

FICHA TÉCNICA

El presente formato ha sido establecido por la Alcaldía Municipal de Purificación para que el interesado tenga conocimiento de las características específicas del bien, producto o servicio que se desea adquirir.

REALIZAR LA ENTREGA DE ALIMENTOS A PERSONAS MAYORES EN LOS CENTROS DE VIDA DEL MUNICIPIO DE PURIFICACION TOLIMA

ITEM 1

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Imagen de referencia                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Nombre comercial del bien/servicio                            | Suministro y entrega de paquetes alimentarios para preparación y consumo en el hogar, destinados a los adultos mayores beneficiarios del Programa Centro Vida, conforme a la minuta patrón y lineamientos nutricionales establecidos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Unidad de medida/descripción                                  | UNIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Calidad que debe tener el bien/servicio                       | La calidad de los alimentos no perecederos en Colombia se determina por su integridad, seguridad e idoneidad para el consumo, lo que implica que los productos (como arroz, granos, enlatados o harinas) estén bien empacados, sin rupturas, abolladuras ni signos de humedad o contaminación, con fechas de vencimiento vigentes y claramente visibles, etiquetado completo (ingredientes, lote, registro sanitario), almacenamiento en condiciones secas y limpias, y ausencia de plagas o deterioro, garantizando así su conservación, valor nutricional y seguridad para el consumidor. .                                                                                            |
| Requisitos y/o especificaciones generales del bien/servicio   | Las especificaciones generales de un “mercado” (entendido como el conjunto de productos de consumo básico) incluyen que los bienes cumplan condiciones de calidad, inocuidad y presentación adecuada, con alimentos frescos y en buen estado en el caso de perecederos, y productos no perecederos correctamente empacados, sin daños, con fechas de vencimiento vigentes y etiquetado completo; además, deben almacenarse en condiciones higiénicas y organizadas, garantizar variedad suficiente para cubrir necesidades básicas y cumplir con las normas sanitarias y de seguridad, asegurando así que el consumidor reciba productos confiables, nutritivos y aptos para el consumo. |
| Requisitos y/o especificaciones específicas del bien/servicio | <p>Las especificaciones específicas de un “mercado” detallan las condiciones técnicas que deben cumplir los productos incluidos, tales como: alimentos no perecederos con empaques íntegros, sellados y sin humedad, con fechas de vencimiento no próximas (mínimo 3–6 meses de vigencia), etiquetado completo y registro sanitario; enlatados sin abolladuras, óxido ni hinchazón</p> <p><b>ARROZ: (1000 Gr)</b> ✓</p> <p>-El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.</p> <p>-El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos.</p>                                                                                               |



- Deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

#### **LENTEJA ( 500 Gr)**

- Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad.
- No debe contener más del 1% de impurezas.
- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

#### **CHOCOLATE (500 gr)**

- No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.
- Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

#### **HARINA DE TRIGO ( 500 gr)**

- La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.
- La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales.
- La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

#### **FRIJOL ( 500 Gr)**

- Debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere.
- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

#### **PASTA TIPO ESPAGUETI (1000 GR)**

Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.



#### **AZÚCAR BLANCA (1000 Gr)** ✓

- El azúcar no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.
- No debe encontrarse con grumos o terrones
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

#### **ACEITE VEGETAL EN ENVASE PLÁSTICO (1000 MI)** ✓

- Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
- NO SE PERMITEN PRODUCTOS REEMPACADOS O REENVASADOS EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES
- No deben contener solidificaciones

#### **SAL (1000 Gr)** ✓

- Solo se permite el empleo de Sal Yodada.
- Debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico.
- No debe presentar cuerpos extraños al hacerse un análisis microscópico, tales como pelos, vidrio, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Decreto 547/1996, Resolución 9553/1988 y Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

#### **PANELA (CUADRADA UNICA 800 Gr)** ✓

- La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.
- No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.
- En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado establecidas en la Resolución 779/2006 (Artículo 13) y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

#### **CAFÉ (500 Gr)** ✓

- Café tostado y molido
- 100% puro café.
- No debe tener ningún tipo de contaminación, física, química o microbiológica.

#### **AVENA EN OJUELAS (500 GR)** ✓

vena en hojuelas para consumo humano, empacada en bolsa de material apto para alimentos, con contenido neto mínimo de quinientos (500) gramos. El producto deberá presentarse en condiciones adecuadas de conservación, con empaque



íntegro, sellado, sin perforaciones, humedad, contaminación o alteraciones, y cumplir con las condiciones sanitarias y de rotulado aplicables.

#### **LECHE EN POLVO ENTERA (480 GR)**

Características sensoriales: Olor y sabor característicos, sin sabores amargos o rancios. Color blanco crema uniforme y textura en polvo homogénea, libre de grumos duros.

Normativa sanitaria: Debe contar con Registro Sanitario vigente expedido por el INVIMA.

Empaque y rotulado: Envase sellado herméticamente, grado alimentario, que garantice la inocuidad durante el almacenamiento y transporte. El rótulo debe indicar lote, fecha de vencimiento, ingredientes y tabla nutricional

#### **GALLETAS SALTIN (5 TACOS)**

Ingredientes y Composición Base: Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, tiamina, riboflavina y ácido fólico).

Grasas y otros: Grasa vegetal de palma, azúcar invertido, extracto de malta, sal y agua.

Leudantes y aditivos: Bicarbonato de sodio, fosfato monocalcico, bicarbonato de amonio, levadura, emulsificante (lecitina de soya) y resaltador de sabor (monoglutamato de sodio).

Alérgenos: Contiene gluten de trigo, leche y soya.

Especificaciones de Empaque y Presentación Formato: Paquete externo con 5 tacos independientes dosificados.

Empaque externo: Material flexible tipo BOPP/BOPP metalizado para proteger de la humedad.

#### **PASTA DE SOPA (500GR)**

##### **Características Físicas y de Calidad**

- **Definición del bien:** Pasta alimenticia seca para sopa (en presentaciones como conchitas, fideos o pasta menuda).
- **Peso neto:** Empaque comercial cerrado por 500 gramos.
- **Composición:** sémola, semolato de trigo duro o fortificado con vitaminas y minerales según la normativa del Ministerio de Salud.
- **Aspecto:** Color uniforme, libre de gorgojos, insectos, humedad visible o materias extrañas.

##### **Empaque y Rotulado**

- **Empaque:** Bolsa sellada que garantice la inocuidad y evite el paso de humedad.
- **Rotulado:** Debe incluir nombre del producto, marca, lote, fecha de vencimiento, ingredientes, peso neto y registro sanitario INVIMA vigente.

