



Nutricionista Dietista

Yesica Escorcía

Chinú, 25 de agosto de 2026

Doctor

ROBERTO CARLOS RAMIREZ TRUJILLO

ALCALDE MUNICIPAL

Chinú, Córdoba

ASUNTO: DONACION DE MATERIAL INTELECTUAL

Respetada Doctor:

Por medio de la presente yo, YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA identificada con la cédula de ciudadanía N° 1.129.535.839 de barranquilla, actuando en nombre propio con tarjeta profesión N° 03004 con acta de aprobación 83 del 01/06/2010 expedida por la comisión de ejercicio profesional de nutrición y dietética y la resolución 08-2321 de 2017 expedida por la secretaria de salud departamental del atlántico que me faculta para ejercer la profesión de nutricionista dietista en el territorio nacional.

en mi calidad de autor y titular exclusivo de los derechos de este análisis nutricional ración para preparar en sitio desayuno, merienda matutina, almuerzo, merienda vespertina, el cual esta hecho para desarrollar a atención al adulto mayor. me dirijo a usted con el propósito de manifestar mi voluntad expresa de donar de forma gratuita el material intelectual a favor de su institución:

Título del material: análisis nutricional ración para preparar en sitio desayuno, merienda AM, almuerzo, merienda PM

Formato de entrega: Digital PDF, Word, etc.)

Breve descripción: Esta donación se realiza con el objetivo de contribuir al desarrollo del componente nutricional en especial a la población adulta del municipio de Chinú- Córdoba, permitiendo que la entidad haga uso del mismo en los diferentes programas que involucren a esta población.

Bajo los términos expuestos autorizo al municipio de Chinú de cabeza de su alcalde hacer uso de este análisis nutricional para cualquier programa que tenga como beneficiaria la población adulta. Asimismo, la entidad se compromete a respetar mis derechos morales, reconociendo siempre mi autoría en cualquier exhibición, reproducción o uso del material.



Nutricionista Dietista

Yesica Escorcía

Agradezco de antemano y que este material sea bien recibido por la administración municipal, la cual representa.

Atentamente,

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA

C.C. N°. 1.129.535.839 de barranquilla

Correo: yesicaescorcianoriega@gmail.com

Cel. 300 7096420

ANÁLISIS NUTRICIONAL RACIÓN PREPARADA EN SITIO (DESAYUNO, MERIENDA AM, ALMUERZO, MERIENDA PM) Y RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA (PAQUETE)

PROGRAMA ATENCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR

CONTENIDO

- **Análisis nutricional (minutas) ración preparada en sitio**
- **análisis nutricional (minutas) ración para preparar en casa**
- **documentos del profesional en nutrición**

ANÁLISIS NUTRICIONAL RACIÓN PREPARADA EN SITIO (DESAYUNO, MERIENDA AM, ALMUERZO, MERIENDA PM)

PROGRAMA ATENCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 01	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con pimenton y cebolla	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0
Menú 01	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con pimenton y cebolla	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,1
Menú 01	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con pimenton y cebolla	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	247,1	4,7	0,3	56,1
Menú 01	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con pimenton y cebolla	B080	Pimentón rojo, crudo	4	3,4	1,2	0,0	0,0	0,2
Menú 01	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con pimenton y cebolla	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 01	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Roja (Remolacha, Zanahoria, Repollo y Mayonesa)	D020	Mayonesa, con sal	12	12	39,1	0,1	4,0	0,6
Menú 01	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Roja (Remolacha, Zanahoria, Repollo y Mayonesa)	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	50	40	21,2	0,6	0,0	4,1
Menú 01	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Roja (Remolacha, Zanahoria, Repollo y Mayonesa)	B099	Repollo blanco, crudo	50	35	14,0	0,6	0,1	2,2
Menú 01	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Roja (Remolacha, Zanahoria, Repollo y Mayonesa)	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 01	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Roja (Remolacha, Zanahoria, Repollo y Mayonesa)	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	50	42,5	20,0	0,3	0,0	4,0
Menú 01	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de mango	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 01	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de mango	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	1,0
Menú 01	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de mango	C051	Mango común, crudo	90	45	35,6	0,3	0,0	7,7
Menú 01	ALMUERZO	POSTRE	Panelita de leche	K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	10	10	36,1	0,3	0,2	8,3
Menú 01	ALMUERZO	TUBERCULO	Papa Salada	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	80	80	64,0	1,8	0,1	13,5



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 01	ALMUERZO	TUBERCULO	Papa Salada	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 01	ALMUERZO	PROTEINA	Pechuga a la Plancha	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0
Menú 01	ALMUERZO	PROTEINA	Pechuga a la Plancha	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,1
Menú 01	ALMUERZO	PROTEINA	Pechuga a la Plancha	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	330	306,9	509,5	63,5	28,2	0,3
Menú 01	ALMUERZO	PROTEINA	Pechuga a la Plancha	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 01	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Plátano y lenteja	B005	Ahuyama, cocida, sin sal	15	15	7,2	0,1	0,1	1,3
Menú 01	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Plátano y lenteja	B014	Apio, crudo	30	15	3,9	0,1	0,0	0,7
Menú 01	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Plátano y lenteja	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	30	12	4,4	0,1	0,0	0,8
Menú 01	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Plátano y lenteja	B035	Cilantro, crudo	0,5	0,45	0,2	0,0	0,0	0,0
Menú 01	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Plátano y lenteja	T026	Lenteja común, cruda	2	8	14,4	0,4	0,2	1,8
Menú 01	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Plátano y lenteja	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	35	35	28,0	0,8	0,0	5,9
Menú 01	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Plátano y lenteja	B081	Pimentón verde, crudo	30	24	6,7	0,2	0,0	1,2
Menú 01	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Plátano y lenteja	B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	56,4	0,4	0,1	13,4
Menú 01	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Plátano y lenteja	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 01	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Plátano y lenteja	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	12,0	0,2	0,0	2,4
Menú 01	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena guisada con huevo	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 01	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena guisada con huevo	B023	Berenjena, con cáscara, cruda	50	37,5	13,1	0,4	0,1	2,14
Menú 01	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena guisada con huevo	B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11,4	4,6	0,2	0,0	0,88



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 01	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena guisada con huevo	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	70	63	93,9	7,9	6,8	0,19
Menú 01	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena guisada con huevo	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 01	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Bollo de mazorca	A019	Envuelto de mazorca, precocido	60	60	111,0	2,9	4,7	14,10
Menú 01	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Leche con panela	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	310	310	170,5	9,9	9,9	10,54
Menú 01	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Leche con panela	K033	Panela	10	10	36,4	0,1	0,0	9,02
Menú 01	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de corozo	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 01	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de corozo	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	1,0
Menú 01	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de corozo	P046	Corozo, crudo	40	24	91,4	0,9	7,1	6,0
Menú 01	NUEVES	DERIVADO DE CEREAL	Pan de queso	A065	Pan de queso, horneado	29	29	106,4	3,0	6,0	9,7
Menú 01	NUEVES	LACTEO	Queso costeño	G015	Queso fresco, blando, magro, tipo suero costeño	80	80	66,4	8,8	1,2	5,1
Menú 01	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de corozo	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 01	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de corozo	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	1,0
Menú 01	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de corozo	P046	Corozo, crudo	40	24	91,4	0,9	7,1	6,0
Menú 01	ONCES	DERIVADO DE CEREAL	Pan de queso	A065	Pan de queso, horneado	29	29	106,4	3,0	6,0	9,7
Menú 01	ONCES	LACTEO	Queso costeño	G015	Queso fresco, blando, magro, tipo suero costeño	80	80	66,4	8,8	1,2	5,1
Menú 01					APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES			2173,2	121,4	92,7	206,5
Menú 01					RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD (AMDR)			2100	56-80	56-98	135-195
Menú 01					NIVEL DE APORTE			103%	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO
Menú 02	ALMUERZO	CEREAL	Arroz Blanco	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 02	ALMUERZO	CEREAL	Arroz Blanco	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,14
Menú 02	ALMUERZO	CEREAL	Arroz Blanco	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	247,1	4,7	0,3	56,07
Menú 02	ALMUERZO	CEREAL	Arroz Blanco	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 02	ALMUERZO	CEREAL	Arroz Pimentón	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 02	ALMUERZO	POSTRE	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	K006	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	10	10	31,8	0,0	0,0	7,90
Menú 02	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de res con Hogao	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 02	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de res con Hogao	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,14
Menú 02	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de res con Hogao	B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,8	0,1	0,0	0,73
Menú 02	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de res con Hogao	F099	Res, carne magra, cruda	300	300	417,0	65,4	17,1	0,00
Menú 02	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de res con Hogao	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 02	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de res con Hogao	B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,1	0,0	0,66
Menú 02	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	B027	Cebolla cabezona, cruda	33	31,35	12,5	0,4	0,0	2,41
Menú 02	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	B059	Lechuga común, cruda	100	55	9,9	0,4	0,1	1,43
Menú 02	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	C044	Limón, crudo	0,5	0,25	0,1	0,0	0,0	0,02
Menú 02	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 02	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,1	0,0	0,66
Menú 02	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de melón	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 02	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de melón	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 02	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de melón	C060	Melón, crudo	30	15	3,8	0,1	0,0	0,75
Menú 02	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Frijoles	B005	Ahuyama, cocida, sin sal	50	50	24,0	0,4	0,4	4,20
Menú 02	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Frijoles	B035	Cilantro, crudo	0,5	0,45	0,2	0,0	0,0	0,03
Menú 02	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Frijoles	T006	Frijol bola roja, crudo	8	8	29,7	1,7	0,1	4,70
Menú 02	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Frijoles	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	130	130	104,0	2,9	0,1	21,97
Menú 02	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Frijoles	B081	Pimentón verde, crudo	40	32	9,0	0,3	0,0	1,57
Menú 02	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Frijoles	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 02	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Frijoles	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	34	16,0	0,2	0,0	3,23
Menú 02	ALMUERZO	TUBERCULO	Tajadas de plátano amarillo	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 02	ALMUERZO	TUBERCULO	Tajadas de plátano amarillo	B089	plátano hartón, maduro, crudo	60	43,2	57,0	0,5	0,1	13,09
Menú 02	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Bollo de yuca	S014	Envuelto de yuca, precocido	90	90	126,9	0,5	0,1	30,87
Menú 02	DESAYUNO	PROTEÍNA	Habichuelas tiernas con huevo	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 02	DESAYUNO	PROTEÍNA	Habichuelas tiernas con huevo	B009	Ajo, crudo	0,1	0,095	0,1	0,0	0,0	0,03
Menú 02	DESAYUNO	PROTEÍNA	Habichuelas tiernas con huevo	B052	Habichuela, cruda	50	45	19,4	0,9	0,0	3,24
Menú 02	DESAYUNO	PROTEÍNA	Habichuelas tiernas con huevo	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	70	63	93,9	7,9	6,8	0,19
Menú 02	DESAYUNO	PROTEÍNA	Habichuelas tiernas con huevo	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 02	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Leche con panela	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	310	310	170,5	9,9	9,9	10,54
Menú 02	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Leche con panela	K033	Panela	10	10	36,4	0,1	0,0	9,02



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 02	NUEVES	DERIVADO DE CEREAL	Galletas dulces tipo wafer	A025	Galletas ducles, tipo wafer	30	30	136,5	1,6	4,6	21,96
Menú 02	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de corozo	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 02	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de corozo	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 02	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de corozo	P046	Corozo, crudo	40	24	91,4	0,9	7,1	6,00
Menú 02	ONCES	DERIVADO DE CEREAL	Galletas dulces tipo wafer	A025	Galletas ducles, tipo wafer	30	30	136,5	1,6	4,6	21,96
Menú 02	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de corozo	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 02	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de corozo	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 02	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de corozo	P046	Corozo, crudo	40	24	91,4	0,9	7,1	6,00
Menú 02	ONCES	LACTEO	Kumis	G002	Kumis, entero, con azúcar	250	250	220,0	7,3	6,3	33,75
Menú 02							APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	2245,6	109,3	79,6	266,2
Menú 02							RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD (AMDR)	2100	56-80	56-98	135-195
Menú 02							NIVEL DE APORTE	107%	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO
Menú 03	ALMUERZO	CEREAL	Arroz Pimentón	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	247,1	4,7	0,3	56,07
Menú 03	ALMUERZO	CEREAL	Arroz Pimentón	B081	Pimentón verde, crudo	4	3,2	0,9	0,0	0,0	0,16
Menú 03	ALMUERZO	CEREAL	Arroz Pimentón	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 03	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de Res en Bistek	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,14



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 03	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de Res en Bisteck	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	11	4,4	1,6	0,1	0,0	0,30
Menú 03	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de Res en Bisteck	C044	Limón, crudo	0,5	0,25	0,1	0,0	0,0	0,02
Menú 03	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de Res en Bisteck	F099	Res, carne magra, cruda	310	310	430,9	67,6	17,7	0,00
Menú 03	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de Res en Bisteck	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 03	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de Res en Bisteck	B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,33
Menú 03	ALMUERZO	POSTRE	Chocolatina	K012	Chocolatina, o chocolate de leche	15	15	82,5	0,8	4,8	9,00
Menú 03	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Pico de Gallo	B027	Cebolla cabezona, cruda	33	31,35	12,5	0,4	0,0	2,41
Menú 03	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Pico de Gallo	B035	Cilantro, crudo	0,5	0,45	0,2	0,0	0,0	0,03
Menú 03	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Pico de Gallo	C044	Limón, crudo	0,5	0,25	0,1	0,0	0,0	0,02
Menú 03	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Pico de Gallo	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 03	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Pico de Gallo	B103	Tomate, crudo	35	28	6,4	0,3	0,0	1,15
Menú 03	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de melon	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 03	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de melon	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 03	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de melon	C060	Melón, crudo	100	50	12,5	0,4	0,0	2,50
Menú 03	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Fideos	B005	Ahuyama, cocida, sin sal	15	15	7,2	0,1	0,1	1,26
Menú 03	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Fideos	B014	Apio, crudo	30	15	3,9	0,1	0,0	0,69
Menú 03	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Fideos	B035	Cilantro, crudo	0,5	0,45	0,2	0,0	0,0	0,03
Menú 03	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Fideos	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	35	35	28,0	0,8	0,0	5,92



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 03	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Fideos	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	20	20	74,2	2,6	0,3	14,94
Menú 03	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Fideos	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 03	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Fideos	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	12,0	0,2	0,0	2,42
Menú 03	ALMUERZO	TUBERCULO	Tajadas de plátano	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 03	ALMUERZO	TUBERCULO	Tajadas de plátano	B089	plátano hartón, maduro, crudo	170	122,4	161,6	1,3	0,2	37,09
Menú 03	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Bollo de mazorca	A019	Envuelto de mazorca, precocido	110	110	203,5	5,3	8,7	25,85
Menú 03	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Leche tibia	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	310	310	170,5	9,9	9,9	10,54
Menú 03	DESAYUNO	PROTEÍNA	Queso costeño en tajada	G020	Queso fresco, semiduro, semimagro, de pasta hilada	85	85	211,7	20,7	13,5	1,96
Menú 03	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Agua fresca de tamarindo	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 03	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Agua fresca de tamarindo	C080	Tamarindo, crudo	40	18	59,2	1,0	0,1	13,18
Menú 03	NUEVES	DERIVADO DE CEREAL	Pan de yuca	A067	Pan de yuca, horneado	29	29	103,0	4,6	3,5	13,20
Menú 03	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Agua fresca de tamarindo	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 03	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Agua fresca de tamarindo	C080	Tamarindo, crudo	40	18	59,2	1,0	0,1	13,18
Menú 03	ONCES	DERIVADO DE CEREAL	Pan de yuca	A067	Pan de yuca, horneado	29	29	103,0	4,6	3,5	13,20
Menú 03	ONCES	LACTEO	Yogurt	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	250	250	202,5	7,3	7,0	28,00
Menú 03							APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	2229,0	133,7	72,9	254,5
Menú 03							RIEN PARA EL GRUPO	2100	56-80	56-98	135-195



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
							DE EDAD (AMDR)				
Menú 03							NIVEL DE APOORTE	106%	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO
Menú 04	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Zanahoria	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 04	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Zanahoria	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,14
Menú 04	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Zanahoria	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	247,1	4,7	0,3	56,07
Menú 04	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Zanahoria	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 04	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Zanahoria	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	4,0	0,1	0,0	0,81
Menú 04	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de res asada	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,14
Menú 04	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de res asada	F099	Res, carne magra, cruda	310	310	430,9	67,6	17,7	0,00
Menú 04	ALMUERZO	PROTEINA	Carne de res asada	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 04	ALMUERZO	POSTRE	Gelatina de pata	K020	Gelatina de pata	15	15	48,6	1,1	0,0	11,03
Menú 04	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de corozo	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 04	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de corozo	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 04	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de corozo	P046	Corozo, crudo	100	60	228,6	2,3	17,7	15,00
Menú 04	ALMUERZO	SOPA	Mazamorra de dulce	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 04	ALMUERZO	SOPA	Mazamorra de dulce	SN001	Canela	0,5	0,5	0,6	0,1	0,0	0,04
Menú 04	ALMUERZO	SOPA	Mazamorra de dulce	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	65	65	35,8	2,1	2,1	2,21
Menú 04	ALMUERZO	SOPA	Mazamorra de dulce	A044	Maíz amarillo, trillado	15	15	52,1	1,3	0,1	11,40



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 04	ALMUERZO	TUBERCULO	Papas Criollas cocidas	B070	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cocida, sin sal	40	40	34,0	0,6	0,0	7,24
Menú 04	ALMUERZO	VERDURAS	Verduras Salteadas tipo Wok	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 04	ALMUERZO	VERDURAS	Verduras Salteadas tipo Wok	B052	Habichuela, cruda	20	18	7,7	0,4	0,0	1,30
Menú 04	ALMUERZO	VERDURAS	Verduras Salteadas tipo Wok	B080	Pimentón rojo, crudo	15	12,75	4,5	0,1	0,0	0,80
Menú 04	ALMUERZO	VERDURAS	Verduras Salteadas tipo Wok	B081	Pimentón verde, crudo	35	28	7,8	0,3	0,0	1,37
Menú 04	ALMUERZO	VERDURAS	Verduras Salteadas tipo Wok	B099	Repollo blanco, crudo	20	14	5,6	0,3	0,0	0,90
Menú 04	ALMUERZO	VERDURAS	Verduras Salteadas tipo Wok	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 04	ALMUERZO	VERDURAS	Verduras Salteadas tipo Wok	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	8,0	0,1	0,0	1,62
Menú 04	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Bollo de mazorca	A019	Envuelto de mazorca, precocido	60	60	111,0	2,9	4,7	14,10
Menú 04	DESAYUNO	PROTEÍNA	Habichuelas con huevo	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 04	DESAYUNO	PROTEÍNA	Habichuelas con huevo	B052	Habichuela, cruda	50	45	19,4	0,9	0,0	3,24
Menú 04	DESAYUNO	PROTEÍNA	Habichuelas con huevo	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	70	63	93,9	7,9	6,8	0,19
Menú 04	DESAYUNO	PROTEÍNA	Habichuelas con huevo	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 04	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Leche con canela	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	310	310	170,5	9,9	9,9	10,54
Menú 04	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de naranja	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 04	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de naranja	C062	Naranja, cruda	40	24	9,8	0,2	0,1	2,11
Menú 04	NUEVES	DERIVADO DE CEREAL	Pan de queso	A065	Pan de queso, horneado	29	29	106,4	3,0	6,0	9,72
Menú 04	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de naranja	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 04	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de naranja	C062	Naranja, cruda	40	24	9,8	0,2	0,1	2,11
Menú 04	ONCES	LACTEO	Kumis	G002	Kumis, entero, con azúcar	250	250	220,0	7,3	6,3	33,75
Menú 04	ONCES	DERIVADO DE CEREAL	Pan de queso	A065	Pan de queso, horneado	29	29	106,4	3,0	6,0	9,72
Menú 04							APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	2053,9	116,3	86,9	197,5
Menú 04							RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD (AMDR)	2100	56-80	56-98	135-195
Menú 04							NIVEL DE APORTE	98%	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO
Menú 05	ALMUERZO	CEREAL	Arroz Blanco	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 05	ALMUERZO	CEREAL	Arroz Blanco	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,14
Menú 05	ALMUERZO	CEREAL	Arroz Blanco	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	247,1	4,7	0,3	56,07
Menú 05	ALMUERZO	CEREAL	Arroz Blanco	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 05	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa criolla	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 05	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa criolla	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,14
Menú 05	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa criolla	E006	Bagre, magro, entero, cocido, sin sal	300	198	273,2	36,0	14,3	0,00
Menú 05	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa criolla	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	11	4,4	1,6	0,1	0,0	0,30
Menú 05	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa criolla	SN004	Laurel	0,5	0,5	0,6	0,1	0,0	0,0
Menú 05	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa criolla	SN005	Orégano	0,5	0,5	0,6	0,1	0,0	0,0



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 05	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa criolla	B081	Pimentón verde, crudo	10	8	2,2	0,1	0,0	0,39
Menú 05	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa criolla	SN006	Romero	0,5	0,5	0,6	0,1	0,0	0,0
Menú 05	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa criolla	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 05	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa criolla	B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,33
Menú 05	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa criolla	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	4,0	0,1	0,0	0,81
Menú 05	ALMUERZO	POSTRE	Chocolatina, o chocolate de leche	K012	Chocolatina, o chocolate de leche	15	15	82,5	0,8	4,8	9,00
Menú 05	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de Aguacate	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 05	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de Aguacate	B027	Cebolla cabezona, cruda	33	31,35	12,5	0,4	0,0	2,41
Menú 05	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de Aguacate	C044	Limón, crudo	0,5	0,25	0,1	0,0	0,0	0,02
Menú 05	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de Aguacate	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 05	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de Aguacate	B103	Tomate, crudo	35	28	6,4	0,3	0,0	1,15
Menú 05	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Limonada	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 05	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Limonada	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 05	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Limonada	C044	Limón, crudo	100	50	22,0	0,2	0,2	4,65
Menú 05	ALMUERZO	SOPA	Sopa de verduras	B005	Ahuyama, cocida, sin sal	15	15	7,2	0,1	0,1	1,26
Menú 05	ALMUERZO	SOPA	Sopa de verduras	B014	Apio, crudo	30	15	3,9	0,1	0,0	0,69
Menú 05	ALMUERZO	SOPA	Sopa de verduras	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	30	12	4,4	0,1	0,0	0,82
Menú 05	ALMUERZO	SOPA	Sopa de verduras	B035	Cilantro, crudo	0,5	0,45	0,2	0,0	0,0	0,03



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 05	ALMUERZO	SOPA	Sopa de verduras	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	50	50	40,0	1,1	0,1	8,45
Menú 05	ALMUERZO	SOPA	Sopa de verduras	B081	Pimentón verde, crudo	30	24	6,7	0,2	0,0	1,18
Menú 05	ALMUERZO	SOPA	Sopa de verduras	B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	79,0	0,6	0,1	18,71
Menú 05	ALMUERZO	SOPA	Sopa de verduras	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 05	ALMUERZO	SOPA	Sopa de verduras	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	12,0	0,2	0,0	2,42
Menú 05	ALMUERZO	TUBERCULO	Yuca frita	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 05	ALMUERZO	TUBERCULO	Yuca frita	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	160	128	203,5	1,2	0,4	47,87
Menú 05	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena revuelta con huevo	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 05	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena revuelta con huevo	B009	Ajo, crudo	0,1	0,095	0,1	0,0	0,0	0,03
Menú 05	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena revuelta con huevo	B022	Berenjena, con cáscara, cocida, sin sal	50	50	18,5	0,4	0,1	3,35
Menú 05	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena revuelta con huevo	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	70	63	93,9	7,9	6,8	0,19
Menú 05	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena revuelta con huevo	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 05	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Café con leche	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 05	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Café con leche	L005	Café soluble, en polvo	3	3	10,7	0,4	0,0	2,24
Menú 05	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Café con leche	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	310	310	170,5	9,9	9,9	10,54
Menú 05	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Yuca cocida con suero	G003	Lactosuero	33	33	7,9	0,3	0,0	1,68
Menú 05	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Yuca cocida con suero	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	160	128	203,5	1,2	0,4	47,87
Menú 05	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de mora	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 05	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de mora	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 05	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de mora	C061	Mora de castilla, cruda	15	13,5	10,0	0,1	0,0	1,97
Menú 05	NUEVES	DERIVADO DE CEREAL	Tostadas	A087	Tostadas o calados, horneados	30	30	119,4	3,0	2,0	21,69
Menú 05	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de mora	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 05	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de mora	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 05	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de mora	C061	Mora de castilla, cruda	15	13,5	10,0	0,1	0,0	1,97
Menú 05	ONCES	DERIVADO DE CEREAL	Tostadas	A087	Tostadas o calados, horneados	30	30	119,4	3,0	2,0	21,69
Menú 05	ONCES	LACTEO	Yogurt	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	250	250	202,5	7,3	7,0	28,00
Menú 05							APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	2078,1	80,1	57,7	302,1
Menú 05							RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD (AMDR)	2100	56-80	56-98	135-195
Menú 05							NIVEL DE APORTE	99%	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO
Menú 06	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Espinaca	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 06	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Espinaca	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,14
Menú 06	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Espinaca	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	247,1	4,7	0,3	56,07
Menú 06	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Espinaca	B044	Espinaca, cruda	10	6	2,0	0,2	0,0	0,23
Menú 06	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Espinaca	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 06	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Arcoiris	B027	Cebolla cabezona, cruda	33	31,35	12,5	0,4	0,0	2,41
Menú 06	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Arcoiris	C044	Limón, crudo	0,5	0,25	0,1	0,0	0,0	0,02
Menú 06	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Arcoiris	B100	Repollo morado, cocido, sin sal	50	50	15,0	0,5	0,1	2,35
Menú 06	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Arcoiris	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 06	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Arcoiris	B103	Tomate, crudo	35	28	6,4	0,3	0,0	1,15
Menú 06	ALMUERZO	POSTRE	Gelatina con azúcar, en polvo	K018	Gelatina con azúcar, en polvo	15	15	58,8	1,2	0,0	13,47
Menú 06	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de Mora	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 06	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de Mora	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 06	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de Mora	C061	Mora de castilla, cruda	40	36	26,6	0,4	0,0	5,26
Menú 06	ALMUERZO	PROTEINA	Sobrebarriga a la parrilla	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 06	ALMUERZO	PROTEINA	Sobrebarriga a la parrilla	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,14
Menú 06	ALMUERZO	PROTEINA	Sobrebarriga a la parrilla	F123	Res, sobrebarriga, cocida, sin sal	280	280	926,8	67,8	72,8	0,00
Menú 06	ALMUERZO	PROTEINA	Sobrebarriga a la parrilla	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 06	ALMUERZO	SOPA	Sopa de la Huerta	B005	Ahuyama, cocida, sin sal	15	15	7,2	0,1	0,1	1,26
Menú 06	ALMUERZO	SOPA	Sopa de la Huerta	B014	Apio, crudo	30	15	3,9	0,1	0,0	0,69
Menú 06	ALMUERZO	SOPA	Sopa de la Huerta	B035	Cilantro, crudo	0,5	0,45	0,2	0,0	0,0	0,03
Menú 06	ALMUERZO	SOPA	Sopa de la Huerta	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	35	35	28,0	0,8	0,0	5,92
Menú 06	ALMUERZO	SOPA	Sopa de la Huerta	B081	Pimentón verde, crudo	30	24	6,7	0,2	0,0	1,18



