ANEXO - FICHA TÉCNICA 2026 ATENCIÓN INTEGRAL ADULTO MAYOR

ITEM I. COMPONENTE ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

DESCRIPCIÓN	MENÚ NUTRICIONAL	SUMINISTRO
DESAYUNO	BEBIDA LACTEA OPCIONES: Café con Leche 200 cc; Chocolate con Leche 200 cc; Te con Leche 200 cc; Avena con Leche 200cc,	UNO AL DÍA
	ALIMENTO PROTEICO: Queso Campesino 60 gms, Changua con Huevo 150 mgs, Tajada de Queso50 grs, Tortilla de Huevo 65 grs, Huevo Cocido 60 grs, Revuelto O Tibio. X 60 grs.	
	CALDO: Caldo de Papa x 250 grs.	
	ALIMENTO ENERGETICO: Arepa Asada 60grs, Calado, Mogolla Integral 60grs, Tostadas 6 grs, Pan Blanco, x 30 grs.	
ALMUERZO	JUGO: Jugo De Fresa 150cc, Guayaba 150 cc, Maracuyá,150cc, Guayaba150cc, Guanábana 150cc, Mora 150cc, Tomate De Árbol 150cc , Papaya 150cc, Melón 150cc, Piña, 150 cc.	UNO AL DIA
	SOPAS O CREMAS: Crema de Zanahoria 200 cc, Sancochito 200 cc, Sopa Campesina200cc, Sopa de Lentejas 200cc, Sopa de Verduras 200cc, Cuchuco de Cebada Perlada 200cc, Sopa de Mute 200cc, Crema de Espinacas 200cc, Cuchuco de trigo 200cc.	
	ALIMENTO PROTEICO: Pollo Al Horno 200 grs, Carne a la Plancha 100grs, Carne en Bistec 100grs, Pechuga a la Plancha 30 grs, sobrebarriga Sudada 100 grs, Pescado a la Criolla 100 grs, Arroz con Pollo 250 grs, Etc.	
	ALIMENTO ENERGETICO: Arroz Blanco 50grs, Arroz al Perejil 60 grs, Arroz, Arroz Tigre 65 grs, Arroz Al Pimentón 65grs, Arroz con Ajonjolí 60 grs, Arroz Con Verduras 65 grs, Espaguetis con Pollo, Carne Molida, Atún, Verduras 300 grs	
	ALIMENTO REGULADOR: Ensalada de cebolla, Tomate, Lechuga 60 grs, Ensalada de Frutas, Ensalada Morada 50 grs, Ensalada dulce, Ensalada De Arveja 50 grs, Habichuela 50 grs, Tomate y Zanahoria 50 grs.	
CENA	BEBIDA CALIENTE OPCIONES: Agua de panela 200cc, Tetero 200cc, Coladas 200cc.	UNO AL DÍA
	SOPA O CREMA: Crema De Criollas200cc, Crema De Mazamorra 200cc, Agiaquito 200cc, Sopa Carmelita 200cc, Crema De Verduras 200cc, Sopa De Avena 200, Crema De Ahuyama200 cc, Sopa De Conchitas,200 grs.	
	ALIMENTO PROTEICO: Carne Con Verduras110grs, Pollo Sudado200grs, Carne Sudada100grs , Espagueti A La Boloñesa150 grs, Pollo Frito 200grs, Carne Apanada 110grs, Carne encebollada 100grs, Carne Molida 100 grs, Carne en Cuadritos 100grs Etc.	
	ENERGETICO 1: Arroz Banco 50 grs, Arroz Con Zanahoria 60 grs, Macarrones en Salsa Napolitana 60 grs, Arroz Amarillo 60 grs, Arroz al Pimentón 60 grs, Arroz al Perejil 60 grs, Etc.	

	ENERGETICO 2: Papa Chorreada 50 grs, Yuca en salsa 50 grs, Torta de Papa 60 grs, Papa Chalequeada 50 grs, Patacones 50 grs, Tajadas De Maduro 50 grs Ensalada Fría 60 grs, Pan Tajado x 30 grs, Etc.	
O N C E S	Ración (Refrigerio uno Mañana y uno tarde): Complemento alimentario preparado fresco cuyo contenido mínimo sea carbohidrato y proteína en porción no inferior a 150 gramos, sin conservantes y jugo de 500 ml y/o bebida caliente de 500 ml)	DOS AL DÍA
ITEM II. SUMINISTRO y DISPOSICIÓN DE TALENTO HUMANO IDONEO, SUFICIENTE y PERMANENTE (Diseño, implementación y ejecución de actividades de ocupación del tiempo libre, interacción social y envejecimiento activo)		
SERVICIOS PROFESIONALES	Terapista Respiratoria	Sujeto a cronograma de actividades
	Gestor de Seguridad y Salud en el Trabajo (Tecnólogo/a)	
	Servicio de nutrición y dietética.	
	Trabajador/a Social	
	Terapia física	
CUIDADOR	Cuidador en jornada dia	Las 24 horas
CUIDADOR	Cuidador en jornada noche	
AUXILIARES DE ENFERMERÍA	Auxiliar de enfermería en jornada diurna.	
	Auxiliar de enfermería en jornada nocturna.	
SERVICIOS GENERALES	Auxiliar de cocina	Sujeto a cronograma de actividades
	Auxiliar de servicios generales	
OBJETIVO	**ACTIVIDAD**	**FRECUENCIA**
Fomentar la interacción social, el entretenimiento y la estimulación cognitiva de la persona adulta mayor.	Juegos recreativos y de mesa (rana, mini tejo, bolos, dominó, loterías, parques, cartas, póker)	Permanente, según cronograma institucional
Mantener y mejorar la movilidad, coordinación, equilibrio y condición física general.	Actividades físicas y fisicodeportivas (expresión corporal, gimnasia terapéutica, caminatas)	Semanal, según condición física
Promover el contacto con el entorno y el bienestar físico y emocional.	Actividades de campo abierto y recreativas	Mensual
Fortalecer hábitos saludables y prevenir enfermedades en la población adulta mayor.	Educación en promoción de la salud y prevención de la enfermedad	Mensual
Estimular la participación social, el aprendizaje y la comunicación.	Talleres intergeneracionales y lecturas dirigidas	Bimestral
Garantizar el bienestar espiritual y emocional.	Celebraciones litúrgicas y actividades religiosas	Mensual
Reducir niveles de estrés, ansiedad y promover la salud mental.	Ejercicios de relajación mental y manejo emocional	Semanal