#### **ALVERJA ( 500 GR)**

- **Denominación del bien:** Arveja seca, de primera calidad, empacada y apta para consumo humano, que cumpla con las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Presentación común:</b> Empaque comercial sellado, libre de humedad, por libra (500 g) o presentaciones institucionales según la orden de compra específica.</li> </ul> <p><b>CEBADA (500 GR)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Denominación del bien:</b> Pasta tipo espagueti a base de sémola o harina de trigo fortificada.</li> <li><b>Calidad e Inocuidad:</b> Cumplimiento de la Normativa Técnica Colombiana (NTC) aplicable y normatividad sanitaria del Ministerio de Salud (Resolución sobre alimentos aptos para consumo humano).</li> <li><b>Presentación común:</b> Empaque comercial sellado, libre de humedad, por libra (500 g) o presentaciones institucionales según la orden de compra específica.</li> </ul> <p><b>CUCHUCO DE MAIZ (500 GR)</b></p> <p><b>Definición:</b> Grano de maíz duro o pilado (blanco o amarillo), triturado, trozado o partido, destinado al consumo humano.</p> <p><b>Aspecto físico:</b> Grano triturado seco y uniforme.</p> <p><b>Color:</b> Blanco o amarillo característico de la variedad del maíz, sin tonos opacos anormales.</p> <p><b>Olor y Sabor:</b> Característico, libre de olores rancios, mohos o indicios de descomposición.</p> <p>Nota: Este complemento nutricional será entregado a las personas adultas mayores beneficiarias del Programa Centro Vida, ubicadas en el sector rural del municipio, de acuerdo con la programación y condiciones establecidas para la ejecución del programa.</p> |
| <b>Empaque y rotulado<br/>(Aplica para bienes)</b> | El empaque y rotulado de los productos del mercado deben garantizar la protección, conservación e información clara al consumidor; el empaque debe ser resistente, estar íntegro, limpio, sellado y sin perforaciones, abolladuras o fugas, adecuado al tipo de producto (plástico, vidrio, cartón o metal), y proteger contra humedad, contaminación y manipulación externa, mientras que el rotulado debe ser legible y completo, incluyendo nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, fecha de elaboración y vencimiento, número de lote, registro sanitario, condiciones de almacenamiento, datos del fabricante o distribuidor y, cuando aplique, información nutricional y advertencias, asegurando así la trazabilidad, seguridad y correcto uso del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Presentación<br/>(Aplica para bienes)</b>       | empaques limpios, uniformes y sin daños, con etiquetas visibles y legibles que contengan toda la información obligatoria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| ITEM 2                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Imagen de referencia                           |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Nombre comercial del bien/servicio             | SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS CORRESPONDIENTES AL SERVICIO DE ALMUERZO, SERVIDAS EN CALIENTE, DE CONFORMIDAD CON LA MINUTA PATRÓN ESTABLECIDA Y LOS LINEAMIENTOS NUTRICIONALES APLICABLES.                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Unidad de medida/descripción                   | UNIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Calidad que debe tener el bien/servicio        | <p>El manejo de los alimentos debe ser adecuado para que sus características no se vean afectadas y no causar alteraciones a la salud de los beneficiarios.</p> <p>El contratista debe garantizar la no toxicidad de las materias primas tanto comestibles como del empaque.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Especificaciones generales del bien/servicio   |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                | <div>ALMUERZOS</div>                                                                                                                                                                                                                                                             | <div>OPCIONES</div> <div>ALIMENTO ENERGÉTICO: SOPA, CREMA O CONSOMÉ POR 240CC.<br/>ALIMENTO PROTEICO: CARNE, POLLO O PESCADO (UNA PORCIÓN) POR 110 GRAMOS EN CRUDO.<br/>ALIMENTO ENERGÉTICO: ARROZ POR 80 GRAMOS COCIDO.<br/>ALIMENTO ENERGÉTICO FARINÁCEO: PAPA, YUCA O PLÁTANO POR 60 GRAMOS COCIDO.<br/><br/>PRINCIPIO: VERDURA, LEGUMINOSA O PASTA DE 80 GRAMOS.<br/>ALIMENTO REGULADOR: ENSALADA POR 60 GRAMOS (BARRA CON 04 INGREDIENTES Y 02 ADEREZOS)</div> <div>BEBIDA: JUGO DE PULPA NATURAL (UN SABOR EN 02 PRESENTACIONES CON Y SIN AZÚCAR O LIMONADA NATURAL) POR 07 ONZAS.</div> |
| Especificaciones específicas del bien/servicio | 45% de las comidas deberá contener cereales, raíces, tubérculos, plátanos o derivados<br>20% verduras y/o frutas<br>35% alimentos de alta calidad proteica como carnes, pollo, pescados, huevos,                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    | <p>leguminosas (frijol-garbanzo-lentejas)</p> <p>Con el fin de garantizar la calidad microbiológica de la alimentación no se permitirán preparaciones del día anterior o de días anteriores, en ninguna comida, todo debe ser preparado lo más cerca posible a la hora del consumo.</p> <p>En el momento de la servida todas las preparaciones deberán cumplir con las características de olor, sabor, textura, consistencia, color y presentación requeridas.</p> <p>Personal Requerido:<br/>Bachiller en cualquier modalidad<br/>Experiencia<br/>Experiencia mínima de seis (6) meses, certificada como manipuladora.</p> |
| <b>Empaque y rotulado<br/>(Aplica para bienes)</b>                                                 | <p>Los alimentos utilizados para la preparación deberán cumplir con la normatividad de rotulado y etiquetado, especificando como mínimo la marca del producto, gramaje, lote, fecha de fabricación, fecha de vencimiento y registro sanitario.</p> <p>Se deberá asegurar que los alimentos frios y calientes tengan la temperatura de servida adecuada (frio menor o igual a 6°C y caliente mayor o igual a 65 C°).</p> <p>Los alimentos deben ser servidos a la mesa de cada uno de los adultos mayores.</p>                                                                                                               |
| <b>Presentación<br/>(Aplica para bienes)</b>                                                       | <p>Los envases que contienen los productos alimenticios deben estar libres de humedad, grumos, materias, olores, y sabores extraños.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>NOTA: Se deberá garantizar tener las opciones de almuerzo establecidas en la presente ficha</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

Ítem N°3

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Imagen de referencia                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                  |
| Nombre comercial del bien/servicio                            | SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS TIPO REFRIGERIO, ELABORADAS Y ENTREGADAS CONFORME A LA MINUTA PATRÓN, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES ESTABLECIDOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                  |
| Unidad de medida/ descripción                                 | UNIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                  |
| Calidad que debe tener el bien/servicio                       | Los productos deben ser de excelente calidad, frescos y debidamente empacados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                  |
| Requisitos y/o especificaciones generales del bien/servicio   | OPCIONES DE REFRIGERIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | CROISSANT DE 80 GR CON JUGO DE CAJA DE SABORES VARIADOS DE 250 ML                                |
|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | EMPANADA DE 100 GR CON JUGO DE CAJA DE SABORES VARIADOS DE 250 ML                                |
|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | PASTEL DE POLLO 120 GR CON JUGO DE CAJA DE SABORES VARIADOS DE 250 ML                            |
|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ALMOJÁBANA DE 50 GR CON GASEOSA DE SABOR VARIADO DE 3L PORCIONADA EN VASO DESECHABLE DE 9 ONZAS. |
|                                                               | Con el fin de garantizar la calidad microbiológica y físico-organoléptica de la alimentación no se permitirán preparaciones del día anterior o de días anteriores, en ninguna comida, todo debe ser preparado lo más cerca posible a la hora del consumo. En el momento de la servida todas las preparaciones deberán cumplir con las características de olor, sabor, textura, consistencia, color y presentación requeridas. Todos los alimentos que se utilicen para la preparación de los refrigerios, deberán tener registro sanitario vigente y cumplir con la normatividad que le aplique, en cuanto a etiquetado y transporte. |                                                                                                  |
| Requisitos y/o especificaciones específicas del bien/servicio | Los refrigerios en los adultos mayores sirven para mantener niveles de energía estables, prevenir la desnutrición, controlar el hambre entre comidas y asegurar la ingesta de nutrientes esenciales como calcio, fibra y proteínas. Ayudan a mantener la masa muscular, mejorar la digestión y la salud cognitiva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                  |
|                                                               | Los refrigerios deben estar higiénicamente empacados sugerimos bolsa de plástico sellada con su respectiva servilleta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                  |
| Empaque y rotulado (Aplica para bienes)                       | Los refrigerios deben estar higiénicamente empacados sugerimos bolsa de plástico sellada con su respectiva servilleta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                  |

|                                                  |                                                                                                       |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Presentación<br/>(Aplica para<br/>bienes)</b> | Presentación comercial, acorde con las necesidades del servicio para el cual se adquiera el producto. |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|

ITEM 4

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Nombre comercial del bien/servicio</b>                            | REALIZACIÓN DE VALORACIÓN NUTRICIONAL INDIVIDUAL DE INGRESO A CARGO DE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, ORIENTADA A DETERMINAR EL ESTADO NUTRICIONAL DE CADA PERSONA ADULTA MAYOR Y ESTABLECER LAS RECOMENDACIONES ALIMENTARIAS ACORDES CON SUS REQUERIMIENTOS Y CONDICIONES NUTRICIONALES PARTICULARES, DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 055 DE 2018.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Unidad de medida/descripción</b>                                  | UNIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Calidad que debe tener el bien/servicio</b>                       | Servicio de valoración nutricional individual de ingreso, realizado por profesional en Nutrición y Dietética, con enfoque en la identificación del estado nutricional y la formulación de recomendaciones alimentarias individualizadas para las personas adultas mayores, de conformidad con la normativa y lineamientos aplicables.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Requisitos y/o especificaciones generales del bien/servicio</b>   | El servicio deberá comprender la realización de una valoración nutricional individual de ingreso a cada persona adulta mayor beneficiaria, efectuada por un profesional en Nutrición y Dietética debidamente habilitado, incluyendo la evaluación y determinación de su estado nutricional mediante las mediciones y procedimientos pertinentes, así como la identificación de sus requerimientos y condiciones nutricionales particulares. Con base en los resultados obtenidos, deberán establecerse recomendaciones alimentarias individualizadas y acordes con las necesidades de cada beneficiario, dejando el respectivo registro de la valoración realizada, de conformidad con los lineamientos establecidos en la Resolución 055 de 2018 y demás disposiciones aplicables.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Requisitos y/o especificaciones específicas del bien/servicio</b> | <p>La valoración nutricional deberá realizarse de manera individual a cada persona adulta mayor, incluyendo como mínimo la toma y registro de peso, talla y demás medidas antropométricas requeridas para determinar su estado nutricional, así como la valoración de antecedentes y hábitos alimentarios relevantes. El profesional en Nutrición y Dietética deberá analizar los resultados obtenidos, identificar posibles riesgos o alteraciones nutricionales y establecer recomendaciones alimentarias individualizadas de acuerdo con las condiciones, requerimientos y características particulares de cada beneficiario. Cada valoración deberá quedar debidamente documentada en el respectivo formato o historia de valoración nutricional, con identificación del beneficiario, fecha de atención, resultados, concepto nutricional y recomendaciones emitidas, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en la Resolución 055 de 2018 y demás normativa aplicable.</p> <p>Personal Requerido:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Profesional en Nutrición</li></ul> |

|                                                |                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>Experiencia: Experiencia mínima de 5 años como nutricionista, donde al menos 3 años tenga relación con atención a adultos mayores.</li></ul> |
| <b>Empaque y rotulado (Aplica para bienes)</b> | N/A                                                                                                                                                                                |
| <b>Presentación (Aplica para bienes)</b>       | N/A                                                                                                                                                                                |

DISPOSICIÓN DE PERSONAL DE APOYO Y EQUIPO PROFESIONAL IDÓNEO PARA LA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE ATENCIÓN, VALORACIÓN, ORIENTACIÓN, ACOMPAÑAMIENTO Y SEGUIMIENTO, DE ACUERDO CON LAS COMPETENCIAS, FUNCIONES Y ACTIVIDADES PROPIAS DE CADA PERFIL PROFESIONAL, EN BENEFICIO DE LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES DE LOS CENTROS DE VIDA DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN, TOLIMA.

