Caja x 100 Und	Caja	80
Loperamida caja x 240 Und	Caja	40
Metronidazol caja x 100 Und	Caja	40
Alkaseltzer caja x 60 Und	Caja	80
Cargador con pilas recargables para tensiómetro	Unidad	4
Tubo de extracción de sangre esteril (por confirmar el tipo)	paquete	80
Libro de acta, para notas de enfermería por 600 folios	Unidad	10
Carpeta plástica para archivar historias clínicas.	Unidad	50
Carpeta blanca 4 aletas para archivo historias clínicas, exámenes, seguimientos médicos entre otros, para cada adulto mayor institucionalizado	Unidad	80
Guantes de látex, Talla L, por 50 und	Caja	120
Buretrol 150 ml	Unidad	80
Equipo De Macrogoteo	Unidad	80

Producto A Entregar:

- 7564 Insumos hospitalarios, equipos de laboratorio y equipo médico para los adultos mayores institucionalizados en el CBA.

Soportes:

- Registro fotográfico idóneo, que evidencie la recepción y almacenamiento de los insumos y equipamiento en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor – CBA.
- Certificado de ingreso a Almacén de la Alcaldía de Arauca, donde se evidencie el ingreso de los7564 insumos, con la respectiva relación de cantidades y descripción de los elementos.

9. **Actividad 13:** ***Acompañamiento a las actividades ejecutadas para la atención integral del adulto mayor.***

Objeto: Apoyo a la articulación, verificación y desarrollo de acciones en el marco de la atención integral a las personas mayores del municipio de Arauca.

En cumplimiento del Acuerdo Municipal No. 200.02.011 de 2009, el Municipio de Arauca deberá garantizar el adecuado funcionamiento de los Centros Vida, mediante el acompañamiento a las acciones desarrolladas por el equipo interdisciplinario y los programas orientados a la atención integral de las personas mayores.

Para ello, se contará con un profesional de apoyo encargado de realizar jornadas de acompañamiento, coordinación y seguimiento a las actividades ejecutadas en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor – CBA, así como a las acciones del Programa Adulto Mayor del municipio, contribuyendo al fortalecimiento de la gestión operativa, administrativa y social del servicio.

Actividades a desarrollar:

- Brindar acompañamiento permanente a la ejecución de las acciones previstas en el proyecto orientadas a la atención integral de las personas mayores del municipio de Arauca.
- Apoyar el adecuado desarrollo de los procesos operativos y administrativos del Centro de Bienestar del Adulto Mayor (CBA), verificando el cumplimiento de las condiciones necesarias para la atención de los adultos mayores institucionalizados.
- Identificar, reportar y hacer seguimiento a las novedades relacionadas con el funcionamiento del CBA, así como apoyar la gestión de insumos, mantenimiento y demás requerimientos necesarios para su correcta operación.
- Apoyar las actividades relacionadas con el suministro de alimentación en el CBA y Centro Día, promoviendo prácticas de buen trato, respeto y convivencia entre los beneficiarios.
- Apoyar la implementación de las acciones propias del Programa Adulto Mayor del municipio, conforme a los lineamientos institucionales establecidos.

- Realizar seguimiento a los grupos gerontológicos conformados en el municipio y apoyar el desarrollo de actividades de integración social y comunitaria.
- Acompañar y apoyar la articulación de acciones con el equipo interdisciplinario del CBA y con otras dependencias o instituciones aliadas, para fortalecer la atención integral de las personas mayores.
- Apoyar la planeación, desarrollo y seguimiento de las jornadas de salud realizadas por las entidades competentes para la atención de las personas mayores del CBA.
- Apoyar el funcionamiento de los comités gerontológicos municipales, incluyendo la elaboración de actas y organización de los soportes correspondientes.
- Apoyar el proceso de ingreso de nuevas personas mayores al CBA, verificando el cumplimiento de los requisitos y procedimientos establecidos.
- Realizar seguimiento a los casos de personas mayores atendidas y apoyar la activación de las rutas de atención correspondientes, de acuerdo con la normatividad vigente.
- Desarrollar las demás acciones relacionadas con el objeto del contrato y las funciones del Programa Adulto Mayor.

Recurso Humano:

- Profesional en Contaduría Pública o Administración de Empresas, con experiencia mínima de tres (3) años en general y 5 meses de experiencia específica de trabajo con población adulta mayor.

Producto A Entregar:

- Ciento sesenta y siete (167) jornadas de acompañamientos a las actividades ejecutadas para la atención integral del adulto mayor realizadas.

Soportes:

- Informe mensual de actividades, donde se especifique la cantidad de jornadas ejecutadas, porcentaje de ejecución, recurso financiero comprometido y ejecutado, reporte de pagos (si aplica) y recomendaciones. *(Este informe se debe presentar dentro de los tres (3) últimos días de cada mes).*
- Actas de visitas de campo, debidamente diligenciadas y firmadas por los participantes, donde se evidencie el acompañamiento al desarrollo de las actividades del proyecto.
- Acta de visita de apoyo y seguimiento al desarrollo de las actividades del equipo interdisciplinario del Centro de Bienestar del Adulto Mayor – CBA.
- Actas de los Comités Gerontológicos Municipales, donde se evidencie el acompañamiento y participación del profesional de apoyo.

- Registro fotográfico idóneo, que evidencie el acompañamiento a las actividades desarrolladas, garantizando la protección de la identidad, dignidad e intimidad de las personas mayores, evitando la exposición de rostros, datos personales o situaciones que comprometan su privacidad.

10. **Actividad 14:** ***Servicio de acompañamiento jurídico para la garantía de los derechos de las personas mayores.***

Objeto: Apoyo legal para la orientación, gestión y seguimiento de situaciones jurídicas relacionadas con la garantía de derechos de las personas mayores del municipio de Arauca.

Descripción de la actividad:

Con el fin de fortalecer la protección integral de las personas mayores en condición de vulnerabilidad, se requiere el apoyo de un profesional en derecho que oriente, gestione y haga seguimiento a situaciones jurídicas que incidan en el ejercicio efectivo de sus derechos. Esta actividad se enmarca en el fortalecimiento de acciones institucionales orientadas a la promoción del acceso a la justicia, la prevención de la vulneración de derechos y la articulación con las entidades competentes.

El acompañamiento estará dirigido a personas mayores que requieran orientación jurídica básica, apoyo en la gestión de trámites legales y canalización de casos ante las entidades correspondientes, contribuyendo al acceso a la oferta institucional y al fortalecimiento de las rutas de atención existentes.

Metodología:

Se llevarán a cabo 150 casos atendidos, donde se brinde orientación, análisis de casos y gestión documental, priorizando personas mayores en condición de vulnerabilidad. La atención se realizará de manera presencial y/o virtual, según la necesidad del caso, garantizando enfoque diferencial y trato digno.

Actividades a desarrollar:

- Brindar orientación jurídica inicial a personas mayores frente a situaciones relacionadas con el ejercicio de sus derechos.
- Analizar y clasificar situaciones jurídicas que requieran gestión o remisión a entidades competentes.
- Apoyar la elaboración y revisión de documentos jurídicos básicos requeridos por el programa y por las personas mayores.

- Realizar seguimiento a las gestiones adelantadas, verificando respuestas y avances por parte de las entidades correspondientes.
- Apoyar la articulación con entidades del orden municipal, departamental y nacional para la canalización de casos.
- Apoyar actividades institucionales de la Secretaría de Inclusión Social relacionadas con la promoción de derechos de las personas mayores.
- Registrar y sistematizar la información de los casos atendidos, garantizando confidencialidad y protección de datos.
- Desarrollar las demás acciones relacionadas con el objeto del contrato y las funciones del Programa Adulto Mayor.

Con estas acciones, se busca mejorar la calidad de vida de los adultos mayores en situación de vulnerabilidad, garantizando que puedan ejercer plenamente sus derechos y acceder a los servicios necesarios para su bienestar.

Recurso Humano:

- Profesional en Derecho, con experiencia mayor a un año.

Producto A Entregar:

- Ciento cincuenta (150) casos atendidos de acompañamiento jurídico para la garantía de los derechos de las personas mayores realizadas.

Soportes:

- Informe mensual de actividades, en el que se especifique el número de orientaciones y gestiones realizadas, porcentaje de ejecución, recurso financiero comprometido, reporte de pago y recomendaciones. Este informe deberá presentarse dentro de los tres (3) últimos días de cada mes.
- Registros de atención, debidamente diligenciados, que evidencien las orientaciones y gestiones realizadas, aplicando enfoque diferencial.
- Registro fotográfico idóneo, que evidencie el desarrollo de las actividades, garantizando la protección de la identidad, dignidad y confidencialidad de las personas mayores.
- Soportes documentales de las gestiones realizadas, tales como documentos elaborados, radicaciones, comunicaciones, respuestas institucionales y demás actuaciones relacionadas con las orientaciones brindadas.

11. **Actividad 15:** ***Encuentros para el desarrollo de actividades física, para mejorar el bienestar del adulto mayor en el Municipio de Arauca.***

Objeto: Desarrollo de encuentros de activación corporal y movimiento funcional orientados al fortalecimiento del bienestar físico y social de las personas mayores del municipio de Arauca.