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 06	ALMUERZO	SOPA	Sopa de la Huerta	B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	56,4	0,4	0,1	13,36
Menú 06	ALMUERZO	SOPA	Sopa de la Huerta	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 06	ALMUERZO	SOPA	Sopa de la Huerta	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	12,0	0,2	0,0	2,42
Menú 06	ALMUERZO	TUBERCULO	Tajadas de Plátano Maduro	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 06	ALMUERZO	TUBERCULO	Tajadas de Plátano Maduro	B089	plátano hartón, maduro, crudo	130	93,6	123,6	1,0	0,2	28,36
Menú 06	DESAYUNO	PROTEÍNA	Huevos Campesinos	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	70	63	93,9	7,9	6,8	0,19
Menú 06	DESAYUNO	PROTEÍNA	Huevos Campesinos	A044	Maíz amarillo, trillado	5	5	17,4	0,4	0,0	3,80
Menú 06	DESAYUNO	PROTEÍNA	Huevos Campesinos	D019	Margarina, esparcible	30	30	219,3	0,2	24,3	0,00
Menú 06	DESAYUNO	PROTEÍNA	Huevos Campesinos	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 06	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Leche tibia con panela	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	310	310	170,5	9,9	9,9	10,54
Menú 06	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Leche tibia con panela	K033	Panela	3	3	10,9	0,0	0,0	2,71
Menú 06	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Ñame cocido con suero	G003	Lactosuero	33	33	7,9	0,3	0,0	1,68
Menú 06	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Ñame cocido con suero	P072	Ñame, con cáscara, crudo	160	160	209,6	3,5	0,6	44,16
Menú 06	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de papaya	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 06	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de papaya	C065	Papaya, madura, cruda	40	28	11,2	0,1	0,0	2,30
Menú 06	NUEVES	DERIVADO DE CEREAL	Pan con bocadillo	FT012	Pan con bocadillo	30	30	25,8	5,9	0,2	0,15
Menú 06	NUEVES	LACTEO	Queso Crema	G014	Queso crema, amarillo	100	100	293,0	16,4	25,1	0,40
Menú 06	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de papaya	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 06	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de papaya	C065	Papaya, madura, cruda	40	28	11,2	0,1	0,0	2,30
Menú 06	ONCES	DERIVADO DE CEREAL	Pan con bocadillo	FT012	Pan con bocadillo	30	30	25,8	5,9	0,2	0,15
Menú 06	ONCES	LACTEO	Queso Crema	G014	Queso crema, amarillo	100	100	293,0	16,4	25,1	0,40
Menú 06							APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	3009,3	145,5	175,1	204,2
Menú 06							RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD (AMDR)	2100	56-80	56-98	135-195
Menú 06							NIVEL DE APORTE	143%	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO
Menú 07	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Perejil	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 07	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Perejil	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,14
Menú 07	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Perejil	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	247,1	4,7	0,3	56,07
Menú 07	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Perejil	B079	Perejil, crudo	1	0,9	0,5	0,0	0,0	0,06
Menú 07	ALMUERZO	CEREAL	Arroz con Perejil	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 07	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Pico de Gallo	B027	Cebolla cabezona, cruda	33	31,35	12,5	0,4	0,0	2,41
Menú 07	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Pico de Gallo	C044	Limón, crudo	0,5	0,25	0,1	0,0	0,0	0,02
Menú 07	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Pico de Gallo	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 07	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada Pico de Gallo	B103	Tomate, crudo	35	28	6,4	0,3	0,0	1,15
Menú 07	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de Mora	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 07	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de Mora	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 07	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de Mora	C061	Mora de castilla, cruda	100	90	66,6	0,9	0,1	13,14
Menú 07	ALMUERZO	POSTRE	Masmelos	K027	Masmelos	15	15	50,1	0,3	0,0	12,20
Menú 07	ALMUERZO	TUBERCULO	Papa Criolla Dorada	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 07	ALMUERZO	TUBERCULO	Papa Criolla Dorada	B070	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cocida, sin sal	130	130	110,5	1,8	0,0	23,53
Menú 07	ALMUERZO	PROTEINA	Pechuga asada	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 07	ALMUERZO	PROTEINA	Pechuga asada	C044	Limón, crudo	0,5	0,25	0,1	0,0	0,0	0,02
Menú 07	ALMUERZO	PROTEINA	Pechuga asada	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	330	306,9	509,5	63,5	28,2	0,31
Menú 07	ALMUERZO	PROTEINA	Pechuga asada	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 07	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Conchitas	B005	Ahuyama, cocida, sin sal	15	15	7,2	0,1	0,1	1,26
Menú 07	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Conchitas	B014	Apio, crudo	30	15	3,9	0,1	0,0	0,69
Menú 07	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Conchitas	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	30	12	4,4	0,1	0,0	0,82
Menú 07	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Conchitas	B035	Cilantro, crudo	0,5	0,45	0,2	0,0	0,0	0,03
Menú 07	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Conchitas	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	50	50	40,0	1,1	0,1	8,45
Menú 07	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Conchitas	A071	Pasta alimenticia, con huevo, sin enriquecer, cocida, sin sal	20	20	26,4	0,9	0,2	5,10
Menú 07	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Conchitas	B081	Pimentón verde, crudo	30	24	6,7	0,2	0,0	1,18
Menú 07	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Conchitas	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 07	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Conchitas	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	12,0	0,2	0,0	2,42
Menú 07	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Bollo de angelito	S005	Bollo limpio, precocido	120	120	213,6	4,0	5,8	34,92
Menú 07	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Chocolate Caliente	K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	3	3	14,0	0,1	0,5	2,27
Menú 07	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Chocolate Caliente	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	310	310	170,5	9,9	9,9	10,54
Menú 07	DESAYUNO	PROTEÍNA	Huevos pericos con tomate y cebolla	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 07	DESAYUNO	PROTEÍNA	Huevos pericos con tomate y cebolla	B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11,4	4,6	0,2	0,0	0,88
Menú 07	DESAYUNO	PROTEÍNA	Huevos pericos con tomate y cebolla	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	70	63	93,9	7,9	6,8	0,19
Menú 07	DESAYUNO	PROTEÍNA	Huevos pericos con tomate y cebolla	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 07	DESAYUNO	PROTEÍNA	Huevos pericos con tomate y cebolla	B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,33
Menú 07	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Agua de tamarindo	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 07	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Agua de tamarindo	C080	Tamarindo, crudo	15	6,75	22,2	0,4	0,0	4,94
Menú 07	NUEVES	DERIVADO DE CEREAL	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	A022	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	30	30	135,3	2,0	4,9	20,58
Menú 07	NUEVES	LACTEO	Queso Cuajada	G016	Queso fresco, semiblando, semimagro, tipo cuajada	120	120	248,4	18,2	18,5	2,40
Menú 07	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Agua de tamarindo	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 07	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Agua de tamarindo	C080	Tamarindo, crudo	15	6,75	22,2	0,4	0,0	4,94
Menú 07	ONCES	DERIVADO DE CEREAL	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	A022	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	30	30	135,3	2,0	4,9	20,58
Menú 07	ONCES	LACTEO	Queso Cuajada	G016	Queso fresco, semiblando, semimagro, tipo cuajada	120	120	248,4	18,2	18,5	2,40
Menú 07							APORTE TOTAL	2523,1	138,0	110,9	234,0



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
							DIARIO NUTRIENTES				
Menú 07							RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD (AMDR)	2100	56-80	56-98	135-195
Menú 07							NIVEL DE APOORTE	120%	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO
Menú 08	ALMUERZO	CEREAL	Arroz blanco	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 08	ALMUERZO	CEREAL	Arroz blanco	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,14
Menú 08	ALMUERZO	CEREAL	Arroz blanco	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	247,1	4,7	0,3	56,07
Menú 08	ALMUERZO	CEREAL	Arroz blanco	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 08	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa de coco	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,14
Menú 08	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa de coco	E006	Bagre, magro, entero, cocido, sin sal	300	198	273,2	36,0	14,3	0,00
Menú 08	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa de coco	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	11	4,4	1,6	0,1	0,0	0,30
Menú 08	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa de coco	C019	Coco, crudo	7	3,15	12,7	0,1	1,1	0,40
Menú 08	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa de coco	B081	Pimentón verde, crudo	10	8	2,2	0,1	0,0	0,39
Menú 08	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa de coco	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 08	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre en salsa de coco	B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,33
Menú 08	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de pepino	B027	Cebolla cabeza, cruda	33	31,35	12,5	0,4	0,0	2,41
Menú 08	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de pepino	C044	Limón, crudo	0,5	0,25	0,1	0,0	0,0	0,02
Menú 08	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de pepino	B077	Pepino Cohombro, crudo	60	45	6,3	0,2	0,0	1,04



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 08	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de pepino	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 08	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de pepino	B103	Tomate, crudo	35	28	6,4	0,3	0,0	1,15
Menú 08	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de fresa	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 08	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de fresa	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 08	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de fresa	C025	Fresa, madura, cruda	100	95	42,8	0,8	0,5	7,89
Menú 08	ALMUERZO	POSTRE	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	15	15	54,2	0,4	0,3	12,50
Menú 08	ALMUERZO	TUBERCULO	Papas a la francesa	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 08	ALMUERZO	TUBERCULO	Papas a la francesa	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	130	130	104,0	2,9	0,1	21,97
Menú 08	ALMUERZO	TUBERCULO	Papas a la francesa	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 08	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Colicero	B005	Ahuyama, cocida, sin sal	15	15	7,2	0,1	0,1	1,26
Menú 08	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Colicero	B014	Apio, crudo	30	15	3,9	0,1	0,0	0,69
Menú 08	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Colicero	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	30	12	4,4	0,1	0,0	0,82
Menú 08	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Colicero	B035	Cilantro, crudo	0,5	0,45	0,2	0,0	0,0	0,03
Menú 08	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Colicero	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	50	50	40,0	1,1	0,1	8,45
Menú 08	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Colicero	B081	Pimentón verde, crudo	30	24	6,7	0,2	0,0	1,18
Menú 08	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Colicero	B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	150	90	115,2	1,2	0,1	27,27
Menú 08	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Colicero	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00

Alcaldía de Chinú | NIT: 800096753-1 | (604) 765 4567 | contactenos@chinu-cordoba.gov.co

Calle 15 N 8-20 Palacio Municipal, Chinú - Córdoba - Colombia

[alcaldiadechinu](#) |
 [Alcaldía de Chinú](#) |
 www.chinu-cordoba.gov.co



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 08	ALMUERZO	SOPA	Sopa de Colicero	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	12,0	0,2	0,0	2,42
Menú 08	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Arepa asada dulce	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 08	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Arepa asada dulce	A034	Harina de maíz blanco, precocida	75	75	285,0	6,8	2,8	55,43
Menú 08	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Arepa asada dulce	D018	Margarina, con sal	22	22	161,0	0,1	17,8	0,00
Menú 08	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena con huevo revuelto	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 08	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena con huevo revuelto	B009	Ajo, crudo	0,1	0,095	0,1	0,0	0,0	0,03
Menú 08	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena con huevo revuelto	B023	Berenjena, con cáscara, cruda	50	37,5	13,1	0,4	0,1	2,14
Menú 08	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena con huevo revuelto	B027	Cebolla cabeza, cruda	12	11,4	4,6	0,2	0,0	0,88
Menú 08	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena con huevo revuelto	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	70	63	93,9	7,9	6,8	0,19
Menú 08	DESAYUNO	PROTEÍNA	Berenjena con huevo revuelto	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 08	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Café con leche	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 08	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Café con leche	L005	Café soluble, en polvo	3	3	10,7	0,4	0,0	2,24
Menú 08	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Café con leche	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	310	310	170,5	9,9	9,9	10,54
Menú 08	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de lulo	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 08	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de lulo	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 08	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de lulo	C045	Lulo, crudo	40	24	11,5	0,2	0,0	2,14
Menú 08	NUEVES	DERIVADO DE CEREAL	Pan de yuca	A067	Pan de yuca, horneado	29	29	103,0	4,6	3,5	13,20
Menú 08	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de lulo	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 08	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de lulo	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 08	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de lulo	C045	Lulo, crudo	40	24	11,5	0,2	0,0	2,14
Menú 08	ONCES	LACTEO	Kumis	G002	Kumis, entero, con azúcar	250	250	220,0	7,3	6,3	33,75
Menú 08	ONCES	DERIVADO DE CEREAL	Pan de yuca	A067	Pan de yuca, horneado	29	29	103,0	4,6	3,5	13,20
Menú 08							APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	2245,9	91,7	76,8	287,7
Menú 08							RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD (AMDR)	2100	56-80	56-98	135-195
Menú 08							NIVEL DE APORTE	107%	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO
Menú 09	ALMUERZO	CEREAL	Arroz de Espinaca	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,00
Menú 09	ALMUERZO	CEREAL	Arroz de Espinaca	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	247,1	4,7	0,3	56,07
Menú 09	ALMUERZO	CEREAL	Arroz de Espinaca	B044	Espinaca, cruda	10	6	2,0	0,2	0,0	0,23
Menú 09	ALMUERZO	CEREAL	Arroz de Espinaca	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 09	ALMUERZO	PROTEINA	Carne en salsa de panela	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,14
Menú 09	ALMUERZO	PROTEINA	Carne en salsa de panela	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	11	4,4	1,6	0,1	0,0	0,30
Menú 09	ALMUERZO	PROTEINA	Carne en salsa de panela	SN004	Laurel	0,5	0,5	0,6	0,1	0,0	0,0
Menú 09	ALMUERZO	PROTEINA	Carne en salsa de panela	D015	Mantequilla	5	5	37,2	0,0	4,1	0,00
Menú 09	ALMUERZO	PROTEINA	Carne en salsa de panela	K033	Panela	5	5	18,2	0,0	0,0	4,51



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 09	ALMUERZO	PROTEINA	Carne en salsa de panela	B081	Pimentón verde, crudo	10	8	2,2	0,1	0,0	0,39
Menú 09	ALMUERZO	PROTEINA	Carne en salsa de panela	F099	Res, carne magra, cruda	300	300	417,0	65,4	17,1	0,00
Menú 09	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de Pepino	B027	Cebolla cabezona, cruda	33	31,35	12,5	0,4	0,0	2,41
Menú 09	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de Pepino	C044	Limón, crudo	0,5	0,25	0,1	0,0	0,0	0,02
Menú 09	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de Pepino	B077	Pepino Cohombro, crudo	50	37,5	5,3	0,2	0,0	0,86
Menú 09	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de Pepino	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 09	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de Pepino	B103	Tomate, crudo	35	28	6,4	0,3	0,0	1,15
Menú 09	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Limonada	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 09	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Limonada	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 09	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Limonada	C044	Limón, crudo	100	50	22,0	0,2	0,2	4,65
Menú 09	ALMUERZO	POSTRE	Masmelos	K027	Masmelos	15	15	50,1	0,3	0,0	12,20
Menú 09	ALMUERZO	TUBERCULO	Plátano Picaro	K033	Panela	3	3	10,9	0,0	0,0	2,71
Menú 09	ALMUERZO	TUBERCULO	Plátano Picaro	B089	plátano hartón, maduro, crudo	130	93,6	123,6	1,0	0,2	28,36
Menú 09	ALMUERZO	SOPA	Sopa de lentejas	B005	Ahuyama, cocida, sin sal	15	15	7,2	0,1	0,1	1,26
Menú 09	ALMUERZO	SOPA	Sopa de lentejas	B014	Apio, crudo	30	15	3,9	0,1	0,0	0,69
Menú 09	ALMUERZO	SOPA	Sopa de lentejas	B035	Cilantro, crudo	0,5	0,45	0,2	0,0	0,0	0,03
Menú 09	ALMUERZO	SOPA	Sopa de lentejas	T026	Lenteja común, cruda	10	8	14,4	0,4	0,2	1,84
Menú 09	ALMUERZO	SOPA	Sopa de lentejas	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	35	35	28,0	0,8	0,0	5,92



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 09	ALMUERZO	SOPA	Sopa de lentejas	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,00
Menú 09	ALMUERZO	SOPA	Sopa de lentejas	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	12,0	0,2	0,0	2,42
Menú 09	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Chocolate Caliente	K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	3	3	14,0	0,1	0,5	2,27
Menú 09	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Chocolate Caliente	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	310	310	170,5	9,9	9,9	10,54
Menú 09	DESAYUNO	PROTEÍNA	Queso costeño	G020	Queso fresco, semiduro, semimagro, de pasta hilada	85	85	211,7	20,7	13,5	1,96
Menú 09	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Yuca cocida con mantequilla	D015	Mantequilla	30	30	222,9	0,2	24,7	0,00
Menú 09	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Yuca cocida con mantequilla	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	160	128	203,5	1,2	0,4	47,87
Menú 09	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Agua de tamarindo	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 09	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Agua de tamarindo	C080	Tamarindo, crudo	40	18	59,2	1,0	0,1	13,18
Menú 09	NUEVES	DERIVADO DE CEREAL	Galleta chip de chocolate	FT005	Galleta chip de chocolate	30	30	25,8	5,9	0,2	0,15
Menú 09	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Agua de tamarindo	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 09	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Agua de tamarindo	C080	Tamarindo, crudo	40	18	59,2	1,0	0,1	13,18
Menú 09	ONCES	DERIVADO DE CEREAL	Galleta chip de chocolate	FT005	Galleta chip de chocolate	30	30	25,8	5,9	0,2	0,15
Menú 09	ONCES	LACTEO	Kumis	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	250	250	202,5	7,3	7,0	28,00
Menú 09							APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	2250,4	127,6	81,9	244,5
Menú 09							RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD (AMDR)	2100	56-80	56-98	135-195



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 09							NIVEL DE APOORTE	107%	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO
Menú 10	ALMUERZO	CEREAL	Arroz de Frijolito negro	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0
Menú 10	ALMUERZO	CEREAL	Arroz de Frijolito negro	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	247,1	4,7	0,3	56,1
Menú 10	ALMUERZO	CEREAL	Arroz de Frijolito negro	T007	Frijol cabecita negra, crudo	4	4	15,6	0,9	0,1	2,4
Menú 10	ALMUERZO	CEREAL	Arroz de Frijolito negro	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 10	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre al ajillo	B009	Ajo, crudo	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,1
Menú 10	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre al ajillo	E006	Bagre, magro, entero, cocido, sin sal	300	198	273,2	36,0	14,3	0,0
Menú 10	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre al ajillo	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	11	4,4	1,6	0,1	0,0	0,3
Menú 10	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre al ajillo	SN005	Orégano	0,5	0,5	0,6	0,1	0,0	0,0
Menú 10	ALMUERZO	PROTEINA	Bagre al ajillo	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 10	ALMUERZO	POSTRE	Chocolatina	K012	Chocolatina, o chocolate de leche	15	15	82,5	0,8	4,8	9,0
Menú 10	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de zanahoria	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35	14	5,2	0,2	0,0	1,0
Menú 10	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de zanahoria	C044	Limón, crudo	0,5	0,25	0,1	0,0	0,0	0,0
Menú 10	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de zanahoria	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 10	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de zanahoria	B103	Tomate, crudo	35	28	6,4	0,3	0,0	1,1
Menú 10	ALMUERZO	VERDURAS	Ensalada de zanahoria	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	50	42,5	20,0	0,3	0,0	4,0
Menú 10	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de Sandía	FT023	Agua Potable para consumo	400	400	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 10	ALMUERZO	BEBIDA FRIA	Jugo de Sandía	C079	Sandía, cruda	100	40	6,8	0,2	0,0	1,5



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 10	ALMUERZO	SOPA	Sopa de pescado	B014	Apio, crudo	30	15	3,9	0,1	0,0	0,7
Menú 10	ALMUERZO	SOPA	Sopa de pescado	E006	Bagre, magro, entero, cocido, sin sal	25	16,5	22,8	3,0	1,2	0,0
Menú 10	ALMUERZO	SOPA	Sopa de pescado	B035	Cilantro, crudo	0,5	0,45	0,2	0,0	0,0	0,0
Menú 10	ALMUERZO	SOPA	Sopa de pescado	C044	Limón, crudo	0,5	0,25	0,1	0,0	0,0	0,0
Menú 10	ALMUERZO	SOPA	Sopa de pescado	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	35	35	28,0	0,8	0,0	5,9
Menú 10	ALMUERZO	SOPA	Sopa de pescado	B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	56,4	0,4	0,1	13,4
Menú 10	ALMUERZO	SOPA	Sopa de pescado	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 10	ALMUERZO	SOPA	Sopa de pescado	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	50	40	63,6	0,4	0,1	15,0
Menú 10	ALMUERZO	TUBERCULO	Yuca al vapor	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	140	112	178,1	1,0	0,3	41,9
Menú 10	DESAYUNO	CEREAL O TUBÉRCULO	Bollo de mazorca	A019	Envuelto de mazorca, precocido	120	120	222,0	5,8	9,5	28,2
Menú 10	DESAYUNO	PROTEÍNA	Huevos fritos con tomate guisado	D004	Aceite de girasol	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0
Menú 10	DESAYUNO	PROTEÍNA	Huevos fritos con tomate guisado	B009	Ajo, crudo	0,1	0,095	0,1	0,0	0,0	0,0
Menú 10	DESAYUNO	PROTEÍNA	Huevos fritos con tomate guisado	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	70	63	93,9	7,9	6,8	0,2
Menú 10	DESAYUNO	PROTEÍNA	Huevos fritos con tomate guisado	L015	Sal	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 10	DESAYUNO	PROTEÍNA	Huevos fritos con tomate guisado	B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3
Menú 10	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	Leche tibia	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	310	310	170,5	9,9	9,9	10,5
Menú 10	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de guanábana	FT023	Agua Potable para consumo	400	350	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 10	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de guanábana	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	CODIGO TCA 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Menú 10	NUEVES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de guanábana	C030	Guanábana, cruda	40	28	9,2	0,2	0,1	1,90
Menú 10	NUEVES	DERIVADO DE CEREAL	Pan de queso	A065	Pan de queso, horneado	29	30	110,1	3,1	6,2	10,05
Menú 10	NUEVES	LACTEO	Queso Cuajada	G016	Queso fresco, semiblando, semimagro, tipo cuajada	120	120	248,4	18,2	18,5	2,40
Menú 10	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de guanábana	FT023	Agua Potable para consumo	400	350	0,0	0,0	0,0	0,0
Menú 10	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de guanábana	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	4,0	0,0	0,0	0,99
Menú 10	ONCES	BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de guanábana	C030	Guanábana, cruda	40	28	9,2	0,2	0,1	1,90
Menú 10	ONCES	DERIVADO DE CEREAL	Pan de queso	A065	Pan de queso, horneado	29	30	110,1	3,1	6,2	10,05
Menú 10	ONCES	LACTEO	Queso Cuajada	G016	Queso fresco, semiblando, semimagro, tipo cuajada	120	120	248,4	18,2	18,5	2,40
Menú 10					APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES			2298,8	72,6	80,5	148,3
Menú 10					RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD (AMDR)			2100	56-80	56-98	135-195
Menú 10					NIVEL DE APOORTE			109%	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO

**Elaborado por
Nutricionista Dietista**

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA
Matricula Profesional: **MND 3004**

FIRMA:

Yesica Escarcia



Alcaldía de Chinú

ANALISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

Especificaciones Técnicas

Promedio del total calorías diarias requeridas para población adulta mayor - RIEN 3803 DE 2026

Promedio del total calorías diarias
requeridas

2100 kcal

VARIABLES

Peso Promedio

72 kg

Categoría de la actividad física

1,45 x TMB ACTIVIDAD LIGERA

Tabla 1. Metas de ingesta de macronutrientes para la adultos mayores de 51 años
expresadas en Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes — AMDR **para 2100 kcal**

Macronutriente	AMDR (%)	VDR (g/día)	VDR (% de calorías totales)
Proteínas	14-20	56-80	10-15
Grasas	20-35	56-98	20-35
Carbohidratos	50 -65	135-195	55-65

Tabla 2. Metas de ingesta de macronutrientes para la adultos mayores de 51 años
expresadas en Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes — AMDR **para 1680 kcal**

Macronutriente	AMDR (%)	VDR (g/día)	VDR (% de calorías totales)
Proteínas	15%	63	252
Grasas	28%	52,26666667	470,4
Carbohidratos	57%	239,4	957,6
Total kcal en 100 %			1680

Elaborado por
Nutricionista Dietista

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA
Matricula Profesional: **MND 3004**

FIRMA:

Yesica Escarcia

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MINUTA PATRON				
DESAYUNO				
COMPONENTE	ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO
BEBIDA LACTEA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	300 ml	300 ml	TAZA DE 300 ML
	Miscelaneos: cacao, café, canela, chocolate	2 - 6 g	5	
CEREAL O TUBÉRCULO	Bollo limpio, precocido	120 g	120	1 unidad grande
	Envuelto de mazorca, precocido	87,5 g	87,5	
	Envuelto de yuca, precocido	90 g	90	
	Harina de maíz amarillo, precocida	60 g	60	
	Harina de maíz blanco, precocida	58. g	58	
	Ñame, con cáscara, crudo	160 g	160	1 porcion grande
	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	170 g	170	
	plátano hartón, maduro, crudo	160 g	115,2	
	Plátano hartón, verde, crudo	160 g	108,8	
	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	160 g	128	
PROTEÍNA	Huevo de gallina, entero, crudo	60 g	54	1 unidad doble AA
	Lactosuero (Siero Costeño)	30 g	30 g	2 cucharadas soperas
	Queso fresco, semiduro, semimagro, de pasta hilada	40 g a 80 g	40 g a 80 g	2 a 3 tajadas grandes
Hortalizas	Tomate, cebolla, Habichuela, Berenjena, Cilantro, Maíz	10 g a 30 g	7 g a 25 g	7 g a 25 g
Grasas	Aceite de girasol, Margarina, con sal, Mantequilla	12g a 30 g	12g a 30 g	12g a 30 g
Azúcares	Azúcar, panela	3 g	3 g	3 g
ALMUERZO				
COMPONENTE	ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO
BEBIDA FRIA	Agua Potable para consumo	250 ml	250 ml	VASO DE 250 ML
	Corozo, crudo	100 g	60 g	
	Durazno, crudo	101 g	85 g	
	Fresa, madura, cruda	102 g	95 g	
	Guanábana, cruda	103 g	70 g	
	Limón, crudo	77,5 g	38,75 g	
	Mango común, crudo	70 g	35 g	
	Melón, crudo	82,5 g	41,25 g	
	Mora de castilla, cruda	70 g	63 g	
	Papaya, madura, cruda	100 g	70 g	
	Sandía, cruda	100 g	40 g	
	Tomate de árbol amarillo, crudo	30 g	18 g	
CEREAL	BASE: - Arroz blanco, pulido, crudo - Pasta alimenticia, enriquecida, cruda - Frijol cabecita negra, crudo (como complemento)	70 g	70 g	210 GRAMOS A 260 GRAMOS

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MINUTA PATRON				
DESAYUNO				
	HORTALIZAS: - Ajo, crudo - Cilantro, crudo - Espinaca, cruda - Perejil, crudo - Pimentón rojo, crudo - Pimentón verde, crudo - Zanahoria, sin cáscara, cruda	10 g a 30 g	7g a 15 g	
	ACEITE: Aceite de girasol	10 ml	10 ml	
POSTRE	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	12 g a 15 g	12 g a 15 g	1 unidad pequeña
	Caramelos o confites, blandos			
	Chocolatina, o chocolate de leche			
	Cocadas, con panela			
	Galletas ducles, cucas			
	Gelatina con azúcar, en polvo			
	Gelatina de pata			
	Manjar blanco			
	Masmelos			
	Panelita de leche de vaca, con azúcar			
PROTEINA	Pescados: Bagre, Tiplapia	Bagre: 330 g Tilapia: 300 g		• Bagre ASADO (horno, air fryer, parrilla o plancha) 250-280 g • Bagre COCIDO / HERVIDO 270-290 g • Tilapia ASADO (horno, air fryer, plancha o parrilla) 225-255 g • Tilapia COCIDO / HERVIDO 240-270 g
	Cerdo	300 g	300 g	ASADO: 210-240 g COCIDO: 240-270 g
	Pollo Pechuga	280	260 g	ASADO: 190-210 g COCIDO: 220-240 g
	Pollo contramuslo	300 g	300 g	ASADO: 210-225 g COCIDO: 240-255 g
	carne de res	280 g	110 g a 130 g	ASADO: 200-210 g COCIDO: 230-240 g
SOPA	Verduras	20 g a 60 g	10 g a 57 g	TAZA DE 250 ML
	Tuberculos	40 g a 80 g	40 g a 75 g	
	Cereal	30 g a 50 g	30 g a 50 g	
	Leguminosas	4 g a 8 g	4 g a 8 g	
TUBERCULO	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	122,5 g	122,5 g	Cocida: 115 g (unidad grande o 4-5 tajadas).
	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cocida, sin sal	100 g	100 g	Cocida: 95 g
	plátano hartón, maduro, crudo	103,75 g	74,7 g	Cocido: 40 g
	Plátano hartón, verde, crudo	50 g	34 g	Cocido/horneado: 40 g.
	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	123,75 g	99g	Una astila. de 90 g
VERDURAS	Zanahoria, acelga, ahuyama, calabaza, arveja verde fresca, espinacas, habichuela, aguacate, lechuga, tomate,	40 g a 80 g	35g a 75 g	9 - 10 cucharadas