ITEM 5

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Nombre comercial del bien/servicio</b>                            | REALIZACIÓN DEL TEST MINIMENTAL, EL CUAL ES UN INSTRUMENTO CLÍNICO QUE EVALÚA EL ESTADO COGNITIVO Y MENTAL DE LOS ADULTOS MAYORES, CADA ADULTO MAYOR RECIBIRÁ UNA (01) VALORACIÓN DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO. CADA ADULTO MAYOR RECIBIRÁ LA VALORACIÓN DE INGRESO AL DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN 055 DEL 2018.                                                                                                                                                      |
| <b>Unidad de medida/ descripción</b>                                 | UNIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Calidad que debe tener el bien/servicio</b>                       | Realización de una (1) valoración cognitiva de ingreso a cada persona adulta mayor mediante la aplicación del Test Minimental, como instrumento de evaluación del estado cognitivo y mental, de conformidad con la Resolución 055 de 2018 y demás lineamientos técnicos aplicables.                                                                                                                                                                                                |
| <b>Requisitos y/o especificaciones generales del bien/servicio</b>   | Aplicación del Test Minimental a cada persona adulta mayor beneficiaria, como instrumento para la valoración del estado cognitivo y mental, realizando una (1) valoración de ingreso durante el plazo de ejecución del contrato, de conformidad con la Resolución 055 de 2018 y los lineamientos técnicos aplicables. La actividad deberá ser realizada por personal competente, garantizando el adecuado diligenciamiento, manejo y registro de los resultados obtenidos.         |
| <b>Requisitos y/o especificaciones específicas del bien/servicio</b> | Aplicación del Test Minimental a cada persona adulta mayor beneficiaria, mediante la realización de una (1) valoración cognitiva de ingreso durante el plazo de ejecución del contrato, orientada a evaluar su estado cognitivo y mental, con el correspondiente registro de los resultados obtenidos, de conformidad con la Resolución 055 de 2018 y los lineamientos técnicos aplicables.<br>Cada adulto mayor recibirá una (1) valoración de ingreso<br><br>Personal Requerido: |

|                                                |                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                | -Título profesional en Psicología<br>- Experiencia: Experiencia específica profesional y/o prácticas profesionales mínima de 8 años como profesional y 5 en atención específica con adultos mayores |
| <b>Empaque y rotulado (Aplica para bienes)</b> | N/A                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Presentación (Aplica para bienes)</b>       | N/A                                                                                                                                                                                                 |

ITEM 6

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Nombre comercial del bien/servicio</b>                            | REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES ORIENTADAS A LA PROMOCIÓN, PREVENCIÓN Y FORTALECIMIENTO DE LA SALUD MENTAL DE LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES, MEDIANTE TALLERES DE INTERVENCIÓN, PARTICIPACIÓN Y ESTIMULACIÓN QUE PERMITAN ABORDAR INTEGRALMENTE LAS DIMENSIONES EMOCIONAL, COGNITIVA Y CONDUCTUAL, DE CONFORMIDAD CON EL CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES ESTABLECIDO Y LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS APLICABLES.                                                                                                                                                 |
| <b>Unidad de medida/ descripción</b>                                 | UNIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Calidad que debe tener el bien/servicio</b>                       | Realización de actividades de promoción, prevención y fortalecimiento de la salud mental dirigidas a las personas adultas mayores, mediante talleres de intervención, participación y estimulación orientados al fortalecimiento de las dimensiones emocional, cognitiva y conductual, garantizando la participación de los beneficiarios, el cumplimiento del cronograma establecido y la aplicación de metodologías acordes con sus necesidades y condiciones, de conformidad con los lineamientos técnicos y normativos aplicables.                        |
| <b>Requisitos y/o especificaciones generales del bien/servicio</b>   | Realización de talleres y actividades de promoción, prevención y fortalecimiento de la salud mental dirigidos a las personas adultas mayores, orientados a estimular y fortalecer las dimensiones emocional, cognitiva y conductual, de acuerdo con las necesidades de los beneficiarios, el cronograma establecido y los lineamientos técnicos y normativos aplicables.                                                                                                                                                                                      |
| <b>Requisitos y/o especificaciones específicas del bien/servicio</b> | Realización de talleres y actividades dirigidos a las personas adultas mayores, que incluyan ejercicios de estimulación cognitiva, manejo y expresión de emociones, fortalecimiento de habilidades sociales, actividades de participación e integración y estrategias para el cuidado de la salud mental. Las actividades deberán desarrollarse de acuerdo con el cronograma establecido, garantizando la participación de los beneficiarios y el registro de las actividades realizadas.<br><br>Personal Requerido:<br><br>-Título profesional en Psicología |

|                                                |                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                | - Experiencia: Experiencia específica profesional y/o prácticas profesionales mínima de 8 años como profesional y 5 en atención específica con adultos mayores |
| <b>Empaque y rotulado (Aplica para bienes)</b> | N/A                                                                                                                                                            |
| <b>Presentación (Aplica para bienes)</b>       | N/A                                                                                                                                                            |

ITEM 7

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Nombre comercial del bien/servicio</b>                            | REALIZACIÓN DEL ÍNDICE DE BARTHEL: PARA LA VALORACIÓN FUNCIONAL DEL ADULTO MAYOR, PERMITIENDO DETERMINAR EL GRADO DE DEPENDENCIA O LA NECESIDAD DE AYUDA PARA REALIZAR LAS ACTIVIDADES BÁSICAS COTIDIANAS. CADA ADULTO MAYOR RECIBIRÁ LA VALORACIÓN POR LA PROFESIONAL EN SALUD AL INICIO Y AL FINAL DEL PROGRAMA. DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN 055 DEL 2018.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Unidad de medida/ descripción</b>                                 | UNIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Calidad que debe tener el bien/servicio</b>                       | Realización de la valoración funcional de cada persona adulta mayor mediante la aplicación del Índice de Barthel al inicio y al final del programa, con el propósito de determinar el nivel de autonomía, dependencia y necesidad de apoyo para el desarrollo de las actividades básicas de la vida diaria, garantizando el adecuado diligenciamiento y registro de los resultados, de conformidad con la Resolución 055 de 2018 y los lineamientos técnicos aplicables.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Requisitos y/o especificaciones generales del bien/servicio</b>   | Realización de la valoración funcional de las personas adultas mayores mediante la aplicación del Índice de Barthel, al inicio y al final del programa, con el fin de identificar su nivel de autonomía y dependencia en el desarrollo de las actividades básicas de la vida diaria, de conformidad con la Resolución 055 de 2018 y los lineamientos técnicos aplicables.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Requisitos y/o especificaciones específicas del bien/servicio</b> | <p>Aplicación del Índice de Barthel a cada persona adulta mayor beneficiaria, realizando una (1) valoración al inicio y una (1) al final del programa, mediante la evaluación de actividades básicas de la vida diaria relacionadas con alimentación, baño, aseo personal, vestido, control de esfínteres, movilidad, desplazamiento y uso del sanitario. Los resultados deberán ser registrados individualmente para establecer el nivel de dependencia y autonomía funcional de cada beneficiario, de conformidad con la Resolución 055 de 2018 y los lineamientos técnicos aplicables.</p> <p>Cada adulto mayor recibirá una (1) valoración al inicio y una (1) al final del programa, de conformidad con los lineamientos establecidos en la Resolución 055 de 2018.</p> <p>Personal Requerido:</p> |

|                                                |                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                | -Título profesional en Psicología<br>- Experiencia: Experiencia específica profesional y/o prácticas profesionales mínima de 8 años como profesional y 5 en atención específica con adultos mayores |
| <b>Empaque y rotulado (Aplica para bienes)</b> | N/A                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Presentación (Aplica para bienes)</b>       | N/A                                                                                                                                                                                                 |

ITEM 8

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Nombre comercial del bien/servicio</b>                            | <b>REALIZACIÓN DE TALLERES Y ACTIVIDADES DIRIGIDAS A LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES, ORIENTADAS A LA PROMOCIÓN DEL BIENESTAR INTEGRAL, LA PARTICIPACIÓN ACTIVA, EL FORTALECIMIENTO DE SUS CAPACIDADES Y EL DESARROLLO DE HABILIDADES EN LAS DIMENSIONES FÍSICA, COGNITIVA, EMOCIONAL Y SOCIAL, DE CONFORMIDAD CON EL CRONOGRAMA ESTABLECIDO Y LOS LINEAMIENTOS APLICABLES.</b>                                                                                                                                                                                               |
| <b>Unidad de medida/ descripción</b>                                 | UNIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Calidad que debe tener el bien/servicio</b>                       | Realización de talleres y actividades dirigidas a las personas adultas mayores, garantizando su pertinencia, calidad y adecuada ejecución, orientadas a la promoción del bienestar integral, la participación activa, el fortalecimiento de capacidades y el desarrollo de habilidades en las dimensiones física, cognitiva, emocional y social, de conformidad con el cronograma establecido y los lineamientos técnicos aplicables.                                                                                                                                      |
| <b>Requisitos y/o especificaciones generales del bien/servicio</b>   | Realización de talleres y actividades dirigidas a las personas adultas mayores, orientadas al fortalecimiento de sus capacidades y habilidades, promoviendo el bienestar integral, la participación activa y la integración social, de conformidad con el cronograma establecido y los lineamientos técnicos aplicables.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Requisitos y/o especificaciones específicas del bien/servicio</b> | Realización de talleres y actividades de acuerdo con el cronograma establecido, incluyendo actividades de estimulación cognitiva, actividad física, expresión artística y manualidades, danza, recreación, integración y fortalecimiento de habilidades sociales, orientadas a promover la participación activa y el bienestar integral de las personas adultas mayores. Las actividades deberán desarrollarse con metodologías adecuadas a las capacidades y condiciones de los beneficiarios, garantizando su participación y el registro de las actividades realizadas. |