Con el propósito de contribuir al envejecimiento activo y saludable de las personas mayores del municipio de Arauca, se implementarán encuentros orientados a la activación corporal, el movimiento funcional y la adopción de hábitos saludables mediante prácticas físicas adaptadas. Estas acciones estarán dirigidas tanto a personas mayores institucionalizadas en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor (CBA) como a aquellas vinculadas a espacios comunitarios del municipio.

Las jornadas estarán diseñadas teniendo en cuenta las capacidades funcionales, condiciones de salud y necesidades particulares de las personas mayores, promoviendo la autonomía, la prevención de la dependencia funcional y el fortalecimiento de la interacción social, como factores determinantes para una mejor calidad de vida. A través de la actividad física regular, se logra mejorar la calidad de vida, reduciendo la necesidad de medicamentos y el riesgo de dependencia, favoreciendo un envejecimiento saludable**.**

Metodología

Se desarrollarán 240 encuentros de activación corporal y movimiento funcional, ejecutadas de manera progresiva y adaptada, en espacios institucionales y comunitarios del municipio de Arauca. Las actividades se realizarán en grupos debidamente conformados, priorizando la seguridad, el enfoque diferencial y el acompañamiento profesional permanente.

Actividades a desarrollar

- Implementar rutinas de movimiento funcional adaptadas a las capacidades físicas de las personas mayores, orientadas al fortalecimiento de la movilidad, el equilibrio y la coordinación.
- Desarrollar encuentros grupales de activación corporal dirigida a personas mayores del CBA y de diferentes sectores del municipio.
- Realizar observación y seguimiento al desempeño físico de los participantes, ajustando las actividades según su evolución funcional.
- Incorporar ejercicios orientados a la prevención de caídas y al fortalecimiento de la estabilidad postural.
- Promover espacios de participación e interacción social durante las jornadas, favoreciendo el bienestar emocional y la integración comunitaria.

- Implementar actividades de estimulación motora y cognitiva básica a través del movimiento y la coordinación corporal.
- Orientar a las personas mayores sobre prácticas seguras de movimiento y autocuidado durante las actividades diarias.
- Socializar recomendaciones generales sobre la importancia del movimiento regular y su impacto en la salud y la autonomía.
- Evaluación continua del progreso de cada adulto mayor en relación con su condición física y ajuste de las rutinas según las necesidades individuales.
- Desarrollar las demás acciones relacionadas con el objeto del contrato y las funciones del Programa Adulto Mayor.

Recurso Humano:

- Profesional en Fisioterapia, especializada en intervención comunitaria, con experiencia de 3 años específica de trabajo con población Adulta mayor y 2 años de experiencia en actividades deportivas.

Producto A Entregar:

- Doscientos cuarenta (240) encuentros para el desarrollo de actividades física, para mejorar el bienestar del adulto mayor en el Municipio de Arauca realizadas.

Soportes:

- Informe mensual de actividades, donde se especifique el número de encuentros realizados, porcentaje de ejecución, recurso financiero comprometido, reporte de pago y observaciones relevantes. Este informe deberá presentarse dentro de los tres (3) últimos días de cada mes.
- Registros de asistencia, debidamente diligenciados, que evidencien la participación de las personas mayores, aplicando enfoque diferencial.
- Registro fotográfico idóneo, que evidencie el desarrollo de las jornadas, garantizando la protección de la identidad, dignidad y confidencialidad de las personas mayores.
- Al finalizar las actividades presentar un consolidado en medio magnético con el respectivo análisis sociodemográfico.

12. **Actividad 16:** ***Visitas de Orientación Psicosocial En El Proceso De Envejecimiento En La Población.***

Objeto: Desarrollo de visitas de acompañamiento psicosocial orientadas al fortalecimiento del bienestar emocional y social de las personas mayores del municipio de Arauca.

Con el fin de contribuir al bienestar integral de las personas mayores del municipio de Arauca, se desarrollarán jornadas de acompañamiento psicosocial dirigidas tanto a personas mayores institucionalizadas en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor (CBA) como a aquellas que residen en la comunidad. Estas acciones estarán orientadas a brindar apoyo emocional, promover la adaptación positiva a los cambios propios del envejecimiento y fortalecer las capacidades personales y sociales de esta población.

Las jornadas permitirán identificar necesidades psicosociales, promover estilos de vida saludables, prevenir afectaciones emocionales y favorecer la participación activa de las personas mayores en su entorno familiar y comunitario.

Metodología

Se desarrollarán 190 visitas de acompañamiento psicosocial, mediante encuentros individuales y grupales, en espacios institucionales y comunitarios del municipio de Arauca. Las actividades se implementarán bajo un enfoque diferencial, garantizando la participación activa, el respeto por la dignidad humana y la confidencialidad de la información.

Durante las vistas se realizará observación, orientación y acompañamiento psicosocial, permitiendo identificar factores emocionales, sociales y relacionales que inciden en la calidad de vida de las personas mayores.

Actividades a Desarrollar

- Desarrollar procesos de acompañamiento psicosocial inicial que permitan reconocer factores emocionales, sociales y relacionales que inciden en el bienestar de las personas mayores.
- Acompañar a las personas mayores en procesos de adaptación a cambios personales, familiares o institucionales, especialmente en casos de ingreso al CBA.
- Facilitar espacios orientados a la comprensión del envejecimiento como una etapa activa del ciclo vital, promoviendo actitudes positivas frente a esta.
- Desarrollar ejercicios orientados al fortalecimiento del autoconocimiento, la autovaloración y el reconocimiento de capacidades personales.
- Implementar acciones preventivas para la identificación temprana de situaciones de riesgo psicosocial y afectaciones emocionales.
- Ejecutar actividades de estimulación mental básica enfocadas en mantener y reforzar funciones cognitivas mediante dinámicas lúdicas y participativas.
- Promover estrategias de expresión emocional y manejo de sentimientos que favorezcan la convivencia y el bienestar individual y colectivo.
- Generar espacios de interacción social que fortalezcan los vínculos interpersonales y el apoyo mutuo entre las personas mayores.

- Incentivar la participación voluntaria de las personas mayores en dinámicas comunitarias que refuercen su sentido de pertenencia y participación social.
- Desarrollar las demás acciones relacionadas con el objeto del contrato y las funciones del Programa Adulto Mayor.

Estas actividades serán implementadas con la participación de adultos mayores institucionalizados en el CBA **y** adultos mayores de las diferentes comunas del municipio de Arauca. La participación será activa y se buscará involucrar a los adultos mayores en todas las actividades, garantizando su inclusión y desarrollo.

Recurso Humano:

- Profesional del área de Psicología, con experiencia de mínimo 1 año en general y 5 meses experiencia específica de trabajo con población adulta mayor.

Producto A Entregar:

- Ciento noventa (190) visitas de orientación psicosocial en el proceso de envejecimiento para las personas mayores del Municipio de Arauca realizadas.

Soportes:

- Informe mensual de actividades, donde se especifique el número de jornadas realizadas, porcentaje de ejecución, recurso financiero comprometido, reporte de pago y observaciones generales. Este informe deberá presentarse dentro de los tres (3) últimos días de cada mes.
- Actas de visita psicosocial, debidamente diligenciadas, que evidencien la realización de las jornadas, el tipo de acompañamiento brindado y las observaciones relevantes, cuando aplique.
- Listas de asistencia, debidamente diligenciadas, aplicando enfoque diferencia
- Al finalizar las actividades presentar un consolidado en medio magnético con el respectivo análisis sociodemográfico.
- Registro fotográfico idóneo, que evidencie el desarrollo de las jornadas, garantizando la protección de la identidad, dignidad y confidencialidad de las personas mayores.

13. **Actividad 17:** ***Visitas de verificación de condiciones socioeconómicas y priorización de necesidades de las personas mayores, para su atención y garantía de derechos.***

Objeto: Desarrollo de visitas de evaluación social orientadas a identificar condiciones socioeconómicas y focalizar acciones de atención para la garantía de derechos de las personas mayores del municipio de Arauca.

Con el fin de fortalecer la garantía de derechos y mejorar las condiciones de vida de las personas mayores del municipio de Arauca, se desarrollaran visitas sociales dirigidas a identificar situaciones de vulnerabilidad, riesgo social y ausencia de redes de apoyo. Estas acciones permitirán priorizar la atención institucional, orientar el acceso a la oferta social y prevenir escenarios de abandono, maltrato o exclusión.

Las visitas estarán enfocadas en personas mayores residentes en la comunidad y aquellas que se encuentran institucionalizadas o en proceso de ingreso al Centro de Bienestar del Adulto Mayor (CBA), permitiendo una atención diferenciada acorde con las necesidades detectadas en cada contexto familiar y social.

Metodología

Se desarrollarán 190 visitas domiciliarias y abordajes sociales individuales, mediante la aplicación de instrumentos de caracterización socioeconómica y social. Las jornadas se ejecutarán bajo un enfoque diferencial y de derechos, garantizando confidencialidad, respeto y trato digno a las personas mayores y sus familias.

La información recopilada permitirá orientar la toma de decisiones institucionales, priorizar casos y articular acciones con las instancias competentes.

Actividades a Desarrollar:

- Realizar abordajes sociales a personas mayores, mediante visitas domiciliarias, para identificar condiciones de vida, dinámicas familiares y factores de riesgo social.
- Aplicar instrumentos de caracterización socioeconómica que permitan analizar aspectos relacionados con ingresos, vivienda, acceso a servicios básicos, salud y redes de apoyo.
- Identificar situaciones de vulnerabilidad social, riesgo de abandono, negligencia o posibles vulneraciones de derechos, para su respectiva priorización institucional.
- Apoyar los procesos de análisis social de personas mayores candidatas a ingreso al CBA, verificando condiciones de desprotección, ausencia de redes familiares y cumplimiento de criterios establecidos.
- Realizar acompañamiento social a personas mayores institucionalizadas, orientado a fortalecer su bienestar y facilitar la articulación con su entorno familiar cuando sea posible.

