OBJETO DEL CONTRATO: "SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN DE LOS PROGRAMAS CENTRO DÍA Y CENTRO DE PROTECCIÓN A LOS ADULTOS MAYORES DE SANTA ROSA DEL SUR, BOLÍVAR.

PRESUPUESTO OFICIAL: TRESCIENTOS TREINTA Y DOS MILLONES NOVENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOSPESOS M/CTE ($ 332,096,200.00) INCLUIDO IVA, incluidos costos directos e indirectos y demás impuestos, tasas, gravámenes, retenciones y contribuciones que se causen a causa de la celebración del contrato, ejecución y liquidación.

MODALIDAD DE SELECCIÓN: SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA.

FICHA TÉCNICA

El proponente y futuro contratista deberá cumplir con la siguiente ficha técnica así:

1	**Prestación de servicios para la atención de los programas centro día y centro de protección a los adultos mayores de Santa Rosa Del Sur, Bolívar**	
Cantidad	**Unidad medida**	**DESCRIPCION**
3	Meses	Un Profesional en el área de Psicología para el acompañamiento psicosocial del Centro de Bienestar al Adulto Mayor y Centro Día. (ocho horas, por cuatro viernes al mes),
3	Meses	Un Profesional en el área de Trabajo Social para el acompañamiento del Centro de Bienestar al Adulto Mayor y Centro Día. (ocho horas, por cuatro viernes al mes).
3	Meses	Un Profesional en el área de Nutrición y Dietética para el acompañamiento nutricional del Centro de Bienestar al Adulto Mayor y Centro Día. (ocho horas, por cuatro viernes al mes).
3	Meses	Un Coordinador
3	Meses	Una auxiliar de cocina
3	Meses	una auxiliar servicios generales
3	Meses	Tres auxiliares de enfermería
Personal turnos		
3	Meses	Auxiliar de cocina
3	Meses	Auxiliar de servicios generales
3	Meses	Dos turnos de Auxiliar de enfermería
Subtotal Actividad		
2	**Suministro de alimentación, útiles de aseo personal, seguro fúnebre, imprevistos y transporte local a beneficiarios centro de protección al adulto mayor de Santa Rosa Del Sur, Bolívar**	
Cantidad	**Unidad medida**	**DESCRIPCION**
3	Meses	Desayuno, para 25 adultos mayores La minuta debe ser presentada al momento del proceso contractual para ser evaluada y aprobada.
3	Meses	Refrigerio en la mañana , para 25 adultos mayores Opción 1: almojaba entre 100 a 150 gramos, más Bebida fría o caliente según necesidad (chocolate, café, jugo, avena) de 7 onzas Opción 2: 1 mini galleta de avena entre 35 a 40 gramos, y Bebida fría o caliente según necesidad (chocolate, café, jugo, avena) de 7

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213

		onzas Opción 3: Pan de bono entre 100 a 150 gramos, más vaso de jugo de fruta en agua de 7 onzas y porción de fruta previamente lavadas y desinfectadas Opción 4: vaso de 9 onzas con fruta picada mixta (mango, patilla, melón, banano), Opción 5: vaso de 9 onzas de salpicón con fruta al natural (mango, piña, banano, manzana, patilla), opción 6. vaso de yogurt 7 onzas, acompañado de granola y fruta picada. opción 7 Porción de gelatina acompañado de galleta 30- 40 gr. Nota: el menú puede ser cambiado previa presentación y aprobación de menú por parte del supervisor del contrato
3	Meses	Almuerzo, 25 adultos mayores La minuta debe ser presentada al momento del proceso contractual para ser evaluada y aprobada.
3	Meses	Refrigerio en la tarde, para 25 adultos mayores Opción 1: almojaba entre 100 a 150 gramos, más Bebida fría o caliente según necesidad (chocolate, café, jugo, avena) de 7 onzas Opción 2: 1 mini galleta de avena entre 35 a 40 gramos, y Bebida fría o caliente según necesidad (chocolate, café, jugo, avena) de 7 onzas Opción 3: Pan de bono entre 100 a 150 gramos, más vaso de jugo de fruta en agua de 7 onzas y porción de fruta previamente lavadas y desinfectadas Opción 4: vaso de 9 onzas con fruta picada mixta (mango, patilla, melón, banano), Opción 5: vaso de 9 onzas de salpicón con fruta al natural (mango, piña, banano, manzana, patilla), opción 6. vaso de yogurt 7 onzas, acompañado de granola y fruta picada. opción 7 Porción de gelatina acompañado de galleta 30- 40 gr. Nota: el menú puede ser cambiado previa presentación y aprobación de menú por parte del supervisor del contrato
3	Meses	Comida, para 25 adultos mayores La minuta debe ser presentada al momento del proceso contractual para ser evaluada y aprobada.
Elaboración y presentación de la minuta patrón y minuta diferencial, dentro de los primeros quince (15) días posteriores al inicio del contrato, como instrumento técnico de planificación alimentaria y nutricional, en el cual se establezcan los ciclos de menús, tiempos de comida, grupos de alimentos, cantidades, gramajes, aportes nutricionales y características de las preparaciones, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales de los adultos mayores beneficiarios y las recomendaciones del ICBF y el Ministerio de Salud que promueven las **Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) para la población colombiana mayor de 2 años.** La documentación deberá incluir los soportes de valoración antropométrica de peso y talla, así como la identificación y caracterización de los adultos mayores que presenten condiciones especiales de salud o requerimientos alimentarios particulares, teniendo en cuenta las recomendaciones, diagnósticos y prescripciones médicas y nutricionales, con el fin de garantizar una atención alimentaria individualizada, pertinente y acorde con las necesidades de cada uno. La minuta patrón y diferencial, junto con sus respectivos anexos técnicos y soportes, deberá ser presentada a la supervisión del contrato para su revisión, verificación y aprobación de la firma del profesional de nutrición.		