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

MINUTA PATRON				
DESAYUNO				
	apio, remolacha, pepino cohombro, pepino común, cebolla cabezona. Mango, manzana, papaya, fresa.			
ONCES Y NUEVES				
BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Agua Potable para consumo	250 ml	250 ml	VASO DE 300 ML
	Corozo, crudo	33 g	20 g	
	Fresa, madura, cruda	20 g	19 g	
	Guanábana, cruda	40 g	28 g	
	Guayaba de morrocoy, cruda	40 g	40 g	
	Lulo, crudo	40 g	24 g	
	Maracuyá, cruda	40 g	12,8 g	
	Mora de castilla, cruda	27,5 g	24,75 g	
	Naranja, cruda	40 g	24 g	
	Papaya, madura, cruda	40 g	28 g	
	Piña, cruda	40 g	22 g	
	Sandía, cruda	40 g	16 g	
	Tamarindo, crudo	33,75 g	15,1875 g	
DERIVADO DE CEREAL	Bollo limpio, precocido	30 g	30 g	1 unidad
	Galleta chip de chocolate			
	Galletas dulces, tipo wafer			
	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas			
	Galletas saladas, tipo cracker			
	Galletas saladas, tipo soda			
	Mogolla con bocadillo			
	Pan blanco, regular, horneado			
	Pan con bocadillo			
	Pan de leche, horneado			
	Pan de queso, horneado			
	Pan de yuca, horneado			
	Tostadas o calados, horneados			
LACTEO	Quesos, yogurt kumis	Quesos: 80 - 100 g kumis yogur 250 ml	Quesos: 80 - 100 g kumis yogur 250 ml	Quesos: 80 - 100 g kumis yogur 250 ml

Elaborado por Nutricionista Dietista	YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA Matricula Profesional: MND 3004	FIRMA:

Yesica Escorcia

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

INDICE		CICLO DE MINUTAS					
S	1	COMPONENTES	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
DESAYUNO		BEBIDA LÁCTEA	Leche con panela	Leche con panela	Leche tibia	Leche con canela	Café con leche
		CEREAL O TUBÉRCULO	Bollo de mazorca	Bollo de yuca	Bollo de mazorca	Bollo de mazorca	Yuca cocida con suero
		PROTEÍNA	Berenjena guisada con huevo	Habichuelas tiernas con huevo	Queso costeño en tajada	Habichuelas con huevo	Berenjena revuelta con huevo
NUEVES		FRUTA	Jugo de corozo	Jugo de corozo	Agua fresca de tamarindo	Agua fresca de tamarindo	Jugo de mora
		AGUA	Galletas de soda	Galletas de soda	Pan de yuca	Pan de yuca	Galletas tipo Craker
ALMUERZO		SOPA	Sopa de plátano y lenteja	Sopa de Frijoles	Sopa de Fideos	Mazamorra de dulce	Sopa de verduras
		PROTEÍCO	Pechuga a la Plancha	Carne de res con Hogao	Carne de Res en Bistek	Carne de res asada	Bagre en salsa criolla
		CEREAL	Arroz con pimentón y cebolla	Arroz Blanco	Arroz Pimentón	Arroz con Zanahoria	Arroz Blanco
		HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada roja	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	Ensalada pico de gallo	Verduras Salteadas tipo Wok	Ensalada de Aguacate
		TUBÉRCULO, RAÍZ O PLÁTANO	Papa Salada	Tajadas de plátano amarillo	Tajadas de plátano	Papas Criollas cocidas	Yuca frita
		BEBIDA DE FRUTA	Jugo de mango	Jugo de melón	Jugo de melón	Jugo de corozo	Limonada
		POSTRE	Panelita de leche	Bocadillo veleño	Chocolatina	Gelatina de pata	Chocolatina
ONCES		BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de corozo	Jugo de corozo	Jugo de naranja	Jugo de naranja	Agua de tamarindo
		DERIVADO DE CEREAL	Pan de queso	Pan de queso	Pan de leche	Pan de leche	Galletas chips de chocolate
S2		COMPONENTES	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
DESAYUNO		BEBIDA LÁCTEA	Leche tibia con panela	Chocolate Caliente	Café con leche	Chocolate Caliente	Leche tibia
		CEREAL O TUBÉRCULO	Ñame cocido con suero	Bollo de angelito	Arepa asada dulce	Yuca cocida con mantequilla	Bollo de mazorca
		PROTEÍNA	Huevos pericos con hierbas	Huevos pericos con tomate y cebolla	Berenjena con huevo revuelto	Queso costeño	Huevos fritos con tomate guisado
NUEVES		FRUTA	Agua de tamarindo	Agua de tamarindo	Jugo de guanábana	Agua de tamarindo	Jugo de guanábana
		AGUA	Galletas de avena con uvas	Galletas de avena con uvas	Gelatina de pata	Galletas chips de chocolate	Gelatina de pata
ALMUERZO		SOPA	Sopa de la Huerta	Sopa de Conchitas	Sopa de Colicero	Sopa de lentejas	Sopa de pescado
		PROTEÍCO	Sobrebarriga a la parrilla	Pechuga de Pollo Asada	Bagre en salsa de coco	Carne en salsa de panela	Bagre al ajillo
		CEREAL	Arroz con Espinaca	Arroz con Perejil	Arroz blanco	Arroz de Espinaca	Arroz de Frijol negro
		HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada Arcoiris	Ensalada Pico de Gallo	Verduras cocidas	Ensalada de Pepino	Ensalada de zanahoria
		TUBÉRCULO, RAÍZ O PLÁTANO	Tajadas de Plátano Maduro	Papa Criolla Dorada	Papas a la francesa	Plátano Picaro	Yuca al vapor
		BEBIDA DE FRUTA	Jugo de mora	Jugo de mora	Jugo de fresa	Limonada	Jugo de Sandía
		POSTRE	Gelatina	Masmelos	Panelita de leche	Masmelos	Chocolatina
ONCES		BEBIDA FRÍA NO LÁCTEA	Jugo de papaya	Jugo de papaya	Jugo de lulo	Jugo de mora	Jugo de lulo
		DERIVADO DE CEREAL	Pan blandito	Pan blandito	Pan de yuca	Galletas tipo Craker	Pan de yuca

Elaborado por
Nutricionista Dietista

YESICA PAOLA ESCORCIA
NORIEGA Matricula
Profesional: **MND 3004**

FIRMA:

Yesica Escorcía

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

paquete para preparar en casa – alimentos crudos

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Arroz blanco	Mensual	500	500	500	1 Bolsas x 500 g
Pasta alimenticia	Mensual	500	500	500	1 Bolsas x 500 g
Avena en Hojuelas	Mensual	500	500	500	1 Bolsas x 500 g
Harina de trigo	Mensual	500	500	500	1 Bolsas x 500 g
Harina de maíz	Mensual	500	500	500	1 Bolsas x 500 g
Plátano hartón, verde	Mensual	500	340	340	1 libra
Manzana	Mensual	2000	1700	1700	2 Kg
Zanahoria	Mensual	2000	1700	1700	2 Kg
Leche de vaca, entera, en polvo	Mensual	500	500	500	1 Bolsas x 500 g
Huevo de gallina	Mensual	900	810	810	1/2 cubeta (15 unidades de 60 g c/u)
Frijol cabecita negra	Mensual	500	500	500	2 Bolsa x 500 g
Atún en agua	Mensual	640	640	640	4 unidades de latas en agua x 160g

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína		Lípidos		CHO		Vit A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio
		g		g		g		ER	mg	mg	mg	mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L/I/LS)	#N/D	#N/D		#N/D		#N/D		#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2100	74,5	106,4	47,3	82,7	266,0	345,0	UL= 3000	UL=2500	UL= 45	UL= 40	UL= 2300
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	563,0	950,0	8,3	9,3	1250,0

YESICA ESCORCIA NORIEGA

Nutricionista Dietista EAS

T.P.03004

Grupo Alimento	CODIGO TCAC	Nombre TCAC 2018	Peso Bruto	Peso Neto	Kcal	Proteína (g)	Lípidos (g)	CHO (g)	Vit A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNIDAD DE	COSTO PORCIÓN
Arroz blanco	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	500	500	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D			
Pasta alimenticia	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	500	500	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D			
Avena en Hojuelas	A012	Avena en Hojuelas, Precocida	500	500	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D			
Harina de trigo	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propo	500	500	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D			
Harina de maíz	A034	Harina de maíz blanco, precocida	500	500	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D			
Plátano hartón, verde	B092	Plátano hartón, verde, crudo	500	340	336,0	20,1	1,0	52,7	173,4	122,4	5,1	4,1	17,0			
Manzana	C054	Manzana común, crudo	2000	1700	535,0	28,9	1,7	96,9	17,0	816,0	6,8	5,4	221,0			
Zanahoria	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	2000	1700	1683,0	100,3	5,1	263,5	867,0	612,0	25,5	20,4	85,0			
Leche de vaca, entera, en pol	E008	Leche de vaca, entera, en polvo	500	500	1790,0	64,0	6,0	370,0	0,0	250,0	21,5	0,0	0,0			
Huevo de gallina	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	900	810	2899,8	103,7	9,7	599,4	0,0	465,0	34,8	0,0	0,0			
Frijol cabecita negra	T007	Frijol cabecita negra, crudo	500	500	295,0	5,5	0,0	58,5	705,0	190,0	7,0	0,5	55,0			
Atún en agua	E004	Atún, enlatado en agua	640	640	224,0	10,9	0,6	36,5	6,4	307,2	2,6	1,3	83,2			
TOTAL APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L/I/LS)					#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D			
APORTE DE LA MINUTA PATRON SABADOS Y DOMINGOS AMDR para macronutrientes (L/I/LS)					#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD					2100	74,5	106,4	47,3	82,7	266,0	345,0	UL= 3000	UL=2500	UL= 45	UL= 40	UL= 2300
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ					#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D			

YESICA ESCORCIA
Nutricionista Dietista EAS
TP03004

Nota técnica: Los valores de referencia nutricional para personas mayores se consolidaron mediante el promedio de los grupos de 60 a 69 años y de 70 años o más, tomando como fundamento las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN– establecidas en la Resolución 3803 de 2016. Para los macronutrientes se utilizaron los límites inferior y superior del Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes –AMDR–. Para vitamina A, calcio, hierro y zinc se emplearon valores promedio de referencia, y para el sodio se utilizó la Ingesta Recomendada. 41

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

Especificaciones Técnicas

Promedio del total calorías diarias requeridas para población adulta mayor - RIEN 3803 DE

Promedio del total calorías diarias | 2100 kcal

VARIABLES

Peso Promedio 72 kg

Categoría de la actividad física 1,45 x TMB ACTIVIDAD LIGERA

Tabla 1. Metas de ingesta de macronutrientes para la adultos mayores de 51 años expresadas en Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes — AMDR para 2100 kcal			
Macronutriente	AMDR (%)	VDR (g/día)	VDR (% de calorías totales)
Proteínas	14-20	56-80	10-15
Grasas	20-35	56-98	20-35
Carbohidratos	50 -65	135-195	55-65



Alcaldía de Chinú

ANÁLISIS NUTRICIONAL – MINUTAS ATENCIÓN ALIMENTARIA ADULTO MAYOR 2026

LISTA DE INTERCAMBIOS				
Grupo de alimentos	Alimento establecido	Cantidad base	intercambio	Cantidad equivalente
Cereales y derivados	Arroz blanco crudo	500 g	Pasta alimenticia, avena en hojuelas, harina de trigo, harina de maíz precocida	500 g
Cereales y derivados	Pasta alimenticia cruda	500 g	Arroz blanco, avena en hojuelas, harina de trigo, harina de maíz precocida	500 g
Cereales y derivados	Avena en hojuelas	500 g	Arroz, pasta, harina de trigo o harina de maíz	500 g
Cereales y derivados	Harina de trigo	500 g	Harina de maíz, avena en hojuelas, arroz o pasta	500 g
Cereales y derivados	Harina de maíz precocida	500 g	Harina de trigo, avena en hojuelas, arroz o pasta	500 g
Raíces, tubérculos y plátanos	Plátano hartón verde	500 g	Papa, yuca, ñame, arracacha, batata o plátano maduro	500 g
Frutas	Manzana	2.000 g	Banano, pera, papaya, naranja, mandarina, guayaba, mango, piña u otra fruta disponible	2.000 g
Verduras y hortalizas	Zanahoria	2.000 g	Tomate, ahuyama, habichuela, acelga, espinaca, brócoli, repollo o mezcla de verduras	2.000 g
Leche y productos lácteos	Leche entera en polvo	500 g	Leche líquida entera UHT o pasteurizada	Aproximadamente 4 litros
Huevos	Huevo de gallina	900 g	No se recomienda intercambio total. Puede sustituirse parcialmente por pollo, carne, pescado o atún	Según equivalencia proteica
Leguminosas secas	Frijol cabecita negra	500 g	Lenteja, garbanzo, arveja seca u otra variedad de frijol	500 g
Carnes y pescados	Atún enlatado en agua	640 g	Sardina enlatada, pollo, carne de res magra, carne de cerdo magra o pescado	640 g de porción comestible
Grasas	Aceite de soya	Por definir	Aceite de canola, girasol, maíz o mezcla de aceites vegetales	Igual cantidad
Azúcares	Panela	Por definir	Azúcar morena o azúcar blanca	Igual cantidad

**Elaborado por
Nutricionista Dietista**

YESICA PAOLA ESCORCIA
NORIEGA Matricula
Profesional: **MND 3004**

FIRMA:

DOCUMENTOS DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **1.129.535.839**

ESCORCIA NORIEGA

APELLIDOS

YESICA PAOLA

NOMBRES

Yesica Escorcio N.

FIRMA



ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **31-JUL-1985**

BARRANQUILLA
(ATLANTICO)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.55

ESTATURA

B+

G.S. RH

F

SEXO

27-JUL-2005 BARRANQUILLA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

Juan Carlos Galindo Vacha
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA



A-1300100-01052142-F-1129535839-20181220

0063846538A 1

9906922970

ACIONAL DEL ESTADO CIVIL

República de Colombia



**Colegio Departamental de Bachillerato
"Palermo"**

Sitionuevo - Magdalena

**Aprobado por la Secretaría de Desarrollo de la Educación
según Resolución No. 100 de Noviembre 27 de 2001**

Confiere a:

Escorcia Noriega Yesica Paola

Identificado con la _____ No. _____ de _____

El Título de:

**Bachiller Académico
Con énfasis en Educación Ambiental**

**Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al nivel de Educación Media
acorde a lo dispuesto en la Ley 115, "General de la educación" y su Decreto
reglamentario 1860 de 1994.**


Lic. Heriberto J. Orozco Rodríguez
Rector


Ruby Lobato de Pertuz
Secretaria

Registrado en el Libro 1 Acta No. 11

Folio No. 22 de 20 de Octubre 2001

19/05/2017
RESOLUCIÓN No. 000860
DUPLICADO



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO

ORDENANZA 42 DE JUNIO 15 DE 1.946 REGISTRO ICFES No. 1202



CONFIERE EL TÍTULO DE

NUTRICIONISTA Y DIETISTA

A

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA

C.C. No. 1.129.535.839

EXPEDIDA EN BARRANQUILLA - ATLÁNTICO

QUIEN CUMPLIÓ SATISFACTORIAMENTE LOS REQUISITOS ACADÉMICOS EXIGIDOS
EN TESTIMONIO DE ELLO OTORGA EL PRESENTE

DIPLOMA

EN LA CIUDAD DE BARRANQUILLA, A LOS 26 DÍAS DEL MES DE MARZO DE 2010

GOBERNACIÓN DEL ATLÁNTICO
Secretaría de Salud Departamental
Reconoce este Título para todos los
efectos legales

Resolución No. 08-3321-4017
En Barranquilla Fecha 02-05-2013
Firma y Sello

Glennys Rodríguez
DECANATURA DE LA FACULTAD

Acta No. 082

Libro No. 001-D

RECTORIA DE LA UNIVERSIDAD

Folio No. 24

Registro No. 938

SECRETARÍA GENERAL

Fecha 26 de marzo 2010

2010-9447
2



REPUBLICA DE COLOMBIA

COMISION DE EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICION Y DIETETICA
Ley 73 del 28 de Diciembre de 1979

MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA DIETISTA



Matricula No. MND 03004

Acta de aprobación N° 83 Fecha: 01/06/2010

ESCORCIA NORIEGA

YESICA PAOLA

C.C. 1.129.535.839

UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO

[Verificar Registro en ReTHUS](#)[Limpiar](#)

Resultado General - 2026-08-31--4:23:37 PM

Tipo Identificación	Nro. Identificación	Primer Nombre	Segundo Nombre	Primer Apellido	Segundo Apellido	Estado Identificación	Detalles
CC	1129535839	YESICA	PAOLA	ESCORCIA	NORIEGA	Vigente	Ver

De conformidad con los artículos 100 y 101 del Decreto Ley 2106 de 2019, una vez revisadas las bases de datos del Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud se constató que el (la) señor(a) YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA identificado(a) con CC 1129535839 registra la siguiente información:

2026-08-31--4:23:37 PM

Información Académica

Tipo Programa	Origen Obtención Título	Profesión u Ocupación	Fecha inicio ejercer Acto Administrativo	Acto Administrativo	Entidad Reportadora
UNV	Local	Nutrición y dietética	2010-06-01		COMISIÓN DE EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
UNV	Local	NUTRICION Y DIETETICA	2017-05-02	2321	Secretaría de Salud Departamental de Atlántico

La información dispuesta se encuentra en proceso de actualización de conformidad con lo señalado por el Ministerio de Salud y Protección Social. El talento humano en salud puede continuar ejerciendo su profesión u ocupación del área de la salud, presentando los documentos que acreditaron el cumplimiento de los requisitos que se encontraban vigentes (Resolución de autorización de ejercicio en todo el territorio nacional, expedida por este Ministerio o por una Secretaría de Salud, y según la profesión, tarjeta profesional, matrícula profesional, etc.). Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (ReTHUS).



SECRETARIA DE SALUD
RESOLUCIÓN NÚMERO 08 - 2321 DE 2017

(2 de mayo de 2017)

“Por la cual se Autoriza el Ejercicio Profesional “

El Subsecretario de Asesoría y Asistencia en Seguridad Social en Salud

En uso de sus Facultades Legales y en especial las conferidas por el Decreto 1875 del 3 de Agosto de 1994, y la Resolución No. 0270 de 2014 expedida por el Secretario de Salud Departamental

CONSIDERANDO

Que YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA, identificado (a) con Cédula de Ciudadanía No. 1.129.535.839 expedida en Barranquilla - Atlántico, ha solicitado Autorización del Ejercicio Profesional como NUTRICIONISTA DIETISTA, según TITULO que le otorgó la UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO, el día 26 de marzo de 2010, según Acta de Grado N° 0082.

RESUELVE

ARTICULO ÚNICO: Autorízase a YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA, identificado (a) con Cédula de Ciudadanía No. 1.129.535.839 expedida en Barranquilla - Atlántico, para ejercer la Profesión de NUTRICIONISTA DIETISTA en todo el Territorio Nacional.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Barranquilla - Atlántico, el día 2 de mayo de 2017.

HERNANDO JOSE VILORIA ELJACH

Subsecretario de Asesoría y Asistencia en Seguridad Social en Salud

Elaboró: PGoenaga
Revisó: HMenco

www.atlantico.gov.co

Calle 40 Cra. 45 y 46 - Teléfono (57+ 5)3307000 -
Fax (57+5)3307444 Barranquilla, Colombia



gobatl



@gobernaciondelatlantico



gobatlantico





REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO

ORDENANZA 42 DE JUNIO 15 DE 1.946 REGISTRO ICFES No. 1202



CONFIERE EL TÍTULO DE

MAGISTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

A

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA

C.C. No. 1.129.535.839 EXPEDIDA EN BARRANQUILLA - ATLÁNTICO

**QUIEN CUMPLIÓ SATISFACTORIAMENTE LOS REQUISITOS ACADÉMICOS EXIGIDOS
EN TESTIMONIO DE ELLO OTORGA EL PRESENTE**

DIPLOMA

EN LA CIUDAD DE BARRANQUILLA, A LOS 15 DÍAS DEL MES DE AGOSTO DE 2018

Sp. Juan Carlos Vermancho
DECANATURA DE LA FACULTAD

Acta No. 701

Libro No. 2P

RECTORÍA DE LA UNIVERSIDAD

Folio No. 17

Nº 0915993

Registro No. 2367

SECRETARÍA GENERAL

Fecha 15 de agosto de 2018



03744739180



UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO

ORDENANZA 42 DE JUNIO 15 DE 1.946 REGISTRO ICFES No. 1202

ACTA DE GRADO

MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
CÓDIGO SNIES: 103284

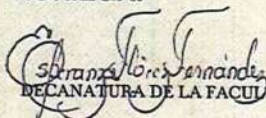
ACTA INDIVIDUAL DE GRADO 701

En Barranquilla, a los quince (15) días del mes de agosto del dos mil dieciocho (2018), se realizó la graduación, por Secretaría General, según resolución rectoral 1321 de la misma fecha, por medio de la cual se otorgó el título de **MAGISTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**.

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA

Identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 1.129.535.839 expedida en **BARRANQUILLA (ATLÁNTICO)** por haber cumplido satisfactoriamente los requisitos exigidos por las normas legales y estatutarias, título que aparece registrado en el Libro No. 2P Folio No. 17 y Registro No. 2367 de fecha 15 de agosto 2018.

Para constancia de lo expuesto, firman la presente Acta el Decano de la facultad de **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA** a la que pertenece el Postgrado, Doctor (a) **ESPERANZA FLOREZ FERNANDEZ**, el Rector de la Universidad del Atlántico, Doctor **CARLOS JAVIER PRASCA MUÑOZ** y el Secretario General de la Universidad del Atlántico, Doctor **ROBERTO HENRIQUEZ NORIEGA**.


DECANATURA DE LA FACULTAD


RECTORIA DE LA UNIVERSIDAD


SECRETARÍA GENERAL

0017413



FORMATO ÚNICO HOJA DE VIDA

Persona Natural
(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

ENTIDAD RECEPTORA

1 DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO ESCORCIA	SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA) NORIEGA	NOMBRES YESICA PAOLA
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ PAS ☐ No. <u>1.129.535.839</u>	SEXO F ☐ M ☒	NACIONALIDAD COL. ☒ EXTRANJERO ☐ PAÍS COLOMBIA
LIBRETA MILITAR PRIMERA CLASE ☐ SEGUNDA CLASE ☐ NÚMERO _____ D.M. _____		
FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO FECHA DÍA <u>31</u> MES <u>07</u> AÑO <u>1985</u> PAÍS DEPTO <u>CORDOBA</u> MUNICIPIO <u>MONTERIA</u>		DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA Calle <u>56 # 14 - 15</u> Castellana PAÍS <u>COLOMBIA</u> DEPTO _____ MUNICIPIO <u>MONTERIA</u> TELÉFONO <u>-3125355775</u> EMAIL _____

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS DE 1o. A 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. A 11o. DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA)																
EDUCACIÓN BÁSICA											TÍTULO OBTENIDO: BACHILLER COMERCIAL					
PRIMARIA											SECUNDARIA	MEDIA	FECHA DE GRADO			
1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	6o.	7o.	8o.	9o.	10	11	MES <u>12</u> AÑO <u>2001</u>					
EDUCACION SUPERIOR (PREGRADO Y POSTGRADO) DILIGENCIE ESTE PUNTO EN ESTRUCTO ORDEN CRONOLÓGICO, EN MODALIDAD ACADÉMICA ESCRIBA: TC (TÉCNICA), TL (TECNOLÓGICA), TE (TECNOLÓGICA ESPECIALIZADA), UN (UNIVERSITARIA), ES (ESPECIALIZACIÓN), MG (MAESTRÍA O MAGISTER), DOC (DOCTORADO O PHD), RELACIONE AL FRENTE EL NÚMERO DE LA TARJETA PROFESIONAL (SI ÉSTA HA SIDO PREVISTA EN UNA LEY).																
MODALIDAD ACADÉMICA	No. SEMESTRES APROBADOS	GRADUADO		NOMBRE DE LOS ESTUDIOS O TÍTULO OBTENIDO							TERMINACIÓN			No. DE TARJETA PROFESIONAL		
		SI	NO								MES	AÑO				
UN	X	X		NUTRICIONISTA DIETISTA							06	2	0	1	0	03004
MG	VI	X		MAGISTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA							8	2	0	1	8	
ESPECIFIQUE LOS IDIOMAS DIFERENTES AL ESPAÑOL QUE: HABLA, LEE, ESCRIBE DE FORMA, REGULAR (R), BIEN (B) O MUY BIEN (MB)																
IDIOMA				LO HABLA			LO LEE			LO ESCRIBE						
				R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB				

FORMATO ÚNICO
HOJA DE VIDA
Persona Natural
(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN Estricto ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.			
EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE			
EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD	
TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO DÍA 30 MES 01 AÑO		FECHA DE RETIRO DÍA MES AÑO
CARGO O CONTRATO ACTUAL	DEPENDENCIA		DIRECCIÓN
EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
FUNDACION NUEVA ILUSION	X		COLOMBIA
DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD	
CORDOBA	MONTERIA		
TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO DÍA 27 MES 01 AÑO 2025		FECHA DE RETIRO DÍA 29 MES 11 AÑO 2025
CARGO O CONTRATO	DEPENDENCIA		DIRECCIÓN
COORDINADORA OPERATIVA	DIRECCIÓN GENERAL		SAN ANDRES DE SOTAVENTO
EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
FUNDACIÓN NUEVA ILUSIÓN	X		COLOMBIA
DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD	
CÓRDOBA	MONTERÍA		
TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO DÍA 27 MES 02 AÑO 2024		FECHA DE RETIRO DÍA 30 MES 11 AÑO 2024
CARGO O CONTRATO	DEPENDENCIA		DIRECCIÓN
COORDINADORA OPERATIVA	DIRECCIÓN GENERAL		San Andres de Sotavento
EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
FUNDACION NUEVA ILUSION	X		COLOMBIA
DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD	
CORDOBA	MONTERIA		
TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO DÍA 17 MES 05 AÑO 2022		FECHA DE RETIRO DÍA 30 MES 11 AÑO 2022
CARGO O CONTRATO	DEPENDENCIA		DIRECCIÓN
COORDINADORA OPERATIVO	DIRECCION GENERAL		San Andres De Sotavento

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA.

FORMATO ÚNICO
HOJA DE VIDA
Persona Natural
(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN Estricto ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.			
EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE			
EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD	
TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO DÍA MES AÑO		FECHA DE RETIRO DÍA MES AÑO
CARGO O CONTRATO ACTUAL	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN	
EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD FUNDACION NUEVA ILUSION	PÚBLICA X	PRIVADA	PAÍS COLOMBIA
DEPARTAMENTO CORDOBA	MUNICIPIO MONTERIA	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD	
TELÉFONOS 7814609	FECHA DE INGRESO DÍA MES AÑO		FECHA DE RETIRO DÍA MES AÑO
CARGO O CONTRATO COORDINADORA OPERATIVA	DEPENDENCIA DIRECCIÓN GENERAL	DIRECCIÓN PUERTO ESCONDIDO	
EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD FUNDACIÓN NUEVA ILUSIÓN	PÚBLICA X	PRIVADA	PAÍS COLOMBIA
DEPARTAMENTO CÓRDOBA	MUNICIPIO MONTERÍA	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD	
TELÉFONOS 7814609	FECHA DE INGRESO DÍA MES AÑO		FECHA DE RETIRO DÍA MES AÑO
CARGO O CONTRATO COORDINADORA OPERATIVA	DEPENDENCIA DIRECCIÓN GENERAL	DIRECCIÓN PUERTO ESCONDIDO	
EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD	
TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO DÍA MES AÑO		FECHA DE RETIRO DÍA MES AÑO
CARGO O CONTRATO	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN	

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA.