- Identificar necesidades relacionadas con acceso a servicios sociales, programas de apoyo alimentario y demás beneficios disponibles para personas mayores.
- Brindar orientación básica sobre rutas de atención y acceso a la oferta institucional existente en el municipio.
- Participar en espacios de análisis y socialización de casos con instancias municipales, cuando se requiera, para la definición de acciones de atención.
- Realizar seguimiento social a casos priorizados, conforme a los lineamientos del programa.
- Desarrollar las demás acciones relacionadas con el objeto del contrato y las funciones del Programa Adulto Mayor.

Estas visitas permiten priorizar la oferta social, adaptando las intervenciones a las necesidades específicas de cada adulto mayor y su entorno, y asegurando que se cumplan los derechos fundamentales de esta población.

Recurso Humano:

Trabajador Social con un (1) año de experiencia en trabajo social – comunitario.

Producto A Entregar:

- Ciento noventa (190) visitas de verificación de condiciones socioeconómicas y priorización de necesidades de las personas mayores, para su atención y garantía de derechos realizadas.

Soportes:

- Informe mensual de actividades, donde se especifique el número de jornadas realizadas, porcentaje de ejecución, recurso financiero comprometido, reporte de pago y observaciones generales. Este informe deberá presentarse dentro de los tres (3) últimos días de cada mes.
- Actas de valoración socioeconómica, debidamente diligenciadas, aplicando enfoque diferencial.
- Base de datos consolidada de caracterización social y socioeconómica de las personas mayores atendidas.
- Actas de visita social, cuando aplique, que evidencien la realización de las jornadas y las observaciones relevantes.
- Registro fotográfico idóneo por jornada, garantizando la protección de la identidad, dignidad y confidencialidad de las personas mayores.
- Al finalizar las actividades presentar un consolidado en medio magnético con el respectivo análisis sociodemográfico.

14. **Actividad 18:** ***Servicio para el Control, Calidad e Inocuidad Alimentaria en el CBA y Servicio de Comida Caliente del Municipio de Arauca.***

Objeto: Seguimiento sanitario y verificación de condiciones de calidad e inocuidad en los procesos de preparación y suministro de alimentos dirigidos a personas mayores del municipio de Arauca.

Con el propósito de proteger la salud de las personas mayores beneficiarias del Centro de Bienestar del Adulto Mayor (CBA) y del servicio de alimentación comunitaria del municipio de Arauca, se desarrollarán jornadas de seguimiento sanitario orientadas a verificar las condiciones técnicas, higiénicas y operativas asociadas a la preparación, manejo y entrega de alimentos.

Estas acciones permitirán identificar riesgos sanitarios, fortalecer buenas prácticas de manufactura, promover el cumplimiento normativo y contribuir a la mejora continua de los servicios de alimentación, garantizando una atención segura y acorde con las necesidades de la población adulta mayor.

Metodología

Se desarrollarán 200 acciones de seguimiento sanitario, mediante visitas técnicas a los espacios de preparación, almacenamiento y distribución de alimentos del CBA y de los puntos de entrega del servicio de alimentación comunitaria en la zona urbana del municipio de Arauca.

Las jornadas incluirán observación directa, aplicación de listas de verificación, revisión documental y emisión de recomendaciones técnicas, bajo criterios de calidad, inocuidad y normatividad sanitaria vigente.

Actividades a desarrollar:

- Realizar visitas técnicas de seguimiento a los procesos de preparación y suministro de alimentos dirigidos a personas mayores.
- Verificar las condiciones higiénico-sanitarias de los espacios, equipos y utensilios utilizados en la manipulación de alimentos.
- Evaluar la aplicación de buenas prácticas de manufactura durante las etapas de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.
- Analizar la adecuación de los menús suministrados, verificando su correspondencia con criterios básicos de alimentación saludable para personas mayores.
- Revisar las condiciones de almacenamiento de insumos alimentarios, incluyendo la conservación de productos perecederos.

- Identificar riesgos sanitarios asociados a la cadena alimentaria y formular recomendaciones de mejora.
- Verificar la documentación sanitaria exigida para los insumos y procesos, cuando aplique.
- Elaborar registros técnicos de las visitas realizadas, incluyendo observaciones y acciones sugeridas.
- Realizar seguimiento a la implementación de recomendaciones emitidas en visitas anteriores.
- Ejecutar las demás actividades que le sean asignadas por el jefe inmediato, relacionadas con el objeto de la actividad.
- Desarrollar las demás acciones relacionadas con el objeto del contrato y las funciones del Programa Adulto Mayor.

Con esta actividad se garantizará que los adultos mayores institucionalizados en el CBA y aquellos beneficiarios del servicio de comida caliente en la zona urbana del municipio de Arauca reciban una alimentación segura, nutritiva y de alta calidad, minimizando riesgos sanitarios y mejorando su estado de salud general.

Recurso Humano:

- Microbiólogo con énfasis en alimentos, con experiencia entre uno (1) y cinco (5) años.

Producto A Entregar:

- Doscientas (200) visitas de Control, Calidad e Inocuidad Alimentaria en el CBA y Servicio de Comida Caliente del Municipio de Arauca realizadas.

Soportes:

- Informe mensual de actividades, donde se especifique el número de jornadas ejecutadas, porcentaje de ejecución, recurso financiero comprometido, reporte de pago y observaciones técnicas. Este informe deberá presentarse dentro de los tres (3) últimos días de cada mes.
- Actas técnicas de verificación y seguimiento, debidamente diligenciadas, que evidencien las visitas realizadas y las recomendaciones formuladas.
- Registro fotográfico idóneo, que evidencie las condiciones observadas durante las jornadas, garantizando el respeto por los protocolos sanitarios y la confidencialidad cuando aplique.

15. **Actividad 19:** ***Visitas para el proceso de Búsqueda Y Registro De Inscripciones De Los Adultos Mayores Para Ser Beneficiarios De La Oferta Social Del Programa De Adulto Mayor.***

Objeto: Apoyo en los procesos del Programa Adulto Mayor orientados a la vinculación de personas mayores a la oferta social institucional del municipio de Arauca.

Con el fin de ampliar la cobertura y facilitar el acceso de las personas mayores en condición de vulnerabilidad a los programas y beneficios sociales disponibles en el municipio de Arauca, se desarrollarán jornadas de apoyo operativo orientadas a la búsqueda activa, orientación personalizada y registro de potenciales beneficiarios.

Estas acciones permitirán fortalecer los procesos de inclusión social, mejorar la comunicación institucional con la población adulta mayor y optimizar la gestión de información relacionada con programas como Colombia Mayor y demás servicios ofertados en el marco del Programa Adulto Mayor.

Metodología

Se desarrollarán 286 visitas, distribuidas aproximadamente en 143 por cada auxiliar, mediante acciones de campo y apoyo administrativo que incluyan notificación, orientación, verificación de información, registro de datos y acompañamiento a las personas mayores durante los procesos de acceso a la oferta social.

Las jornadas se realizarán tanto de manera individual como en espacios comunitarios, garantizando un enfoque diferencial y una atención clara y oportuna.

Actividades a desarrollar:

Auxiliar 1 – Apoyo en el proceso de notificación del Programa Colombia Mayor y otras gestiones relacionadas.

- Realizar acciones de notificación a las personas mayores vinculadas al Programa Colombia Mayor sobre pagos, fechas y novedades del subsidio.
- Apoyar la actualización de información y reporte de novedades de los beneficiarios en los listados del programa.
- Verificar bases de datos y listados oficiales, identificando inconsistencias y apoyando la gestión de reclamos cuando aplique.
- Desarrollar jornadas de búsqueda activa de personas mayores para garantizar la correcta focalización del programa.

- Apoyar las actividades administrativas relacionadas con la gestión operativa del Programa Colombia Mayor.

Auxiliar 2 – Acompañamiento en la inscripción y orientación sobre la oferta institucional.

- Apoyar el desarrollo de jornadas informativas para socializar los requisitos y procedimientos de acceso a los programas del Adulto Mayor.
- Brindar acompañamiento a las personas mayores en la recepción, revisión y organización de la documentación requerida para su inscripción.
- Registrar y actualizar la información de los postulados en las bases de datos del programa, asegurando su seguimiento.
- Orientar a las personas mayores sobre la oferta institucional disponible, tales como acceso al CBA, grupos gerontológicos, kits nutricionales, talleres y demás programas sociales.
- Apoyar los procesos de caracterización y remisión de casos a las dependencias correspondientes, cuando se identifiquen necesidades específicas.
- Apoyar las demás actividades relacionadas con el Programa Colombia Mayor.

Esta actividad permitirá mejorar la gestión de los programas sociales, garantizando una atención oportuna y eficiente a los adultos mayores del municipio de Arauca.

Recurso Humano:

- Dos (02) auxiliares, con experiencia de uno (1) a cinco (05) años.

Producto A Entregar:

- Doscientas ochenta y seis (286) vistas de Apoyo Para La Búsqueda Y Registro De Inscripciones De Los Adultos Mayores Para Ser Beneficiarios De La Oferta Social Del Programa De Adulto Mayor realizadas.