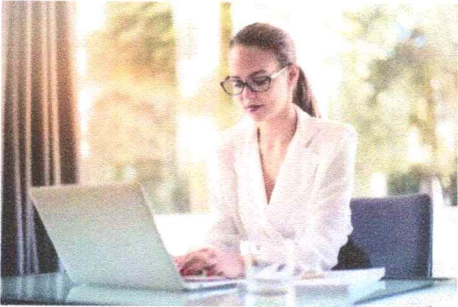
|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| <b>Empaque y rotulado (Aplica para bienes)</b> | N/A |
| <b>Presentación (Aplica para bienes)</b>       | N/A |

ITEM 9

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Nombre comercial del bien/servicio</b>                            | <b>CAPACITACIÓN Y PROMOCIÓN DEL TRABAJO ASOCIATIVO DE LOS ADULTOS MAYORES PARA LA CONSECUCCIÓN DE INGRESOS REFORZANDO SU VALIOSA CONTRIBUCIÓN AL BIENESTAR FAMILIAR Y SOCIAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Unidad de medida/descripción</b>                                  | UNIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Calidad que debe tener el bien/servicio</b>                       | Realización de talleres y actividades dirigidas a las personas adultas mayores, garantizando su pertinencia, calidad y adecuada ejecución, orientadas Promoción del trabajo asociativo de los adultos mayores para la consecución de ingresos reforzando su valiosa contribución al bienestar familiar y social.                                                                                                                          |
| <b>Requisitos y/o especificaciones generales del bien/servicio</b>   | Realización de talleres y actividades dirigidas a las personas adultas mayores, orientadas al fortalecimiento de sus capacidades y habilidades, promoviendo el bienestar integral, la participación activa y la integración social, de conformidad con el cronograma establecido y los lineamientos técnicos aplicables.                                                                                                                  |
| <b>Requisitos y/o especificaciones específicas del bien/servicio</b> | Realización de talleres y actividades de acuerdo con el cronograma establecido, incluyendo actividades de capacitación sobre el trabajo de estructuras de economía solidaria, competencias productivas , saberes y educación financiera, Las actividades deberán desarrollarse con metodologías adecuadas a las capacidades y condiciones de los beneficiarios, garantizando su participación y el registro de las actividades realizadas |
| <b>Empaque y rotulado (Aplica para bienes)</b>                       | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Presentación (Aplica para bienes)</b>                             | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

DISPOSICIÓN DE PERSONAL ADMINISTRATIVO IDÓNEO PARA APOYAR LA COORDINACIÓN, ORGANIZACIÓN, SEGUIMIENTO Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN LOS CENTROS DE VIDA, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL PROGRAMA.

ITEM 10

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Imagen de referencia                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Nombre comercial del bien/servicio                            | COORDINADOR DEL PROGRAMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Unidad de medida/descripción                                  | SERVICIO (MES)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Calidad que debe tener el bien/servicio                       | El coordinador del programa deberá ser un profesional idóneo, con formación y experiencia relacionada con la coordinación, planeación, seguimiento y ejecución de programas dirigidos a personas adultas mayores. Deberá contar con capacidad de liderazgo, organización, manejo de equipos de trabajo y articulación institucional, garantizando la adecuada ejecución de las actividades programadas, el cumplimiento de los objetivos, metas, cronogramas y obligaciones establecidas, así como el seguimiento y control de las acciones desarrolladas en beneficio de la población                                                                                                                                                                                |
| Requisitos y/o especificaciones generales del bien/servicio   | El coordinador del programa deberá garantizar la planeación, organización, coordinación y seguimiento integral de las actividades dirigidas a las personas adultas mayores, articulando el equipo de trabajo y los recursos necesarios para el adecuado desarrollo del programa. Deberá verificar el cumplimiento del cronograma, coordinar las actividades con los profesionales y personal de apoyo, realizar seguimiento a la atención de los beneficiarios y mantener comunicación permanente con el supervisor del convenio o contrato. Asimismo, deberá garantizar la organización y conservación de los registros, soportes, evidencias e informes derivados de la ejecución, velando por el cumplimiento de las obligaciones, metas y objetivos establecidos. |
| Requisitos y/o especificaciones específicas del bien/servicio | <p><b>Formación académica:</b></p> <p>Título profesional en las áreas de las ciencias de la salud o ciencias de la educación o ciencias sociales y humanas.</p> <p><b>Experiencia:</b></p> <p>Experiencia específica mínima de 2 años donde acredite atención directa de adultos mayores.</p> <p><b>Conocimientos técnicos:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | <p>Conocimientos en planeación, coordinación, administración y seguimiento de programas sociales dirigidos a personas adultas mayores; manejo de herramientas de organización y control de actividades, elaboración y seguimiento de cronogramas, manejo de registros e informes, coordinación de equipos de trabajo, gestión administrativa y articulación interinstitucional.</p> <p><b>Competencias y habilidades:</b></p> <p>Organización y planificación.<br/>Comunicación efectiva.<br/>Trabajo en equipo.<br/>Proactividad e iniciativa.<br/>Atención al detalle.<br/>Capacidad de análisis y resolución de problemas.</p> <p><b>Requisitos personales:</b></p> <p>Responsabilidad y compromiso.<br/>Ética profesional y confidencialidad.<br/>Puntualidad.<br/>Buena presentación personal.</p> <p><b>Condiciones del servicio:</b></p> <p>Disponibilidad en horario laboral establecido.<br/>Cumplimiento de normas internas de la organización.<br/>Capacidad para adaptarse a cambios y nuevas tareas.</p> <p><b>Entregables del servicio:</b></p> <p>Informes administrativos.<br/>Registro y control de documentos.<br/>Apoyo en la gestión operativa diaria.</p> |
| <b>Empaque y rotulado<br/>(Aplica para bienes)</b> | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Presentación<br/>(Aplica para bienes)</b>       | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

ITEM 11

|                             |                                                                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b> |  |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre comercial del bien/servicio                            | AUXILIAR ADMINISTRATIVO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Unidad de medida/descripción                                  | SERVICIO (MES)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Calidad que debe tener el bien/servicio                       | El personal administrativo debe caracterizarse por su responsabilidad, organización y compromiso con las tareas asignadas, asegurando el cumplimiento eficiente de los objetivos de la organización. Además, es fundamental que posea habilidades de comunicación efectiva, tanto oral como escrita, así como una sólida ética profesional basada en la honestidad y la confidencialidad. Asimismo, debe ser proactivo, capaz de trabajar en equipo, adaptarse a los cambios y manejar adecuadamente su tiempo. Finalmente, el dominio de herramientas tecnológicas y la capacidad de análisis le permiten tomar decisiones acertadas y contribuir al buen funcionamiento de la institución.                                                                                    |
| Requisitos y/o especificaciones generales del bien/servicio   | El personal administrativo debe cumplir con requisitos como formación técnica, tecnológica o profesional en áreas afines, así como experiencia mínima en funciones administrativas. Debe contar con conocimientos en herramientas ofimáticas, manejo de sistemas de gestión y elaboración de informes. Además, se requieren competencias como organización, comunicación efectiva, trabajo en equipo, proactividad y capacidad de análisis. En cuanto a aspectos personales, es fundamental la responsabilidad, ética profesional, confidencialidad y puntualidad. Finalmente, debe adaptarse a las condiciones del servicio, cumplir horarios establecidos y contribuir al adecuado desarrollo de las actividades administrativas de la organización.                          |
| Requisitos y/o especificaciones específicas del bien/servicio | <p><b>Formación académica:</b></p> <p>Título profesional en Administración de empresas o pública</p> <p><b>Experiencia:</b></p> <p>Experiencia específica mínima de 2 años certificada en labores administrativas</p> <p><b>Conocimientos técnicos:</b></p> <p>Manejo de herramientas ofimáticas (procesadores de texto, hojas de cálculo, presentaciones).<br/>Uso de sistemas de gestión administrativa.<br/>Redacción y elaboración de informes.</p> <p><b>Competencias y habilidades:</b></p> <p>Organización y planificación.<br/>Comunicación efectiva.<br/>Trabajo en equipo.<br/>Proactividad e iniciativa.<br/>Atención al detalle.<br/>Capacidad de análisis y resolución de problemas.</p> <p><b>Requisitos personales:</b></p> <p>Responsabilidad y compromiso.</p> |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | <p>Ética profesional y confidencialidad.<br/>Puntualidad.<br/>Buena presentación personal.</p> <p><b>Condiciones del servicio:</b></p> <p>Disponibilidad en horario laboral establecido.<br/>Cumplimiento de normas internas de la organización.<br/>Capacidad para adaptarse a cambios y nuevas tareas.</p> <p><b>Entregables del servicio:</b></p> <p>Informes administrativos.<br/>Registro y control de documentos.<br/>Apoyo en la gestión operativa diaria.</p> |
| <b>Empaque y rotulado<br/>(Aplica para bienes)</b> | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Presentación<br/>(Aplica para bienes)</b>       | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