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213

Útiles de aseo personal Centro de Protección		
18	Unidad	Shampoo, empaque plástico x 400 ml
75	Unidad	Jabón de baño, en barra por 110 grm
105	Unidad	Papel higiénico triple hoja, megarrollo.
75	Unidad	Crema dental. X 75 ml
32	Unidad	Cepillo dental para adultos
60	Unidad	Presto barbas doble hoja
165	Unidad	Pañales para adulto paquete x 9 unidades
9	Caja	Tapabocas caja x 50 unidades
9	Caja	Guantes caja x 100 unidades
9	Unidad	Crema hidratante corporal x 400 ML
18	unidad	Desodorante antitranspirante en roll on x 30-45 ML
27	Unidad	Pañitos húmedos x100 unidades
3	Galón	Alcohol x galón
3	Meses	Seguro fúnebre Centro de Protección
3	Meses	Se entiende por imprevistos del Centro de Protección aquellos gastos extraordinarios y no contemplados en el presente contrato, ni cubiertos por la EPS, que se generen con ocasión de la atención y protección de los adultos mayores a cargo, entre los cuales se incluyen, a) Medicamentos y procedimientos no incluidos en el Plan de Beneficios en Salud (No POS) b) Remisiones a instituciones de salud ubicadas en otros municipios, de segundo y tercer nivel de complejidad. c) Citas especializadas, procedimientos y/o procedimientos especializados que deban realizarse en un nivel de complejidad superior fuera del municipio. d) Viáticos y reintegros de los adultos mayores en protección a su red familiar fuera del municipio. e) Demás gastos análogos que, por su naturaleza, no se encuentren previstos en el contrato ni sean asumidos por la EPS. Parágrafo. Los gastos de imprevistos deben ser autorizados por el supervisor del contrato, para la legalización y pago de los gastos a que se refiere el presente ítem, el contratista deberá presentar soportes claros, completos, idóneos y verificables que acrediten: la necesidad del gasto, su valor y la debida ejecución del mismo, la ausencia o insuficiencia de dichos soportes impedirá el reconocimiento y pago del gasto correspondiente.
3	Meses	Servicio de transporte Centro de Protección: Para movilizar a los adultos mayores dentro del municipio.
Subtotal Actividad		
3	**Suministro de almuerzos calientes y refrigerios para adultos mayores asistentes al programa centro día**	
Cantidad	**Unidad medida**	**Actividad**
3600	Unidad	Almuerzo Caliente: Por mes para 60 adultos mayores, el cual debe estar compuesto por: entrada o sopa + plato fuerte, que contenga leguminosas, granos, ensalada de verduras, Porción de proteína + vaso de jugo. La minuta debe ser presentada al momento del proceso contractual para ser evaluada y aprobada.