Soportes:

- Informe mensual de actividades, en el que se detalle la cantidad de visitas ejecutadas, porcentaje de ejecución, recurso financiero comprometido, reporte de pago y observaciones. El informe deberá presentarse dentro de los tres (3) últimos días de cada mes.
- Base de datos consolidada y actualizada, con la información de las personas mayores atendidas.
- Actas de visita, cuando aplique, debidamente diligenciadas.

- Listados de atención con enfoque diferencial, que evidencien la atención prestada a las personas mayores.
- Registro fotográfico idóneo, que respalde el desarrollo de las visitas realizadas.

16. **Actividad 20:** ***Apoyo A La Realización De Jornadas Lúdico Recreativas - Celebración Día Del Adulto Mayor.***

El Día del Adulto Mayor es una oportunidad para reconocer el aporte de esta población a la sociedad, sensibilizando a la comunidad sobre la importancia de su bienestar, inclusión y protección. A través de actividades recreativas, culturales y de integración social, se busca fortalecer la autoestima de los adultos mayores, fomentar el buen trato y brindarles un espacio de esparcimiento y reconocimiento dentro del municipio de Arauca.

Metodología

Se desarrollarán cuatro jornadas de celebración, beneficiando a 400 adultos mayores del municipio de Arauca, con 100 participantes en cada jornada. Estas actividades se llevarán a cabo en un espacio campestre que cuente con la infraestructura adecuada, como sillas, sonido y ambientación acorde con la celebración.

Desarrollo de la Actividad

Fase 1: Planeación y Convocatoria

- Se realizará la identificación y selección de los adultos mayores beneficiarios priorizando a aquellos en condición de vulnerabilidad.
- Se coordinará con los representantes de los adultos mayores del municipio para la participación de los adultos mayores.
- Se garantizará la contratación del transporte para el traslado de los participantes desde diferentes sectores del municipio hasta el lugar del evento y su regreso.

Fase 2: Desarrollo de las Jornadas

Cada jornada tendrá una duración de cinco (5) horas, durante las cuales se realizarán diversas actividades enfocadas en el entretenimiento, la integración y el bienestar de los adultos mayores.

Cada encuentro con dos recreadores que apoyarán en la realización de actividades lúdicas para fomentar la integración, el disfrute y el bienestar de los adultos mayores. Las actividades serán recreativas, sociales y educativas, con el objetivo de mejorar la calidad de vida de los adultos mayores.

Por otra parte, a cada adulto mayor se le entregará una camisa sublimada de cuello en V con dos estampados: uno con el escudo del municipio y otro con la palabra "Adulto Mayor" en tela colmena. Este diseño deberá ser debidamente aprobado por la oficina de prensa del municipio y se garantizará un complemento nutricional a media mañana y el almuerzo a cada participante.

Esta celebración será un espacio de reconocimiento y esparcimiento para los adultos mayores, permitiéndoles compartir momentos de alegría y fortaleciendo su sentido de pertenencia en la comunidad.

- Transporte: Se garantizará el transporte de ida y vuelta de los participantes dentro de la zona urbana.
- Logística y Espacio: Se adecuará un espacio campestre por cada encuentro con capacidad para 100 personas, que incluya sillas, mesas, sonido, micrófonos y demás elementos necesarios para el desarrollo de los encuentros.
- Alimentación y Refrigerios: A cada participante se le proporcionará una ración de comida tipo corriente con jugo de fruta y un refrigerio que incluirá una bebida fría y una porción de alimento (torta, pan o equivalente).
- El lugar campestre será ambientado y decorado de acuerdo a la conmemoración del día del adulto mayor.
- Suministros: Se distribuirán 100 camisetas sublimada de cuello en V con dos estampados: uno con el escudo del municipio y otro con la palabra "Adulto Mayor" en tela colmena, por cada jornada, para un total de 400 camisetas a entregar.
- Seguridad y Salud: Se gestionará la presencia personal de primeros auxilios (Cruz Roja y/o Defensa Civil), y se presentará un plan de contingencia ante la Secretaría de Salud o Gobierno Municipal.

Población a beneficiar:

- Cuatrocientos (400) adultos mayores del municipio de Arauca.

Recurso humano:

- Dos recreadores.

Producto a entregar:

- Cuatro (4) jornadas de conmemoración para las personas mayores del municipio de Arauca realizadas.

Soportes:

- Plan de trabajo y cronograma con aprobación de la supervisión previa a su ejecución.
- Un Informe mensual de actividades, dónde se especifique cantidad de encuentros realizado, porcentaje ejecutado, recurso financiero comprometido, reporte pago,

recomendaciones y análisis de resultados (Este informe se debe pasar todos 3 últimos días de cada mes).
- Actas de concertación.
- Enfoque diferencial en medio físico y magnético de la población participante.
- Registro fotográfico.
- Análisis de enfoque diferencial.
- Aprobación de diseño de camisetas por parte de la oficina de Prensa del municipio de Arauca.
- Certificados de ingreso al almacén de las 400 camisetas distribuidas durante la jornada.
- Registro fotográfico de la entrega de camisetas.

17. Actividad 24: *Apoyo a la realización de jornadas lúdico-recreativas para la celebración navideña del adulto mayor.*

La Navidad es una época especial para fortalecer los lazos comunitarios, promover la integración social y brindar espacios de reconocimiento y bienestar a los adultos mayores del municipio de Arauca. A través de estas jornadas, se busca generar momentos de alegría y esparcimiento, resaltando la importancia de esta población dentro de la sociedad y fomentando su participación activa en la comunidad. Además, se pretende preservar las tradiciones navideñas, promoviendo el espíritu festivo y la interacción social en un ambiente de respeto y cariño.

Desarrollo de la Actividad

Fase 1: Planeación y Organización

- Se realizará la identificación y selección de los adultos mayores beneficiarios, priorizando a aquellos en situación de vulnerabilidad.
- Se coordinará con representantes de adultos mayores para garantizar la participación de los adultos mayores en las jornadas.
- Se gestionará el alquiler de transporte para garantizar la asistencia de los beneficiarios a la jornada.
- Se realizarán las adecuaciones logísticas necesarias, incluyendo la ambientación y decoración de los espacios para el desarrollo de las jornadas.

Fase 2: Desarrollo de las Jornadas Navideñas

Se llevarán a cabo dos jornadas de celebración navideña en los siguientes espacios y con la siguiente distribución de beneficiarios:

- **Jornada 1:** Desayuno navideño para 150 adultos mayores del municipio de Arauca.
- **Jornada 2:** Celebración navideña con 38 adultos mayores institucionalizados en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor (CBA).

Cada jornada contará con actividades recreativas, sociales y culturales diseñadas para fortalecer la integración, el disfrute y el bienestar de los participantes. Se contará con un profesional encargado de la coordinación de la actividad y un auxiliar de apoyo, además de un recreador que dinamizará los encuentros con actividades lúdicas y de animación.

A cada adulto mayor beneficiado se le entregará un kit navideño que incluirá:

- Una camiseta sublimada acorde a las fiestas decembrinas, cuello en V con dos estampados: uno con el escudo del municipio y otro con la palabra "Adulto Mayor" en tela colmena.
- Un gorro navideño.
- Una pandereta, para dar inicio a las novenas y fortalecer el sentido de comunidad y tradición.
  Estos elementos serán entregados en una bolsa tipo tula estampada con el escudo del municipio de Arauca.

Cada jornada tendrá una duración de cuatro (4) horas, durante las cuales se realizarán diversas actividades enfocadas en el entretenimiento, la integración y el bienestar de los adultos mayores.

Cada encuentro contará con la participación de un profesional encargado de la coordinación de la actividad y un auxiliar que apoyará en el diligenciamiento de los enfoques y otras tareas logísticas. Además, se contará con un recreador que apoyarán en la realización de actividades lúdicas para fomentar la integración, el disfrute y el bienestar de los adultos mayores. Las actividades serán recreativas, sociales y educativas, con el objetivo de mejorar la calidad de vida de los adultos mayores.

Estas jornadas buscan proporcionar un espacio de celebración y reconocimiento a los adultos mayores del municipio de Arauca, promoviendo la alegría, la integración y el sentido de comunidad en una de las épocas más significativas del año.

Población a beneficiar:

- Ciento ochenta y ocho (188) adultos mayores del municipio de Arauca.

Recurso humano:

- Un recreador.

Producto a entregar:

- Dos jornadas lúdico-recreativas para la celebración navideña del adulto mayor realizadas.

Soportes:

- Plan de trabajo y cronograma con aprobación de la supervisión previa a su ejecución.
- Un Informe mensual de actividades, dónde se especifique cantidad de jornadas realizadas, porcentaje ejecutado, recurso financiero comprometido, reporte pago, recomendaciones y análisis de resultados (Este informe se debe pasar todos 3 últimos días de cada mes).
- Actas de concertación.
- Enfoque diferencial en medio físico y magnético de la población participante.
- Registro fotográfico.
- Análisis de enfoque diferencial.
- Aprobación de diseño de camisetas, gorro navideño y tula por parte de la oficina de Prensa del municipio de Arauca.
- Certificados de ingreso al almacén de las 188 camisetas, gorros, panderetas y tulas distribuidas durante la jornada.
- Registro fotográfico de la entrega de kit.