ITEM 12

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Nombre comercial del bien/servicio</b>      | AUXILIAR DE SERVICIO GENERAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Unidad de medida/descripción</b>            | SERVICIO (MES)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Calidad que debe tener el bien/servicio</b> | La calidad del servicio del personal de aseo general se basa en garantizar ambientes limpios, ordenados, seguros e higiénicos, contribuyendo al bienestar de los usuarios y al buen funcionamiento de la organización. Este personal debe actuar con responsabilidad, puntualidad, disciplina y compromiso, aplicando normas de higiene, uso adecuado de productos químicos y manejo seguro de equipos de limpieza. |



|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Requisitos y/o especificacion es generales del bien/servicio</b>   | Las especificaciones generales del servicio del personal de aseo general incluyen la limpieza, desinfección, orden y mantenimiento de las instalaciones de la organización, garantizando ambientes seguros, higiénicos y agradables. El personal debe contar con conocimientos básicos sobre técnicas de limpieza, manejo de productos químicos y uso seguro de equipos y herramientas de aseo. Entre sus funciones se encuentran barrer, trapear, desempolvar, vaciar basureros, limpiar sanitarios, mantener el orden de espacios comunes y aplicar normas de bioseguridad e higiene. Se requieren cualidades como responsabilidad, puntualidad, atención al detalle, disciplina y compromiso con la calidad del servicio, asegurando eficiencia, cuidado de las instalaciones y satisfacción de los usuarios.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Requisitos y/o especificacion es especificas del bien/servicio</b> | <p><b>Formación académica:</b></p> <p>Bachiller con certificado de curso de aseo, limpieza y desinfección hospitalaria.</p> <p><b>Experiencia:</b></p> <p>Mínimo 1 año en labores de aseo, limpieza y desinfección hospitalaria.</p> <p><b>Funciones principales:</b></p> <p>Barrer, trapear, desempolvar y limpiar superficies.<br/>Vaciar y manejar correctamente basureros.<br/>Limpieza y desinfección de baños y áreas comunes.<br/>Ordenar y mantener espacios de trabajo y circulación.<br/>Aplicar normas de bioseguridad e higiene.<br/>Manejo seguro de productos químicos y equipos de limpieza.</p> <p><b>Cualidades:</b></p> <p>Responsabilidad y puntualidad<br/>Atención al detalle<br/>Disciplina y compromiso con la calidad<br/>Organización y eficiencia</p> <p><b>Habilidades técnicas:</b></p> <p>Uso adecuado de productos de limpieza<br/>Manejo seguro de equipos y utensilios<br/>Aplicación de técnicas de limpieza y desinfección<br/>Identificación de áreas de riesgo y mantenimiento preventivo</p> <p><b>Competencias:</b></p> <p>Trabajo eficiente bajo normas de calidad<br/>Cumplimiento de procedimientos establecidos<br/>Comunicación efectiva con supervisores y compañeros</p> <p><b>Condiciones del servicio:</b></p> <p>Disponibilidad para Condiciones del servicio:</p> <p>turnos según necesidades<br/>Cumplimiento de protocolos de higiene y seguridad<br/>Coordinación con otras áreas de la organización</p> <p><b>Entregables del servicio:</b></p> |

|                                                    |                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | Instalaciones limpias, desinfectadas y ordenadas<br>Reportes de control de limpieza y mantenimiento<br>Registro de cumplimiento de normas y procedimientos |
| <b>Empaque y rotulado<br/>(Aplica para bienes)</b> | N/A                                                                                                                                                        |
| <b>Presentación<br/>(Aplica para bienes)</b>       | N/A                                                                                                                                                        |

BRINDAR ATENCIÓN PRIMARIA EN SALUD

ITEM 13

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b>                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Nombre comercial del bien/servicio</b>                          | <b>REALIZACIÓN DE JORNADAS DE ATENCIÓN PRIMARIA EN SALUD DIRIGIDAS A LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES, MEDIANTE TOMA DE SIGNOS VITALES, ORIENTACIÓN EN HáBITOS DE VIDA SALUDABLE E IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE RIESGO.</b>                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Unidad de medida/descripción</b>                                | UND                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Calidad que debe tener el bien/servicio</b>                     | Realización de jornadas de atención primaria en salud dirigidas a las personas adultas mayores, garantizando una atención oportuna, adecuada y de calidad mediante la toma y registro de signos vitales, orientación sobre hábitos y estilos de vida saludables, identificación de factores de riesgo y seguimiento básico de las condiciones de salud identificadas, de conformidad con el cronograma establecido y los lineamientos técnicos y normativos aplicables. |
| <b>Requisitos y/o especificaciones generales del bien/servicio</b> | Realización de jornadas de atención primaria en salud dirigidas a las personas adultas mayores, orientadas a la promoción y prevención de la salud, mediante la toma y registro de signos vitales, orientación sobre hábitos y estilos de vida saludables e identificación de factores de riesgo, de acuerdo con el cronograma establecido y los lineamientos técnicos y normativos aplicables.                                                                         |
|                                                                    | Realización de jornadas de atención primaria en salud dirigidas a las personas adultas mayores, que comprendan la toma y registro de signos vitales, incluyendo presión arterial,                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Requisitos y/o especificaciones específicas del bien/servicio</b> | <p>frecuencia cardíaca, frecuencia respiratoria, temperatura y saturación de oxígeno; orientación individual y grupal sobre hábitos y estilos de vida saludables, alimentación adecuada, actividad física, higiene, autocuidado y prevención de enfermedades; identificación de factores de riesgo y situaciones que puedan afectar el bienestar físico y funcional de los beneficiarios. Las actividades deberán desarrollarse de manera periódica, con trato humanizado, respetuoso y acorde con las condiciones de cada persona adulta mayor, dejando registro de las atenciones y actividades realizadas, de conformidad con el cronograma establecido y los lineamientos técnicos aplicables.</p> <p><b>Personal requerido:</b><br/> <b>Formación académica:</b><br/> Técnico en auxiliar de enfermería.<br/> <b>Experiencia:</b><br/> Experiencia mínima de un (1) años</p> |
| <b>Empaque y rotulado (Aplica para bienes)</b>                       | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Presentación (Aplica para bienes)</b>                             | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

**DESARROLLO DE ACTIVIDADES CULTURALES, DEPORTIVAS, RECREATIVAS Y DE FORMACIÓN EN MANUALIDADES, DIRIGIDAS A LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES BENEFICIARIAS DE LOS CENTROS DE VIDA, ORIENTADAS AL APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE, FORTALECIMIENTO DE HABILIDADES Y PROMOCIÓN DEL BIENESTAR INTEGRAL.**

**ITEM 14**

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b>                    |                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Nombre comercial del bien/servicio</b>      | <b>REALIZACIÓN DE TALLERES DE ARTES PLÁSTICAS Y/O MANUALIDADES, DE ACUERDO CON LOS TALENTOS, GUSTOS Y PREFERENCIAS DE LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES BENEFICIARIAS, INCLUYENDO LOS MATERIALES REQUERIDOS PARA SU DESARROLLO.</b>                                                               |
| <b>Unidad de medida/descripción</b>            | UNIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Calidad que debe tener el bien/servicio</b> | <p>La calidad del servicio de un instructor de talleres y manualidades se basa en brindar una atención educativa y recreativa que fomente la creatividad, la destreza manual y el desarrollo personal de los participantes. Este profesional debe actuar con responsabilidad, paciencia,</p> |



|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                      | empatía y motivación, adaptando las actividades según la edad, habilidades y necesidades de los asistentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Requisitos y/o especificaciones generales del bien/servicio</b>   | Las especificaciones generales del servicio de un instructor de talleres y manualidades incluyen la planificación, ejecución y seguimiento de actividades educativas, recreativas y creativas orientadas al desarrollo de habilidades manuales, artísticas y cognitivas de los participantes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Requisitos y/o especificaciones específicas del bien/servicio</b> | <p>Los talleres deberán desarrollarse de manera práctica y participativa, teniendo en cuenta los talentos, gustos, intereses y preferencias de las personas adultas mayores beneficiarias. Las actividades podrán incluir pintura, dibujo, decoración, tejido, elaboración de manualidades y demás expresiones artísticas acordes con las capacidades de los participantes. El servicio deberá incluir el suministro de los materiales, insumos y elementos necesarios para el desarrollo de cada actividad, en cantidades y condiciones adecuadas. Las técnicas y actividades deberán ser orientadas progresivamente por personal idóneo, promoviendo la creatividad, motricidad fina, expresión artística, integración y aprovechamiento del tiempo libre, garantizando condiciones de seguridad y adecuación a las características de la población beneficiaria. Se deberá llevar registro de asistencia y contar con evidencias de las actividades</p> <p><b>Personal requerido:</b></p> <p><b>Formación académica:</b></p> <p>Bachiller en cualquier modalidad</p> <p><b>Experiencia:</b></p> <p>Experiencia mínima de 2 años certificada con instructor de artes.</p> <p><b>Funciones principales:</b></p> <p>Diseñar y planificar talleres creativos adaptados a la edad y habilidades de los participantes.<br/>Impartir instrucciones claras y supervisar la correcta ejecución de actividades.<br/>Manejar materiales y herramientas de manera segura y responsable.<br/>Fomentar la creatividad, participación activa y trabajo en equipo.<br/>Evaluar el progreso y logros de los participantes.<br/>Mantener un entorno seguro, inclusivo y estimulante.</p> <p><b>Cualidades:</b></p> <p>Creatividad e innovación<br/>Responsabilidad y compromiso<br/>Paciencia y empatía<br/>Comunicación efectiva<br/>Atención al detalle</p> <p><b>Habilidades técnicas:</b></p> <p>Dominio de técnicas de manualidades y artes plásticas<br/>Planificación y ejecución de talleres educativos<br/>Supervisión del uso de materiales y herramientas<br/>Evaluación del aprendizaje y progreso de los participantes</p> |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | <p><b>Competencias:</b></p> <p>Motivación y orientación de los participantes<br/>Adaptación de actividades según necesidades y habilidades<br/>Trabajo colaborativo con otros instructores o personal educativo</p> <p><b>Condiciones del servicio:</b></p> <p>Disponibilidad para horarios de talleres presenciales o virtuales<br/>Cumplimiento de normas de seguridad e higiene<br/>Coordinación con instituciones, familiares o personal de apoyo</p> <p><b>Entregables del servicio:</b></p> <p>Talleres ejecutados y actividades completadas<br/>Registro de participación y progreso de los asistentes</p> |
| <b>Empaque y rotulado<br/>(Aplica para bienes)</b> | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Presentación<br/>(Aplica para bienes)</b>       | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