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213

1200	Unidad	Refrigerios para los adultos mayores beneficiarios del programa centro día. Opción 1: almojaba entre 100 a 150 gramos, más vaso de avena en leche de 7 onzas Opción 2: 1 mini galleta de avena entre 35 a 40 gramos, y vaso de 7 onzas de café con leche Opción 3: Pan de bono entre 100 a 150 gramos, más vaso de jugo de fruta en agua de 7 onzas Opción 4: Manzana verde o roja entre 170 y 250 gramos, más una mandarina, empacada en bolsa de papel Kraft, manzana envuelta en servilleta, previamente lavadas y desinfectadas Opción 5: vaso de 9 onzas con fruta picada mixta (mango, patilla, melón, banano), servido con trinche desechable Opción 6: vaso de 9 onzas de salpicón con fruta al natural (mango, piña, banano, manzana, patilla), servido con cuchara desechable
Subtotal Actividad		

4	**Suministro de útiles de aseo general para las instalaciones físicas del centro de vida - adulto mayor de Santa Rosa Del Sur, Bolívar**
Cantidad	**Unidad medida**	**DESCRIPCION**
6	Cuñete	Jabón detergente líquido x 5 galones
3	Cuñete	Ambientador x 20 litros
3	Cuñete	Cloro x 20 litros
3	Unidad	Escoba de fibra nylon con palo de madera
12	bolsas	Jabón polvo 4000 gr
2	Unidad	Recogedores plásticos
6	unidad	mecha para trapero en hilaza x libra
1	Unidad	mango metálico para Trapero con de 150 cm,
12	Paquete	Bolsa para aseo de 70 x 90 cm x 10 unidades
12	Paquete	Bolsa pequeña para cesta 43*53 x 10 unidades
3	Cuñete	Desengrasante, limpia losa x 5 galones
3	Cuñete	Jabón líquido para manos x 5 galones
18	Unidad	Zafra o esponja lavaloza
12	Pares	Guantes industriales número según necesidad del personal
2	Unidad	Delantales industriales
6	Paquete	Esponja Bombril lava ollas x 12 unidades
6	Paquete	Brillo grueso para lavar ollas X 12 unidades
1	Galón	Varsol desinfectante X 4000 ml
Subtotal Actividad		

5	**Jornadas de integración lúdico recreativas, capacitaciones, celebraciones días especiales: día adulto mayor, día del padre, día de la madre amor y amistad, integración navideña, en el casco urbano y sector rural de Santa Rosa Del Sur, Bolívar**
Cantidad	**Unidad medida**	**Actividad**
300	Unidad	ALMUERZOS Almuerzos. Opción 1. Entrada: Sopa en crema

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213

		Plato principal: Pechuga en salsa de champiñones, porción de arroz, puré de papa al perejil, ensalada agridulce, Bebida: Refresco de fruta en agua de 7 onzas. Postre: Flan casero. Opción 2. Entrada: Crema de verdura a elección. Plato principal: Lomo de Res con salsa de vino tinto y champiñones. Bebida: Limonada de fruta en agua Postre: Postre tres leches. Opción 3. Plato principal: Sancocho de gallina, acompañado de porción de arroz y aguacate. Bebida: Agua de panela con limón cruda, preparado con agua potable apta para consumo humano. Postre Mousse del sabor de preferencia Opción 4. Entrada: Sopa del día Plato principal: Pechuga rellena en salsa bechamel, porción de arroz con verduras, papa a la francesa, ensalada agridulce. Bebida: Vaso de jugo de fruta en agua de 7 onzas. Postre: Flan o gelatina
350	Unidad	REFRIGERIOS Opción 1: arepa de huevo de 180 grm con vaso de jugo en agua de 9 onzas. Opción 2: papa rellena de carne o pollo y huevo de 180grm, con vaso de jugo en agua de 9 onzas. Opción 3: flautas rellenas de pollo con maicitos o Hawaiana con vaso de jugo de fruta en agua de 9 onzas. Opción 4: Deditos de queso y bocadillo de 180 grm, con vaso de avena en leche de 9 onzas Nota: La entidad territorial elige la opción de refrigerio
20	Unidad	Bolsas con agua de 350m.l por 21 unidades. para hidratación, que deben ser entregadas en los sitios de las reuniones, según indicaciones del supervisor-refrigeradas. por 21 Unidades

Para el cumplimiento del objeto del contrato, el contratista deberá cumplir con las siguientes actividades:

- Cumplir en forma idónea y eficiente la ejecución de los servicios objetos de este contrato y cumpliendo estrictamente todas las especificaciones técnicas descritas.
- Garantizar la calidad e idoneidad de los alimentos suministrados, para lo cual debe dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.
- Organizar la parte administrativa y operativa para la compra, almacenamiento, distribución, transporte, preparación y suministro de los alimentos en las unidades a su cargo.
- Exigir el cumplimiento de requisitos para la adecuada manipulación de alimentos y la higiene en las instalaciones donde se haga el manejo de ellas, previniendo así la transmisión de enfermedades.
- Cuidar y mantener los equipos, menaje, infraestructura física y sanitaria y utensilios de las unidades aplicadas en el Centro del Adulto mayor.
- Contar con el personal idóneo para la ejecución del objeto del contrato.
- Garantizar bajo su estricta responsabilidad, los procesos administrativos y operativos la contratación, seguridad industrial y salud ocupacional del personal operativo y administrativo necesario para garantizar la operación del proyecto y cumplir con las obligaciones laborales de conformidad con la normatividad vigente.
- Garantizar y velar por el cuidado permanente de los adultos mayores del centro de protección.

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213

- Garantizar con oportunidad y calidad la atención a los adultos mayores del centro día con los servicios que aparecen en el contrato.
- Garantizar la limpieza y desinfección de todas las unidades del Centro Adulto Mayor.
- Presentar oportunamente los informes teniendo en cuenta la fecha de firma del acta de inicio.
- Garantizar los suministros objetos del contrato descritas en el anexo técnico.
- Divulgar la participación del municipio en cada una de las actividades que se ejecuten.
- Acatar las instrucciones que durante el desarrollo se le impartan por parte de la Alcaldía Municipal, mediante el supervisor del contrato.
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas del contrato.
- Las demás que se deriven durante la ejecución del contrato.
- Para el desarrollo de lo anterior, deberá darse cumplimiento a lo señalado en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social.
- El contratista deberá dar aplicación a la normatividad vigente sobre las condiciones y calidad de la alimentación, tales como:

Norma	Descripción
Decreto 1944 de 1996	Reglamenta la fortificación de la harina de trigo y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control
Decreto 3075 de 1997	Reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979. Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, El Decreto se aplica a todas las fábricas y establecimientos, incluyendo los comedores escolares, donde se procesan los alimentos; todas las actividades de fabricación y todas las etapas hasta la comercialización de los alimentos; los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano; a las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación y todas las etapas que se den hasta la comercialización de los alimentos. Se hace referencia a las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos (edificaciones e instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, requisitos higiénicos de fabricación, aseguramiento y control de calidad, saneamiento, almacenamiento, distribución, transporte y comercialización; comedores y establecimientos de consumo de alimentos). También son abordados temas relacionados con vigilancia y control (registro de alimentos, aspectos de importación y exportación de alimentos).
Decreto 60 de 2002	Promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico –HACCP- como Sistema o Método de Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos, establece el procedimiento y reglamenta el proceso de certificación en las fábricas de alimentos, para que sea aplicado, Uno de los prerrequisitos es el cumplimiento de aspectos definidos en el decreto 3075 de 1997.
Resolución 2505 de 2004	Regula las condiciones mínimas que deben cumplir los vehículos que transporten carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en todo el territorio nacional, de conformidad con lo establecido en el artículo 131 literal b) de la Ley 769 de 2002, principalmente en los aspectos relacionados con los requisitos de las unidades de transporte destinadas a dicha actividad y el procedimiento de control.
Resolución 5109 de 2005	Establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213

Resolución 779 de 2006	Establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos denominados trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles procedentes de trapiches que fabriquen, procesen, envasen, transporten, expendan, importen, exporten y comercialicen la panela con destino al consumo humano, en el territorio nacional, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir al error a los consumidores.
Decreto 1500 de 2007	Establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
Decreto 1575 de 2007	Establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada.
Resolución 0148 de 2007	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
Resolución 4287 de 2007	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las aves de corral destinadas para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desprese, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
Resolución 4282 de 2007	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.
Resolución 333 de 2011	Establece el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, que no induzca a engaño o confusión y le permita efectuar una elección informada.
Resolución 055/18 para Centros Vida y en la Ley 1315 de 2009	La que Autoriza la Licencia de funcionamiento expedida por la secretaría de salud municipal o distrital, que al cumplir con los estándares de calidad estipulados en la Resolución 055/18 para Centros Vida y en la Ley 1315 de 2009 para la Modalidad Centro de Protección o bienestar social, los faculte para su operación.