18. Actividad 25: *Servicio de Comida Caliente.*

El objetivo de esta actividad es garantizar la entrega de alimentación caliente a personas mayores en estado de vulnerabilidad del Municipio de Arauca. Esta acción se llevará a cabo en comedores comunitarios habilitados y aprobados por la Secretaría de Inclusión Social, y se proyecta beneficiar a 1.000 personas mayores durante un periodo de sesenta días (60) días (entrega de lunes a viernes).

SERVICIO DE COMIDA CALIENTE SERVIDA

El servicio de comida se centrará en la entrega de un almuerzo diario, de lunes a viernes, durante un tiempo de 60 días. Los comedores se habilitarán de forma estratégica de acuerdo a la estructura poblacional del municipio de Arauca, garantizando que el servicio llegue a los adultos mayores vulnerables y que están ubicados en zonas de difícil acceso de la zona urbana del municipio de Arauca. Adicionalmente aquellos posibles puntos estratégicos serán debidamente revisados, que cumplan con las normas de salubridad necesarias.

La preparación de los alimentos se realizará en un punto de acopio que cumpla con todas las normas de higiene y control sanitario, con base en los menús estipulados y aprobados por la Secretaría de Inclusión Social, se garantizará la logística requerida para la preparación, transporte y entrega de la comida caliente (incluido el menaje) para los 1.000 adultos mayores que se beneficiarán.

Comedores Comunitarios:

Los comedores estarán diseñados para que las personas mayores puedan consumir los alimentos en un ambiente cómodo y accesible. Se garantizará el cumplimiento de todos los estándares de calidad y seguridad alimentaria, asegurando que los menús sean adecuados a las necesidades nutricionales de las personas mayores, en este ítem serán habilitados 6 comedores en las zonas estratégicas dónde se focalice el mayor número de adultos mayores a beneficiar.

- **Población beneficiaria:** 1.000 adultos mayores del municipio de Arauca.
- **Duración:** 60 días.
- **Frecuencia:** De lunes a viernes.
- **Raciones previstas:** 60.000 almuerzos en total

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT	V/R UNITARIO	V/R TOTAL
Transporte de comida caliente	Unidad	60.000	$ 605	$ 36.300.000
Alquiler Menaje	Unidad	60.000	$ 525	$ 31.500.000
Preparación e insumos	Unidad	60.000	$ 18.900	$ 1.134.000.000
Logística	Unidad	60.000	$ 525	$ 31.500.000
TOTAL				**$ 1.233.300.000**

RACIÓN PREPARADA MINUTA PATRÓN

RACION PREPARADA ALMUERZO						
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTO**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**			**UNIDAD CASERA DE SERVICIO**
			P. BRUTO	**P. NETO**	**P. SERVIDO**	
SOPA, CREMA O CAZUELA	Carne de res, pechuga de pollo, pescado (mojarra, merluza o bagre), menudo de res, pajarilla de res o hígado de pollo	Diario	Carne de res o pechuga de pollo o pescado: 4-6 g Menudo o pajarilla o hígado: 17 g	Carne de res o pechuga de pollo o pescado: 3-4 g Menudo o pajarilla o hígado: 17 g	240 c.c	Taza u 8 onzas
	Verdura y Hortalizas		22-74 g	Sopar: 30g Sopas de verduras: 50g		
	Cereal o derivados de cereal o raíces o plátano		45-50 g	Sopas o cremas: 50g Sopas con base cereales o tubérculos: 65 g		

	Leguminosas		5-35g	Sopas o cremas: 5-8gr Cazuela: 35g		
SECO	**ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL**					
	Carne de res o cerdo	3 veces / semana	110g-130g	100g	75-85g	1 porción mediana o 6 cucharadas
	Viseras (hígado o lengua)	1 vez / mes	150g	150g	80g	
	Pollo	3 veces / semana	Pechuga: 133g Pierna: 150g con hueso Pernil:160g con hueso	Pechuga: 100g Pierna o pernil: 100g-110g	Pechuga: 70-80g Pierna o pernil: 90-95g	
	pescado	1 vez / semana	Pescado: 100-200g	100g	85g	1 porción grande o 9 cucharadas
	CEREAL					
	Arroz	6 veces / semana	35g	85g	85g	7 cucharadas soperas
	pasta	1 vez / semana	40	40	90	1 porción grande
	TUBERCULO O RAIZ O PLATANO P DEREIVADOS DE CEREAL					
	Papa o plátano o yuca o arracacha	Diario	127-170g	100g	80g	1 unidad grande o 3 tajadas
	Arepa o envuelto o croquetas o torta		80-90g	80-90g	80-90g	1 unidad mediana
	Pan o preparación tipo chips o astillas		50g	50g	50g	1 porción
	HORTALIZAS O VERDURAS					
	Verdura cocida	Diario	55-160g	70-80g	80g	7 cucharadas sopera
	Ensalada de verduras				70g	6 cucharadas soperas
	FRUTAS					
	Entera	Diario	105-150g	100g	100g	1 unidad pequeña o 1 porción mediana
	En jugo		50-75g	Frutas acidas: 45g Frutas no acidas: 50g	180 c.c	6 onzas
	AZUCARES					
	azúcar	Diario	5-8g	Jugos frutas no acidas: 5g Jugos frutas acidas: 8g	Jugos frutas no acidas: 5g Jugos frutas acidas: 8g	1 cucharadita 1 ½ cucharadita
	GRASAS					

	Aceite vegetal puro	Diario	70-75 c.c	70-75 c.c	70-75 c.c.	

CONSIDERACIONES GENERALES:

Los pesos incluidos en la minuta patrón, se constituyen en los valores mínimos de los alimentos a ser entregados. No se permiten porciones de menor tamaño al definido. Se requiere del suministro completo con todos los componentes hasta finalizar el servicio.

El peso cocido o crudo de la ración servida deberá corresponder al peso del alimento escurrido, sin adición de salsas, guisos, caldos o similares; es decir, peso masa escurrida.

Teniendo en cuenta que en algunos alimentos no se tiene disponibilidad todo el año, se permite al contratista hacer uso de lista de intercambios de alimentos, para optimizar la entrega de una alimentación balanceada con productos de cosecha, de buena calidad, y sin alterar el aporte nutricional. Para realizar algún intercambio del ciclo de menús, se deberá contar con la aprobación por parte del profesional con énfasis en alimentos del programa, en la cual se incluya el cambio, la fecha y el tiempo de alimentación.

Se hará seguimiento al ciclo de menús durante la ejecución al contratista para garantizar que se sujete a lo ofertado.

Teniendo en cuenta la patología y/o condición de los adultos mayores que se beneficiaran con el servicio de comida caliente se realizará el respectivo ajuste en el menú, ya que por dichas patologías o condiciones se recomienda el no consumo de algunos alimentos que representan un agravante en la situación de salud de los mismos.

PROCESO DE FOCALIZACIÓN DE BENEFICIARIOS

Para el proceso de selección de los adultos mayores beneficiarios, se precisa que en el primer semestre de 2025 se llevó a cabo la respectiva convocatoria pública, aplicando el Protocolo para la Asignación del Beneficio de Ración Servida para Adultos Mayores Vulnerables del Municipio de Arauca, en el cual se estipulan los requisitos para acceder al servicio. Teniendo en cuenta este proceso, se dará continuidad a los beneficiarios previamente seleccionados, realizando la respectiva actualización de información, la cual contempla la verificación de casos de fallecimiento, cambios de residencia a otro municipio, variaciones en el puntaje Sisbén y retiros voluntarios, garantizando así la depuración y transparencia del listado de usuarios.

Una vez consolidada la lista de beneficiarios actualizada, se procederá al análisis de los sectores con mayor concentración de adultos mayores en la zona urbana, a fin de determinar la ubicación de los posibles comedores. Posteriormente, el área encargada efectuará las visitas técnicas correspondientes, con el propósito de emitir el concepto sobre el cumplimiento de las normas de salubridad requeridas para su habilitación.

PRODUCTO A ENTREGAR:

- 60.000 raciones de almuerzo caliente garantizadas en 60 días, a excepción de sábados y domingos.

SOPORTES A ENTREGAR:

- Un Informe mensual de actividades, dónde se especifique cantidad de servicio de comida caliente brindado, porcentaje ejecutado, recurso financiero comprometido, reporte pago, recomendaciones y análisis de resultados (Este informe se debe pasar todos 3 últimos días de cada mes).
- Lista de registro de los adultos mayores beneficiados con enfoque diferencial, en medio físico y digital.
- Registro fotográfico de la entrega de los almuerzos.
- Informe consolidado y estadístico de la población beneficiada, indicando el número de personas atendidas por comuna, días de servicio y cualquier incidencia relevante durante la ejecución de la actividad.

PERFIL REQUERIDO:

Para la ejecución de esta actividad se requiere la participación de un equipo logístico encargado del transporte, distribución y servicio de los alimentos, bajo la supervisión de la Secretaría de Inclusión Social.

19. Actividad 26: Seguimiento del Estado Nutricional de los Adultos Mayores Institucionalizados en el CBA del Municipio de Arauca.

Garantizar una adecuada valoración nutricional es esencial para preservar la salud, funcionalidad y bienestar de los adultos mayores institucionalizados en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor (CBA) del municipio de Arauca. A través de esta actividad se busca realizar un análisis nutricional integral mediante la aplicación de mediciones antropométricas, la evaluación del consumo alimentario y el seguimiento del estado nutricional de los residentes, con el fin de detectar factores de riesgo y proponer intervenciones que promuevan una alimentación equilibrada y acorde con sus condiciones de salud.