ITEM 15

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Nombre comercial del bien/servicio</b>      | <b>REALIZACIÓN DE TALLERES DE FORMACIÓN EN DANZA TRADICIONAL DIRIGIDOS A LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES, ORIENTADOS POR PERSONAL TÉCNICO IDÓNEO CON EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES CULTURALES</b>                                                                                                                                                                                        |
| <b>Unidad de medida/descripción</b>            | UND                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Calidad que debe tener el bien/servicio</b> | Servicio de formación cultural mediante la realización de talleres de danza tradicional dirigidos a las personas adultas mayores, orientados por personal técnico idóneo y con experiencia en actividades culturales y dancísticas, garantizando una metodología participativa, incluyente y adecuada a las capacidades físicas y condiciones de los beneficiarios, promoviendo la |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                       | preservación de las tradiciones culturales, la expresión artística, la integración social y el bienestar de las personas adultas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Requisitos y/o especificacion es generales del bien/servicio</b>   | Los talleres deberán desarrollarse de manera presencial y grupal, dirigidos a las personas adultas mayores, bajo la orientación de personal técnico idóneo con experiencia comprobada en danza tradicional y actividades culturales. Las actividades deberán incluir ejercicios de calentamiento, coordinación, movilidad, ritmo, expresión corporal y práctica de danzas tradicionales, empleando metodologías participativas y adaptadas a las capacidades y condiciones físicas de los beneficiarios. La ejecución deberá realizarse de acuerdo con el cronograma establecido, garantizando condiciones adecuadas de seguridad, inclusión, participación y respeto, así como el registro de asistencia y las evidencias de las actividades desarrolladas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Requisitos y/o especificacion es específicas del bien/servicio</b> | <p>Los talleres deberán incluir la enseñanza y práctica de danzas tradicionales, ejercicios de calentamiento y estiramiento, coordinación motriz, manejo del ritmo, expresión corporal y secuencias coreográficas adaptadas a las capacidades físicas de las personas adultas mayores. El personal encargado deberá orientar de manera progresiva los movimientos y coreografías, teniendo en cuenta las condiciones particulares de los participantes y evitando actividades que representen riesgos para su integridad. Se deberán promover ejercicios de integración, participación grupal y reconocimiento de las tradiciones culturales, garantizando el desarrollo de las actividades conforme al cronograma establecido y dejando los respectivos registros de asistencia, evidencias fotográficas y/o demás soportes de las actividades</p> <p><b>Personal requerido:</b><br/><b>Formación académica:</b></p> <p>Bachiller en cualquier modalidad</p> <p><b>Experiencia:</b></p> <p>Experiencia mínima de 2 años certificada con instructor de artes y/o danza.</p> <p><b>Funciones principales:</b></p> <p>Diseñar y planificar talleres creativos adaptados a la edad y habilidades de los participantes.<br/>Impartir instrucciones claras y supervisar la correcta ejecución de actividades.<br/>Manejar materiales y herramientas de manera segura y responsable.<br/>Fomentar la creatividad, participación activa y trabajo en equipo.<br/>Evaluar el progreso y logros de los participantes.<br/>Mantener un entorno seguro, inclusivo y estimulante.</p> <p><b>Cualidades:</b></p> <p>Creatividad e innovación<br/>Responsabilidad y compromiso<br/>Paciencia y empatía<br/>Comunicación efectiva<br/>Atención al detalle</p> <p><b>Habilidades técnicas:</b></p> <p>Dominio de técnicas de manualidades y artes plásticas<br/>Planificación y ejecución de talleres educativos<br/>Supervisión del uso de materiales y herramientas</p> |



|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | <p>Evaluación del aprendizaje y progreso de los participantes</p> <p><b>Competencias:</b></p> <p>Motivación y orientación de los participantes<br/>Adaptación de actividades según necesidades y habilidades<br/>Trabajo colaborativo con otros instructores o personal educativo</p> <p><b>Condiciones del servicio:</b></p> <p>Disponibilidad para horarios de talleres presenciales o virtuales<br/>Cumplimiento de normas de seguridad e higiene<br/>Coordinación con instituciones, familiares o personal de apoyo</p> <p><b>Entregables del servicio:</b></p> <p>Talleres ejecutados y actividades completadas<br/>Registro de participación y progreso de los asistentes</p> |
| <b>Empaque y rotulado<br/>(Aplica para bienes)</b> | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Presentación<br/>(Aplica para bienes)</b>       | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

**ITEM 16**

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Nombre comercial del bien/servicio</b>      | <b>REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES, MEDIANTE EJERCICIOS DE BAJO IMPACTO, RUMBOTERAPIA Y EJERCICIOS DE FORTALECIMIENTO, COORDINACIÓN Y EQUILIBRIO, ORIENTADOS AL MANTENIMIENTO DE LA CAPACIDAD FUNCIONAL, LA FUERZA, LA RESISTENCIA Y EL EQUILIBRIO, Y A LA PREVENCIÓN DEL DETERIORO FÍSICO</b>                                                                                                          |
| <b>Unidad de medida/descripción</b>            | UNIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Calidad que debe tener el bien/servicio</b> | Servicio de acondicionamiento físico dirigido a las personas adultas mayores, mediante la realización de ejercicios de bajo impacto, rumboterapia y actividades de fortalecimiento, coordinación, movilidad y equilibrio, orientados por personal idóneo y con experiencia en actividad física para esta población, garantizando una metodología segura, progresiva y adaptada a las capacidades y condiciones físicas de los beneficiarios, con el propósito de |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                       | <p>mantener y mejorar la capacidad funcional, la fuerza, la resistencia y el equilibrio, así como contribuir a la prevención del deterioro físico y al bienestar integral de las personas adultas mayores.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Requisitos y/o especificacion es generales del bien/servicio</b>   | <p>Las actividades deberán desarrollarse de manera presencial y grupal, dirigidas a las personas adultas mayores y orientadas por personal idóneo con experiencia en actividad física para esta población. Deberán incluir ejercicios de bajo impacto, rumboterapia, fortalecimiento muscular, coordinación, movilidad, flexibilidad y equilibrio, utilizando metodologías progresivas y adaptadas a las capacidades y condiciones físicas de los beneficiarios. Las sesiones deberán realizarse de acuerdo con el cronograma establecido, garantizando condiciones adecuadas de seguridad, hidratación, espacio y acompañamiento durante las actividades, así como el registro de asistencia y las evidencias</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Requisitos y/o especificacion es específicas del bien/servicio</b> | <p>Las actividades deberán contemplar sesiones de acondicionamiento físico con ejercicios de bajo impacto, rumboterapia y rutinas dirigidas al fortalecimiento de miembros superiores e inferiores, coordinación motriz, equilibrio, movilidad articular, flexibilidad y resistencia física. Los ejercicios deberán desarrollarse de manera progresiva, teniendo en cuenta las capacidades, limitaciones y condiciones particulares de las personas adultas mayores, evitando movimientos de alto impacto o que puedan generar riesgo de lesión. Cada sesión deberá incluir calentamiento, desarrollo de la actividad física y ejercicios de recuperación y estiramiento, con orientación permanente del personal responsable. Las actividades deberán ejecutarse conforme al cronograma establecido, con una frecuencia de cuatro (4) veces por semana, dejando registro de asistencia, actividades desarrolladas y evidencias que permitan verificar su ejecución.</p> <p><b>Personal Requerido:</b><br/> <b>Formación académica:</b></p> <p>Título profesional en licenciatura en actividad física</p> <p><b>Experiencia:</b></p> <p>Experiencia mínima de 2 años certificada como docente y/o recreacionista y/o actividad física.</p> <p><b>Funciones principales:</b></p> <p>Diseñar y planificar talleres creativos adaptados a la edad y habilidades de los participantes.<br/>             Impartir instrucciones claras y supervisar la correcta ejecución de actividades.<br/>             Manejar materiales y herramientas de manera segura y responsable.<br/>             Fomentar la creatividad, participación activa y trabajo en equipo.<br/>             Evaluar el progreso y logros de los participantes.<br/>             Mantener un entorno seguro, inclusivo y estimulante.</p> <p><b>Cualidades:</b></p> <p>Responsabilidad y compromiso<br/>             Paciencia y empatía<br/>             Comunicación efectiva<br/>             Atención al detalle</p> <p><b>Habilidades técnicas:</b></p> <p>Planificación y ejecución de talleres educativos<br/>             Supervisión del uso de materiales y herramientas<br/>             Evaluación del aprendizaje y progreso de los participantes</p> <p><b>Competencias:</b></p> |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | <p>Motivación y orientación de los participantes<br/>Adaptación de actividades según necesidades y habilidades<br/>Trabajo colaborativo con otros instructores o personal educativo</p> <p><b>Condiciones del servicio:</b></p> <p>Disponibilidad para horarios de talleres presenciales o virtuales<br/>Cumplimiento de normas de seguridad e higiene<br/>Coordinación con instituciones, familiares o personal de apoyo</p> <p><b>Entregables del servicio:</b></p> <p>Talleres ejecutados y actividades completadas<br/>Registro de participación y progreso de los asistentes</p> |
| <b>Empaque y rotulado<br/>(Aplica para bienes)</b> | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Presentación<br/>(Aplica para bienes)</b>       | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