FORMATO ÚNICO
HOJA DE VIDA
Persona Natural
(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

4 TIEMPO TOTAL DE EXPERIENCIA

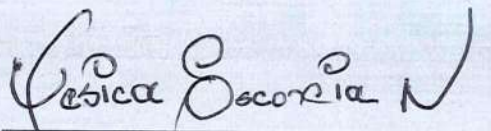
INDIQUE EL TIEMPO TOTAL DE SU EXPERIENCIA LABORAL EN NÚMERO DE AÑOS Y MESES.

OCUPACIÓN	TIEMPO DE EXPERIENCIA	
	AÑOS	MESES
Servidor publico		
Empleado sector privado	3	6
Total tiempo experiencia	3	6

5 FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE SI ☐ NO ☐ ME ENCUENTRO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD DEL ORDEN CONSTITUCIONAL O LEGAL, PARA EJERCER CARGOS EMPLEOS PÚBLICOS O PARA CELEBRAR CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CON LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA.

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS EN EL PRESENTE FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA, SON VERACES, (ARTÍCULO 5o. DE LA LEY 190/95).


FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

6 OBSERVACIONES DEL JEFE DE RECURSOS HUMANOS Y/O CONTRATOS

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO CONSTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE HAN SIDO PRESENTADOS COMO SOPORTE.

NOMBRE Y FIRMA DEL JEFE DE PERSONAL O DE CONTRATOS

Currículum

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA



*MAGÍSTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
NUTRICIONISTA DIETISTA*

TARJETA PROFESIONAL: 03004

RETHUS: Resolución 08 - 2321 de 2017

Secretaría de Salud Departamental

Gobernación del Atlántico

EMAIL: yesicaescorcianoriega@gmail.com

Celular: 3007096420



Nutricionista Dietista

Yesica Escorcía

// DESCRIPCIÓN DEL PERFIL PROFESIONAL //

Nutricionista dietista, magíster en Seguridad Alimentaria y Nutricional, con más diez años de experiencia en la ejecución de proyectos y programas de salud pública y seguridad alimentaria y nutricional, los cuales se pueden resumir de la siguiente manera:

- ✓ Más de un (01) año en la ejecución de la política de vejez en el marco de los centros días tercerizados de la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS).
- ✓ Más de un (01) año de experiencia en supervisión, asistencia técnica y desarrollo técnico de licitaciones en el flujo de la gestión procesos de servicios de alimentación: planeación de compras, planeación de dietas normales, terapéuticas y por grupo etario, estudios de costos, cadena de suministro (recibo, almacenamiento y despacho de almacén de materia prima), cadena de producción (producción caliente y producción fría), cadena de distribución (ensamble, semi-ensamble, producto final terminado), en la USPEC y NUTRISER SAS.
- ✓ Cuatro (04) años en la Organización Internacional para las Migraciones (OIM) y siete (07) meses con la Secretaría Distrital de la mujer, ambas en atención con víctimas.



- ✓ Cuatro años (04) años con ICBF en asistencia técnica
- ✓ Dos (02) años en el Programa de Alimentación al Escolar (PAE) en la universidad Nacional de Colombia y la alcaldía de Sahagún – Córdoba
- ✓ Tres (03) años de experiencia en nutrición clínica bajo la modalidad de consulta externa en el manejo integrado de desnutrición, enfermedades crónicas prevenibles, pacientes de alto costo con patologías renales y VIH/SIDA con diferentes IPS a nivel nacional, tales como: Coomeva, Sanitas, el Instituto del Riñón de Córdoba.
- ✓ Más de un año (01) de experiencia en docencia, bajo la modalidad de tutorías en diplomados y cursos dirigidos a agentes educativos de ICBF dictados por la universidad Nacional de Colombia.
- ✓ Tres (03) meses de asistencia técnica en planes municipales de Cundinamarca en Seguridad Alimentaria y Nutricional, con la Fundación CEGES en convenio con la gobernación de Cundinamarca.



En capacidad para intervenir eficazmente y con altos resultados en cada una de las actividades concernientes a cada área de atención descrita.

EMAIL: yesicaescorcianoriega@gmail.com

CEL: 3007096420



Nutricionista Dietista

Yesica Escorcía

// DATOS PERSONALES //



FECHA DE NACIMIENTO: Julio 31 de 1985
LUGAR DE NACIMIENTO: Barranquilla, Atlántico – Colombia
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1129535839 de Barranquilla
DIRECCIÓN: Calle 8ª bis N.º 80- 63 Int 5 apto 718
CIUDAD: Bogotá D.C.
TELÉFONO: 3007096420

// EXPERIENCIA PROFESIONAL //

Entidad: SDIS en convenio con la Asociación de hogares si a la vida

CARGO: Nutricionista dietista

PERIODO CONTRACTUAL: 01/abril/2019 hasta 30/mayo/2021

JEFE INMEDIATO: Viviana Carolina Melo Díaz – Representante legal

DIRECCIÓN: Carrera 65B # 75-10 Bogotá D.C.

TELÉFONO: 7036962 -3125355775

OBJETO CONTRACTUAL: a) Promover la atención integral a personas mayores independientes y autónomas, en situación de vulnerabilidad de su integridad personal a través de la prestación de los servicios sociales centro día y centro noche. b) Implementar actividades y estrategias que permitan el mejoramiento del componente alimentario y nutricional en el Centro Día, según lo dispuesto en el marco del Modelo de Atención Integral para Persona mayor (MAIPM), la política pública social de Envejecimiento y Vejez (PPSEV) y los lineamientos técnicos del servicio. c) Desarrollar actividades de promoción en estilos de vida saludable relacionados con el componente nutricional en el servicio social Centro Día, generando reportes en los tiempos establecidos y suministrando los soportes solicitados por la Subdirección para la vejez. d) Realizar seguimiento mensual al cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias inherentes al componente nutricional del servicio social Centro Día, procurando la inocuidad de los alimentos suministrados a la población participante. Entre otras.

Entidad: Universidad Nacional de Colombia

CARGO: Nutricionista dietista

PERIODO CONTRACTUAL: 15/ septiembre/2020 hasta 31/diciembre/2020

JEFE INMEDIATO: Valoyes Bejarano Elizabeth – Supervisora de contrato

DIRECCIÓN: Cra 45, Bogotá D.C.

TELÉFONO: 3165000 ext. 15137

OBJETO CONTRATUAL: Prestar servicios profesionales para desarrollar el curso de formación para la cualificación y fortalecimiento de capacidades técnicas a agentes educativos del ICBF en la estrategia información, educación y comunicación en seguridad alimentaria y nutricional (IEC en SAN), garantizando la permanencia y finalización del curso de formación para la cualificación y fortalecimiento de capacidades técnicas a 2550 agentes educativos del ICBF en la IEC en SAN.

EMAIL: yesicaescorcianoriega@gmail.com

CEL: 3007096420



Nutricionista Dietista

Yesica Escorcía

ENTIDAD: EPS Sanitas

CARGO: Nutricionista de apoyo

PERIODO CONTRACTUAL: 24/agosto/2020 hasta 25/septiembre/2020

JEFE INMEDIATO: María Jiménez Rodríguez - vicepresidente Desarrollo Humano Keralty

DIRECCIÓN: EPS Sanitas Centro Médico Kennedy Av. 1 de mayo #68i-12, Bogotá

TELEFONO: (1)-6466060

OBJETO CONTRATUAL: Realizar consulta externa, cubriendo el periodo vacacional de nutricionistas de planta.

ENTIDAD: USPEC – Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios

CARGO: Nutricionista dietista

PERIODO CONTRACTUAL: 15/enero/2019 hasta 31/agosto/2019

JEFE INMEDIATO: Juan Ernesto Oviedo Hernández - director de Logística

DIRECCIÓN: Av. Calle 26 # 69 - 76, Edificio Elemento Torre 4 Agua, Pisos 12, 13 y 14, Bogotá

TELEFONO: (1) 4864130

OBJETO CONTRATUAL: Prestar servicios profesionales para el apoyo técnico y administrativo en temas de nutrición con el fin de garantizar los requerimientos nutricionales diarios a la población privada de la libertad en los establecimientos de reclusión del orden nacional, en los centros de reclusión militar y/o en las estaciones de policía a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC.

ENTIDAD: SDM - Secretaría de la Mujer en convenio con Unión Temporal Undesol - IBERO

193

CARGO: Nutricionista dietista

PERIODO CONTRACTUAL: 28/julio/2019 hasta 31/diciembre/2019.

JEFE INMEDIATO: Raúl Mauricio Acosta Lema - Representante Legal U.T. FUNDESOL - IBERO

DIRECCIÓN: Calle 67 N° 5- 27 Bogotá D.C.

TELEFONO: (1) 7426695 ext. 192

OBJETO CONTRATUAL: contribuir al restablecimiento del derecho a la salud plena de las personas acogidas a través de estrategias que garanticen el suministro de una alimentación de calidad, adecuada según edad, genero, condiciones de salud y nutricionales, costumbres y otras necesidades especiales. Al tiempo que se promueve pautas de vida saludable, a través de la participación en procesos formativos individuales y colectivos que permitan mejorar progresivamente el bienestar de estas personas.

ENTIDAD: Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E.

CARGO: Nutricionista dietista

PERIODO CONTRACTUAL: 26/julio/2018 hasta 31/diciembre/2019

JEFE INMEDIATO: Luis Fernando Pineda Ávila - Subgerente de Servicios De Salud

DIRECCIÓN: Diagonal 34 N° 5-43

TELEFONO: 3444484

OBJETO CONTRATUAL: Prestar servicios profesionales como nutricionista desarrollando actividades en el Plan de salud pública de Intervenciones Colectivas (PIC) de la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E. en el marco de atención con enfoque diferencial a familias étnicas.

EMAIL: yesicaescorcianoriega@gmail.com

CEL: 3007096420



Nutricionista Dietista

Yesica Escorcía

Entidad: IRICOR - INSTITUTO DEL RIÑON DE CÓRDOBA

CARGO: Nutricionista dietista

PERIODO CONTRACTUAL: 20/enero/2016 – 31/agosto/2017

JEFE INMEDIATO: Migdonia María Alemán Flórez – Gerente

DIRECCIÓN: Cl. 28 N° 15-16, Montería, Córdoba

TELEFONO: (4) 7831655- 321 6995459

OBJETO CONTRATUAL: Realizar valoraciones del estado nutricional de los pacientes en hemodiálisis, diálisis peritoneal y predialisis, dictar sesiones educativas mensuales de alimentación terapéuticas para pacientes renales y su núcleo familiar, registrar con calidad las historias clínicas de los pacientes atendidos, participar en las rondas clínicas con nefrología, medicina general y enfermería, entre otras.

Entidad: GLOBAL DE SERVICIOS ASOCIADOS

CARGO: Nutricionista dietista

PERIODO CONTRACTUAL: 16/enero/2017 – 31/marzo/2019

JEFE INMEDIATO: Cesar Augusto Vera Rodríguez - Subgerente Administrativo y Financiero

DIRECCIÓN: Calle 115 N° 9B-16 Of. 102 Bogotá - Calle 8 N° 46-52 Of. 8 Neiva

TELEFONO: 312 3069657

OBJETO CONTRATUAL: Realizar actividades de promoción de salud y prevención de la enfermedad, y capacitación en lactancia materna a los grupos poblacionales asignados en la gestión social de GLOBAL DE SERVICIOS ASOCIADOS.

Entidad: Gobernación de Cundinamarca en convenio con la Fundación CEGES

CARGO: Nutricionista, Magíster en seguridad alimentaria y nutricional

PERIODO CONTRACTUAL: 17/septiembre/2018 – 31/diciembre/2018

JEFE INMEDIATO: Alejandro Casas

DIRECCIÓN: Cl 25 # 5n-57 Of 323, Valle del Cauca

TELEFONO: 3962321 - 3960540

OBJETO CONTRATUAL: Apoyar el desarrollo de capacidades en seguridad alimentaria y nutricional y alimentación saludable para la formulación e implementación de las políticas públicas de seguridad alimentaria y nutricional y fortalecimiento de las estrategias de alimentación saludable en los municipios del departamento de Cundinamarca.

Entidad: Universidad Nacional de Colombia

CARGO: Nutricionista dietista

PERIODO CONTRACTUAL: 10/mayo/2018 – 15/septiembre/2018

JEFE INMEDIATO: Elpidia Poveda Espinosa – supervisora de contrato

DIRECCIÓN: Cra 45, Bogotá D.C.

TELEFONO: 3165000 ext. 15137

OBJETO CONTRATUAL: Prestar servicios profesionales para realizar actividades de capacitación a los agentes educativos que prestan servicios de educación inicial a niños y niñas de primera infancia en el marco de la diplomada cualificación del talento humano que presta servicios de educación inicial a los niños y a las niñas de primera infancia.

EMAIL: yesicaescorcianoriega@gmail.com

CEL: 3007096420



Nutricionista Dietista

Yesica Escorcía

Entidad: Alcaldía de Sahagún

CARGO: Nutricionista dietista

PERIODO CONTRACTUAL: marzo 2017 - diciembre 2017

JEFE INMEDIATO: Baldomero José Villadiego Carrascal – alcalde 2016 - 2019

DIRECCIÓN: Cl. 14 No. 11-29 Sahagún, Córdoba

TELEFONO: 7778326

OBJETO CONTRATUAL: Apoyar a la supervisión e integración del equipo Programa de Alimentación al Escolar (PAE) del municipio de Sahagún, atendiendo los lineamientos técnicos administrativos expedidos por el Ministerio de Educación Nacional (Resolución N° 16432 de 2015).

Entidad: Universidad Nacional de Colombia

CARGO: Nutricionista dietista

PERIODO CONTRACTUAL: 22/Julio 2016 – 16/diciembre/2016

JEFE INMEDIATO: Jhon Jairo Bejarano – Supervisor de contrato

DIRECCIÓN: Cra 45, Bogotá D.C.

TELEFONO: 3165000 ext. 15137

OBJETO CONTRATUAL: Realizar las actividades técnicas sociales en las Entidades Territoriales Certificadas (ETC) asignadas por cronograma de trabajo, Córdoba, Sucre, Magangué, (Bolívar), atendiendo y respondiendo a los requerimientos formulados por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) y la Universidad Nacional de Colombia en desarrollo del contrato interadministrativo N° 1002 de 2016 celebrado para la asistencia técnica y asesoría integral a las 95 ETC, garantizando el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Entidad: ICBF – Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – Regional Córdoba

CARGO: Nutricionista dietista

PERIODO CONTRACTUAL: 15/febrero 2016 – 31/diciembre 2016

JEFE INMEDIATO: Ruby Borja – Coordinadora de asistencia técnica ICBF

DIRECCIÓN: Carrera 9 # 10 - 26 Montería, Córdoba

TELEFONO: 57(4) 783 11 05 - 57(4) 783 68 02

OBJETO CONTRATUAL: Prestar servicios profesionales como nutricionista en las actividades del proceso Gestión para Nutrición y en las acciones de la Estrategia de Seguridad Alimentaria que se requieran en el Grupo de Asistencia Técnica y/o centros zonales de las Regional Córdoba de ICBF.

Entidad: ICBF – Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – Regional Córdoba

CARGO: Nutricionista dietista

PERIODO CONTRACTUAL: 06/febrero 2015 hasta 31/diciembre/2015

JEFE INMEDIATO: Martha Blanquicet Granda – Coordinadora de asistencia técnica ICBF

DIRECCIÓN: Carrera 9 # 10 - 26 Montería, Córdoba

TELEFONO: 57(4) 783 11 05 - 57(4) 783 68 02

OBJETO CONTRATUAL: Prestar servicios profesionales como nutricionista en las actividades del proceso Gestión para Nutrición y en las acciones de la Estrategia de Seguridad Alimentaria que se requieran en el Grupo de Asistencia Técnica y/o centros zonales de las Regional Córdoba de ICBF.

EMAIL: yesicaescorcianoriega@gmail.com

CEL: 3007096420



Nutricionista Dietista

Yesica Escorcía

Entidad: IPS Indígena – Dusakawi

CARGO: Nutricionista dietista

PERIODO CONTRACTUAL: diciembre 2014 - febrero 2015

JEFE INMEDIATO: Aristides Loperena – Jefe de RR.HH

DIRECCIÓN: Calle 16 No. 17-141 Interior Hospital Rosario Pumarejo, Valledupar – Cesar

TELEFONO: 5804440 – 5803898

OBJETO CONTRATUAL: Ejecución del contrato de aportes N° 20-461-2014 suscrito entre el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Dusakawi IPSI, en el cual se coordinó el programa de Mil Días de ICBF para población indígena ubicada en el municipio de Valledupar.

Entidad: OIM – Organización Internacional para las Migraciones en convenio con ICBF

CARGO: Nutricionista dietista

PERIODO CONTRACTUAL: 27/enero/2011 – 31/diciembre/2014

JEFE INMEDIATO: Martha Blanquicet Granda – Coordinadora de asistencia técnica ICBF

DIRECCIÓN: Carrera 14 N° 93B-46 Bogotá D.C.

TELEFONO: +57 1 6397777

OBJETO CONTRATUAL: Prestar servicios profesionales como nutricionista, en el marco del convenio de atención a víctimas con ICBF; para apoyar y contribuir a la restitución de los derechos de la población en situación de desplazamiento, mediante: I. Apoyar el desarrollo de acciones integrales y diferenciales de acompañamiento, los procesos de organización y participación comunitaria, promoviendo acciones que atenúen las consecuencias traumáticas de los eventos vividos, y prevengan los riesgos asociados al desplazamiento. II. Brindar acompañamiento nutricional III. Adelantar acciones orientadas a promover y gestionar la articulación intersectorial para la atención de niños, niñas, adolescentes, mujeres restantes, madres en situación de desplazamiento, víctimas de desastres naturales, mujeres gestantes y en periodo de lactancia y su grupo familiar, familias indígenas, familias afrodescendientes y adultos mayores en situación de desplazamiento, víctimas de desastres o inseguridad alimentaria.

Entidad: ICBF – Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – Centro zonal Montelíbano

CARGO: Nutricionista dietista

CIUDAD: Montelíbano, Córdoba - Colombia

PERIODO CONTRACTUAL: 16/septiembre/2010 has 31/diciembre/2010

JEFE INMEDIATO: Ethel González Raillo – coordinadora centro zonal Montelíbano, Córdoba

DIRECCIÓN: Cl. 14 #430, Montelíbano, Córdoba

TELEFONO: (4) 7722303

OBJETO CONTRATUAL: Prestar el servicio de Asistencia Técnica a los programas de proyectos: 149 Apoyo formativo a la familia para ser garante de derechos; 150 Apoyo nutricional y de orientación juvenil a la niñez y adolescencia; 151 Asistencia a la primera infancia, brindando apoyo y asesoría al centro zonal 5 Montelíbano en calidad de nutricionista.

EMAIL: yesicaescorcianoriega@gmail.com

CEL: 3007096420



Nutricionista Dietista

Yesica Escorcía

// EDUCACIÓN //

POSTGRADO

MAGÍSTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Código SNIES: 103284

Universidad del Atlántico, cohorte 2018

Barranquilla, Atlántico - Colombia

Tesis: Seguridad alimentaria de los hogares víctimas de desplazamiento y estado nutricional a los menores de 18 años desplazados, en la ciudad de Montería 2016.

PREGRADO

NUTRICIONISTA DIETISTA

Universidad del Atlántico, cohorte 2010

Barranquilla, Atlántico - Colombia

Acta de grado N° 082; Certificación de vigencia N° 854, expedida por la Comisión de ejercicio profesional de nutrición y dietética (Ley 73 de 1979).

RETHUS Nutrición y dietética

REGISTRO ÚNICO NACIONAL DEL TALENTO HUMANO EN SALUD

Resolución 08 - 2321 de 2017, Secretaría de Salud – Gobernación del Atlántico

EDUCACIÓN SECUNDARIA

BACHILLER ACADÉMICO CON ÉNFASIS EN EDUCACIÓN AMBIENTAL

Colegio Departamental de Bachillerato, cohorte 2001

Palermo, Sitio nuevo, Magdalena.

EMAIL: yesicaescorcianoriega@gmail.com

CEL: 3007096420



Nutricionista Dietista

Yesica Escorcía

DIPLOMADOS Y CURSOS

CURSO DE DERECHO INTERNACIONAL HUMANITARIO (DIH)

Cruz Roja Colombiana
Bogotá D.C. Colombia 2015
Duración: 30 horas

DIPLOMADO: PREVENCIÓN DE LA VIOLENCIA INTRAFAMILIAR, VIOLENCIA COMUNITARIA Y VIOLENCIA SEXUAL EN CONTEXTOS DE POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR CONFLICTO ARMADO

Fundación universitaria Konrad Lorenz
Bogotá D.C. - Colombia 2014
Duración: 120 horas

SENSIBILIZACIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA OHSAS 18001:2007

Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Barranquilla, Atlántico - Colombia 2012
Duración: 8 horas

CURSO DE EXCEL Y POWER POINT

Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Barranquilla, Atlántico - Colombia 2010
Duración: 40 horas

CURSO DE INGLÉS

Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Barranquilla, Atlántico - Colombia 2010
Duración: 60 horas

EMAIL: yesicaescorcianoriega@gmail.com

CEL: 3007096420



Nutricionista Dietista

Yesica Escorcía

// COMPETENCIAS ADQUIRIDAS //

- Planificar y dirigir varias tareas de forma simultánea, en función de los objetivos contractuales, manejo de personal.
- Explicar, orientar la línea técnica relacionada con seguridad alimentaria y nutricional, con el fin de prevenir y/o solucionar acciones de mejora de un programa o proyecto en ejecución o a ejecutar.
- Realizar seguimiento técnico y administrativo, en el cumplimiento del objeto del contrato de entidades estatales, en el marco del artículo 83 de la Ley 1474 de 2011 permite que las Entidades Estatales celebren contratos de prestación de servicios para apoyar las actividades de supervisión de los contratos que suscriben.
- Gestión estratégica, la elaboración del ciclo de menús, estandarizaciones de minutas, compras, suministros, inventarios, producción, distribución, manejo de recurso humano, costos, control de calidad (BPM, POES, ISO 9001, ISO 22000 y HACCP).
- Elaboración y emisión de dietas de acuerdo a las diferentes fisiopatologías de enfermedades o procesos clínicos de un individuo, participación activa en rondas médicas y trabajo en equipo para desarrollar programas de prevención y promoción. Entre otros.
- Atención e intervención nutricional a niños, niñas, adolescentes y su núcleo familiar bajo la transversalidad del enfoque diferencial en cada una de las diferentes actividades enmarcadas en la atención social, como la emisión de diagnósticos nutricionales municipales, regionales o departamentales, elaboración de líneas de base para el estudio de la seguridad alimentaria y nutricional de población focalizada.
- Nivel alto en el manejo de las herramientas ofimáticas: Microsoft office, visual FoxPro, FoxPro, ANTRO, Epi Info 7.

Para todos los efectos legales certifico que la información suministrada en el presente documento es veraz.

Yesica Paola Escorcía Noriega
C.C. 1129535839

EMAIL: yesicaescorcianoriega@gmail.com

CEL: 3007096420

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **1.129.535.839**

ESCORCIA NORIEGA

APELLIDOS

YESICA PAOLA

NOMBRES

Yesica Escorcio N.

FIRMA



ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **31-JUL-1985**

BARRANQUILLA
(ATLANTICO)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.55

ESTATURA

B+

G.S. RH

F

SEXO

27-JUL-2005 BARRANQUILLA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

Juan Carlos Galindo Vacha
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA



A-1300100-01052142-F-1129535839-20181220

0063846538A 1

9906922970

ACIONAL DEL ESTADO CIVIL

República de Colombia



**Colegio Departamental de Bachillerato
"Palermo"**

Sitionuevo - Magdalena

Aprobado por la Secretaría de Desarrollo de la Educación
según Resolución No. 100 de Noviembre 27 de 2001

Confiere a:

Escorcia Noriega Yesica Paola

Identificado con la _____ No. _____ de _____

El Título de:

Bachiller Académico
Con énfasis en Educación Ambiental

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al nivel de Educación Media
acorde a lo dispuesto en la Ley 115, "General de la educación" y su Decreto
reglamentario 1860 de 1994.


Lic. Heriberto J. Orozco Rodríguez
Rector


Ruby Lobato de Pertuz
Secretaria

Registrado en el Libro 1 Acta No. 11
Folio No. 22 de 2001

19/05/2017
RESOLUCIÓN No. 000860
DUPLICADO



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO

ORDENANZA 42 DE JUNIO 15 DE 1.946 REGISTRO ICFES No. 1202



CONFIERE EL TÍTULO DE

NUTRICIONISTA Y DIETISTA

A

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA

C.C. No. 1.129.535.839

EXPEDIDA EN BARRANQUILLA - ATLÁNTICO

QUIEN CUMPLIÓ SATISFACTORIAMENTE LOS REQUISITOS ACADÉMICOS EXIGIDOS
EN TESTIMONIO DE ELLO OTORGA EL PRESENTE

DIPLOMA

EN LA CIUDAD DE BARRANQUILLA, A LOS 26 DÍAS DEL MES DE MARZO DE 2010

GOBERNACIÓN DEL ATLÁNTICO
Secretaría de Salud Departamental
Reconoce este Título para todos los
efectos legales

Resolución No. 08-3321-4017
En Barranquilla Fecha 02-05-2013
Firma y Sello

Glennys Rodríguez
DECANATURA DE LA FACULTAD

Acta No. 082

Libro No. 001-D

RECTORIA DE LA UNIVERSIDAD

Folio No. 24

Registro No. 938

SECRETARÍA GENERAL

Fecha 26 de marzo 2010

2010-9447
2



REPUBLICA DE COLOMBIA

COMISION DE EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICION Y DIETETICA
Ley 73 del 28 de Diciembre de 1979

MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA DIETISTA



Matricula No. MND 03004

Acta de aprobación N° 83 Fecha: 01/06/2010

ESCORCIA NORIEGA

YESICA PAOLA

C.C. 1.129.535.839

UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO

[Verificar Registro en ReTHUS](#)[Limpiar](#)

Resultado General - 2026-08-31--4:23:37 PM

Tipo Identificación	Nro. Identificación	Primer Nombre	Segundo Nombre	Primer Apellido	Segundo Apellido	Estado Identificación	Detalles
CC	1129535839	YESICA	PAOLA	ESCORCIA	NORIEGA	Vigente	Ver

De conformidad con los artículos 100 y 101 del Decreto Ley 2106 de 2019, una vez revisadas las bases de datos del Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud se constató que el (la) señor(a) YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA identificado(a) con CC 1129535839 registra la siguiente información:

2026-08-31--4:23:37 PM

Información Académica

Tipo Programa	Origen Obtención Título	Profesión u Ocupación	Fecha inicio ejercer Acto Administrativo	Acto Administrativo	Entidad Reportadora
UNV	Local	Nutrición y dietética	2010-06-01		COMISIÓN DE EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
UNV	Local	NUTRICION Y DIETETICA	2017-05-02	2321	Secretaría de Salud Departamental de Atlántico

La información dispuesta se encuentra en proceso de actualización de conformidad con lo señalado por el Ministerio de Salud y Protección Social. El talento humano en salud puede continuar ejerciendo su profesión u ocupación del área de la salud, presentando los documentos que acreditaron el cumplimiento de los requisitos que se encontraban vigentes (Resolución de autorización de ejercicio en todo el territorio nacional, expedida por este Ministerio o por una Secretaría de Salud, y según la profesión, tarjeta profesional, matrícula profesional, etc.). Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (ReTHUS).