Esta acción contribuye al fortalecimiento del servicio de atención integral a los adultos mayores, garantizando una dieta saludable, individualizada y ajustada a sus necesidades físicas, metabólicas y médicas.

Metodología

El nutricionista desarrollará evaluaciones mensuales y seguimientos periódicos a los adultos mayores institucionalizados en el CBA, mediante visitas programadas, revisión de menús, elaboración de planes nutricionales y educación alimentaria. Se estiman 120 seguimientos nutricionales individuales e informes de seguimiento mensual durante el periodo.

Actividades a desarrollar:

1. Evaluación antropométrica y del estado nutricional:

- Realizar el análisis antropométrico (peso, talla, IMC, circunferencia braquial, pliegues cutáneos, entre otros) de los adultos mayores institucionalizados.
- Calcular indicadores nutricionales para determinar riesgo de desnutrición o sobrepeso.
- Registrar y sistematizar los resultados de las mediciones en fichas individuales.
- Realizar seguimiento comparativo de los cambios nutricionales en los usuarios.

2. Valoración dietética y control del consumo alimentario:

- Analizar los menús suministrados en el CBA, verificando su correspondencia con los requerimientos nutricionales de la población mayor.
- Supervisar la porción, variedad, calidad y frecuencia de los alimentos servidos.
- Formular recomendaciones de mejora en la preparación, presentación y balance nutricional de los alimentos.

3. Planificación y orientación nutricional:

- Elaborar planes alimentarios personalizados, considerando condiciones de salud, patologías crónicas y tratamientos médicos.
- Brindar asesoría y educación nutricional al personal de cocina, auxiliares de enfermería y cuidadores del CBA sobre buenas prácticas alimentarias, higiene y combinación de alimentos.
- Promover hábitos alimentarios saludables a través de charlas o talleres educativos con los adultos mayores.

4. Seguimiento y control de indicadores nutricionales:

- Elaborar informes mensuales sobre el estado nutricional de los residentes.

- Identificar casos críticos y realizar seguimiento a adultos mayores con riesgo nutricional alto.
- Coordinar con el equipo de enfermería las acciones correctivas necesarias para la mejora del estado nutricional.

Recurso Humano:

- Nutricionista, con experiencia entre uno (1) y cinco (5) años en atención nutricional a población mayor o en instituciones geriátricas.

Producto a Entregar:

- Ciento veinte (120) seguimientos nutricionales individuales realizados.

Soportes:

- Informe mensual de actividades especificando cantidad de valoraciones realizadas, porcentaje ejecutado, observaciones y recomendaciones.
- Fichas individuales de valoración antropométrica y nutricional.
- Registros fotográficos del desarrollo de las actividades.
- Actas de acompañamiento, seguimiento y control.

20. Actividad 27: Desarrollo de jornada "Descubriendo talentos" para personas adultas mayores.

Con el fin de promover el envejecimiento activo, la integración social y el bienestar emocional de las personas adultas mayores del municipio de Arauca, se desarrollará la jornada “Descubriendo talentos”, como un espacio recreativo y cultural orientado al reconocimiento de habilidades, destrezas y capacidades de los participantes mediante actividades lúdicas, artísticas y de integración.

La actividad permitirá fortalecer la participación activa de los adultos mayores, fomentando espacios de sana convivencia, recreación y aprovechamiento del tiempo libre, contribuyendo al mejoramiento de su calidad de vida y bienestar integral.

Metodología

La jornada se desarrollará en un espacio adecuado que contará con mesas, sillas y sonido para garantizar el desarrollo de las actividades programadas. Durante la actividad se realizarán dinámicas recreativas, presentaciones culturales y actividades de integración para las personas adultas mayores participantes.

Asimismo, se suministrará refrigerio e hidratación a los asistentes durante la ejecución de la jornada.

Actividades a desarrollar:

- Organizar y adecuar el espacio para el desarrollo de la jornada.
- Desarrollar actividades recreativas, culturales y de integración dirigidas a las personas adultas mayores.
- Fomentar la participación y el reconocimiento de talentos y habilidades de los asistentes.
- Garantizar el suministro de refrigerios e hidratación durante la actividad.
- Realizar registro fotográfico y listado de asistencia de los participantes.

Población a beneficiar:

- Setenta (70) adultos mayores del municipio de Arauca.

Producto a Entregar:

- Una (1) jornada “Descubriendo talentos” para personas adultas mayores realizada.

Soportes:

- Informe de ejecución de la actividad.
- Listado de asistencia.
- Registro fotográfico.

21. **Actividad 28: Apoyo para la participación de adultos mayores en la estrategia "Nuevo comienzo, otro motivo para vivir".**

Con el propósito de promover la integración, participación social y bienestar de las personas adultas mayores del municipio de Arauca, se brindará apoyo para su participación en la estrategia “Nuevo comienzo, otro motivo para vivir”, orientada a fortalecer espacios de recreación, inclusión y envejecimiento activo.

A través de esta actividad se busca garantizar las condiciones necesarias para la participación de los adultos mayores beneficiarios, facilitando elementos logísticos y de apoyo que contribuyan al adecuado desarrollo de la jornada y al fortalecimiento de su bienestar físico, emocional y social.

Metodología

La actividad consistirá en brindar apoyo a las personas adultas mayores participantes mediante la entrega de uniformes, suministro de refrigerios y apoyo en transporte, garantizando su asistencia y adecuada participación en las actividades programadas dentro de la estrategia “Nuevo comienzo, otro motivo para vivir”.

Actividades a desarrollar:

- Entregar uniformes a los participantes para fortalecer la identificación e integración grupal.
- Garantizar el suministro de refrigerios.
- Brindar apoyo de transporte para el desplazamiento de los participantes.
- Realizar registro fotográfico.

Producto a Entregar:

- Una (1) jornada de apoyo para la participación de adultos mayores en la estrategia “Nuevo comienzo, otro motivo para vivir” realizada.

Soportes:

- Informe de ejecución de la actividad.
- Listado de asistencia.
- Registro fotográfico.

PRESUPUESTO CONSOLIDADO DEL PROYECTO

PRESUPUESTO TOTAL CONSOLIDADO					
ITEM	**COMPONENTES Y SUS ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANT.**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
COMPONENTE 1. FORTALECIMIENTO INTEGRAL DEL BIENESTAR Y AUTONOMÍA DE LOS ADULTOS MAYORES DEL MUNICIPIO DE ARAUCA.					
1	**Actividad 1:** *Suministro de alimentación preparada en el centro de bienestar del adulto mayor – CBA para las personas institucionalizadas*				
1.1	Desayuno	Unidad	13.175	$ 14.336	$ 188.876.800
1.2	Refrigerio	Unidad	26.350	$ 11.550	$ 304.342.500
1.3	Almuerzo	Unidad	13.175	$ 18.900	$ 249.007.500
1.4	Cena	Unidad	13.175	$ 14.336	$ 188.876.800
	Total Actividad 1				**$ 931.103.600**

2	**Actividad 2.** *Jornadas de cuidados especiales para la atención de personas mayores institucionalizadas en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor - CBA.*	Número de atención	2728	140.000	$ 381.920.000
	Total Actividad 2				**$ 381.920.000**
3	**Actividad 3:** *Jornadas de Apoyo a la Remisiones Medicas y trámites de personas mayores Institucionales en el Centro de Bienestar del Adulto Mayor CBA.*	Número de remisiones	30	$ 660.000	$ 19.800.000
4	**Actividad 4:** *Apoyo para Traslado Urbano para Atención Médica de Personas Mayores Institucionalizadas en el CBA. (Ida y Regreso)*	Transporte	480	$ 60.000	$ 28.800.000
5	**Actividad 5:** *Jornadas de ornato, aseo y mantenimiento del CBA.*	Jornadas	2387	$ 140.000	$ 334.180.000
6	**Actividad 6: Suministro de elementos de Aseo e higiene personal.**				
6.1	Máquina para afeitar empaque con 1 unidad sensor tres confort	Unidad	1920	$ 7.245	$ 13.910.400
6.2	Jabón de baño de 110 g antibacterial	Unidad	1740	$ 6.615	$ 11.510.100
6.3	Crema dental 60 ml	Unidad	388	$ 7.350	$ 2.851.800
6.4	Desodorante antitranspirante roll-on mujer 50 ml	Unidad	388	$ 19.425	$ 7.536.900
6.5	Desodorante antitranspirante roll-on hombre 60 ml	Unidad	640	$ 19.425	$ 12.432.000
6.6	Crema para quemadura de 25 gr	Unidad	160	$ 12.600	$ 2.016.000
6.7	Talcos para pies 85 g	Unidad	480	$ 12.075	$ 5.796.000
6.8	Crema humectante recomendada por dermatología x 750 g	unidad	102	$ 131.250	$ 13.387.500
6.9	Shampoo x 400 ml	Unidad	100	$ 33.600	$ 3.360.000
6.10	Enjuague bucal mediano 180 ml	Unidad	320	$ 16.275	$ 5.208.000
6.11	Cepillo dental	unidad	388	$ 15.750	$ 6.111.000
6.12	Corta cutícula grande metálico	Unidad	14	$ 46.200	$ 646.800
6.13	Colonia para bebe x 1000 ml	unidad	68	$ 141.750	$ 9.639.000
6.14	Papel higienico doble hoja paquete x18	unidad	170	$ 58.800	$ 9.996.000
6.15	Espuma de afeitar x 72 ml	Unidad	132	$ 24.675	$ 3.257.100
6.16	Insecticida liquido voladores y rastreros con atomizador x 500 ml	Unidad	388	$ 25.725	$ 9.981.300