Brindar acompañamiento psicosocial y fortalecer procesos de adaptación emocional.	Talleres de valores, vida cotidiana, muerte, enfermedad, temores y fobias	Trimestral
Estimular la motricidad fina, la productividad y el sentido de utilidad.	Actividades manuales y ocupacionales (escobas, traperos, jardinería, cerámica, pintura)	Semanal
Fortalecer la memoria, creatividad y expresión emocional.	Actividades culturales y sensoriales (poesía, teatro, títeres, canto, danza, cuentos)	Mensual
Preservar la identidad cultural y fortalecer la integración social.	Encuentros culturales (coplas, leyendas, música de antaño, serenatas, reinados)	Trimestral
Promover el sentido de pertenencia y bienestar emocional.	Celebración de fechas especiales (cumpleaños, día de la madre, padre, fin de año, novenas)	Según calendario
ITEM III. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO INFRAESTRUCTURA Y DOTACIÓN DIGNO, SEGURO Y PERMANENTE DE ELEMENTOS DE CUIDADO DIARIO E INSUMOS BÁSICOS		
ÁREA / COMPONENTE	**DESCRIPCIÓN**	**CAPACIDAD / DOTACIÓN**
Pabellones	Cuatro (4) pabellones: dos (2) para hombres y dos (2) para mujeres	Infraestructura independiente por género
Comedores	Espacios de comedor en cada pabellón	Mesas, sillas y menaje
Zonas de lavandería	Dos (2) áreas de lavandería	Lavadoras industriales, secadoras industriales, áreas de selección, lavado y planchado
Habitaciones – Hombres	Catorce (14) habitaciones	Cuarenta y siete (47) camas con colchón, sábanas, tendido y almohadas
Habitaciones – Mujeres	Diecisiete (17) habitaciones	Sesenta y cinco (65) camas con colchón, sábanas, tendido y almohadas
Baños – Hombres	Baños con servicio de ducha	Nueve (9) baños
Baños – Mujeres	Baños con servicio de ducha	Doce (12) baños
Salas de televisión	Dos (2) salas	Dotación básica audiovisual
Sala de visitas	Espacio para atención de familiares y referentes sociales	Área adecuada y dotada
Consultorio de terapia física	Consultorio debidamente dotado	Equipos terapéuticos
Consultorio de terapia respiratoria	Consultorio debidamente dotado	Equipos respiratorios
Consultorio de medicina general	Consultorio médico	Dotación básica de atención
Taller vocacional	Espacio para actividades productivas	Materiales ocupacionales
Oficina de atención psicosocial	Oficina especializada	Dotación de oficina
Oficina de atención al usuario	Oficina administrativa	Dotación de oficina
Área de clósets personales	Área de almacenamiento individual	Clóset individual identificado por residente
Mantenimiento	Mantenimiento preventivo locativo	Infraestructura, mobiliario, equipos de cocina, diagnóstico y oficina

Garantizar la prestación continua y adecuada de servicio basicos para los residentes del Hogar.	Suministro permanente durante la vigencia del contrato.	Soportes de Pago
Realizar mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura, mobiliario y equipos.	Condiciones óptimas de funcionamiento.	Plan de mantenimiento, registros de ejecución, facturas o contratos de mantenimiento.
Garantizar que el Hogar cuente y mantenga una infraestructura física adecuada, segura, funcional y en óptimas condiciones de habitabilidad.	Disponibilidad permanente de espacios aptos.	Actas de inspección, registros fotográficos, informes de supervisión.
Garantizar la dotación, reposición y mantenimiento de colchones, forros plásticos para camas y demás elementos necesarios.	Aseo, confort y seguridad de los residentes.	Inventarios, actas de entrega, registros fotográficos.
Suministrar implementos de aseo personal a las personas adultas mayores beneficiarias.	Higiene y bienestar continuo.	Listados de entrega, inventarios, actas de supervisión.
Suministrar medicamentos no POS conforme a prescripción médica.	Continuidad de los tratamientos.	Fórmulas médicas, registros de enfermería, soportes de compra.
Cumplir con la normatividad vigente, en especial Resolución 2018 y Resolución 1315 de 2019.	Operación conforme a la normativa aplicable.	Certificados de habilitación, actas de visita sanitaria, informes de supervisión.