Gobernación
del Atlántico

ATLÁNTICO
LÍDER

SECRETARIA DE SALUD
RESOLUCIÓN NÚMERO 08 - 2321 DE 2017

(2 de mayo de 2017)

“Por la cual se Autoriza el Ejercicio Profesional “

El Subsecretario de Asesoría y Asistencia en Seguridad Social en Salud

En uso de sus Facultades Legales y en especial las conferidas por el Decreto 1875 del 3 de Agosto de 1994, y la Resolución No. 0270 de 2014 expedida por el Secretario de Salud Departamental

CONSIDERANDO

Que YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA, identificado (a) con Cédula de Ciudadanía No. 1.129.535.839 expedida en Barranquilla - Atlántico, ha solicitado Autorización del Ejercicio Profesional como NUTRICIONISTA DIETISTA, según TITULO que le otorgó la UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO, el día 26 de marzo de 2010, según Acta de Grado N° 0082.

RESUELVE

ARTICULO ÚNICO: Autorízase a YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA, identificado (a) con Cédula de Ciudadanía No. 1.129.535.839 expedida en Barranquilla - Atlántico, para ejercer la Profesión de NUTRICIONISTA DIETISTA en todo el Territorio Nacional.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Barranquilla - Atlántico, el día 2 de mayo de 2017.

HERNANDO JOSE VILORIA ELJACH

Subsecretario de Asesoría y Asistencia en Seguridad Social en Salud

Elaboró: PGoenaga
Revisó: HMenco

www.atlantico.gov.co

Calle 40 Cra. 45 y 46 - Teléfono (57+ 5)3307000 -
Fax (57+5)3307444 Barranquilla, Colombia



gobatl



@gobernaciondelatlantico



gobatlantico





REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO

ORDENANZA 42 DE JUNIO 15 DE 1.946 REGISTRO ICFES No. 1202



CONFIERE EL TÍTULO DE

MAGISTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

A

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA

C.C. No. 1.129.535.839 EXPEDIDA EN BARRANQUILLA - ATLÁNTICO

**QUIEN CUMPLIÓ SATISFACTORIAMENTE LOS REQUISITOS ACADÉMICOS EXIGIDOS
EN TESTIMONIO DE ELLO OTORGA EL PRESENTE**

DIPLOMA

EN LA CIUDAD DE BARRANQUILLA, A LOS 15 DÍAS DEL MES DE AGOSTO DE 2018

Guillermo Torres Yernández
DECANATURA DE LA FACULTAD

Acta No. 701

Libro No. 2P

RECTORÍA DE LA UNIVERSIDAD

Folio No. 17

0915993

Registro No. 2367

SECRETARÍA GENERAL

Fecha 15 de agosto de 2018



03744739180



UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO

ORDENANZA 42 DE JUNIO 15 DE 1.946 REGISTRO ICFES No. 1202

ACTA DE GRADO

MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
CÓDIGO SNIES: 103284

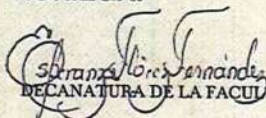
ACTA INDIVIDUAL DE GRADO 701

En Barranquilla, a los quince (15) días del mes de agosto del dos mil dieciocho (2018), se realizó la graduación, por Secretaría General, según resolución rectoral 1321 de la misma fecha, por medio de la cual se otorgó el título de **MAGISTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**.

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA

Identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 1.129.535.839 expedida en **BARRANQUILLA (ATLÁNTICO)** por haber cumplido satisfactoriamente los requisitos exigidos por las normas legales y estatutarias, título que aparece registrado en el Libro No. 2P Folio No. 17 y Registro No. 2367 de fecha 15 de agosto 2018.

Para constancia de lo expuesto, firman la presente Acta el Decano de la facultad de **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA** a la que pertenece el Postgrado, Doctor (a) **ESPERANZA FLOREZ FERNANDEZ**, el Rector de la Universidad del Atlántico, Doctor **CARLOS JAVIER PRASCA MUÑOZ** y el Secretario General de la Universidad del Atlántico, Doctor **ROBERTO HENRIQUEZ NORIEGA**.


DECANATURA DE LA FACULTAD


RECTORIA DE LA UNIVERSIDAD


SECRETARÍA GENERAL

0017413



HACE CONSTAR QUE:

Yesica Paola Escorcía Noriega

Con documento de identidad No.: 1129535839

CURSÓ Y APROBÓ

CURSO BÁSICO EN DERECHO INTERNACIONAL HUMANITARIO – DIH

Código No.: mp6Ss9abwv

Con una intensidad horaria de: 30 horas

Registrado en el Acta No.: 001-2015

Esta constancia fue generada en: Bogotá D.C., Cundinamarca, Colombia, el

2 julio 2015

Esta constancia no constituye título de idoneidad para el ejercicio de las profesiones de salud. Constancia válida por dos años


RAFAEL ANTONIO BURGOS
Director Nacional de Educación
Cruz Roja Colombiana




CARLOS ALBERTO GIRALDO GALLÓN
Director General de Doctrina y Protección
Cruz Roja Colombiana


PATRICIA REY GONZÁLEZ
Coordinadora de Comunicación, Bogotá, Colombia
Comité Internacional de la Cruz Roja (CICR)

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la Fundación Universitaria Konrad Lorenz

CERTIFICAN QUE

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA

CC No. 1129535839

Participó en el diplomado

PREVENCIÓN DE LA VIOLENCIA INTRAFAMILIAR, VIOLENCIA COMUNITARIA
Y VIOLENCIA SEXUAL EN CONTEXTOS DE POBLACIÓN
VICTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR CONFLICTO ARMADO
con una intensidad de 120 horas.

Bogotá, D.C. Colombia

Con el apoyo técnico de la Organización Internacional para las Migraciones OIM



Liliana Rocío Bohórquez Hernández

Directora de Gestión Humana



Margarita Teresa Martínez Alférez

Subdirectora de Gestión Humana



Claudia C. Caycedo E

Directora Ejecutiva de Proyección
Fundación Universidad Konrad Lorenz



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA

Con Cédula de Ciudadanía No. 1.129.535.839

Participó en el evento de Divulgación Tecnológica

SENSIBILIZACIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA OHSAS 18001:2007

con una duración de 8 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bogotá, a los veintidos (22) días del mes de noviembre de dos mil doce (2012)

Firmado Digitalmente por

GERMAN EDUARDO JIMENEZ DOMINGUEZ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

Autenticidad del Documento

Bogotá - Colombia

GERMAN EDUARDO JIMENEZ DOMINGUEZ

SUBDIRECTOR CENTRO DE GESTION INDUSTRIAL

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

1524084 - 22/11/2012

FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 92110031660CC1129535839C.



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA

Con Cédula de Ciudadanía No. 1.129.535.839

Cursó y aprobó la acción de Formación

EXCEL Y POWER POINT

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Barranquilla, a los trece (13) días del mes de septiembre de dos mil diez (2010)

Firmado Digitalmente por

RAFAEL EDUARDO DE LA ROSA MERCADO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

RAFAEL EDUARDO DE LA ROSA MERCADO
SUBDIRECTOR
CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION
REGIONAL ATLANTICO

1805704 - 13/09/2010
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 92080082467CC1129535839C.



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA

Con Cédula de Ciudadanía No. 1.129.535.839

Cursó y aprobó la acción de Formación

INGLES II

con una duración de 60 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Barranquilla, a los nueve (9) días del mes de septiembre de dos mil diez (2010)

Firmado Digitalmente por

RAFAEL EDUARDO DE LA ROSA MERCADO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

RAFAEL EDUARDO DE LA ROSA MERCADO
SUBDIRECTOR
CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION
REGIONAL ATLÁNTICO

2138861 - 09/09/2010
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 92080091524CC1129535839C.



DATOS PERSONALES

Fecha de Atención		Ciudad	Nombres y apellidos	
4 de septiembre de 2025		Bogotá	Yesica Paola Escorcía Noriega	
Documento Identidad		Empresa o entidad	Cargo	
1129535839		PARTICULAR	Nutricionista Dietista	
Género	Edad	Fecha nacimiento	Estado civil	Hijos
FEMENINO	40	31/07/1985	Soltero	2
Profesión u Oficio		Email	Tipo de examen	
Nutricionista		yesicaescorcianoriega@gmail.com	Ingreso	

* De conformidad con la Ley de Protección de Datos Personales, informamos que la información contenida en este certificado médico es confidencial y será utilizada exclusivamente para los fines relacionados con la evaluación de la aptitud laboral del trabajador. El tratamiento de los datos personales se llevará a cabo conforme a la normativa vigente, garantizando su integridad, confidencialidad y seguridad, y no serán compartidos con terceros sin el consentimiento expreso del titular, salvo por mandato legal o judicial.*

EXÁMENES REALIZADOS

Examen Médico Osteomuscular	Audiometría	Optometría
4 de septiembre de 2025	4 de septiembre de 2025	4 de septiembre de 2025

CONCEPTO DE EVALUACIÓN MÉDICA

ELEGIBLE PARA EL CARGO SIN RECOMENDACIONES LABORALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA con documento de identificación No 1129535839 se considera que es ELEGIBLE PARA EL CARGO SIN RECOMENDACIONES LABORALES para desempeñar la ocupación del cargo descrito

RESULTADOS GENERALES

Examen Médico Osteomuscular

Basándonos en los resultados obtenidos de la evaluación osteomuscular, certificamos que el paciente presenta un sistema osteomuscular en condiciones óptimas de salud. Esta condición le permite llevar a cabo una variedad de actividades físicas y cotidianas sin restricciones notables y con un riesgo mínimo de lesiones osteomusculares. Basándonos en los resultados obtenidos de la evaluación osteomuscular, certificamos que el paciente presenta un sistema osteomuscular en condiciones óptimas de salud. Esta condición le permite llevar a cabo una variedad de actividades físicas y cotidianas sin restricciones notables y con un riesgo mínimo de lesiones osteomusculares.

Audiometría

No presenta signos de pérdida auditiva o alteraciones en la audición. Los resultados se encuentran dentro de los rangos normales establecidos para la población general y no se observan indicios de daño auditivo relacionado con la exposición laboral a ruido u otros factores. Se considera apto desde el punto de vista auditivo para continuar desempeñando sus funciones laborales sin restricciones. Se recomienda realizar un control audiométrico anual para asegurar el monitoreo continuo de su salud auditiva.

Optometría

Presión intraocular (PIO): 15 mmHg en ambos ojos
Reflejos pupilares: Respuesta pupilar normal a la luz en ambos ojos
Campo visual: Normal en ambos ojos, sin defectos o áreas de pérdida
Visión de colores: Normal, capacidad de distinguir entre diferentes colores sin dificultad
Fondo de ojo: Normal, con una retina, nervio óptico y vasos sanguíneos saludables en ambos ojos.

FIRMAS**FIRMA MÉDICO**

JUAN JOSE REATIGA
REGISTRO MEDICO NO 14791
LICENCIA SALUD OCUPACIONAL 460
6 DE JULIO DE 2020

FIRMA OPTÓMETRA

Dr. Miguel Garzón Rincón
Óptometra Ocupacional
Res. 6473 04/07/2017

FIRMA PACIENTE ATENDIDO

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA
1129535839

BIENESTAR Y SALUD LABORAL SAS - CALLE 134 NO. 7-83 CONS 233 - BOGOTÁ - www.bsl.com.co - Teléfono + 57 601 580 2318

EXAMEN COMPLEMENTO AGUDEZA VISUAL

Código de Seguridad: 0cff500a-908c-4474-a354-0dfdee3fccc7

OPTOMETRÍA

Test	Concepto	Estereopsis Titmus	
Visión al color ISHIHARA	Normal	Normal	
Agudeza visual sin corrección	Observación	Antecedente en	Observación
Ojo Derecho	No aplica	Miopía	si
Ojo Izquierdo	No aplica	Astigmatismo	si
Resultados			
Esfera (ESF): -2.25 dioptrías Cilindro (CIL): -1.75 dioptrías Eje (EJE): 93 grados Distancia Pupilar (DP): 0.40 cm Agudeza visual sin corrección (OD): 0.50 Agudeza visual sin corrección (OI): 0.50 Observaciones: El usuario indica tener miopía. El usuario indica tener astigmatismo.		REFLEJOS: Normales COVER TEST: VL: Orto VP: Exo MOVILIDAD OCULAR: Normal	

BIENESTAR Y SALUD LABORAL SAS - CALLE 134 NO. 7-83 CONS 233 - BOGOTÁ - www.bsl.com.co - Teléfono + 57 601 580 2318

EXAMEN AUDIOMÉTRICO COMPLEMENTARIO

Código de Seguridad: 0cff500a-908c-4474-a354-0dfdee3fccc7

AUDIOMETRÍA

Empresa	Cargo	Tipo de Protección	
NO REPORTA	NO REPORTA	NO REPORTA	
EXPOSICIÓN RUIDO EXTRALABORAL			
Antecedente en	Observación	Antecedente en	Observación

Ruido Continuo	NO REPORTA	Ruido impulsivo	NO REPORTA
Ruido intermitente	NO REPORTA		

Frecuencia	Oído Derecho	Oído Izquierdo
250	0	0
500	0	0
1000	70	0
2000	0	0
3000	0	0
4000	0	0
6000	0	70
8000	70	0

CONCEPTO

La audición es normal y no se requieren acciones específicas.

FUNDACIÓN NUEVA ILUSIÓN	Código:	EXP-DOC-01
	Versión:	01-2022
CERTIFICADO DE EXPERIENCIA	Página:	Página 1

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA QUE

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA, identificada con cedula de ciudadanía número 1.129.535.839 de Barranquilla estuvo vinculada a la Fundación Nueva Ilusión mediante contrato de prestación de servicios profesionales **No. 020-2022** por termino de (7) MESES, Acontinuacion se describen de forma general aspectos contractuales:

CONTRATO No.	020-2022
VALOR DEL CONTRATO:	\$ 21.000.000
OBJETO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES COMO COORDINADORA OPERATIVA PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE- VIGENCIA 2022 A INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO ESCONDIDO – CÓRDOBA
FECHA DE INICIO	01/05/2022
FECHA DE TERMINACIÓN	01/12/2022
CALIFICACIÓN:	EXCELENTE
PRINCIPALES FUNCIONES	1. Coordinar la ejecución operativa del Programa de Alimentación Escolar – PAE, garantizando la adecuada prestación del servicio en las instituciones educativas beneficiarias, conforme a los lineamientos técnicos y contractuales establecidos. 2. Planificar, organizar y supervisar las actividades diarias de operación de los comedores escolares, asegurando el cumplimiento de los cronogramas de preparación, servicio y entrega de las raciones alimentarias. 3. Realizar supervisión permanente en campo a los comedores escolares en sitio, verificando condiciones de infraestructura, dotación, higiene, manipulación de alimentos y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). 4. Verificar el cumplimiento de los menús aprobados y aportes nutricionales, controlando la calidad, cantidad y presentación de los alimentos preparados y servidos a los estudiantes. 5. Coordinar y acompañar al personal manipulador de alimentos, promoviendo el cumplimiento de los protocolos sanitarios, el uso adecuado de elementos de protección personal y la correcta manipulación de los insumos alimentarios. 6. Articular acciones con rectores, coordinadores de sede, supervisión y demás actores del programa, garantizando la

“Haciendo Realidad Un Sueño”

Oficina Principal: Carrera 4 No. 21-10 Telefax: 7814609 Montería Córdoba funiilusion@hotmail.com

Elaboró: Director

Revisó: Director

Aprobó: Director

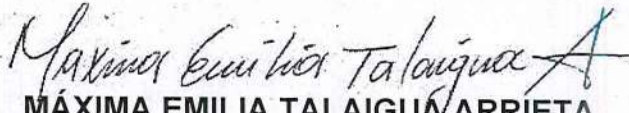
FUNDACIÓN NUEVA ILUSIÓN	Código:	EXP-DOC-01
	Versión:	01-2022
CERTIFICADO DE EXPERIENCIA	Página:	Página 2

comunicación oportuna y la atención eficaz de novedades operativas.

7. Elaborar y consolidar informes operativos y técnicos de seguimiento, registrando avances, incidencias, hallazgos y acciones correctivas implementadas durante la ejecución del programa.
8. Participar en comités, reuniones de seguimiento y espacios de evaluación, presentando reportes técnicos y contribuyendo a la toma de decisiones orientadas al mejoramiento continuo del Programa de Alimentación Escolar.
9. Gestionar el control y registro de la información del programa, incluyendo cobertura, asistencia, consumo, evidencias fotográficas y documentación soporte de la operación

La siguiente certificación se expide a solicitud del interesado, en Montería a los 19 días del mes de diciembre de 2022.

Lo anterior, puede ser verificado y contestado.


MÁXIMA EMILIA TALAIGUA ARRIETA
C.C. No. 50.909.513 de Montería
Representante Legal Fundación Nueva Ilusión

“Haciendo Realidad Un Sueño”

Oficina Principal: Carrera 4 No. 21-10 Telefax: 7814609 Montería Córdoba funilusion@hotmail.com

Elaboró: Director

Revisó: Director

Aprobó: Director

FUNDACIÓN NUEVA ILUSIÓN	Código:	EXP-DOC-01
	Versión:	01-2022
CERTIFICADO DE EXPERIENCIA	Página:	Página 1

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA QUE

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA, identificada con cedula de ciudadanía número 1.129.535.839 de Barranquilla estuvo vinculada a la Fundación Nueva Ilusión mediante contrato de prestación de servicios profesionales **No. 015-2022** por termino de (7) MESES, Acontinuacion se describen de forma general aspectos contractuales:

CONTRATO No.	015-2022
VALOR DEL CONTRATO:	\$ 21.000.000
OBJETO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES COMO COORDINADORA OPERATIVA PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- A TRAVÉS DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO A LOS ESTUDIANTES DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE SOTAVENTO – CÓRDOBA
FECHA DE INICIO	01/05/2022
FECHA DE TERMINACIÓN	01/12/2022
CALIFICACIÓN:	EXCELENTE
PRINCIPALES FUNCIONES	1. Coordinar la ejecución operativa del Programa de Alimentación Escolar – PAE, garantizando la adecuada prestación del servicio en las instituciones educativas beneficiarias, conforme a los lineamientos técnicos y contractuales establecidos. 2. Planificar, organizar y supervisar las actividades diarias de operación de los comedores escolares, asegurando el cumplimiento de los cronogramas de preparación, servicio y entrega de las raciones alimentarias. 3. Realizar supervisión permanente en campo a los comedores escolares en sitio, verificando condiciones de infraestructura, dotación, higiene, manipulación de alimentos y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). 4. Verificar el cumplimiento de los menús aprobados y aportes nutricionales, controlando la calidad, cantidad y presentación de los alimentos preparados y servidos a los estudiantes. 5. Coordinar y acompañar al personal manipulador de alimentos, promoviendo el cumplimiento de los protocolos sanitarios, el uso adecuado de elementos de protección personal y la correcta manipulación de los insumos alimentarios. 6. Articular acciones con rectores, coordinadores de sede, supervisión y demás actores del programa, garantizando la

“Haciendo Realidad Un Sueño”

Oficina Principal: Carrera 4 No. 21-10 Telefax: 7814609 Montería Córdoba funilusion@hotmail.com

Elaboró: Director

Revisó: Director

Aprobó: Director

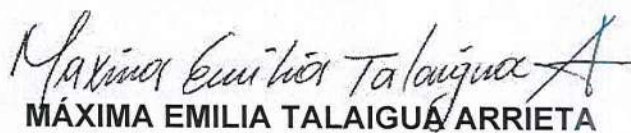
FUNDACIÓN NUEVA ILUSIÓN CERTIFICADO DE EXPERIENCIA	Código:	EXP-DOC-01
	Versión:	01-2022
	Página:	Página 2

comunicación oportuna y la atención eficaz de novedades operativas.

7. Elaborar y consolidar informes operativos y técnicos de seguimiento, registrando avances, incidencias, hallazgos y acciones correctivas implementadas durante la ejecución del programa.
8. Participar en comités, reuniones de seguimiento y espacios de evaluación, presentando reportes técnicos y contribuyendo a la toma de decisiones orientadas al mejoramiento continuo del Programa de Alimentación Escolar.
9. Gestionar el control y registro de la información del programa, incluyendo cobertura, asistencia, consumo, evidencias fotográficas y documentación soporte de la operación

La siguiente certificación se expide a solicitud del interesado, en Montería a los 19 días del mes de diciembre de 2022.

Lo anterior, puede ser verificado y contestado.



MÁXIMA EMILIA TALAIGUA ARRIETA

C.C. No. 50.909.513 de Montería
Representante Legal Fundación Nueva Ilusión

“Haciendo Realidad Un Sueño”

Oficina Principal: Carrera 4 No. 21-10 Telefax: 7814609 Montería Córdoba funilusion@hotmail.com

Elaboró: Director

Revisó: Director

Aprobó: Director

FUNDACIÓN NUEVA ILUSIÓN CERTIFICADO DE EXPERIENCIA	Código:	EXP-DOC-01
	Versión:	01-2022
	Página:	Página 1

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA QUE

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA, identificada con cedula de ciudadanía número 1.129.535.839 de Barranquilla estuvo vinculada a la Fundación Nueva Ilusión mediante contrato de prestación de servicios profesionales No. 007-2023 por termino de (8) MESES, Acontinuacion se describen de forma general su vinculación:

CONTRATO No.	007-2023
VALOR DEL CONTRATO:	\$ 27.840.000
OBJETO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES COMO COORDINADORA OPERATIVA PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE- VIGENCIA 2023 A INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO ESCONDIDO – CÓRDOBA
FECHA DE INICIO	15/03/2023
FECHA DE TERMINACIÓN	15/11/2023
CALIFICACIÓN:	EXCELENTE
PRINCIPALES FUNCIONES	1. Coordinar la ejecución operativa del Programa de Alimentación Escolar – PAE, garantizando la adecuada prestación del servicio en las instituciones educativas beneficiarias, conforme a los lineamientos técnicos y contractuales establecidos. 2. Planificar, organizar y supervisar las actividades diarias de operación de los comedores escolares, asegurando el cumplimiento de los cronogramas de preparación, servicio y entrega de las raciones alimentarias. 3. Realizar supervisión permanente en campo a los comedores escolares en sitio, verificando condiciones de infraestructura, dotación, higiene, manipulación de alimentos y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). 4. Verificar el cumplimiento de los menús aprobados y aportes nutricionales, controlando la calidad, cantidad y presentación de los alimentos preparados y servidos a los estudiantes. 5. Coordinar y acompañar al personal manipulador de alimentos, promoviendo el cumplimiento de los protocolos sanitarios, el uso adecuado de elementos de protección personal y la correcta manipulación de los insumos alimentarios. 6. Articular acciones con rectores, coordinadores de sede, supervisión y demás actores del programa, garantizando la

“Haciendo Realidad Un Sueño”

Oficina Principal: Carrera 4 No. 21-10Telefax: 7814609Montería Córdoba funilusion@hotmail.com

Elaboró: Director

Revisó: Director

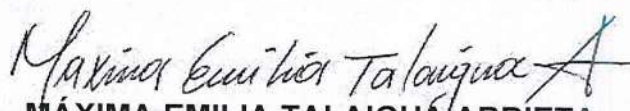
Aprobó: Director

FUNDACIÓN NUEVA ILUSIÓN CERTIFICADO DE EXPERIENCIA	Código:	EXP-DOC-01
	Versión:	01-2022
	Página:	Página 2

- comunicación oportuna y la atención eficaz de novedades operativas.
7. Elaborar y consolidar informes operativos y técnicos de seguimiento, registrando avances, incidencias, hallazgos y acciones correctivas implementadas durante la ejecución del programa.
 8. Participar en comités, reuniones de seguimiento y espacios de evaluación, presentando reportes técnicos y contribuyendo a la toma de decisiones orientadas al mejoramiento continuo del Programa de Alimentación Escolar.
 9. Gestionar el control y registro de la información del programa, incluyendo cobertura, asistencia, consumo, evidencias fotográficas y documentación soporte de la operación

La siguiente certificación se expide a solicitud del interesado, en Montería a los 06 días del mes de diciembre de 2023.

Lo anterior, puede ser verificado y contestado.


MÁXIMA EMILIA TALAIGUA ARRIETA

C.C. No. 50.909.513 de Montería
Representante Legal Fundación Nueva Ilusión

“Haciendo Realidad Un Sueño”

Oficina Principal: Carrera 4 No. 21-10 Telefax: 7814609 Montería Córdoba funilusion@hotmail.com

Elaboró: Director

Revisó: Director

Aprobó: Director

FUNDACIÓN NUEVA ILUSIÓN CERTIFICADO DE EXPERIENCIA	Código:	EXP-DOC-01
	Versión:	01-2022
	Página:	Página 1

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA QUE

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA, identificada con cedula de ciudadanía número 1.129.535.839 de Barranquilla estuvo vinculada a la Fundación Nueva Ilusión mediante contrato de prestación de servicios profesionales **No. 004-2024** por termino de (9) MESES, Acontinuacion se describen de forma general su vinculación:

CONTRATO No.	004-2024
VALOR DEL CONTRATO:	\$ 35.100.000
OBJETO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES COMO COORDINADORA OPERATIVA PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- AÑO 2024 A TRAVÉS DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO A LOS ESTUDIANTES DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE SOTAVENTO – CÓRDOBA
FECHA DE INICIO	15/02/2024
FECHA DE TERMINACIÓN	15/11/2024
CALIFICACIÓN:	EXCELENTE
PRINCIPALES FUNCIONES	1. Coordinar la ejecución operativa del Programa de Alimentación Escolar – PAE, garantizando la adecuada prestación del servicio en las instituciones educativas beneficiarias, conforme a los lineamientos técnicos y contractuales establecidos. 2. Planificar, organizar y supervisar las actividades diarias de operación de los comedores escolares, asegurando el cumplimiento de los cronogramas de preparación, servicio y entrega de las raciones alimentarias. 3. Realizar supervisión permanente en campo a los comedores escolares en sitio, verificando condiciones de infraestructura, dotación, higiene, manipulación de alimentos y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). 4. Verificar el cumplimiento de los menús aprobados y aportes nutricionales, controlando la calidad, cantidad y presentación de los alimentos preparados y servidos a los estudiantes. 5. Coordinar y acompañar al personal manipulador de alimentos, promoviendo el cumplimiento de los protocolos sanitarios, el uso adecuado de elementos de protección personal y la correcta manipulación de los insumos alimentarios. 6. Articular acciones con rectores, coordinadores de sede, supervisión y demás actores del programa, garantizando la

“Haciendo Realidad Un Sueño”

Oficina Principal: Carrera 4 No. 21-10Telefax: 7814609Montería Córdoba funilusion@hotmail.com

Elaboró: Director

Revisó: Director

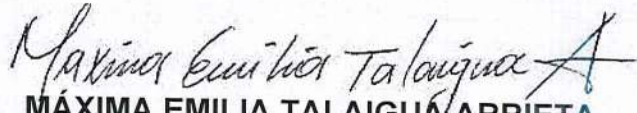
Aprobó: Director

FUNDACIÓN NUEVA ILUSIÓN CERTIFICADO DE EXPERIENCIA	Código:	EXP-DOC-01
	Versión:	01-2022
	Página:	Página 2

	comunicación oportuna y la atención eficaz de novedades operativas. 7. Elaborar y consolidar informes operativos y técnicos de seguimiento, registrando avances, incidencias, hallazgos y acciones correctivas implementadas durante la ejecución del programa. 8. Participar en comités, reuniones de seguimiento y espacios de evaluación, presentando reportes técnicos y contribuyendo a la toma de decisiones orientadas al mejoramiento continuo del Programa de Alimentación Escolar. 9. Gestionar el control y registro de la información del programa, incluyendo cobertura, asistencia, consumo, evidencias fotográficas y documentación soporte de la operación
--	---

La siguiente certificación se expide a solicitud del interesado, en Montería a los 27 días del mes de diciembre de 2024.