6.17	Trapero con palo: mechas trapero profesional en algodón y mango de palo madera N.-3	Unidad	24	$ 19.950	$ 478.800
6.18	Escoba de cerdas Suaves Mango de palo Para Piso	Unidad	194	$ 18.900	$ 3.666.600
6.19	Escoba cepillo para lavar exteriores	Unidad	24	$ 36.750	$ 882.000
6.20	Limpia telarañas	Unidad	23	$ 23.100	$ 531.300
6.21	Guantes de caucho domesticos Talla 8	Par	170	$ 12.600	$ 2.142.000
6.22	Guantes de caucho domesticos Talla 9	Par	170	$ 12.600	$ 2.142.000
6.23	Jabón azul en barra para limpieza profunda x 350 gr	Unidad	320	$ 6.510	$ 2.083.200
6.24	Chupa para inodoro	Unidad	24	$ 15.750	$ 378.000
6.25	Cepillo para baño	Unidad	62	$ 9.450	$ 585.900
6.26	Cepillo para lavar ropa	Unidad	58	$ 9.450	$ 548.100
6.27	Jabón en polvo de 1 Kg	Unidad	1340	$ 15.435	$ 20.682.900
6.28	Jabón líquido para ropa	Unidad	1600	$ 15.435	$ 24.696.000
6.29	Creolina x 470 ml	Unidad	232	$ 24.675	$ 5.724.600
6.30	Suavizante para ropa de 2500 ml	Unidad	320	$ 27.825	$ 8.904.000
6.31	Varsol x 800 ml	Unidad	320	$ 18.900	$ 6.048.000
6.32	Cloro por 2.000 CC	Unidad	904	$ 12.600	$ 11.390.400
6.33	Limpiador desinfectante x 2000 ml	Unidad	888	$ 30.450	$ 27.039.600
6.34	Ácido Muriático 800 ml	Unidad	58	$ 42.000	$ 2.436.000
6.35	Recogedor	Unidad	24	$ 18.900	$ 453.600
6.36	Bolsa Basura 110x130cm X 10	paquete	682	$ 57.750	$ 39.385.500
6.37	Bolsa 5 kilos x 100	paquete	1312	$ 30.450	$ 39.950.400
6.38	Vinagre por 3000 ml	Unidad	194	$ 45.150	$ 8.759.100
6.39	Bolsa rojas de 60 x 70 cm	Unidad	282	$ 12.600	$ 3.553.200
6.40	Shampoo x 750 ml	Unidad	500	$ 65.000	$ 32.500.000
6.41	Trapero con palo: mechas trapero profesional en algodón y mango metálico N.-3	Unidad	160	$ 26.000	$ 4.160.000
	Total Actividad 6				**$ 366.761.100**

7	**Actividad 7:** *Apoyo Con Exequias Fúnebres A La Población Adulta Mayor.*	Unidad	8	$ 5.775.000	$ 46.200.000
8	**Actividad 8:** *Adquisición de insumos y equipamiento para el bienestar de los Adultos Mayores.*				
8.1	Monitor Multiparametros De Signos Vitales	Unidad	1	$ 7.140.000	$ 7.140.000
8.2	Carro De Dispensación De Medicamentos en acero inoxidable	Unidad	1	$ 2.625.000	$ 2.625.000
8.3	Tapabocas de 3 pliegues con cordón elástico caja x 50	Caja	166	$ 31.500	$ 5.229.000
8.4	Alcohol 700 ml	Unidad	332	$ 18.900	$ 6.274.800
8.5	Micropore de 2 x 9m	Unidad	232	$ 31.500	$ 7.308.000
8.6	Gasa esponja estéril caja x 20 unid	Unidad	182	$ 28.350	$ 5.159.700
8.7	Rodillo de gasa 36" X 100 yardas	Unidad	37	$ 152.250	$ 5.633.250
8.8	Pañitos húmedos x100 Unidades	Unidad	764	$ 23.100	$ 17.648.400
8.9	Esparadrapo grande 2x5 yds	Unidad	174	$ 21.000	$ 3.654.000
8.10	Diclofenaco Gel tubo x 50 g	Unidad	40	$ 21.000	$ 840.000
8.11	Solución salina normal bolsa x500 ml	Unidad	240	$ 8.400	$ 2.016.000
8.12	Jeringa con aguja de 10 cm caja x100	Unidad	308	$ 96.600	$ 29.752.800
8.13	Jeringa con aguja de 3 cc caja 100 unid	Unidad	8	$ 65.100	$ 520.800
8.14	Jeringa con aguja de insulina caja x 100	Unidad	380	$ 81.900	$ 31.122.000
8.15	Pañales desechables ultra talla M paquete x 21	Unidad	538	$ 144.585	$ 77.786.730
8.16	Pañales desechables ultra talla L paquete x 21	Unidad	436	$ 168.000	$ 73.248.000
8.17	Jabón quirúrgico 500 GR	Unidad	120	$ 87.675	$ 10.521.000
8.18	Cistoflo x2000 ml	Unidad	64	$ 28.035	$ 1.794.240
8.19	Guantes de nitrilo verde caja x 50 unid	Caja	44	$ 63.000	$ 2.772.000
8.20	Sonda vesical de tres vías	Unidad	260	$ 15.750	$ 4.095.000
8.21	Algodón x 100 gr	Unidad	274	$ 16.800	$ 4.603.200
8.22	Agua oxigenada x 120 ml	Unidad	340	$ 6.248	$ 2.124.150
8.23	Recolector de orina	Unidad	1120	$ 3.150	$ 3.528.000
8.24	Recolector de coprológico	Unidad	600	$ 3.150	$ 1.890.000
8.25	Agujas vacutainer caja x 100 (Aguja Venogect)	Unidad	40	$ 67.515	$ 2.700.600
8.26	Camisa vacutainer (Camisa holder Venogect) Caja x 100 Und	Unidad	40	$ 45.360	$ 1.814.400
8.27	Guardianes recolector de 1 litro	Unidad	28	$ 11.340	$ 317.520
8.28	Compresor elástico para torniquetes	Unidad	19	$ 15.750	$ 299.250

8.29	Guantes de látex, Talla M, por 50	Caja	282	$ 67.200	$ 18.950.400
8.30	Batas desechable X 10 Und	Caja	40	$ 94.500	$ 3.780.000
8.31	Gorros desechable X 100 Und	Caja	40	$ 55.283	$ 2.211.300
8.32	CD para imágenes x 50 Und	Caja	40	$ 315.000	$ 12.600.000
8.33	Humidificador de oxígenoterapia	Unidad	280	$ 21.546	$ 6.032.880
8.34	Cánula Nasal	Unidad	62	$ 8.400	$ 520.800
8.35	Oxímetro manual	Unidad	11	$ 219.713	$ 2.416.838
8.36	Tensiómetro digital de muñeca	Unidad	16	$ 263.655	$ 4.218.480
8.37	Recipientes de acero inoxidable para torundas	Unidad	18	$ 68.040	$ 1.224.720
8.38	Triturador de pastillas	Unidad	9	$ 36.750	$ 330.750
8.39	Acetaminofén Caja x 100 Und	Caja	88	$ 22.680	$ 1.995.840
8.40	Loperamida caja x 240 Und	Caja	44	$ 147.420	$ 6.486.480
8.41	Metronidazol caja x 100 Und	Caja	44	$ 51.030	$ 2.245.320
8.42	Alkaseltzer caja x 60 Und	Caja	88	$ 147.420	$ 12.972.960
8.43	Cargador con pilas recargables para tensiómetro	Unidad	8	$ 126.000	$ 1.008.000
8.44	Tubo de extracción de sangre esteril (por confirmar el tipo)	paquete	90	$ 157.500	$ 14.175.000
8.45	Libro de acta, para notas de enfermería	Unidad	4	$ 52.500	$ 210.000
8.46	Carpeta plástica para archivar historias clínicas.	Unidad	80	$ 47.250	$ 3.780.000
8.47	Carpeta blanca 4 aletas para archivo historias clínicas, exámenes, seguimientos médicos entre otros, para cada adulto mayor institucionalizado	Unidad	120	$ 7.875	$ 945.000
8.48	Guantes de látex, Talla L, por 50 und	Caja	128	$ 67.200	$ 8.601.600
8.49	Jeringa con aguja de 5 cc caja 100 unid	Unidad	300	$ 90.000	$ 27.000.000
8.50	Libro de acta para notas de enfermería por 600 folios	Unidad	10	$ 140.000	$ 1.400.000
8.51	Carpeta plástica expandible con cierre a presión tamaño oficio.	Unidad	50	$ 65.000	$ 3.250.000
8.52	Buretrol 150 ml.	Unidad	80	$ 15.000	$ 1.200.000
8.53	Equipo de macrogoteo	Unidad	80	$ 4.993	$ 399.440
	Total Actividad 8				**$ 450.373.648**
9	**Actividad 9:** *Adquisición de insumos para actividades de ocio y tiempo libre con los adultos mayores institucionalizados en el CBA.*				