Características de calidad de los alimentos

Los alimentos deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación.

Tales condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las condiciones exigidas por la normatividad vigente. Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213

Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores y/o entrega, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

Con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.

Los alimentos deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas, en grado de madurez óptimo y desinfectadas a cada titular de derecho.

Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
Responsabilidad del personal del manipulador de alimentos:

Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos; Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores; Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal; Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el Operador, diligenciando los formatos; Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos;

Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos; Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos; Llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos; Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado; Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente;

Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Ministerio.

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213

PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:

Durante la ejecución del contrato, el Contratista en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de todos los comedores donde se preparan los alimentos, la de sus empleados, trabajadores, subcontratistas, proveedores y la de los empleados y bienes del Municipio, el supervisor y de terceras personas.

El Contratista impondrá a sus empleados, trabajadores, subcontratistas, proveedores y en general a todas aquellas personas relacionadas con la ejecución del contrato el cumplimiento de todas las condiciones relativas a higiene, salubridad, prevención de accidentes y medidas de seguridad y los forzará a cumplirlas.

El Contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no sólo sus empleados, trabajadores y subcontratistas sino también el personal o bienes del Municipio, el supervisor o terceras personas, resultantes de negligencia o descuido del Contratista, sus empleados, trabajadores o subcontratistas para tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes; por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del Contratista.

Durante la ejecución del contrato, el Contratista observará todas y cada una de las regulaciones de las autoridades bajo cuya jurisdicción se ejecute el contrato, relativas a seguridad, prevención de accidentes y enfermedad profesional, higiene y salubridad y en general las normas que a este respecto estén vigentes.

Antes de iniciar la ejecución del contrato, el Contratista deberá preparar un programa de salud ocupacional y seguridad industrial completa con las medidas de seguridad que se tomarán durante la ejecución de los trabajos y lo someterá a la aprobación del supervisor, quien podrá además ordenar cualquier otra medida adicional que considere necesaria. Este programa incluye las medidas necesarias para garantizar el cumplimiento oportuno del mismo.

Durante la ejecución del contrato el supervisor le podrá ordenar al Contratista cualquier medida adicional que considere conveniente o necesaria para garantizar la prevención de accidentes y éste deberá proceder de conformidad. Si por parte del contratista existe un

incumplimiento sistemático y reiterado de los requisitos de seguridad o higiene, o de las instrucciones del supervisor al respecto.

En el caso de peligro inminente a las personas o bienes, el supervisor podrá obviar la notificación escrita y ordenar que se ejecuten inmediatamente las acciones correctivas que considere necesarias. El Contratista en estos casos no tendrá derecho a reconocimiento o indemnización alguna.

Los gastos en que incurra el Contratista para el cumplimiento de las medidas de seguridad e higiene y prevención de accidentes serán por cuenta de éste y no tendrá derecho a pago por separado ya que estos costos deben estar incluidos como costos indirectos dentro de cada uno de los precios unitarios del contrato.

Cumplir con todas las normas de bioseguridad y protocolos impuestos por el Ministerio de Salud.

TRANSPORTE.

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213

Los complementos alimentarios a proveer por el contratista deben conservar la cadena de frio, garantizando la calidad e inocuidad de los mismos, para ello, el contratista deberá disponer de vehículos que cumplan con las normas sanitarias vigentes, en particular capítulo VII, artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2505 de 2004 del Min transporte y acatar las normas que componen el código nacional de tránsito.