Lo anterior, puede ser verificado y contestado.


MÁXIMA EMILIA TALAIGUA ARRIETA
C.C. No. 50.909.513 de Montería
Representante Legal Fundación Nueva Ilusión

“Haciendo Realidad Un Sueño”

Oficina Principal: Carrera 4 No. 21-10 | **Telefax:** 7814609 | Montería Córdoba | funilusion@hotmail.com

Elaboró: Director

Revisó: Director

Aprobó: Director

FUNDACIÓN NUEVA ILUSIÓN	Código:	EXP-DOC-01
	Versión:	01-2022
CERTIFICADO DE EXPERIENCIA	Página:	Página 1

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA QUE

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA, identificada con cedula de ciudadanía número 1.129.535.839 de Barranquilla estuvo vinculada a la Fundación Nueva Ilusión mediante contrato de prestación de servicios profesionales **No. 003-2025** por termino de (8) MESES, Acontinuacion se describen de forma general su vinculación:

CONTRATO No.	003-2025
VALOR DEL CONTRATO:	\$ 34.164.000
OBJETO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES COMO COORDINADORA OPERATIVA PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- AÑO 2025 A TRAVÉS DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO A LOS ESTUDIANTES DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE SOTAVENTO – CÓRDOBA.
FECHA DE INICIO	27/01/2025
FECHA DE TERMINACIÓN	27/09/2025
CALIFICACIÓN:	EXCELENTE
PRINCIPALES FUNCIONES	1. Coordinar la ejecución operativa del Programa de Alimentación Escolar – PAE, garantizando la adecuada prestación del servicio en las instituciones educativas beneficiarias, conforme a los lineamientos técnicos y contractuales establecidos. 2. Planificar, organizar y supervisar las actividades diarias de operación de los comedores escolares, asegurando el cumplimiento de los cronogramas de preparación, servicio y entrega de las raciones alimentarias. 3. Realizar supervisión permanente en campo a los comedores escolares en sitio, verificando condiciones de infraestructura, dotación, higiene, manipulación de alimentos y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). 4. Verificar el cumplimiento de los menús aprobados y aportes nutricionales, controlando la calidad, cantidad y presentación de los alimentos preparados y servidos a los estudiantes. 5. Coordinar y acompañar al personal manipulador de alimentos, promoviendo el cumplimiento de los protocolos sanitarios, el uso adecuado de elementos de protección personal y la correcta manipulación de los insumos alimentarios.

“Haciendo Realidad Un Sueño”

Oficina Principal: Carrera 4 No. 21-10Telefax: 7814609Montería Córdoba funilusion@hotmail.com

Elaboró: Director

Revisó: Director

Aprobó: Director

FUNDACIÓN NUEVA ILUSIÓN CERTIFICADO DE EXPERIENCIA	Código:	EXP-DOC-01
	Versión:	01-2022
	Página:	Página 2

	- Articular acciones con rectores, coordinadores de sede, supervisión y demás actores del programa, garantizando la comunicación oportuna y la atención eficaz de novedades operativas. - Elaborar y consolidar informes operativos y técnicos de seguimiento, registrando avances, incidencias, hallazgos y acciones correctivas implementadas durante la ejecución del programa. - Participar en comités, reuniones de seguimiento y espacios de evaluación, presentando reportes técnicos y contribuyendo a la toma de decisiones orientadas al mejoramiento continuo del Programa de Alimentación Escolar. - Gestionar el control y registro de la información del programa, incluyendo cobertura, asistencia, consumo, evidencias fotográficas y documentación soporte de la operación
--	---

La siguiente certificación se expide a solicitud del interesado, en Montería a los 20 días del mes de diciembre de 2025.

Lo anterior, puede ser verificado y contestado.


MÁXIMA EMILIA TALAIGUA ARRIETA

C.C. No. 50.909.513 de Montería
Representante Legal Fundación Nueva Ilusión

“Haciendo Realidad Un Sueño”

Oficina Principal: Carrera 4 No. 21-10 Telefax: 7814609 Montería Córdoba funilusion@hotmail.com

Elaboró: Director

Revisó: Director

Aprobó: Director



ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA
NIT 900.175.374-5

CERTIFICA

Que la señora **YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA**, identificada con cédula de ciudadanía No. **1.129.535.839 DE BARRANQUILLA**, prestó sus servicios profesionales en la Asociación desde el 01 de abril de 2019 hasta el 19 de mayo de 2020 en el convenio 5953 de 2019 y desde el 20 de mayo de 2020 hasta el 30 de abril de 2021 en el convenio 4620/2020 como **NUTRICIONISTA** en el marco de los convenios realizados entre la Asociación de Hogares Sí a la Vida y la Secretaría Distrital de Integración Social en el Centro día Restrepo 1, cuyo objeto fue: "PROMOVER LA ATENCIÓN INTEGRAL A PERSONAS MAYORES INDEPENDIENTES Y AUTÓNOMAS, EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE SU INTEGRIDAD PERSONAL A TRAVÉS DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES CENTRO DÍA Y CENTRO NOCHE."

La profesional cumplió las siguientes funciones:

1. Conocer el Anexo Técnico y el manual de convivencia para que se dé su cabal desarrollo y cumplimiento.
2. Recibir y atender a las personas mayores con calidez y respeto.
3. Respetar las condiciones, situaciones, gustos e intereses particulares de las personas mayores, donde la afectividad prevalezca y se atiendan los procesos, actividades y protocolos técnicos.
4. Conocer y apropiarse la PPSEV, el modelo de atención del servicio y todos aquellos documentos relacionados con su rol que socialice el equipo técnico de la Subdirección para la Vejez como el coordinador del Centro Día.
5. Implementar actividades y estrategias que permitan el mejoramiento del componente alimentario y nutricional en el Centro Día, según lo dispuesto en el marco del Modelo de Atención Integral para Persona mayor (MAIPM), la política pública social de Envejecimiento y Vejez (PPSEV) y los lineamientos técnicos del servicio.
6. Desarrollar actividades de promoción en estilos de vida saludable relacionados con el componente nutricional en el servicio social Centro Día, generando reportes en los tiempos establecidos y suministrando los soportes solicitados por la Subdirección para la vejez.
7. Realizar seguimiento mensual al cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias inherentes al componente nutricional del servicio social Centro Día, procurando la inocuidad de los alimentos suministrados a la población participante.
8. Participar de manera activa y positiva en las diferentes actividades que se programen en el Centro Día tales como cognitivas, culturales, lúdicas, actividades físicas, actividades recreo-deportivas y extramurales.
9. Participar en las reuniones y actividades que programe la Secretaría Distrital de Integración Social, locales y distritales; así como las citadas por el contratista o coordinador; asumiendo su competencia como rol orientador en su área y multiplicador de la información con los demás miembros del equipo de trabajo.
10. Fortalecer la capacidad de gestión, calidad en las relaciones institucionales, participación activa en los comités y reuniones locales y distritales con los diferentes sectores, sociedad civil con respuestas integrales acordadas y establecidas con abordajes de calidad de vida como un ciclo vital en relación a las necesidades de las personas mayores en garantía de sus

Carrera 65B # 75-10 TELEFONO 7036962 -3125355775

Correo electrónico: asociaciondehogaressialavida@gmail.com



derechos.

11. Preservar parámetros de lealtad hacia la firma contratista y entregar un informe veraz que dé cuenta de la evolución y resultados del convenio, garantizando la confidencialidad de la información y la custodia de la documentación.
12. Elaborar y presentar documentos donde se consoliden y unifiquen criterios teóricos, conceptuales y prácticos con base en las problemáticas, características y resultados de los procesos realizados con las personas mayores que asisten al servicio.
13. Registrar en la historia social los seguimientos, acciones, acompañamientos y toda situación que se presente con la persona mayor, activando en caso de ser necesario las rutas de atención y/o notificación interinstitucional para la garantía de los derechos.
14. Garantizar la calidad y oportunidad del dato en todos los formatos, documentación e informes que se deban entregar.
15. Planear, programar, ejecutar y evaluar las actividades a desarrollar con las personas mayores.
16. Conceptuar y aportar desde su disciplina en las acciones necesarias y procesos que garanticen el desarrollo humano de las personas mayores.
17. Presentar dentro de los tiempos estipulados los informes y productos requeridos.
18. Realizar todas aquellas acciones requeridas por la coordinación frente al cumplimiento de metas.
19. Dar cumplimiento al cronograma mensual establecido.
20. Diligenciar y ejecutar acciones propias de los diferentes componentes del servicio de acuerdo a solicitud de coordinación.
21. Cumplir con las políticas y directrices establecidas por EL CONTRATANTE
22. Tratar con respeto e imparcialidad a las personas con quienes tenga relación en cumplimiento del contrato.
23. De ser el caso, recibir, devolver, dar buen manejo y uso a los insumos entregados para el desarrollo del contrato, así como responder por los mismos.
24. Realizar los aportes correspondientes como trabajador independiente al Sistema de Seguridad Social en Salud y Pensiones. Lo anterior, según el Ingreso Base de Cotización y conforme a los porcentajes de ley vigentes o los que llegaren a determinarse, es decir, sobre el 40% del valor mensual del contrato.
25. Afiliarse Sistema General de Riesgos Laborales a través de la Administradora de Riesgos Laborales ARL, una vez suscrito el presente contrato.
26. Las demás que se requieran en atención al perfil y al servicio prestado de acuerdo con el objeto y la naturaleza del contrato.

Para constancia de lo anterior se firma en Bogotá a los siete (07) días del mes de mayo de (2021).

Viviana Carolina Melo

VIVIANA CAROLINA MELO DIAZ

Representante Legal

Asociación de Hogares si a la vida

Carrera 65B # 75-10 TELEFONO 7036962 -3125355775

Correo electrónico: asociaciondehogaressialavida@gmail.com



SEDE BOGOTA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
FACULTAD MEDICINA SEDE BOGOTA
Nit: NIT 899.999.063
ORDEN CONTRACTUAL DE SERVICIOS
Vigencia 2020

Reporte: CTUNCTOC
V.1006
DIANA MAYELI ORTIZ HOYOS
Página 1 de 4
15/09/2020 11:15:31

SFI - Sistema Financiero Integrado
Módulo de Contratos

FECHA 15/09/2020
CONTRATISTA ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
NIT/C.C. 1129535839
DIRECCIÓN CL 22 5 23
TELÉFONO 3007096420

OSE No. 581

OBJETO GENERAL PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES PARA DESARROLLAR EL CURSO DE FORMACIÓN PARA LA CUALIFICACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES TÉCNICAS A AGENTES EDUCATIVOS DEL ICBF EN LA ESTRATEGIA INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL.

ANEXOS SOLICITUD HERMES CDP N 1521, FOTOCOPIAS: RUT, Y DEMÁS DOCUMENTOS SOPORTE QUE HACEN PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL

VALOR NUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE *** (\$9,000,000) , MÁS \$36,000 DE IMPUESTO DE CONTRIBUCIÓN ESPECIAL

SUPERVISOR VALOYES BEJARANO ELIZABETH - 31954965

CLÁUSULAS

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

EN VIRTUD DE LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL, EL CONTRATISTA SE OBLIGA A CUMPLIR LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

- GARANTIZAR LA PERMANENCIA Y FINALIZACIÓN DEL CURSO DE FORMACIÓN PARA LA CUALIFICACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES TÉCNICAS A 2550 AGENTES EDUCATIVOS DEL ICBF EN LA ESTRATEGIA, INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL.
- PARTICIPAR ACTIVAMENTE EN LAS REUNIONES DEL PROYECTO PROGRAMADAS POR LA COORDINACIÓN ACADÉMICA OPERATIVA.
- GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LA ESTRATEGIA 6X.
- ASISTIR A LAS CAPACITACIONES REQUERIDAS PARA EL ADECUADO DESARROLLO DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN.
- REALIZAR LAS SESIONES SINCRÓNICAS A DESARROLLARSE EN CADA MÓDULO DEL AULA VIRTUAL, PREVIA UNIFICACIÓN DE LA ESTRATEGIA Y CAPACITACIÓN.
- CUMPLIR CON LAS RECOMENDACIONES DADAS POR LOS DISEÑADORES DE MÓDULOS EN RELACIÓN CON LA LECCIÓN Y CONTENIDO TEMÁTICO DE ÉSTOS Y LOS TUTORES PEDAGÓGICOS.
- DINAMIZAR Y HACER SEGUIMIENTO A LA PARTICIPACIÓN DE LOS AGENTES EDUCATIVOS DURANTE EL DESARROLLO DEL CURSO.
- RESPONDER A TODOS LOS MENSAJES QUE LOS PARTICIPANTES ENVÍAN POR LOS DIFERENTES MEDIOS DE COMUNICACIÓN.
- VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES CONFIGURADAS EN EL AULA VIRTUAL.
- RETROALIMENTAR LAS ACTIVIDADES DE TRABAJO INDIVIDUAL Y ACOMPAÑAR EL DESARROLLO DEL PROYECTO DE CO- CREACIÓN.
- REALIZAR LOS REPORTES E INFORMES DE AVANCE DE LOS PARTICIPANTES.
- IDENTIFICAR PARTICIPANTES QUE REQUIEREN APOYO ADICIONAL, DERIVARLOS A LA SESIÓN DE COACHING INDIVIDUAL.
- DAR CUMPLIMIENTO AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO DEL CARGO.
- REALIZAR UN ARCHIVO POR CADA GRUPO DE AGENTES EDUCATIVOS A SU CARGO Y DE LOS COLABORADORES DEL ICBF PARTICIPANTES DEL CURSO.
- RECOPIRAR LAS ACTAS QUE DESCRIBEN EL PROCESO DE RÉPLICA POR CADA AGENTE EDUCATIVO PARTICIPANTE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN A SU CARGO.
- RECOPIRAR PANTALLAZOS DEL PROCESO SINCRÓNICO DONDE SEA VISIBLE EL NÚMERO Y NOMBRE DE LOS PARTICIPANTES QUE REALICE CADA AGENTE EDUCATIVO.
- CUMPLIR Y HACER CUMPLIR LA CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD ABSTENIÉNDOSE DE DIVULGAR, PUBLICAR O COMUNICAR A TERCEROS INFORMACIÓN, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE LA UNIVERSIDAD Y LO ESTABLECIDO EN EL CONTRATO VINCULANTE.
- GARANTIZAR UN AMBIENTE DE APRENDIZAJE EN COLABORACIÓN, BRINDANDO A LOS AGENTES EDUCATIVOS PARTICIPANTES DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN EL APOYO NECESARIO PARA SU PERMANENCIA Y CULMINACIÓN DEL CURSO, ACOMPAÑÁNDOLOS EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES PLANTEADAS, PROPORCIONÁNDOLES ORIENTACIÓN Y APOYO EN LA SOLUCIÓN DE DIFICULTADES.

OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD

EN VIRTUD DE LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL, LA UNIVERSIDAD SE OBLIGA A CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES: 1) PAGAR AL CONTRATISTA EL VALOR DE LA ORDEN CONTRACTUAL EN LOS TERMINOS Y CONDICIONES PACTADAS EN LA CLAUSULA FORMA DE PAGO; 2) INFORMAR AL CONTRATISTA SOBRE CUALQUIER IRREGULARIDAD U OBSERVACION QUE SE ENCUENTRE EN LA EJECUCION DE LA ORDEN CONTRACTUAL; 3) ASIGNAR UN SUPERVISOR O UN INTERVENTOR PARA LA COORDINACION CON EL CONTRATISTA DE TODOS LOS PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTOS QUE GENERE LA ORDEN CONTRACTUAL.

PLAZO

EL PLAZO DURANTE EL CUAL SE EJECUTARA ESTA ORDEN CONTRACTUAL ES DE NOVENTA (90) DÍAS, CONTADOS A PARTIR DEL 18 DE SEPTIEMBRE DE 2020 PREVIA LEGALIZACION Y HASTA EL 16 DE DICIEMBRE DE 2020.

FORMA DE PAGO

LA UNIVERSIDAD PAGARA EL VALOR PACTADO AL CONTRATISTA, EL CUAL INCLUYE LOS IMPUESTOS, GRAVAMENES Y RETENCIONES A QUE HAYA LUGAR O SE DERIVEN DEL MISMO, EN LA SIGUIENTE FORMA: PAGOS PARCIALES HASTA AGOTAR LA RESERVA PRESUPUESTAL CADA UNO QUE SE HARÁN EFECTIVOS PREVIO CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FRENTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL, Y CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO EXPEDIDA POR EL SUPERVISOR/ INTERVENTOR.

FECHA 15/09/2020
CONTRATISTA ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
NIT/C.C. 1129535839
DIRECCIÓN CL 22 5 23
TELÉFONO 3007096420

OSE No. 581

FORMA DE PAGO

SI USTED ESTA OBLIGADO A PRESENTAR FACTURA ELECTRÓNICA, DEBE REMITIRLA EN MEDIO DIGITAL (FORMATO PDF) AL CORREO - EVALOYESV@UNAL.EDU.CO

LUGAR DE EJECUCION

DISTRITO CAPITAL - BOGOTÁ.

DESTINO

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN HUMANA.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

EL CONTRATISTA MANIFIESTA EXPRESAMENTE A LA UNIVERSIDAD QUE NO ESTA INCURSO EN NINGUNA CAUSAL INHABILIDAD O INCOMPATIBILIDAD CONTENIDA EN LA CONSTITUCION POLITICA NI EN LA LEY, Y QUE SERAN DE SU EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD LAS CONSECUENCIAS QUE SE DERIVEN DE LAS ANTECEDENTES O SOBREVINIENTES.

CADUCIDAD

LA UNIVERSIDAD PODRA DAR POR TERMINADA UNA ORDEN CONTRACTUAL Y ORDENAR SU LIQUIDACION, EN AQUELLOS CASOS EN LOS CUALES ADVIERTA QUE HAY CLARAS EVIDENCIAS DE QUE EL CONTRATISTA ESTA INCUMPLIENDO CON LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y QUE ESTA CIRCUNSTANCIA AFECTA DE MANERA GRAVE Y DIRECTA LA EJECUCION DE LA MISMA, HASTA EL PUNTO DE CONSIDERAR QUE SE PUEDE PRESENTAR SU PARALISIS. LA DECLARATORIA DE CADUCIDAD SEA CONSTITUTIVA DEL SINIESTRO DE INCUMPLIMIENTO.

SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES

LAS PARTES SE COMPROMETEN A CUMPLIR LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL ARTICULO 50 DE LA LEY 789 DE 2002, MODIFICADO POR LA LEY 828 DE 2003.

SUPERVISION/ INTERVENTOR

EL SUPERVISOR O INTERVENTOR, PARA EJERCER EL ADECUADO SEGUIMIENTO A LA EJECUCION DE LA ORDEN CONTRACTUAL QUE LE HA SIDO ASIGNADA, DEBERA DAR CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN LOS ARTICULOS 92 A 94 DEL MANUAL DE CONVENIOS Y CONTRATOS ADOPTADO MEDIANTE RESOLUCION DE RECTORIA NO. 1551 DE 2014, Y LAS DEMAS NORMAS QUE LO COMPLEMENTEN, ADICIONEN O SUSTITUYAN.

PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACION Y EJECUCION(MIMA)

LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL SE PERFECCIONA Y LEGALIZA CON LA SUSCRIPCIÓN POR EL ORDENADOR DEL GASTO CON LO QUE SE CONFIGURA LA ACEPTACIÓN DE LA OFERTA, Y EL REGISTRO PRESUPUESTAL PARA SU EJECUCIÓN SE REQUIERE LA PRESENTACIÓN POR PARTE DEL CONTRATISTA ANTE LA OFICINA DE CONTRATACIÓN DEL DOCUMENTO QUE ACREDITE SU AFILIACIÓN A RIESGOS LABORALES; Y QUE EL JEFE DE CONTRATACIÓN O QUIEN HAGA SUS VECES COMUNIQUE A TRAVÉS DE CUALQUIER MEDIO ESCRITO AL CONTRATISTA Y AL SUPERVISOR O INTERVENTOR, QUE SE HA LEGALIZADO LA ORDEN CONTRACTUAL. CON EL CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE LOS ANTERIORES REQUISITOS Y LOS DEMÁS PACTADOS EN LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL, PODRÁ DARSE INICIO A SU EJECUCIÓN.

RECOMENDACION AL ORDENADOR DEL GASTO

ANGELA MARÍA RAMÍREZ OROZCO EN SU CALIDAD DE JEFE DE CONTRATACIÓN (E) DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA FACULTAD DE MEDICINA, PREVIA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS, DOCUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS EXIGIDOS POR LA NORMATIVIDAD CONTRACTUAL VIGENTE EN LA UNIVERSIDAD, RECOMIENDA AL ORDENADOR DEL GASTO SU SUSCRIPCIÓN.

RIESGOS LABORALES

DE CONFORMIDAD CON LO INDICADO EN LA LEY 100 DE 1993, LA LEY 1562 DE 2012 Y EL DECRETO 723 DE 2013, EL CONTRATISTA SE AFILIARÁ AL SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES A TRAVÉS DE LA UNIVERSIDAD, PARA LO CUAL UNA VEZ SUSCRITO EL CONTRATO, PROCEDERÁ A DILIGENCIAR EL FORMULARIO RESPECTIVO, EL CUAL SE ENTIENDE COMO MANIFESTACIÓN DE AFILIACIÓN. PARÁGRAFO 1: LA AFILIACIÓN AL SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES POR PARTE DEL CONTRATISTA, NO CONFIGURA NINGUNA RELACIÓN LABORAL. PARÁGRAFO 2: EN EL CASO DE AFILIACIÓN A RIESGOS I, II Y III, EL PAGO DE LOS APORTES A ARL SERÁ ASUMIDO EN SU TOTALIDAD POR EL CONTRATISTA. PARÁGRAFO 3: EN EL CASO DE AFILIACIÓN A RIESGOS IV Y V, EL PAGO DE LOS APORTES A ARL SERÁ ASUMIDO EN SU TOTALIDAD POR LA UNIVERSIDAD, EN SU CALIDAD DE CONTRATANTE.

CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE SALUD OCUPACIONAL DE LA UNIVERSIDAD

EL CONTRATISTA DEBERÁ CUMPLIR CON EL MANUAL DE SALUD OCUPACIONAL DE LA UNIVERSIDAD. ADEMÁS DE LO ANTERIOR, EL CONTRATISTA TIENE LA OBLIGACIÓN DE APORTAR EL CERTIFICADO DE APTITUD MÉDICA A LA OFICINA DE SALUD OCUPACIONAL O

FECHA 15/09/2020
CONTRATISTA ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
NIT/C.C. 1129535839
DIRECCIÓN CL 22 5 23
TELÉFONO 3007096420

OSE No. 581

CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE SALUD OCUPACIONAL DE LA UNIVERSIDAD

QUIEN HAGA SUS VECES EN CADA SEDE, Y DEBE CONTAR CON LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 723 DE 2013 O LA NORMA QUE LO MODIFIQUE, ADICIONE O SUSTITUYA

RESPONSABLE DE LA SUPERVISION

LA SUPERVISION DE LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL SERA EJERCIDA POR: EL DIRECTOR (A) DEL PROYECTO "2020 EXT CURSO DE FORMACIÓN PARA LA CUALIFICACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES TÉCNICAS A AGENTES EDUCATIVOS DEL ICBF EN LA ESTRATEGIA INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL." Y/O QUIÉN HAGA SUS VECES NOMBRADO (A) MEDIANTE EL ACTO ADMINISTRATIVO CORRESPONDIENTE.

SUSPENSION

EN CASO DE PRESENTARSE LA OCURRENCIA DE HECHOS AJENOS A LA VOLUNTAD DE LAS PARTES, CIRCUNSTANCIAS DE FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO, INTERÉS Y CONVENIENCIA MUTUA E INTERÉS PÚBLICO, SE PODRÁ SUSPENDER TEMPORALMENTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, PARA LO CUAL EL SUPERVISOR O INTERVENTOR REMITIRÁ AL ORDENADOR DEL GASTO LA SOLICITUD CON UN INFORME QUE JUSTIFIQUE LA NECESIDAD DE SUSPENDER SU EJECUCIÓN Y EL PLAZO REQUERIDO. EL JEFE DE CONTRATACIÓN RECOMENDARÁ AL ORDENADOR DEL GASTO SOBRE LA ACEPTACIÓN DE LA SUSPENSIÓN DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL. EL ORDENADOR DEL GASTO ACEPTARÁ LA SUSPENSIÓN DEL CONTRATO Y PROCEDERÁ A FIRMAR EL DOCUMENTO DE SUSPENSIÓN RESPECTIVA, REMITIÉNDOSE COPIA DE LA MISMA POR PARTE DEL SUPERVISOR O INTERVENTOR A LA COMPAÑÍA ASEGURADORA O BANCO GARANTE (EN CASO QUE APLIQUE). EL TÉRMINO DE LA SUSPENSIÓN DEBE SER DETERMINADO O DETERMINABLE Y PARA LA REINICIACIÓN DE LA EJECUCIÓN DE LA ORDEN CONTRACTUAL EN EL DOCUMENTO DE SUSPENSIÓN SE ESTIPULARÁ LA FECHA DE REINICIO. ES FUNCIÓN DEL SUPERVISOR O INTERVENTOR VERIFICAR QUE UNA VEZ REINICIADA LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL EL CONTRATISTA AMPLÍE O PRORROGUE LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA PACTADA EN LA ORDEN CONTRACTUAL, EN CASO QUE APLIQUE.

CESION

ES PROHIBIDO AL CONTRATISTA CEDER LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL EN FORMA TOTAL O PARCIAL, SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL ORDENADOR DEL GASTO DE LA UNIVERSIDAD.

ADICION, MODIFICACION Y PRORROGA

LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL SE PODRA ADICIONAR, MODIFICAR O PRORROGAR, SIEMPRE QUE EXISTA CONCEPTO FAVORABLE POR PARTE DEL SUPERVISOR O INTERVENTOR, POR MUTUO ACUERDO ENTRE LAS PARTES Y PREVIAMENTE A SU FECHA DE TERMINACIÓN. ESTO DEBERÁ CONSTAR POR ESCRITO Y SURTIRÁ EFECTOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU LEGALIZACIÓN. NO OBSTANTE LO ANTERIOR, DEBERÁ CEÑIRSE A LOS PROCEDIMIENTOS REGULADOS Y ESTABLECIDOS EN EL MANUAL DE CONVENIOS Y CONTRATOS DE LA UNIVERSIDAD

CONFIDENCIALIDAD Y ACUERDO DE NO REVELACION

EL CONTRATISTA DEBERÁ MANTENER LA CONFIDENCIALIDAD SOBRE TODA LA INFORMACIÓN DE LA UNIVERSIDAD, QUE PUEDA CONOCER DURANTE EL DESARROLLO DE LA ORDEN CONTRACTUAL Y NO UTILIZARÁ INFORMACIÓN DE LA UNIVERSIDAD PARA LA PRESENTACIÓN DE SU PRODUCTO EN OTRAS ORGANIZACIONES. LA PROPIEDAD, TITULARIDAD Y RESERVA DE LOS DATOS E INFORMACIÓN ALMACENADA EN LOS REPOSITARIOS DE DATOS QUE SEAN GENERADOS Y/O UTILIZADOS POR EL CONTRATISTA PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS FUNCIONES CONTRACTUALES PACTADAS, PERTENECEN DE FORMA EXCLUSIVA A LA UNIVERSIDAD. EL CONTRATISTA SE COMPROMETE A RESPETARLA, RESERVARLA, NO COPIARLA Y A GUARDAR ABSOLUTA RESERVA SOBRE TODA LA INFORMACIÓN QUE CONOZCA POR SU ACTIVIDAD O QUE LE SEA DADA A CONOCER POR LA UNIVERSIDAD CON OCASIÓN DEL DESARROLLO DEL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO. PARA ASEGURAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN ESTIPULADA EN ESTA CLÁUSULA, EL CONTRATISTA SE OBLIGA A DEVOLVER DE INMEDIATO AL INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR DESIGNADO POR LA UNIVERSIDAD, TODA LA INFORMACIÓN FACILITADA PARA LA PRESTACIÓN DEL OBJETO CONTRACTUAL, EN LA MEDIDA EN QUE YA NO RESULTE NECESARIA EN LA EJECUCIÓN DEL MISMO? ABSTENIÉNDOSE DE MANTENER COPIA PARCIAL O TOTAL DE LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTOS OBTENIDOS O GENERADOS CON OCASIÓN DE LA RELACIÓN CONTRACTUAL AL VENCIMIENTO DEL PLAZO DE DURACIÓN. EN TODO CASO SI EL CONTRATISTA UTILIZA LA INFORMACIÓN PARA SU PROPIO PROVECHO DISTINTO AL OBJETO CONTRACTUAL O PARA ENTREGARLA O DARLA A CONOCER A TERCEROS, DEBERÁ INDEMNIZAR A LA UNIVERSIDAD Y RESPONDER A LOS TERCEROS POR TODOS LOS PERJUICIOS OCASIONADOS, SIN MENOSCABO DE LAS ACCIONES LEGALES A QUE HAYA LUGAR

EXCLUSION DE RELACION LABORAL Y AUTONOMIA

LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL LA EJECUTA EL CONTRATISTA CON PLENA AUTONOMIA Y NO GENERA RELACION LABORAL ENTRE LA UNIVERSIDAD CON EL CONTRATISTA NI CON EL PERSONAL QUE ESTE DESIGNE PARA EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL. TODO EL PERSONAL DEL CONTRATISTA DEBERA ESTAR VINCULADO EN FORMA TAL QUE SE GARANTICE SU DISPONIBILIDAD PARA LA EJECUCION OPORTUNA DE LAS DISTINTAS ACTIVIDADES DE LA ORDEN CONTRACTUAL.