ITEM 17

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Nombre comercial del bien/servicio</b>      | <b>REALIZAR TALLERES DE ALFABETIZACIÓN DIGITAL, PARA QUE PUEDAN EMPLEAR LA TECNOLOGÍA EN SU VIDA COTIDIANA Y DESARROLLAR NUEVAS OPORTUNIDADES SOCIALES Y ECONÓMICAS PARA ÉL Y SU ENTORNO FAMILIAR.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Unidad de medida/descripción</b>            | UNIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Calidad que debe tener el bien/servicio</b> | Realización de talleres de alfabetización digital dirigidos a las personas adultas mayores, orientados al desarrollo de conocimientos y habilidades para el uso adecuado de herramientas y recursos tecnológicos, facilitando su aplicación en actividades de la vida cotidiana, comunicación, acceso a información, participación social y generación de oportunidades para ellos y su entorno familiar, con una intensidad de una (1) vez por semana, de conformidad con el cronograma establecido y los lineamientos aplicables. |
|                                                | Realización de talleres de alfabetización digital dirigidos a las personas adultas mayores, orientados al desarrollo de conocimientos y habilidades básicas para el manejo y uso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Requisitos y/o especificacion es generales del bien/servicio</b>   | adecuado de dispositivos tecnológicos, herramientas digitales y recursos disponibles en internet, promoviendo su autonomía, comunicación, acceso a información y participación en diferentes actividades de la vida cotidiana, con una intensidad de una (1) vez por semana, de conformidad con el cronograma establecido y los lineamientos aplicables.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Requisitos y/o especificacion es específicas del bien/servicio</b> | <p>Realización de talleres de alfabetización digital con una intensidad de una (1) vez por semana, dirigidos a las personas adultas mayores, mediante actividades prácticas orientadas al reconocimiento y manejo básico de dispositivos tecnológicos como computadores, tabletas y teléfonos celulares; uso de aplicaciones de comunicación, navegación y búsqueda de información en internet; creación y manejo básico de cuentas y herramientas digitales; envío y recepción de mensajes, fotografías y documentos; realización de videollamadas; acceso a servicios y trámites digitales; uso responsable y seguro de las tecnologías de la información y las comunicaciones; y desarrollo de habilidades que favorezcan la autonomía, la comunicación, la integración social y el aprovechamiento de oportunidades en su entorno familiar y comunitario. Las actividades deberán desarrollarse mediante metodologías prácticas, participativas y acordes con las capacidades y necesidades de las personas adultas mayores, de conformidad con el cronograma establecido.</p> <p><b>Personal Requerido:</b><br/><b>Formación académica:</b></p> <p>INGENIERO Y/O TECNICO DE SISTEMAS</p> <p><b>Experiencia:</b></p> <p>Experiencia específica profesional y/o practicas profesionales mínima de 8 años como profesional y 5 años en atención específica con adultos mayores.</p> |
| <b>Empaque y rotulado (Aplica para bienes)</b>                        | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Presentación (Aplica para bienes)</b>                              | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

**ITEM 18**

|                                           |                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b>               |                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Nombre comercial del bien/servicio</b> | <b>REALIZAR CHARLAS EDUCATIVAS Y ACTIVIDADES RECREATIVAS CON LOS ADULTOS MAYORES SOBRE AFIANZAMIENTO DE LA MOTRICIDAD, PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN DE LA SALUD PARA MEJORAR ESTILOS DE VIDA Y MANTENGA SU CEBRO ACTIVO.</b> |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Unidad de medida/ descripción</b>                                  | Unidad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Calidad que debe tener el bien/servicio</b>                        | <p>El servicio de charlas educativas y actividades recreativas dirigido a adultos mayores se enfoca en fortalecer la motricidad, promover la salud y prevenir enfermedades, contribuyendo al mejoramiento de sus estilos de vida. A través de espacios dinámicos y participativos, se fomenta la interacción social, el aprendizaje continuo y la estimulación cognitiva, permitiendo mantener el cerebro activo. Estas actividades están adaptadas a las necesidades de los participantes, garantizando inclusión, bienestar y una mejor calidad de vida.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Requisitos y/o especificacion es generales del bien/servicio</b>   | <p>El servicio está dirigido a adultos mayores y consiste en la realización de charlas educativas y actividades recreativas orientadas al fortalecimiento de la motricidad, la promoción y prevención de la salud, y la estimulación cognitiva. Las actividades se desarrollan de manera grupal, con metodologías participativas, dinámicas e inclusivas, adaptadas a las condiciones físicas y cognitivas de los participantes.</p> <p>Se implementan sesiones periódicas en espacios adecuados y seguros, utilizando materiales didácticos y recreativos que faciliten el aprendizaje y la integración social. El servicio es ejecutado por personal capacitado, garantizando un trato respetuoso, digno y empático hacia los adultos mayores.</p> <p>Asimismo, se promueve la adopción de hábitos saludables, el mantenimiento de la autonomía y el mejoramiento de la calidad de vida, mediante el seguimiento y la evaluación continua de las actividades realizadas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Requisitos y/o especificacion es específicas del bien/servicio</b> | <p>El servicio contempla la realización de sesiones programadas con una duración aproximada de 60 a 90 minutos, desarrolladas de forma semanal o según cronograma establecido. Cada sesión incluye actividades de calentamiento físico, ejercicios de motricidad fina y gruesa, dinámicas recreativas, y ejercicios de estimulación cognitiva como memoria, atención y coordinación.</p> <p>Las charlas educativas abordan temas como hábitos de vida saludable, prevención de enfermedades crónicas, autocuidado, salud mental y actividad física. Se emplean materiales didácticos como guías, juegos, fichas y recursos audiovisuales adaptados a las capacidades de los adultos mayores.</p> <p>El grupo de participantes debe mantenerse en un número adecuado para garantizar la atención personalizada, generalmente entre 10 y 25 personas por sesión. El servicio es ejecutado por profesionales o facilitadores capacitados en áreas afines, quienes realizan seguimiento al progreso de los participantes mediante observación directa y registros básicos de asistencia y participación.</p> <p>Además, se garantiza un ambiente seguro, accesible y cómodo, cumpliendo con condiciones mínimas de higiene, iluminación, ventilación y prevención de riesgos durante el desarrollo de todas las actividades.</p> <p>Personal requerido:<br/><b>Formación académica:</b></p> <p>Título profesional en ramas de la salud- con especialización<br/><b>Experiencia:</b></p> <p>Experiencia específica profesional y/o prácticas profesionales mínima de 8 años como profesional y 5 en atención específica con adultos mayores.</p> |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | <p><b>Funciones principales:</b></p> <p>Diseñar y planificar talleres creativos adaptados a la edad y habilidades de los participantes.<br/>Impartir instrucciones claras y supervisar la correcta ejecución de actividades.<br/>Manejar materiales y herramientas de manera segura y responsable.<br/>Fomentar la creatividad, participación activa y trabajo en equipo.<br/>Evaluar el progreso y logros de los participantes.<br/>Mantener un entorno seguro, inclusivo y estimulante.</p> <p><b>Cualidades:</b></p> <p>Responsabilidad y compromiso<br/>Paciencia y empatía<br/>Comunicación efectiva<br/>Atención al detalle</p> |
| <b>Empaque y rotulado<br/>(Aplica para bienes)</b> | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Presentación<br/>(Aplica para bienes)</b>       | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

**DISPOSICIÓN DE ELEMENTOS, MATERIALES, IMPLEMENTOS Y DEMÁS RECURSOS NECESARIOS PARA EL ADECUADO DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES Y LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES BENEFICIARIAS DE LOS CENTROS DE VIDA.**

**ITEM No. 19**

|                                           |                                                                                      |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imagen de referencia</b>               |  |
| <b>Nombre comercial del bien/servicio</b> | <b>KIT DE ASEO</b>                                                                   |
| <b>Unidad de medida/descripción</b>       | KIT                                                                                  |

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Calidad que debe tener el bien/servicio                       | La calidad de un kit de aseo se determina por la eficacia, seguridad y durabilidad de sus componentes, asegurando higiene personal adecuada.                                                                                 |
| Requisitos y/o especificaciones generales del bien/servicio   | Debe incluir elementos como jabón, shampoo, pasta y cepillo de dientes, toallas, peine, desodorante y otros accesorios básicos, todos fabricados con materiales seguros para la piel y fáciles de usar                       |
| Requisitos y/o especificaciones específicas del bien/servicio | Elementos de aseo personal para el adulto mayor; jabón de baño, desodorante, presto barbas, crema para afeitar, pañitos húmedos, pañales desechables, crema dental, cepillo, crema humectante, shampoo, jabón antibacterial. |
| Empaque y rotulado (Aplica para bienes)                       | Empaques íntegros, resistentes a la humedad y al transporte, y cumplir normas de higiene y conservación.                                                                                                                     |
| Presentación (Aplica para bienes)                             | N/A                                                                                                                                                                                                                          |