NOTA: No se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

FICHA TECNICA DE LOS SERVICIOS DE PROTECCIÓN AL ADULTO MAYOR
• **POBLACIÓN BENEFICIADA:** • Veinticinco (25) adultos mayores en condición de protección, que se encuentran en estado de abandono o sin apoyo efectivo de su red familiar.
• **CUIDADOS Y ACOMPAÑAMIENTO:** • Prestación de cuidados integrales y acompañamiento permanente a los adultos mayores, las 24 horas del día, garantizando atención continua, trato digno, respeto y protección de su integridad física y emocional.
• **ASEO PERSONAL:** • prestación de servicios de aseo personal que incluyen, entre otros • Corte de cabello. • Limpieza y cuidado de uñas de manos y pies. • Monitoreo, vigilancia y acompañamiento del aseo diario del adulto mayor, brindando asistencia cuando sea necesario.
• **ALIMENTOS:** • Suministro diario de alimentación consistente en: desayuno, refrigerio en la mañana, almuerzo, refrigerio en la tarde y comida en la noche, de acuerdo con minutas alimentarias estipuladas y avaladas por profesional en nutrición y el supervisor del contrato garantizando calidad, inocuidad y valor nutricional.
• **ESTILOS DE VIDA SALUDABLE**: • Acompañamiento y orientación permanente en prácticas de autocuidado, hábitos saludables, nutrición adecuada, promoción de la salud y prevención de enfermedades, acorde con las condiciones físicas y cognitivas de los adultos mayores.
• **TERAPIA OCUPACIONAL:** • Gestionar el desarrollo de actividades orientadas a la ocupación productiva y aprovechamiento del tiempo libre, que incluyen: • Capacitaciones en actividades manuales o productivas. • Gestionar la ejecución de dos (2) proyectos manuales o productivos durante la vigencia contractual. • Realización de actividades lúdicas, recreativas y ocupacionales.
• **REDES DE APOYO:** • Promoción de la integración de redes de apoyo a nivel interinstitucional, comunitarias y sociales y familiar que brinden acompañamiento a los beneficiarios, y fortalecimiento de redes sociales de adultos mayores
• **SERVICIOS FUNEBRES:** • Contratación y pago de **seguro fúnebre**, con el fin de garantizar la prestación del servicio de

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213

cristiana sepultura a los adultos mayores que fallezcan durante su permanencia en el programa.

- **SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL:**
- Suministro permanente de elementos de aseo personal, tales como: presto barbas, jabón de baño, shampoo, cepillo dental, crema dental, papel higiénico, pañales, y demás insumos necesarios para la atención digna del adulto mayor.

- **ASEO DE INSTALACIONES FISICAS DEL ADULTO MAYOR:**
- Mantener en óptimas condiciones de limpieza e higiene, de manera diaria, todas las áreas del Centro de Vida del Adulto Mayor.
  Así mismo, programar y ejecutar aseo general mensual de las áreas comunes, y coordinar con la Administración Municipal y la empresa prestadora del servicio de aseo la limpieza, desinfección y fumigación de zonas verdes y áreas externas, cuando aplique.

- **DOTACIÓN DEL PERSONAL DE COCINA, SERVICIOS GENERALES Y ENFERMERIA:**
- Garantizar que el personal de cocina, servicios generales y enfermería cuente y utilice de manera obligatoria su uniforme e implementos de seguridad y protección personal, conforme a la normatividad vigente en seguridad y salud en el trabajo.

- **IMPREVISTOS:**
  Se entiende por imprevistos del Centro de Protección aquellos gastos extraordinarios y no contemplados en el presente contrato, ni cubiertos por la EPS, que se generen con ocasión de la atención y protección de los adultos mayores a cargo, entre los cuales se incluyen,

  - Medicamentos y procedimientos no incluidos en el Plan de Beneficios en Salud (No POS)
  - Remisiones a instituciones de salud ubicadas en otros municipios, de segundo y tercer nivel de complejidad.
  - Citas especializadas, procedimientos y/o procedimientos especializados que deban realizarse en un nivel de complejidad superior fuera del municipio.
  - Viáticos y reintegros de los adultos mayores en protección a su red familiar fuera del municipio.
  - Demás gastos análogos que, por su naturaleza, no se encuentren previstos en el contrato ni sean asumidos por la EPS.

Parágrafo. Los gastos de imprevistos deben ser autorizados por el supervisor del contrato, para la legalización y pago de los gastos a que se refiere el presente ítem, el contratista deberá presentar soportes claros, completos, idóneos y verificables que acrediten: la necesidad del gasto, su valor y la debida ejecución del mismo, la ausencia o insuficiencia de dichos soportes impedirá el reconocimiento y pago del gasto correspondiente.

- **AUTORIZACIÓN DE INGRESO DE ADULTO MAYORES AL CENTRO DE PROTECCIÓN**
  - El ingreso de las personas adultas mayores al Centro de Protección Integral se realizará conforme a los procedimientos y requisitos institucionales vigentes. La Secretaría de Asuntos Sociales verificará el cumplimiento de los criterios de ingreso y presentará al alcalde municipal los candidatos que cumplan las condiciones establecidas, para su selección y formalización mediante la suscripción del acta de ingreso correspondiente.