PREVENCION DE VIOLENCIAS BASADAS EN GENERO O VIOLENCIA SEXUAL (CONTRATOS, OTROSIS)

EL CONTRATISTA SE OBLIGA PARA CON LA UNIVERSIDAD A ABSTENERSE DE INCURRIR EN ACCIONES U OMISIONES QUE CAUSEN

FECHA 15/09/2020
CONTRATISTA ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
NIT/C.C. 1129535839
DIRECCIÓN CL 22 5 23
TELÉFONO 3007096420

OSE No. 581

PREVENCIÓN DE VIOLENCIAS BASADAS EN GÉNERO O VIOLENCIA SEXUAL (CONTRATOS, OTROSIS)

DISCRIMINACIÓN, SUFRIMIENTO FÍSICO, PSICOLÓGICO, SEXUAL O PATRIMONIAL, POR RAZONES DE SEXO, GÉNERO U ORIENTACIÓN SEXUAL, EN CUALQUIER PERSONA PERTENECIENTE A LA COMUNIDAD DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA O QUE SE ENCUENTRE DENTRO DEL CAMPUS UNIVERSITARIO.

EL INCUMPLIMIENTO DE LA MENCIONADA CLÁUSULA ACARREARÁ LAS SANCIONES CONTRACTUALES A QUE HAYA LUGAR EN EL MARCO DEL MANUAL DE CONVENIOS Y CONTRATOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA Y DE LO DISPUESTO EN LA RESOLUCIÓN DE RECTORÍA NO. 1215 DE 2017.

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

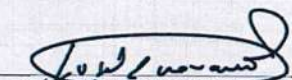
Tipo CDP CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL **Vigencia** 2020 **Número** 1521 **Acta** 0 **Fecha** 14/09/2020
Proyecto 311010026759-2020 EXT CURSO DE FORMACIÓN PARA LA CUALIFICACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES TÉCNICAS A AGENTES EDUCATIVOS DEL ICBF EN LA ESTRATEGIA INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Area	Imputación	Recurso	Valor
302010115 DEPARTAMENTO DE NUTRICION HUMANA	260020010101001 Remuneración por servicios técnicos - específica 02	20 RECURSOS CORRIENTES	9,000,000.00
302010115 DEPARTAMENTO DE NUTRICION HUMANA	260020010101001 Remuneración por servicios técnicos - específica 02	20 RECURSOS CORRIENTES	36,000.00

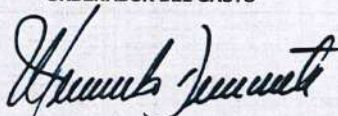
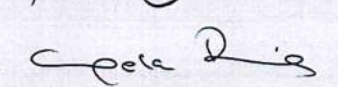
REGISTRO PRESUPUESTAL

Tipo OSE ORDEN CONTRACTUAL DE SERVICIOS **Vigencia** 2020 **Número** 1737 **Acta** 0 **Fecha** 15/09/2020
Proyecto 311010026759-2020 EXT CURSO DE FORMACIÓN PARA LA CUALIFICACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES TÉCNICAS A AGENTES EDUCATIVOS DEL ICBF EN LA ESTRATEGIA INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Area	Imputación	Recurso	Valor
302010115 DEPARTAMENTO DE NUTRICION HUMANA	260020010101001 Remuneración por servicios técnicos - específica 02	20 RECURSOS CORRIENTES	9,000,000.00
302010115 DEPARTAMENTO DE NUTRICION HUMANA	260020010101001 Remuneración por servicios técnicos - específica 02	20 RECURSOS CORRIENTES	36,000.00


JOSE RICARDO NAVARRO VARGAS
ORDENADOR DEL GASTO

ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
Contratista

FECHA 04/12/2020
CONTRATISTA ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
NIT/C.C. 1129535839
DIRECCIÓN CL 22 5 23
TELÉFONO 3007096420

ASP No. 1

OBJETO GENERAL SEGÚN SOLICITUD SE HACE NECESARIO ADICIONAR Y PRORROGAR LA ORDEN CONTRACTUAL DE SERVICIOS (OSE) 581 DE 2020 ASÍ:

1. ADICIONAR EL VALOR DE \$ 1.500.000, QUEDANDO LA ORDEN POR UN VALOR TOTAL DE \$ 10.500.000
2. CLÁUSULA DE FORMA DE PAGO.
3. CLÁUSULA DE PLAZO.
4. CLÁUSULA DE PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN.
5. CLÁUSULA DE NOTA.

ANEXOS SOLICITUD, CDP 2272.

VALOR UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE *** (\$1,500,000) , MÁS \$6,000 DE IMPUESTO DE CONTRIBUCIÓN ESPECIAL

SUPERVISOR VALOYES BEJARANO ELIZABETH

CLÁUSULAS

PLAZO (PARA PRORROGAS)

LA PRESENTE PRORROGA TENDRA UN PLAZO DE QUINCE (15 DÍAS) CONTADOS A PARTIR DEL 17 DE DICIEMBRE DE 2020 Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2020.

FORMA DE PAGO (PARA ADICIONES)

LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL SE ADICIONA POR LA SUMA DE \$ 1.500.000, LA CUAL SE PAGARÁ AL CONTRATISTA EN PAGOS PARCIALES CADA UNO DE LOS PAGOS SE HARA EFECTIVO PREVIA PRESENTACIÓN POR PARTE DEL CONTRATISTA DEL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FRENTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL, Y CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO EXPEDIDA POR EL SUPERVISOR/ INTERVENTOR.

PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACION Y EJECUCION (ADICION)

LA PRESENTE ADICION Y PRORROGA SE PERFECCIONA Y LEGALIZA CON LA SUSCRIPCIÓN POR EL ORDENADOR DEL GASTO CON LO QUE SE CONFIGURA LA ACEPTACIÓN DE LA OFERTA, Y EL REGISTRO PRESUPUESTAL PARA SU EJECUCIÓN SE REQUERIRÁ, CUANDO A ELLO HAYA LUGAR, LA PRESENTACIÓN POR PARTE DEL CONTRATISTA ANTE LA OFICINA DE CONTRATACIÓN DEL DOCUMENTO QUE ACREDITE LA AFILIACIÓN O NOVEDAD A RIESGOS LABORALES; Y QUE EL JEFE DE CONTRATACIÓN O QUIEN HAGA SUS VECES COMUNIQUE SU LEGALIZACIÓN, A TRAVÉS DE CUALQUIER MEDIO ESCRITO, AL CONTRATISTA Y AL SUPERVISOR O INTERVENTOR. CON EL CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE LOS ANTERIORES REQUISITOS PODRÁ DARSE INICIO A SU EJECUCIÓN.

NOTA (PARA MODIFICACIONES Y/O PRORROGAS Y/O ADICIONES, O SUSPENSIONES)

LOS DEMAS TERMINOS Y CONDICIONES QUE NO SE MODIFICAN, CONTINUAN VIGENTES.

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Tipo CDP CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL **Vigencia** 2020 **Número** 2272 **Acta** 0 **Fecha** 30/11/2020
Proyecto 311010026759-2020 EXT CURSO DE FORMACIÓN PARA LA CUALIFICACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES TÉCNICAS A AGENTES EDUCATIVOS DEL ICBF EN LA ESTRATEGIA INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Area	Imputación	Recurso	Valor
302010115 DEPARTAMENTO DE NUTRICION HUMANA	260020010101001 Remuneración por servicios técnicos - especifica 02	20 RECURSOS CORRIENTES	1,500,000.00
302010115 DEPARTAMENTO DE NUTRICION HUMANA	260020010101001 Remuneración por servicios técnicos - especifica 02	20 RECURSOS CORRIENTES	6,000.00

REGISTRO PRESUPUESTAL

Vigencia Rese. 2020 **No. Rese.** 2581

Tipo OSE ORDEN CONTRACTUAL DE SERVICIOS **Vigencia** 2020 **Número** 581 **Acta** 1 **Fecha** 04/12/2020
Proyecto 311010026759-2020 EXT CURSO DE FORMACIÓN PARA LA CUALIFICACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES TÉCNICAS A AGENTES EDUCATIVOS DEL ICBF EN LA ESTRATEGIA INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Area	Imputación	Recurso	Valor
302010115 DEPARTAMENTO DE NUTRICION HUMANA	260020010101001 Remuneración por servicios técnicos - especifica 02	20 RECURSOS CORRIENTES	6,000.00
302010115 DEPARTAMENTO DE NUTRICION HUMANA	260020010101001 Remuneración por servicios técnicos - especifica 02	20 RECURSOS CORRIENTES	1,500,000.00



SFI - Sistema Financiero Integrado
Módulo de Contratos

SEDE BOGOTA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
FACULTAD MEDICINA SEDE BOGOTA
Nit: 899.999.063-3

Vigencia 2020

Reporte: CTUNCTAD
V.1004
DIANA MAYELI ORTIZ HOYOS
Página 2 de 2
04/12/2020 17:02:05

FECHA 04/12/2020
CONTRATISTA ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
NIT/C.C. 1129535839
DIRECCIÓN CL 22 5 23
TELÉFONO 3007096420

ASP No. 1

JOSÉ RICARDO NAVARRO VARGAS
ORDENADOR DEL GASTO

ESCORTIA NORIEGA YESICA PAOLA
Contratista

V.B.
AHL

A QUIEN PUEDA INTERESAR

LA VICEPRESIDENTE DESARROLLO HUMANO

HACE CONSTAR

Que YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA, identificado(a) con cédula de ciudadanía No. 1129535839, laboró para ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD SANITAS S.A.S. con NIT - 800251440, desde el 24/08/2020, hasta el 25/09/2020, desempeñando el cargo de NUTRICIONISTA DE APOYO.

La presente se expide a solicitud de interesado(a), en Bogotá D.C., a los 6 de octubre del 2.020.

Atentamente,



MARIA DEL CARMEN JIMENEZ RODRIGUEZ
VICEPRESIDENTE DESARROLLO HUMANO KERALTY

Esta certificación es valida solo por 30 días a partir de su expedición, la verificación de estos datos, puede ser realidaza en los teléfonos: Bogotá D.C. (1)-6466060 Ext. 5711537 o 5711540; Cali (2)-6607000 Ext. 5723052 o 5723088; Barranquilla (4)-3360650 Ext. 5750008 o 5750009; Medellín (5)-4449544 Ext. 5740022 o 5740070; Bucaramanga (7)-6851051 Ext. 5770007 o 57700012.



UNIÓN TEMPORAL FUNDESOL-IBERO

Integrantes: FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO Y LA SOLIDARIDAD "FUNDESOL" y CORPORACIÓN UNIVERSITARIA IBEROAMERICANA
NIT. 901.071.857-7



EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DE LA UNIÓN TEMPORAL FUNDESOL - IBERO

CERTIFICA:

Que, **Yesica Paola Escorcía Noriega** identificada con cedula de ciudadanía No. **1.129.535.839**, estuvo vinculada mediante un contrato de prestación de servicios cuyo objeto, término de duración son:

OBJETO: "Prestarle por sus propios medios, con plena autonomía técnica y administrativa, sus servicios como **Nutricionista** de la casa refugio en la que ha sido asignada.

Requiere contribuir al restablecimiento del derecho a la salud plena de las personas acogidas a través de estrategias que garanticen el suministro de una alimentación de calidad, adecuada según edad, género, condiciones de salud y nutricionales, costumbres y otras necesidades especiales. Al tiempo que se promueve pautas de vida saludable, a través de la participación en procesos formativos individuales y colectivos que permitan mejorar progresivamente el bienestar de estas personas".

DURACIÓN:

Contrato: Desde 28 de julio de 2019 hasta 31 de diciembre de 2019.

La siguiente certificación se expide a solicitud de la interesada en Bogotá D.C, a los 2 días del mes de marzo de 2021.

Raúl Mauricio Acosta Lema
C.C. 79.599.745
Representante Legal
U.T. FUNDESOL - IBERO

Calle 67 N° 5- 27 Conmutador 7426695 ext. 192
e-mail: utfundesolibero@gmail.com
Bogotá D.C. - Colombia



EL SUSCRITO DIRECTOR DE GESTIÓN CONTRACTUAL

CERTIFICA:

Que la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios-USPEC, con NIT 900.523.392-1, suscribió el siguiente contrato:

Contrato No:	80 de 2019 ✓
Tipo de Contrato:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS ✓
Nombre del Contratista:	YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA ✓
Identificación del Contratista:	C.C.No.1.129.535.839 ✓
Objeto del Contrato:	Prestar los servicios profesionales para el apoyo técnico y administrativo en temas de nutrición con el fin de garantizar los requerimientos nutricionales diarios a la población privada de la libertad en los establecimientos de reclusión del orden nacional, en los centros de reclusión militar y/o en las estaciones de policía a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC. ✓
Obligaciones del Contratista:	Específicas: 1. Apoyar y asistir a la Dirección Logística en las labores de supervisión de contratos en pro del seguimiento técnico de los contratos de suministro del servicio de alimentación, por el sistema de ración, para atención de los internos en los centros de reclusión del orden nacional del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC.✓ 2. Participar en la elaboración y desarrollo del cronograma de trabajo de la Dirección Logística para la supervisión de los contratos de suministro del servicio de alimentación.✓ 3. Participar en la elaboración de los instrumentos de auditoría necesarios para apoyar la supervisión del suministro del servicio de alimentación en los establecimientos de reclusión del orden nacional, teniendo en cuenta el cumplimiento de lo dispuesto en los contratos y la normatividad para los servicios de alimentación.✓ 4. Realizar el seguimiento y control al cumplimiento de los menús establecidos así como el programa de valoración nutricional junto con las dietas terapéuticas suministradas a los internos en los establecimientos que se le asignen.✓ 5. Evaluar y dar respuesta a las solicitudes de cambios de menú, según el procedimiento establecido ✓ 6. Participar en la evaluación técnica del proceso de licitación pública para el suministro del servicio de alimentación que adelante la USPEC.✓ 7. Apoyar a la organización en la respuesta de requerimientos y generación de los informes derivados del desarrollo de sus obligaciones.✓ 8. Apoyar la revisión, análisis del componente técnico de aquellos informes que se generen con relación a la prestación del servicio de alimentación.✓



CERTIFICACIÓN DE CONTRATO CELEBRADO

	9. Realizar visitas técnicas a los servicios de alimentos de los establecimientos de reclusión del orden nacional que se le asignen, donde tendrá que: I. Realizar inspección a las áreas de preparación y distribución de alimentos, contemplando la normatividad legal vigente para los servicios de alimentación como son la Resolución 2674 de 2013, el Decreto 539 de 2014 y demás normas concordantes que le adicionen, modifiquen o deroguen. II. Ejercer el control de calidad de los procesos de recepción, almacenamiento, producción, distribución y los demás establecidos en el servicio de alimentación, según el cumplimiento de la normatividad legal vigente. III. Presentar informes de cada una de las visitas técnicas realizadas. IV. Realizar el seguimiento al cumplimiento de los planes de mejoramiento presentados por las empresas (operadoras) a las que por hallazgos u observaciones de les haya elevado algún requerimiento. 10. Apoyar la revisión, análisis y respuesta de los descuentos con ocasión a las visitas diarias de campo a los ERON y/o generados por visitas de supervisión a los contratos de alimentación. 11. Participar en las reuniones y/o mesas de trabajo que sean delegados por la Dirección de Logística, según necesidades del servicio. 12. Apoyo técnico y administrativo del proceso de selección de la interventoría Técnica, Administrativa, financiera, contable y jurídica para la prestación del servicio de alimentación por el sistema de ración para los internos a cargo del INPEC, por medio de concurso de méritos. 13. Apoyar y asistir a la Dirección Logística en las labores de supervisión del contrato de interventoría técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica de los contratos de suministro del servicio de alimentación, por el sistema de ración, para la atención de los internos en los centros de reclusión del orden nacional del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC. 14. Apoyo a labores técnicas, administrativas y elaboración de estudios previos que se requieran para el desarrollo de concurso de méritos que se realice con el objeto de contratar el proceso de selección para la contratación del suministro de alimentos e interventoría.
Valor Inicial :	TREINTA Y DOS MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$32.000.000.00)✓
Fecha Suscripción del Contrato:	18 de enero de 2019 ✓
Fecha de Inicio:	18 de enero de 2019 ✓
Fecha Terminación:	31 de agosto de 2019 ✓
Estado Actual del Contrato:	En ejecución ✓



USPEC
UNIDAD DE SERVICIOS
PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS

CERTIFICACIÓN DE CONTRATO CELEBRADO

Observaciones: La anterior certificación se realiza con base en la información que reposa en el expediente contractual No 80 de 2019.

Se expide la presente certificación a solicitud del interesado, a los veintiocho (28) días del mes de agosto de dos mil diecinueve (2019).

Cordialmente,

JOSÉ MANUEL LUQUE GONZÁLEZ
Director de Gestión Contractual

Proyectó: Homayra Sánchez - Técnico Administrativo
Revisó: Paola Sabogal Camillo, Coordinadora Dirección Gestión Contractual

Naturaleza:	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
Número de contrato:	PS 5231 2018
Contratante:	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E.
Contratista:	YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA
Identificación:	1.129.535.839
Objeto:	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA DESARROLLANDO ACTIVIDADES EN EL PLAN DE SALUD PUBLICA DE INTERVENCIONES COLECTIVAS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E.
Plazo de ejecución:	UN (1) MES
Valor:	DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$2.800.000)
Modalidad de contratación:	CONTRATACIÓN DIRECTA

Entre los suscritos a saber, por una parte, **LUIS FERNANDO PINEDA ÁVILA**, mayor de edad, domiciliado y residente en la ciudad de Bogotá, identificado con cédula de ciudadanía 79.269.492 de Bogotá D.C., en su calidad de **Ordenador del Gasto** de la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., con Nit. 900959051-7, de conformidad con la delegación conferida a través de la Resolución No. 284 del veintisiete (27) de junio de dos mil dieciocho (2018) expedida por la Gerente, quien para los efectos del presente documento en se denominará la **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E.**, en adelante **LA SUBRED** y **YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA** identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 1.129.535.839, actuando en nombre propio y quien para los efectos del presente documento de aquí en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido en celebrar el presente Contrato de Prestación de Servicios, previas las siguientes consideraciones: 1) Mediante Acuerdo No. 641 de abril 06 de 2016, expedido por el Concejo de Bogotá, D.C. se efectúa la reorganización del Sector Salud de Bogotá Distrito Capital, se modifica el Acuerdo No. 257 de 2006 y se expiden otras disposiciones. 2) Que el Acuerdo en mención, tiene por objeto efectuar la reorganización del Sector Salud en el Distrito Capital, definiendo las entidades y organismos que lo conforman, para lo cual determinó la fusión de algunas entidades y la creación de otras. 3) Que el Acuerdo No. 641 de 2016 fusionó, entre otras, las Empresas Sociales del Estado Rafael Uribe Uribe, San Cristóbal, Centro Oriente, San Blas, La Victoria y Santa Clara en la Empresa Social del Estado denominada Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E. 4) Que cada una de las cuatro Empresas Sociales del Estado producto de la fusión, esto es, Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E., Subred Integrada de Servicios de Salud Sur Occidente E.S.E., Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E. y Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., prestarán servicios integrales de salud de todos los niveles de complejidad y se articulan en una sola Red Integrada de Servicios de Salud Distrital. 5) Que de conformidad con lo estipulado en el artículo 9 numerales 9.2 y 9.2.4 del Estatuto de Contratación de LA SUBRED, Acuerdo No.027 de 2017, expedido por la Junta Directiva de la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., se podrá contratar directamente con personas naturales, servicios personales y/o de apoyo a la gestión administrativa y asistencial de la E.S.E., requeridas para la prestación de servicios de salud los cuales no pueden ser atendidos por personal de planta, bien porque no existe personal que pueda desarrollar la actividad para la cual se requiere contratar la prestación del servicio, o cuando el desarrollo de la actividad requiera un grado de especialización que implica la contratación del servicio, o cuando aun existiendo personal en la planta, éste no sea suficiente. 6) Que, para poder ejecutar las actividades misionales, **LA SUBRED** requiere de talento humano, el cual es insuficiente en su planta de personal. 7) Que es necesario consignar que, de acuerdo con la demanda de servicios por parte de la ciudadanía, el contratista debe cumplir con sus obligaciones contractuales dentro de los periodos de tiempo aceptados, pues es en ellos que se presenta la mencionada demanda de servicios. Al respecto es importante mencionar que por vía jurisprudencial se ha sostenido que "...entre contratante y contratista puede existir una relación de coordinación en sus actividades, de manera que el segundo se somete a las condiciones necesarias para el desarrollo eficiente de la actividad encomendada, lo cual incluye el cumplimiento de un horario, o el hecho de recibir una serie de instrucciones de sus superiores, o tener que reportar informes sobre sus resultados, pero ello no significa necesariamente la configuración de un elemento de subordinación". (Consejo De Estado Sala De Lo Contencioso Administrativo Sección Segunda - Subsección "A" Consejero Ponente: Dr. Jaime Moreno García Bogotá D.C., 22 de febrero de 2007 REF: EXP. No. 47001-23-31-000-1999-00248-01 No. Interno: 1837-04) En efecto, de conformidad con la sentencia de la Sala Plena del Consejo de Estado del 18 de noviembre de 2003, Rad. UJ-0039, M.P. Nicolás Pájaro Peñaranda: "...si bien es cierto que la actividad del contratista puede ser igual a la de empleados de planta, no es menos evidente que ello puede deberse a que este personal no alcance para colmar la aspiración del servicio público; situación que hace imperiosa la contratación de personas ajenas a la entidad. Y si ello es así, resulta obvio que deben someterse a las pautas de ésta y a la forma como en ella se encuentran coordinadas las distintas actividades. En desarrollo del anterior postulado expuesto por la Sala Plena, la Sección Segunda ha dicho: "(...) Aunque a primera vista se puede pensar que el cumplimiento de un horario es de suyo elemento configurativo de la subordinación transformando una relación que ab initio se consideró como contractual en laboral, lo cierto es que en determinados casos el cumplimiento de un horario es sencillamente la manifestación de una concertación contractual entre las partes, administración y particular, para desarrollar el objeto del contrato en forma coordinada con los usos y condiciones generalmente aceptadas y necesarias para llevar a cabo el cumplimiento de la labor. 8) Que se expidió disponibilidad presupuestal para adelantar el presente proceso contractual. 9) Que existe necesidad y justificación del gasto, suscrita por el solicitante del presente contrato con el aval del Ordenador del Gasto 10) Que el Distrito Capital, adopto el Plan de Desarrollo "Económico, Social, Ambiental y de Obras Públicas para Bogotá D.C. 2016- 2020", mediante Acuerdo 645 del 09 de junio de 2016 del Concejo de Bogotá D.C. "BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS", el cual se estructura a partir de tres pilares y cuatro ejes transversales y en el marco de la salud urbana se aborda en cuatro espacios (vivienda, trabajo educativo y público) y cuatro procesos transversales (Gobernanza para la salud y calidad de vida, Gestión de Programas de interés en Salud Pública, Vigilancia en Salud Pública y Salud Ambiental y Sanitaria). 11) Que, en concordancia con lo anterior, previo agotamiento de los trámites precontractuales adelantados por El Fondo Financiero Distrital de Salud- Secretaría Distrital de Salud, se determinó la necesidad de garantizar la ejecución del Plan de Salud Pública de Intervenciones Colectivas en el Distrito Capital, por lo que suscribió Contrato Interadministrativo con la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E con el fin de realizar actividades del Plan de Intervenciones Colectivas en el Distrito Capital en concordancia con las normas que regulan el Sistema General de Seguridad Social en Salud, el Plan Territorial en Salud, de acuerdo con las necesidades y prioridades de la población en la ciudad, mediante la implementación de acciones de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, vigilancia en salud pública y ambiental y gestión de la salud pública, para lo cual se tendrá en cuenta los criterios generales contenidos en los anexos técnicos del Convenio que vigente con el Fondo Financiero Distrital. 12) Que YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA, presentó su hoja de vida, la cual fue encontrada satisfactoria e idónea para atender las necesidades de la SUBRED y adjuntó los documentos necesarios para la celebración del contrato. 11) Que con base en todo lo anterior, las partes firmantes delimitan el presente acuerdo de voluntades dentro de las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO: PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA**

Diagonal 34 N° 5-43
 Código postal: 110311
 Tel.:3444484
 www.subredcentrooriente.gov.co
 Info: Línea 3649666