ITEM 20

|                                    |                                                                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Imagen de referencia               |  |
| Nombre comercial del bien/servicio | ELEMENTOS DE LAVANDERÍA, DE ASEO Y DESINFECCIÓN.                                     |
| Unidad de medida/descripción       | GL                                                                                   |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Calidad que debe tener el bien/servicio</b>                        | La calidad del bien en elementos de lavandería, aseo y desinfección se basa en garantizar que todos los insumos, productos y herramientas utilizados sean seguros, eficaces y adecuados para mantener ambientes limpios, higiénicos y saludables.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Requisitos y/o especificacion es generales del bien/servicio</b>   | Las especificaciones generales de los elementos de lavandería, aseo y desinfección incluyen que todos los insumos, productos y herramientas sean seguros, funcionales, duraderos y adecuados para la limpieza y mantenimiento de instalaciones e indumentaria. Esto comprende detergentes, desinfectantes, guantes, escobas, mopas, cubetas, carros de limpieza, planchas, lavadoras y otros utensilios utilizados en labores de lavandería y aseo. Todos los elementos deben cumplir con normas de bioseguridad e higiene, estar correctamente almacenados y mantenerse en óptimas condiciones mediante limpieza, mantenimiento y reposición periódica. Su uso adecuado debe permitir la realización eficiente de las tareas, minimizando riesgos de accidentes, contaminación o deterioro de instalaciones y ropa, garantizando un servicio seguro, higiénico y de alta calidad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Requisitos y/o especificacion es específicas del bien/servicio</b> | <p><b>Descripción del bien:</b><br/>Incluye detergentes, desinfectantes, guantes, escobas, mopas, cubetas, carros de limpieza, planchas, lavadoras, utensilios de lavandería y otros elementos necesarios para el mantenimiento de instalaciones y ropa.</p> <p><b>Especificaciones técnicas:</b><br/><br/>Productos y materiales seguros, no tóxicos y resistentes.<br/>Herramientas duraderas y funcionales, adecuadas para el uso cotidiano.<br/>Cumplimiento de normas de higiene, bioseguridad y estándares de calidad.<br/>Correcto almacenamiento y mantenimiento periódico de los elementos.</p> <p><b>Requisitos de uso:</b><br/><br/>Personal capacitado en manejo de productos químicos, equipos y herramientas.<br/>Uso adecuado siguiendo protocolos de seguridad, higiene y procedimientos internos.</p> <p><b>Condiciones de mantenimiento:</b><br/><br/>Limpieza y desinfección regular de utensilios y equipos reutilizables.<br/>Reposición de insumos deteriorados o agotados.<br/>Almacenamiento en lugares limpios, secos y organizados.</p> <p><b>Beneficios del bien:</b><br/><br/>Garantiza limpieza, higiene y desinfección eficientes.<br/>Reduce riesgos de contaminación y accidentes laborales.<br/>Optimiza la eficiencia del personal de lavandería y aseo.</p> <p><b>Entregables:</b><br/><br/>Insumos, herramientas y equipos disponibles y en condiciones óptimas de uso.<br/>Registro de control de inventario, mantenimiento y reposición.<br/>Reportes de cumplimiento de normas de higiene y bioseguridad.</p> |
| <b>Empaque y rotulado (Aplica para</b>                                | Empaques íntegros, resistentes a la humedad y al transporte, y cumplir normas de higiene y conservación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| bienes)                              |     |
| Presentación<br>(Aplica para bienes) | N/A |

ITEM No. 21

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Imagen de referencia                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Nombre comercial del bien/servicio             | SERVICIO DE ARRENDAMIENTO DE INMUEBLES UBICADOS EN EL ÁREA URBANA Y RURAL, DESTINADOS AL FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO DE VIDA Y AL DESARROLLO DE LOS ENCUENTROS DE LA MODALIDAD SEMIPRESENCIAL PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Unidad de medida/descripción                   | MES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Calidad que debe tener el bien/servicio        | La calidad de servicio de un salón cubierto se refiere al nivel en que este espacio satisface las necesidades y expectativas de sus usuarios, considerando aspectos como la limpieza, el estado de la infraestructura, la comodidad, la capacidad y distribución del lugar, así como el equipamiento disponible, incluyendo sonido e iluminación. También influye la atención brindada por el personal, la seguridad del recinto, la accesibilidad para los asistentes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Especificaciones generales del bien/servicio   | Infraestructura idónea incluyendo techo, paredes y piso en óptimas condiciones,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Especificaciones específicas del bien/servicio | salón cubierto para eventos establece que se trata de un espacio cerrado que debe cumplir con condiciones óptimas de infraestructura, incluyendo buen estado de pisos, paredes y techo, iluminación adecuada, ventilación natural o mecánica y limpieza permanente. Debe contar con una capacidad definida según la normativa vigente, mobiliario suficiente como mesas y sillas en buen estado, y equipamiento funcional como sistema de sonido y conexiones eléctricas seguras. Asimismo, debe garantizar condiciones de seguridad mediante salidas de emergencia señalizadas, extintores operativos y accesos adecuados, incluyendo facilidades para personas con movilidad reducida. El servicio también contempla atención oportuna por parte de personal capacitado. Adicionalmente, el salón debe disponer de un espacio destinado para la entrega y consumo de alimentos, debidamente acondicionado, dotado con televisor y ventiladores, que cumpla con normas de higiene y salubridad, e incluya mobiliario básico necesario para asegurar una adecuada prestación del servicio. |
| Empaque y rotulado (Aplica para bienes)        | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Presentación<br>(Aplica para bienes) | N/A |
|--------------------------------------|-----|

ITEM No. 22

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Imagen de referencia                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Nombre comercial del bien/servicio             | JORNADA DE ENCUENTRO INTERGENERACIONAL ENTORNO A LA NAVIDAD, (HIDRATACIÓN, REFRIGERIO, ALMUERZO) EVENTOS LÚDICOS, ENTREGA DE UNA MUESTRA SIMBÓLICA AUTORIZADA POR LA SUPERVISORA PREVIAMENTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Unidad de medida/descripción                   | JORNADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Calidad que debe tener el bien/servicio        | La calidad de los encuentros intergeneracionales se define por la empatía, el respeto mutuo y el intercambio horizontal de saberes entre personas de distintas edades. Estos espacios mejoran la salud mental, combaten la soledad de los adultos mayores y aportan valores clave a los jóvenes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Especificaciones generales del bien/servicio   | <p>La intergeneracionalidad es mucho más que la convivencia entre personas de distintas edades. Es un enfoque social que promueve relaciones intergeneracionales basadas en el intercambio, la cooperación y el aprendizaje mutuo, desde una lógica horizontal y continuada en el tiempo. Es un pacto social activo y transformador que se centra en diseñar iniciativas en las que gente de distintas edades convive, coopera, intercambia y aprende de forma horizontal.</p> <p>Cuando jóvenes y mayores comparten espacios, experiencias y proyectos en igualdad, no solo se fortalecen los vínculos personales, sino que se construyen comunidades más cohesionadas, inclusivas y resilientes. En un contexto marcado por el envejecimiento de la población y la fragmentación social, fomentar la intergeneracionalidad se convierte en una necesidad colectiva. Es la base para una cultura de respeto, solidaridad y colaboración real.</p> |
| Especificaciones específicas del bien/servicio | <p>Los encuentros intergeneracionales son espacios de convivencia planificados donde interactúan personas de diferentes edades —principalmente jóvenes o niños y adultos mayores— para compartir saberes, experiencias y aprendizajes mutuos. Su fin principal es fomentar la solidaridad, romper prejuicios por la edad y fortalecer el tejido social.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Espacio neutro o familiar:</b> Escuelas, centros de día, parques o museos adaptados.</li><li>• <b>Accesibilidad universal:</b> Rampas, baños adaptados, sillas cómodas y sin barreras arquitectónicas.</li><li>• <b>Iluminación y acústica:</b> Luz natural abundante y espacios sin eco para facilitar la comunicación de personas con pérdida auditiva o visual.</li><li>• <b>Zonas de descanso:</b> Asientos disponibles en todo momento para los participantes mayores.</li></ul>                                                       |

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Empaque y rotulado<br>(Aplica para bienes) | N/A |
| Presentación<br>(Aplica para bienes)       | N/A |

ITEM No. 23

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Imagen referencia de                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Nombre comercial del bien/servicio             | CUBRIR TODOS LOS GASTOS ANTE EL FALLECIMIENTO DE UN ADULTO MAYOR BENEFICIARIO DEL PROGRAMA,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Unidad de medida/descripción                   | MES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Calidad que debe tener el bien/servicio        | <p>La calidad de un servicio funerario para un adulto mayor se define por el respeto, la calidez en la atención a la familia, la personalización de la ceremonia y la gestión oportuna de los trámites legales para evitar cargas adicionales a los seres queridos en un momento de doloroso.</p> <p><b>Factores Clave de Calidad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Atención humana:</b> Personal empático, respetuoso y cálido que transmita serenidad.</li> <li>• <b>Gestión ágil:</b> Rapidez en la recogida del cuerpo y en los trámites notariales o de registro.</li> <li>• <b>Personalización:</b> Opciones para elegir música, arreglos florales y el tipo de ceremonia (cremación o inhumación).</li> <li>• <b>Previsión:</b> Contar con un plan de previsión exequial o seguro facilita que los deseos del adulto mayor se cumplan sin afectar la estabilidad económica</li> </ul> |
| Especificaciones generales del bien/servicio   | Las especificaciones generales del servicio funerario contemplan todos los aspectos logísticos, legales, sanitarios y ceremoniales necesarios para la disposición final del cuerpo de una persona fallecida.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Especificaciones específicas del bien/servicio | <p>Las especificaciones específicas de un funeral representan el conjunto de requerimientos logísticos, técnicos, legales y culturales necesarios para llevar a cabo la despedida de una persona fallecida. Estos parámetros garantizan que el servicio se adapte a los deseos del difunto, las necesidades de la familia y el presupuesto disponible.</p> <p><b>Especificaciones Técnicas y Logísticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Preparación del cuerpo:]</b></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Dimensiones del ataúd:</b> Un ataúd estándar soporta hasta <b>180 libras (81 kg)</b> y mide <b>1.90 metros</b></li><li>• <b>Material del féretro:</b> Madera aspecto natural</li><li>• <b>Destino final:</b> Definición estricta entre <b>cremación</b> (urnas, nichos de cenizas) o <b>inhumación</b> (lotes en tierra, bóvedas de edificio o panteones familiares), que asume la familia</li><li>• <b>Transporte:</b> Coordinación de la carroza fúnebre principal y vehículos de traslado para los familiares cercanos</li></ul> |
| <b>Empaque y rotulado</b><br>(Aplica para bienes) | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Presentación</b><br>(Aplica para bienes)       | N/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

Firma

**NOHRA LUCERO ALDANA LOZANO**  
Secretaria de Salud y Protección Social