9.1	Lápiz caja x 12 und	Unidad	5	$ 21.000	$ 105.000
9.2	Lápiz de color caja de 36 unidades	Unidad	38	$ 126.000	$ 4.788.000
9.3	Pegante 250 gr Colbon	Unidad	38	$ 31.500	$ 1.197.000
9.4	Pegamento en barra	Unidad	38	$ 18.900	$ 718.200
9.5	Papel crepe multicolor x 10 unidades	Unidad	50	$ 21.000	$ 1.050.000
9.6	Bolígrafo lapicero caja x 12 und	Unidad	5	$ 28.350	$ 141.750
9.7	Tijera De Oficina Mediana punta de roma	Unidad	10	$ 18.000	$ 180.000
9.8	Escarcha multicolor X tubo	Unidad	30	$ 3.600	$ 108.000
9.9	Rollo Papel Kraft, 60 Grms *200 Metrs, 40 Pgdas	Unidad	1	$ 280.000	$ 280.000
9.10	Silicona líquida x 500 ml	Unidad	5	$ 68.000	$ 340.000
9.11	Barra De Silicona Delgada X 50 Barras	Unidad	1	$ 65.000	$ 65.000
9.12	Tela quirurgica x metros multicolor	Unidad	30	$ 9.450	$ 283.500
9.13	Pistola de silicona grande	Unidad	2	$ 35.000	$ 70.000
9.14	Bomba Eléctrica Doble Infla Globos Compresor	Unidad	1	$ 110.000	$ 110.000
9.15	Silicona Barra Gruesa 800 Gramos 35 unidades Transparente	Unidad	1	$ 70.000	$ 70.000
9.16	Papel papagayo y/o seda de colores x pliego colores surtidos	Unidad	102	$ 800	$ 81.600
9.17	Globos R 12 x paquete x 50 surtido	Unidad	10	$ 68.250	$ 682.500
9.18	Bolas de Icopor surtidas (Tamaño 9-10)	Unidad	243	$ 3.600	$ 874.800
9.19	Lana multicolores x rollo	Unidad	25	$ 8.200	$ 205.000
9.20	Fomi Foami Escarchado Surtido Pliego X 10 Unidades	Unidad	3	$ 220.875	$ 662.625
9.21	Block Papel Iris Tamaño Carta 35 Hojas	Unidad	50	$ 15.750	$ 787.500
9.22	Resma de papel carta X 500 unidades color blanco	Unidad	30	$ 42.000	$ 1.260.000
9.23	Carpeta blanca 4 aletas para archivo paquete x 50	Unidad	1	$ 280.000	$ 280.000
9.24	Vinilo Acrílico Kit De 12 Colores X 125 Gr	Unidad	10	$ 52.500	$ 525.000
9.25	Vinilo Acrilico 1000 G 1 Kilos Pintura Tempera multicolor	Unidad	10	$ 45.000	$ 450.000
9.26	Juego De 15 Pinceles surtidos Acrílico, Témpera	Unidad	3	$ 63.000	$ 189.000

9.27	Tabla de apoyo	Unidad	10	$ 26.250	$ 262.500
	Total Actividad 9				**$ 15.766.975**
10	**Actividad 10:** *Adquisición de elementos para realización de actividades físicas con los adultos mayores del CBA y grupos gerontológicos conformados en el municipio de Arauca.*				
10.1	Set X 5 Bandas Elásticas Entrenamiento Theraband	Unidad	6	$ 60.000	$ 360.000
10.2	Balón medicinal de 1 Kg	Unidad	1	$ 130.000	$ 130.000
10.3	Balón medicinal de 2 Kg	Unidad	1	$ 130.000	$ 130.000
10.4	Balón medicinal de 3 Kg	Unidad	1	$ 130.000	$ 130.000
10.5	Micrófono Condensador Diadema hm200w	Unidad	1	$ 350.000	$ 350.000
10.6	Cabina Profesional Recargable Parlante Bt Vs-ss2378, Bluetooth / FM / USB / Aux + Micrófono + Control, Medidas: 40cm alto x 26cm ancho x 15cm de fondo	Unidad	1	$ 516.263	$ 516.263
10.7	Pesas Tobilleras Y Muñequeras 6kg Ajustables Set X2 - Negro	Unidad	6	$ 120.000	$ 720.000
10.8	Conos Polietileno Entrenamiento Deportivo 32 Cm 5 Und	Unidad	5	$ 100.000	$ 500.000
10.9	Rompecabezas Madera Tangram 6en1 Puzzle Figuras Geométricas	Unidad	6	$ 100.000	$ 600.000
10.10	Pelota de caucho colores surtidos	Unidad	25	$ 20.000	$ 500.000
10.11	Ula Hula Cilindrico 70cm. Paquete X12 Unidades Tipo Manguera	Unidad	3	$ 100.000	$ 300.000
10.12	Pelota Antiestrés X 12	Unidad	4	$ 55.000	$ 220.000
	Total Actividad 10				**$ 4.456.263**
11	**Actividad 11:** *Apoyo para el desarrollo de jornadas ludico recreativas con los adultos mayores institucionalizados en el CBA.*				
11.1	Transporte buseta ida y regreso	Unidad	10	$ 450.000	$ 4.500.000
11.2	Hidratación	Unidad	500	$ 500	$ 250.000
11.3	Complemento nutricional	Unidad	300	$ 10.000	$ 3.000.000
	Total Actividad 11				**$ 7.750.000**
13	**Actividad 13:** *Acompañamiento a las actividades ejecutadas para la atención integral del adulto mayor.*	Jornadas	310	$ 160.000	$ 49.600.000
14	**Actividad 14:** *Servicio de acompañamiento jurídico para la garantía de los derechos de las personas mayores.*	Casos atendidos	275	$ 160.000	$ 44.000.000

15	**Actividad 15:** *Encuentros para el desarrollo de actividades física, para mejorar el bienestar del adulto mayor en el Municipio de Arauca.*	Encuentros	407	$ 160.000	$ 65.120.000
16	**Actividad 16:** *Visitas de Orientación Psicosocial En El Proceso De Envejecimiento En La Población.*	visitas	357	$ 160.000	$ 57.120.000
17	**Actividad 17:** *Visitas de verificación de condiciones socioeconómicas y priorización de necesidades de las personas mayores, para su atención y garantía de derechos.*	visitas	357	$ 160.000	$ 57.120.000
18	**Actividad 18:** *Servicio para el Control, Calidad e Inocuidad Alimentaria en el CBA y Servicio de Comida Caliente del Municipio de Arauca.*	Visitas	375	$ 160.000	$ 60.000.000
19	**Actividad 19:** *Visitas para el proceso de Búsqueda Y Registro De Inscripciones De Los Adultos Mayores Para Ser Beneficiarios De La Oferta Social Del Programa De Adulto Mayor.*	Visitas	429	$ 140.000	$ 60.060.000
	Actividad 20: *Apoyo A La Realización De Jornadas Lúdico Recreativas - Celebración Día Del Adulto Mayor.*	Jornada	4	$ 20.550.000	$ 82.200.000
21	**Actividad 21:** *Taller de Tejido y Creación de Alfombras para el Emprendimiento del Adulto Mayor*	Taller	15	$ 1.788.000	$ 26.820.000
22	**Actividad 22:** *Taller Creativo de Crochet: Tejiendo Oportunidades para el Adulto Mayor.*	Taller	15	$ 1.648.000	$ 24.720.000
25	**Actividad 24:** *Apoyo a la realización de jornadas lúdico-recreativas para la celebración navideña del adulto mayor.*	Jornada	2	$ 18.048.000	$ 36.096.000
25	**Actividad 25:** *Servicio de Comida Caliente.*				
	Transporte de comida caliente	Unidad	90.000	$ 605	$ 54.450.000
	Alquiler Menaje	Unidad	90.000	$ 525	$ 47.250.000
	Preparación e insumos	Unidad	90.000	$ 18.900	$ 1.701.000.000
	Logística	Unidad	90.000	$ 525	$ 47.250.000
	Total Actividad 25				**$ 1.849.950.000**
26	**Actividad 26:** *Servicio para Evaluación del Estado Nutricional y Seguimiento Alimentario de los Adultos Mayores Institucionalizados en el CBA del Municipio de Arauca*	Seguimientos	120	$ 160.000	$ 19.200.000

27	**Actividad 27:** *Desarrollo de jornada "Descubriendo talentos" para personas adultas mayores.*	Jornada	1	$ 4.290.157	$ 4.290.157
28	**Actividad 28:** *Apoyo para la participación de adultos mayores en la estrategia "Nuevo comienzo, otro motivo para vivir".*	Jornada	1	$ 6.024.000	$ 6.024.000
				TOTAL PROYECTO	**$ 5.029.431.743**

El proyecto quedará con las siguientes condiciones solicitadas:

VALOR TOTAL PROYECTO ACTUALIZADO	VALOR A VIABILIZAR	FUENTE	TIEMPO	FECHA VIABILIAD
$ 5.029.431.743	$ 2.927.208.999	1.2.3.1.19.01.01 Estampilla Adulto Mayor	Once(11) meses	15 de octubre de 2025

Atentamente.

DELCY MIREYA SILVA RODRIGUEZ
Secretaria de Inclusión Social Municipio de Arauca

Proyectó: Angela Gómez Rincón.

Cargo: Profesional Universitario