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213

• Así mismo, al momento del ingreso al Centro de Protección Integral, el operador, en coordinación con el Enlace Municipal del Adulto Mayor, deberá elaborar un **acta de inventario** de las pertenencias, bienes y documentos relevantes que Porte la persona adulta mayor, dejando constancia de su descripción, estado, cantidad y responsable de custodia garantizando su conservación, confidencialidad y posterior devolución.
• **ARCHIVO Y CUSTODIA DE INFORMACIÓN:** • Llevar una carpeta individual por cada adulto mayor, que contenga de manera organizada y actualizada: ficha integral de ingreso, documentos personales, información general, historia clínica, seguimientos psicosociales, psicológico, nutricional, exámenes complementarios, planillas de tratamientos, indicaciones farmacológicas e informes de psicología. (resolución 055/ 2018)
• **INFORMES**: **p**resentación de informes periódicos que contengan, como mínimo: • Factura comercial. • Certificación de pago de la seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) del personal vinculado. • Informe de ejecución del contrato, indicando novedades como retiros o fallecimientos. • Descripción detallada de las actividades realizadas, con registro fotográfico. • Soportes de los servicios de transporte, con planillas que indiquen destinos y valores. • Soportes de gastos por imprevistos y transportes fuera del municipio. • Certificación bancaria y solicitud de consignación. • Relación de novedades presentadas con cada adulto mayor interno. • Munita patrón y diferencial. • Y demás soportes que se soliciten el supervisor para evidenciar la ejecución de las actividades

SERVICIOS PROGRAMA CENTRO DIA

SERVICIOS
POBLACIÓN BENEFICIADA: • Sesenta (60) adultos mayores, beneficiarios del servicio de almuerzo caliente, así como de acciones de promoción de la salud, prevención de enfermedades y fomento de estilos de vida saludable. • Doscientos (200) adultos mayores, que participan una (1) vez por semana en encuentros grupales donde se desarrollan actividades de estilos de vida saludable, promoción y prevención en salud.
• **ALIMENTOS**: • Suministro de almuerzo caliente para sesenta (60) adultos mayores, de lunes a viernes, durante veintidós (22) días al mes, incluidos los días festivos, de acuerdo con las minutas alimentarias anexas, garantizando calidad, inocuidad y valor nutricional.
• **REFRIGERIOS**: • Suministro de refrigerios para los adultos mayores asistentes a las asambleas semanales y demás actividades programadas.

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213

Nota: Elaboración y presentación de la minuta patrón y minuta diferencial, dentro de los primeros quince (15) días posteriores al inicio del contrato, como instrumento técnico de planificación alimentaria y nutricional, en el cual se establezcan los ciclos de menús, tiempos de comida, grupos de alimentos, cantidades, gramajes, aportes nutricionales y características de las preparaciones, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales de los adultos mayores beneficiarios y las recomendaciones del ICBF y el Ministerio de Salud que promueven las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) para la población colombiana mayor de 2 años. La documentación deberá incluir los soportes de valoración antropométrica de peso y talla, así como la identificación y caracterización de los adultos mayores que presenten condiciones especiales de salud o requerimientos alimentarios particulares, teniendo en cuenta las recomendaciones, diagnósticos y prescripciones médicas y nutricionales, con el fin de garantizar una atención alimentaria individualizada, pertinente y acorde con las necesidades de cada uno. La minuta patrón y diferencial, junto con sus respectivos anexos técnicos y soportes, deberá ser presentada a la supervisión del contrato para su revisión, verificación y aprobación de la firma del profesional de nutrición.
• **ASISTENCIA Y LOGÍSTICA:** • Coordinación de la logística y acompañamiento en las asambleas y encuentros del programa, a realizarse cuatro (4) días al mes, garantizando la adecuada organización y atención de los beneficiarios.
• **ESTILOS DE VIDA SALUDABLE** Gestionar la ejecución de actividades relacionadas con: • Charlas de autocuidado. • Promoción y prevención de enfermedades. • Brigadas de salud. • Toma de tensión arterial. • Higiene oral, entre otras. • Jornadas de actividades físicas y deportivas •
• **ASEGURAMIENTO EN SALUD:** • Gestionar con las EPS para la afiliación al sistema de seguridad social en salud de aquellos adultos mayores que carezcan de este servicio.
• **APOYO PSICOSOCIAL:** • Atención individual de acuerdo a la solicitud de los adultos mayores • Atención Grupal • Atención Familiar • Desarrollo de actividades encaminadas a la estimulación cognitivas, motricidad gruesa fina y la estimulación psicoafectiva.
• **Apoyo Nutricional** • Brindar atención en salud y nutrición a las personas adultas mayores, mediante acciones de promoción de la salud, prevención de enfermedades, valoración, seguimiento y acompañamiento nutricional, orientadas a preservar su funcionalidad, autonomía, bienestar físico y calidad de vida. • Valoración y diagnóstico nutricional

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213

• Elaboración de minutas • Planeación y supervisión de la alimentación • Educación alimentaria y nutricional • Seguimiento y control.
• **AUTORIZACIÓN DE INGRESO DE ADULTO MAYORES ALMUERZOS CALIENTES.** El ingreso de las personas adultas mayores a los almuerzos calientes se realizará conforme a los procedimientos y requisitos institucionales vigentes. La Secretaría de Asuntos Sociales verificará el cumplimiento de los criterios de ingreso y reportará al operador el nombre del adulto mayor beneficiado.
• **ASISTENCIA DE ENFERMERÍA**: • Prestación de orientación en estilos de vida saludable, educación en autocuidado y atención en primeros auxilios en caso de emergencia durante las actividades del programa.
• **ENCUENTROS INTERGENERACIONALES**: Gestionar la promoción y realización de encuentros intergeneracionales con niños y jóvenes, orientados a la transmisión, conservación y fortalecimiento de la cultura y saberes tradicionales.
• **TERAPIA OCUPACIONAL**: • Coordinación con la Administración municipal la gestión de: • Capacitaciones en actividades manuales o productivas. • Desarrollo de proyectos manuales o productivos durante la vigencia contractual. • Actividades lúdicas y de ocupación del tiempo libre durante los encuentros y asambleas. • Gestionar la participación de los adultos mayores en espacios culturales y recreativos
• **REDES DE APOYO:** • Promoción de la integración de redes de apoyo a nivel interinstitucional, comunitarias y sociales y familiar que brinden acompañamiento a los beneficiarios, y fortalecimiento de redes sociales de adultos mayores.
• **SUMINISTRO IMPLEMENTOS DE ASEO GENERAL EN INSTALACIONES FISICAS:** • Suministro de los implementos necesarios para el aseo e higiene de las instalaciones físicas, tales como desinfectantes, jabones, escobas, traperos y elementos de seguridad, garantizando condiciones sanitarias adecuadas.
• **ASEO DE INSTALACIONES FISICAS DEL ADULTO MAYOR:** • Mantener diariamente en óptimas condiciones de limpieza e higiene todas las áreas del Centro de Vida del Adulto Mayor. Así mismo, programar y ejecutar aseo general mensual de las áreas comunes, incluyendo y limpiezas de zonas verdes cuando aplique.
• **DOTACIÓN DEL PERSONAL DE COCINA, SERVICIOS GENERALES Y ENFERMERIA:** • Garantizar que el personal de cocina, servicios generales y enfermería cuente y porte de manera obligatoria su uniforme e implementos de seguridad y protección laboral, conforme a la normatividad vigente.
• **INFORMES:** Presentación de informes periódicos que contengan, como mínimo • Factura comercial. • Certificación de pago de la seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) del personal vinculado.

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213

- Informe de ejecución del contrato, indicando novedades como retiros o fallecimientos.
- Descripción detallada de las actividades realizadas, con registro fotográfico.
- Actas de ingresos y retiros de adultos mayores de programa almuerzos calientes
- Panillas debidamente diligenciada y firmada por los adultos mayores beneficiarios de los almuerzos calientes
- Panillas debidamente diligenciada y firmada por los adultos mayores que participen en los encuentros (asambleas, jornadas integrales de integración o formación, comités y fiestas especiales) y reciban refrigerios.
- Certificación bancaria y solicitud de consignación a la cuenta bancaria.
- El demás soporte que considere el supervisor.

ORIGINAL FIRMADO
GLORIA SOFIA OVALLE HERRERA
Secretaria Asuntos Sociales

Anexos: 0 folios.
Copia: N/A
Proyectó: Lucero García Monrroy– Técnico Administrativo
Aprobó: Gloria Sofia Ovalle Herrera- Secretaria Asuntos Sociales
Archivado: Oficina Asesora Jurídica y de Contratación

www.santarosadelsur-bolivar.gov.co • contactenos@santarosadelsur-bolivar.gov.co • alcaldia@santarosadelsur-bolivar.gov.co
Cra. 12A No. 11-26 • Santa Rosa del Sur Código Postal 135001 605 5697214 - 605 569 7213