**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

DESARROLLANDO ACTIVIDADES EN EL PLAN DE SALUD PÚBLICA DE INTERVENCIONES COLECTIVAS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E., CLÁUSULA SEGUNDA. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. GENERALES: 1) Desarrollar las actividades que se generen directa e indirectamente del objeto contractual en las Unidades de prestación de servicios asignadas de acuerdo con la programación de actividades. 2) Colaborar con la SUBRED, para que el objeto del contrato se cumpla. 3) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta la SUBRED a través del supervisor del contrato. 4) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho. 5) Tener en cuenta las observaciones y correcciones del supervisor del contrato. 6) Garantizar la calidad de los servicios ofrecidos (idoneidad humana, moral y técnica). 7) Cumplir con las Guías, protocolos y procedimientos implementados por la Subred y demás características del sistema obligatorio de Garantías de Calidad de la Atención en Salud en el Sistema General de Seguridad Social. 8) Realizar las actividades encomendadas relacionadas con las políticas de LA SUBRED respecto al proceso de acreditación y certificación en Sistema de Gestión de Calidad. 9) Entregar al Supervisor, una vez finalice el contrato los archivos físicos y magnéticos que se hubieren generado durante su ejecución. 10) El Contratista será responsable ante las autoridades competentes por las acciones u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrollen en virtud del presente contrato, cuando con ellos causen perjuicio a LA SUBRED o a terceros. 11) Realizar cumplidamente el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social y aportes Parafiscales, en los términos de la Ley 789 de 2002, el Decreto 1703 de 2002 y Ley 1562 de 2012 y demás normas que lo reglamenten, complementen o sustituyan. El incumplimiento de esta obligación o la falsedad en la misma será causal de incumplimiento y terminación del contrato, para lo cual se dará trámite al proceso pertinente de conformidad con el Manual de contratación y acciones legales a que haya lugar. 12) Ejecutar oportunamente sus obligaciones contractuales en concordancia con los planes que formule la Entidad en especial el Plan Operativo Anual y el Plan de Gestión de la Gerencia. 13) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST y propender por el cuidado personal durante la prestación del servicio, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 723 de 2013, utilizando en debida forma los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada; e informar a LA SUBRED la ocurrencia de algún siniestro (accidente) durante la ejecución de las actividades objeto del contrato. 14) Participar en las actividades de prevención y promoción organizadas por LA SUBRED y Comités cuando sea requerido. 15) Coadyuvar con la supervisión de contratos que celebre la Subred, cuando a ello hubiere lugar. 16) Responder por el deterioro o pérdida de los bienes o elementos públicos que sean entregados para la ejecución del objeto contractual. 17) El contratista se compromete a no ofrecer, ni dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a directivos, funcionarios, representantes, asesores, contratistas o terceros, directamente o indirectamente. 18) Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo y ejecución del presente Contrato, de acuerdo con la normatividad interna de la Subred, al Código del Buen Gobierno y de Ética Institucional y/o Profesional. 19) Conocer, promover y aplicar las Normas de Gestión Ambiental y residuos hospitalarios, haciendo uso eficiente de los insumos puestos a su disposición, así como de los recursos de agua y energía y contribuir con el reciclaje. 20) Las demás necesarias para el buen cumplimiento del contrato, de acuerdo con la normatividad tanto interna como externa para la ejecución de contratos de esta naturaleza. **ESPECÍFICAS:** 1. Prestar sus servicios para el desarrollo de las actividades en el marco del contrato suscrito con FFD y la ESE. 2. Apoyar la prestación de servicios en el PIC, presentando la información y/o soportes que soliciten y que corresponde al objeto y/o actividades contractuales y de acuerdo a los anexos y lineamientos contenidos en el Contrato suscrito con el Fondo Financiero Distrital. 3. Presentar mensualmente el cronograma de actividades a desarrollar. Contenidas en el formato de necesidad de personal que hace parte integral del presente contrato. **CLÁUSULA TERCERA. OBLIGACIONES A CARGO DE LA SUBRED.** 1) Acudir ante las autoridades para obtener la protección de los derechos derivados de la presente contratación y sanción para quien los vulnere. 2) Exigir al CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado. 3) Impartir a través del supervisor del contrato las instrucciones que sean del caso, relacionadas con las actividades a realizar por EL CONTRATISTA conforme a las obligaciones adquiridas con la firma del presente contrato. 4) Coordinar las actividades a realizar por parte del contratista. 5) Poner a disposición del contratista la información necesaria para el desarrollo de las actividades cuando a ello hubiere lugar. 6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias, para lo cual la supervisión dará aviso oportuno a la Dirección de Contratación sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. Lo anterior con base en el procedimiento que establece el Manual de Contratación en su Capítulo 8 No 8.2 y siguientes, en concordancia con el artículo 86 de la ley 1474 de 2011. 7) Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufran en desarrollo o con ocasión de la presente contratación. 8) Repetir contra los servidores públicos, contratista o terceros por las indemnizaciones que deba pagar como consecuencia de la indebida ejecución del contrato. 9) Pagar el valor del contrato en los términos pactados en la forma de pago. **CLÁUSULA CUARTA. VALOR DEL CONTRATO:** El valor total del presente contrato es la suma de DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$2.800.000). **CLÁUSULA QUINTA. FORMA DE PAGO:** LA SUBRED pagará al contratista el valor estipulado en la Cláusula anterior correspondiente a los honorarios pactados, entendidos estos como la contraprestación a los servicios pactados del 1 al 30 de cada mes, mensualmente. Se estipula que el valor mensual es la suma de DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$2.800.000). El pago se efectuará previa certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato y dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la presentación y radicación de la cuenta de cobro y/o documento equivalente. El contratista deberá acreditar afiliación vigente como cotizante, al Sistema de Seguridad Social Integral en salud, pensión y Administración de Riesgos Laborales. **PARÁGRAFO:** El valor del primer pago corresponderá a los servicios efectivamente prestados entre la fecha de inicio de ejecución del contrato y el último día del mes en que fue firmado. **CLÁUSULA SEXTA. SUPERVISIÓN Y VIGILANCIA:** La supervisión del presente contrato será ejercida por el funcionario y/o contratista que designe la Gerencia. Para tal efecto, la gerente de la SUBRED delega la supervisión del presente contrato en el PROFESIONAL ESPECIALIZADO ÁREA DE LA SALUD CÓDIGO 242 GRADO 45 o quien haga sus veces de acuerdo con el manual de supervisión. **PARÁGRAFO PRIMERO:** La supervisión de las obligaciones derivadas del presente contrato genera para el funcionario designado para ello la responsabilidad propia de este tipo de funciones u obligaciones conforme lo dispuesto en el manual de contratación y de Supervisión. Por lo tanto, tiene el deber de actuar con la más absoluta diligencia y racionalidad en aras de proteger el patrimonio de LA SUBRED. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** En el evento de cambio de supervisión no será necesario modificar el contrato, y la designación se hará mediante comunicación escrita, copia de la cual deberá enviarse al CONTRATISTA, por el ordenador del gasto o a quien este delegue. **CLÁUSULA SÉPTIMA. RESPONSABILIDAD POR DAÑOS O PERJUICIOS:** EL CONTRATISTA responderá por los perjuicios económicos o materiales debidamente comprobados, que se llegaren a ocasionar con la acción u omisión relacionada con la ejecución del objeto contratado, sin perjuicio de las acciones legales a las que haya lugar de acuerdo a lo estipulado en el Manual de Contratación. Lo anterior previo agotamiento del debido proceso y garantizando el derecho a la defensa. **PARÁGRAFO:** El contratista asume directa y personalmente la responsabilidad que se derive de una mala práctica en el desarrollo del objeto contractual y expresamente exonera al CONTRATANTE por los eventos en que el cliente, usuario o un tercero, sufra algún tipo del perjuicio siempre y cuando no se deban a un evento de fuerza mayor o caso fortuito. **CLÁUSULA OCTAVA. INDEMNIDAD:** El contratista mantendrá indemne a la SUBRED de los reclamos, demandas, acciones legales o costos que se generen por daños y lesiones causadas a personas o propiedades de terceros ocasionados por el contratista, durante la ejecución de la prestación del servicio. **CLÁUSULA NOVENA. EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL:** El presente contrato no generará relación laboral para con LA SUBRED y, en consecuencia, tampoco el pago de prestaciones sociales y de ningún tipo de emolumentos distintos al valor de los honorarios acordado en la cláusula cuarta del mismo. **CLÁUSULA DECIMA. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA:** El Contratista es una persona independiente de LA SUBRED que obra bajo su propia voluntad, que conoce los alcances y rigurosidad legal del presente contrato y en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario, ni tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de LA SUBRED de ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo, salvo poder debidamente otorgado por la Representante Legal. **CLÁUSULA DECIMA PRIMERA. COSTOS IMPUTABLES AL VALOR DEL CONTRATO:** El



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Subred Integral de Servicios
de Salud Centro Oriente S.S.E.

contratista conoce y acepta que su única remuneración será el valor de los honorarios pactado en la cláusula cuarta. **CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA. TERMINO DE EJECUCIÓN.** El plazo de ejecución inicial del presente contrato será UN (1) MES, contados a partir del perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos de ejecución. **PARÁGRAFO:** El presente contrato podrá adicionarse cuantas veces sea necesario, dentro de la misma vigencia fiscal, siempre y cuando exista una justificación que soporte la adición y las condiciones del mismo lo permitan. No obstante las adiciones no superaran el mes de enero del siguiente año. **CLÁUSULA DECIMA TERCERA. CESIÓN DEL CONTRATO Y SUBCONTRATOS:** El CONTRATISTA no podrá ceder ni subcontratar total o parcialmente ninguna de las obligaciones derivadas del contrato sin el consentimiento expreso y escrito de la SUBRED. Para efectos de la cesión, el CONTRATISTA CESIONARIO deberá cumplir con iguales o superiores requisitos a los acreditados por el CONTRATISTA CEDENTE. **CLÁUSULA DECIMA CUARTA. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:** Para el presente contrato existe la Disponibilidad Presupuestal No. 2648 del 18 DE JULIO DE 2018. **CLÁUSULA DECIMA QUINTA. DESEMBOLSOS:** Los desembolsos que la Subred – efectúe para el presente contrato se subordinan a las partidas presupuestales, certificado de disponibilidad 2648 del 18 DE JULIO DE 2018 código presupuestal 32135020000 por concepto de CONTRATACIÓN SERVICIOS ASISTENCIALES PIC, vigencia presupuestal 2018. **CLÁUSULA DECIMA SEXTA. CADUCIDAD:** Previo requerimiento por escrito al contratista, la SUBRED declarará la caducidad del presente contrato cuando se presente incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista que afecten de manera directa su ejecución y amenacen con su paralización. En todo caso para la imposición de sanciones al contratista, como multas, efectividad de la cláusula penal, caducidad y terminación unilateral, se observará y aplicará lo normado por el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y en el Manual de Contratación. **CLÁUSULA DECIMA SÉPTIMA. MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERALES:** El presente contrato podrá dar aplicación a las cláusulas excepcionales de interpretación, modificación y terminación unilaterales de que tratan los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. **CLÁUSULA DECIMA OCTAVA. CAUSALES DE TERMINACIÓN:** Este contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: 1) Por mutuo acuerdo entre las parte. Para que la solicitud de terminación bilateral tenga efectos jurídicos requiere del visto bueno del supervisor del Contrato, aprobación del Ordenador del Gasto y la suscripción de la correspondiente acta en medio físico o electrónicamente. En caso de que el CONTRATISTA no cumpla lo antes señalado y deje de ejecutar el Contrato, autoriza a la Subred para retener los valores adeudados toda vez que no se realizó la ejecución completa de las actividades contratadas. 2) Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo o agotamiento de recursos. 3) Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. 4) En cualquier momento por incumplimiento de las obligaciones por parte del contratista. 5) La SUBRED se reserva el derecho a dar terminado anticipadamente el contrato sin que medie requerimiento judicial alguno, avisando por escrito al contratista con quince días calendario de anticipación, cuando se considere que, por variación del servicio, no se requiere la ejecución de las actividades contratadas. **PARÁGRAFO:** Las partes de común acuerdo manifiestan que, si el CONTRATISTA no presenta los requisitos para la ejecución del contrato en el término de cinco días calendario, el mismo se dará por terminado, quedando facultada LA SUBRED para suscribirlo con otra persona. En estos casos el contrato se considerará inexistente de forma automática, sin necesidad de pronunciamiento judicial alguno y sin necesidad de autorización alguna por parte del particular. **CLÁUSULA DECIMA NOVENA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** De común acuerdo, la SUBRED y el CONTRATISTA, podrán suspender la ejecución de este contrato por: 1) Fuerza mayor o caso fortuito. 2) Por mutuo acuerdo. Tal circunstancia, se hará constar en documento escrito en la cual se indicarán las condiciones en que se efectuará y que la misma no generará incremento, ni reajuste alguno en el valor total del contrato, razón por la cual el CONTRATISTA renuncia expresamente a hacer reclamaciones o solicitar compensaciones o pago de mayores costos originados por la suspensión, quedando claro que la suspensión no amplía el plazo contractual pactado inicialmente, sino que lo interrumpe. **PARÁGRAFO:** Cumplido el término de suspensión acordado, el contrato se reanudará de manera automática o si la reinciación se da antes del vencimiento de este término, deberá el supervisor y el CONTRATISTA suscribir Acta de Reinicio que deberá remitirse a la Dirección de Contratación. Queda entendido que en ambos casos la ejecución del contrato se reanudará por el plazo faltante. **CLÁUSULA VIGÉSIMA. LIBERACIÓN DE SALDOS:** Si de este contrato se presentan saldos de inejecución, será obligación del supervisor requerir el estado de cuenta y actuar de conformidad con el Manual de Contratación de la SUBRED. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El contratista afirma bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad de las previstas en la Ley y en el Manual de Contratación, especialmente en el artículo 8° de la Ley 80 de 1993, sus modificaciones y adiciones principalmente las contempladas en la Ley 1474 de 2011 y que si llegare a sobrevenir alguna actuará conforme lo prevé el artículo 9° ibidem. El contratista expresa igualmente, bajo gravedad de juramento la cual se entiende prestada con la sola firma del documento, que no se haya inhabilitado, ni concurren sobre él causales de incompatibilidad, conflicto de intereses ni prohibiciones, contenidas en las Leyes 136 de 1994, 610 de 2000, 617 de 2000, 1148 de 2007 y 1296 de 2009, así como cualquiera contenida en cualquier otra disposición jurídica vigente. **PARÁGRAFO:** Sin perjuicio de lo dispuesto en el inciso 5° del artículo 122 de la Constitución Política, cuando se compruebe que el contratista ha incurrido en violación al régimen de inhabilidades e incompatibilidades, en sanción disciplinaria o que recaer contra la sentencia judicial, renunciará a la ejecución de este contrato, por lo cual se terminará automáticamente en este evento, asumiendo la responsabilidad de reintegrar los valores que haya recibido de la SUBRED, sin derecho a reclamar indemnización ni reconocimiento alguno por ejecuciones parciales del contrato, dando así cumplimiento al principio de responsabilidad consagrado en el artículo 26 numeral 7° de la Ley 80 de 1993. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. CONFIDENCIALIDAD Y RESERVA** El contratista se compromete a manejar de manera confidencial la información entregada por la SUBRED y toda aquella que se genere como consecuencia de la prestación de sus servicios. En este sentido, se compromete a no emplearla sin el consentimiento previo expreso y escrito de SUBRED. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA. CONSERVACIÓN Y USO DE LOS ELEMENTOS ENTREGADOS AL CONTRATISTA:** En caso que aplique, el contratista se compromete a responder por todos y cada uno de los insumos, suministros, herramientas, dotación, implementación, inventarios y/o materiales que le sean puestos a su disposición para la prestación de servicios realizados, por lo que los mismos quedaran a cargo del contratista y este responderá por ellos, autorizando que el valor del mismo sea descontado automáticamente de los honorarios pactados en caso de pérdida o extravío injustificado, de acuerdo con el deber de cuidado y diligencia inmerso en el contrato. Una vez terminado el contrato, los elementos deberán ser restituidos a la Dirección Administrativa - área de Activos Físicos de la SUBRED, con el fin de que se expida el paz y salvo correspondiente. **PARÁGRAFO.** Si de la ejecución de las actividades que realiza el contratista se deriva el uso de elementos de protección personal, los mismos deberán ser asumidos por éste. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:** Las diferencias y conflictos que surjan en desarrollo del objeto contractual se solucionarán a través de los mecanismos de conciliación y transacción preferiblemente. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. AFILIACIÓN A SEGURIDAD SOCIAL:** De conformidad con lo establecido en el artículo 135 de la Ley 1753 de 2015, en concordancia con lo establecido en el artículo 3 de la ley 797 de 2003; el CONTRATISTA deberá estar afiliado como cotizante, en forma independiente y directa, al Sistema General de Seguridad Social. Esta situación y el pago de aportes a los mencionados sistemas serán requisito indispensable para proceder a efectuarlos pagos pactados por parte de la SUBRED. **PARÁGRAFO.** De conformidad con lo establecido en el Artículo 2, literal A numeral 1, de la ley 1562 de 2012, el contratista está obligado a afiliarse al sistema general de riesgos laborales. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA. MULTAS:** La SUBRED pacta con EL CONTRATISTA la imposición de multas, en caso que EL CONTRATISTA incurra en mora o incumplimiento parcial respecto de alguna o todas las obligaciones adquiridas en este contrato; previo agotamiento del procedimiento de declaración de incumplimiento y la expedición de acto motivado que deberá contener las razones del incumplimiento, el valor estipulado como multa y fecha cierta de pago. El valor de la multa será el equivalente al valor de un (1) día de pago por concepto del servicio prestado, por cada día calendario de mora o incumplimiento parcial, o el equivalente al valor de las horas pactado de acuerdo con el cronograma de actividades pactado. **PARÁGRAFO:** Del acto que se eleve con ocasión de lo estipulado en la presente cláusula, se correrá traslado por cinco (5) días AL CONTRATISTA para que se pronuncie afirmando, negando o guardando silencio al respecto, casos estos en los cuales

Diagonal 34 N° 5-43
Código postal: 110311
Tel.: 3444484
www.subredcentrooriente.gov.co
Info: Línea 3649666

BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

dependiendo del resultado cobrarán mérito ejecutivo si se ajustan a lo establecido por el estatuto procedimental civil. De igual manera será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto se dé el cumplimiento, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la entidad administrativa, el incumplimiento por parte del contratista de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOCUMENTOS DEL CONTRATO:** Hacen parte integral del presente contrato, y como tal obligan jurídicamente a las partes, los siguientes documentos: a) La necesidad y justificación del gasto; b) El certificado de disponibilidad presupuestal; c) Los presentados por el contratista previa verificación realizada por la oficina de Talento Humano de la Subred; d) Los demás que se produzcan durante el desarrollo del mismo. **CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA. PARTICIPACIÓN COMUNITARIA:** Para efectos del control y vigilancia de la gestión pública contractual, las asociaciones cívicas, comunitarias, profesionales, benéficas o de utilidad común podrán acceder a los documentos que hacen parte del presente contrato, para lo cual deberá tenerse en cuenta los derechos protegidos sobre los datos personales. **CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN:** El Contratista manifiesta que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de este contrato, no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA. PROPIEDAD INTELECTUAL:** Todo aquello que resulte de la actividad contratada y que puede ser considerada como Derecho de Autor, pertenecen a la SUBRED, de conformidad con lo establecido en el Artículo 20 de la Ley 23 de 1982, modificada por el artículo 28 de la Ley 1450 de 2011. Así mismo, el Contratista garantiza que los trabajos y servicios prestados a la Entidad contratante por el objeto de este contrato no infringen ni vulneran los derechos de propiedad intelectual o industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA. RESPONSABILIDAD AMBIENTAL:** EL CONTRATISTA se compromete a dar cumplimiento a las normas legales de protección ambiental vigentes en Colombia, así como a las políticas internas de la SUBRED, relacionadas con el deber de proteger el medio ambiente y los recursos naturales. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA. RÉGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO:** El presente contrato se rige en todos sus efectos por el derecho privado, de conformidad con lo dispuesto en el Numeral 6 del Artículo 195 de la Ley 100 de 1993, pero podrá aplicar discrecionalmente las cláusulas excepcionales previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:** Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de la firma electrónica de LAS PARTES en la Plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II y para su ejecución la verificación por parte de la Subred de la respectiva afiliación a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) y la expedición del correspondiente registro presupuestal. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA CUARTA. DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos legales del presente contrato, será en la ciudad de Bogotá D.C., el 26 DE JULIO DE 2018.

LUIS FERNANDO PINEDA ÁVILA
SUBGERENTE DE SERVICIOS DE SALUD

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA
CONTRATISTA

Las actuaciones de los Usuarios en el SECOP II comprometen a la Entidad Estatal o al Proveedor del cual son agentes. La autenticación del SECOP II, es decir, el nombre de usuario y la contraseña constituyen una firma electrónica en los términos del artículo 7 de la Ley 527 de 1999 y las normas que la reglamentan.

Los abajo firmantes, certifican que hicieron revisión de este documento y que la información ha sido suficientemente evaluada.

Elaboró: Yanessa Lilchyn / Apoyo Administrativo Dirección Contratación- OPS

ADICIÓN No. 1, PRORROGA No. 1 Y MODIFICACIÓN No. 1 AL CONTRATO No. PS 5231 2018 SUSCRITO ENTRE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E Y YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA con C.C No. 1.129.535.839

Entre los suscritos a saber, por una parte, LUIS FERNANDO PINEDA ÁVILA, mayor de edad, domiciliado y residente en la ciudad de Bogotá, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 79.269.492 de Bogotá, D.C., en su calidad de Ordenador del gasto de la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E, de conformidad con la delegación conferida a través de la Resolución No. 284 del veintisiete (27) de junio de dos mil dieciocho (2018) expedida por la Gerente, quien en adelante se denominará la SUBRED y por otra parte YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA, también mayor de edad, identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 1.129.535.839, quien en adelante se denominará EL CONTRATISTA, hemos convenido celebrar la presente adición, prórroga y modificación previa las siguientes consideraciones: 1) Que, la contratación de las Empresas Sociales del Estado se rige por el Derecho Privado, de conformidad con el numeral 6 del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, el Acuerdo 27 de 2017- Estatuto de Contratación y Resolución 794 de 2017- Manual de contratación de la Subred. 2.) Que con fecha 26 DE JULIO DE 2018, se suscribió el contrato de prestación de servicios No. PS 5231 2018, cuyo objeto consiste en "PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA DESARROLLANDO ACTIVIDADES EN EL PLAN DE SALUD PUBLICA DE INTERVENCIONES COLECTIVAS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E.. 3) Que el plazo de ejecución se pactó hasta el 25 DE AGOSTO DE 2018. 4) Que el valor del contrato se pactó en la suma de DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$2.800.000.00). 5.) Que con base en las disposiciones de la Resolución 794 de 2017- Manual de contratación de la Subred vigente, numeral 3.2.3 Inciso tercero: "Los contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, podrán adicionarse cuantas veces sea necesario, dentro de la misma vigencia fiscal, siempre y cuando el objeto del Contrato no sea modificado. No obstante, las adiciones no superarán el mes de enero del siguiente año". 6) Que, conforme a lo dispuesto en el parágrafo de la cláusula décima segunda del contrato, la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E queda facultada para prorrogar y adicionar cuantas veces sea necesario dentro de los doce (12) meses siguientes a la suscripción del contrato siempre que exista una justificación que soporte la adición y las condiciones del mismo lo permitan. 7) Que, en la solicitud de modificación suscrita por el supervisor del contrato y avalada por el ordenador del gasto "se solicita adición, prórroga y modificación al contrato para dar cumplimiento a las actividades establecidas y contenidas en los lineamientos del contrato del plan de intervenciones colectivas pspic n.466100-2018 con vigencia julio a enero del 2019 y suscrito entre el fondo financiero distrital y la subred integrada de servicios de salud centro oriente e.s.e. se solicita modificar el contrato de prestación de servicios así: 1). cláusula segunda. obligaciones del contratista específicas para adicionar las siguientes obligaciones: "apoyar las actividades inherentes al objeto del contrato para el mejoramiento continuo de calidad y aquellas definidas dentro de los planes de mejoramiento de los diferentes estándares de habilitación y acreditación de servicios de salud. " realizar las visitas en campo de acuerdo a los anexos operativos de cada espacios de vida o componente transversal. "diligenciar de manera completa, adecuada, ordenada y legible todos los formatos requeridos en las diferentes intervenciones de acuerdo a los anexos operativos de cada espacios de vida o componente transversal. 2). cláusula quinta forma de pago, modificar el valor del pago mensual a tres millones de pesos (\$3.000.000) a partir del 01 de septiembre de 2018." En virtud de las anteriores consideraciones, las partes suscriben la presente adición, prórroga y modificación que se registrará por las siguientes Cláusulas: CLÁUSULA PRIMERA: Modificar la cláusula segunda "OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA" - ESPECÍFICAS: las cuales quedaran así: ESPECÍFICAS: 1. Prestar sus servicios para el desarrollo de las actividades en el marco del contrato suscrito con FFD y la E.S.E. 2. Apoyar la prestación de servicios en el PIC, presentando la información y/o soportes que soliciten y que corresponde al objeto y/o actividades contractuales y de acuerdo a los anexos y lineamientos contenidos en el contrato suscrito con el fondo financiero distrital. 3. Presentar mensualmente el cronograma de actividades a desarrollar. 4. Apoyar las actividades inherentes al objeto del contrato para el mejoramiento continuo de calidad y aquellas definidas dentro de los planes de mejoramiento de los diferentes estándares de habilitación y acreditación de servicios de salud. 5. Realizar las visitas en campo de acuerdo a los anexos operativos de cada espacio de vida o componente transversal. 6. Diligenciar de manera completa, adecuada, ordenada y legible todos los formatos requeridos en las diferentes intervenciones de acuerdo a los anexos operativos de cada espacios de vida o componente transversal. CLÁUSULA SEGUNDA: Modificar la cláusula quinta "FORMA DE PAGO" la cual quedara así: FORMA DE PAGO: LA SUBRED pagará al contratista el valor estipulado en la Cláusula anterior correspondiente a los honorarios pactados, entendidos estos como la contraprestación a los servicios pactados del 1 al 30 de cada mes, mensualmente. Se estipula que el valor mensual a partir del 01 de Septiembre de 2018, es la suma de TRES MILLONES PESOS M/CTE (\$3.000.000). El pago se efectuará previa certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato y dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la presentación y radicación de la cuenta de cobro y/o documento equivalente. El contratista deberá acreditar afiliación vigente como cotizante, al Sistema de Seguridad Social Integral en salud, pensión y Administración de Riesgos Laborales. CLÁUSULA TERCERA: Prorrogar el plazo de ejecución por CUATRO (4) MESES Y NUEVE (9) DIAS. CLÁUSULA CUARTA: Adicionar el valor del contrato en la suma de DOCE MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$12.766.666.00). CLÁUSULA QUINTA: IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: El valor de esta adición se cancelará con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No. 2857 del 21 DE AGOSTO DE 2018. CLÁUSULA SEXTA: VIGENCIA DE LAS DEMÁS CLÁUSULAS: La presente adición, prórroga y modificación sólo surte efectos en el cláusulado que se modifica, las demás estipulaciones continúan vigentes y sin modificaciones. Para constancia se firma en la ciudad de Bogotá, D.C., el 24 DE AGOSTO DE 2018.

POR LA SUBRED

POR EL CONTRATISTA

LUIS FERNANDO PINEDA ÁVILA
SUBGERENTE DE SERVICIOS DE SALUD

YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA
C.C. No. 1.129.535.839

Las actuaciones de los Usuarios en el SECOP II comprometen a la Entidad Estatal o al Proveedor del cual son agentes. La autenticación del SECOP II, es decir, el nombre de usuario y la contraseña constituyen una firma electrónica en los términos del artículo 7 de la Ley 527 de 1999 y las normas que la reglamentan.

Los abajo firmantes, certifican que hicieron revisión de este documento y que la información ha sido suficientemente evaluada, revisada y aprobada.

Elaboró: Yanessa Lichyn – Apoyo Administrativo Dirección Contratación OPS

Diagonal 34 N° 5-43
Código postal: 110311
Tel.:3444484
www.subredcentrooriental.gov.co
Info: Línea 3649666

**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

FECHA 30/04/2018
CONTRATISTA ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA ✓
NIT/C.C. 1129535839
DIRECCIÓN CL 22 5 23 ✓
TELÉFONO 3007096420

ODS No. 311

OBJETO GENERAL PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN A LOS AGENTES EDUCATIVOS QUE PRESTAN SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL A NIÑOS Y NIÑAS DE PRIMERA INFANCIA EN EL MARCO DEL DIPLOMADO CUALIFICACIÓN DEL TALENTO HUMANO QUE PRESTA SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL A LOS NIÑOS Y A LAS NIÑAS DE PRIMERA INFANCIA.

ANEXOS SOLICITUD HERMES 61737 CDP-658 INVITACIÓN, CUADRO DE EVALUACIÓN DE OFERTAS, FOTOCOPIAS: CÉDULA CIUDADANÍA, RUT, DOCUMENTOS QUE HACEN PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE ORDEN.

VALOR SEIS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE *** (\$6,250,000) MÁS \$25,000 DE IMPUESTO DE CONTRIBUCIÓN ESPECIAL

SUPERVISOR POVEDA ESPINOSA ELPIDIA - 52052498 ✓

CLÁUSULAS

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

EN VIRTUD DE LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL, EL CONTRATISTA SE OBLIGA A CUMPLIR LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

- PRESENTAR EL REPORTE DE ACTIVIDADES A LA DIRECCIÓN, QUIEN APROBARÁ EL MISMO COMO REQUISITO PARA TRAMITAR EL PAGO.
- CUMPLIR Y HACER CUMPLIR LA CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD ABSTENIÉNDOSE DE DIVULGAR, PUBLICAR O COMUNICAR A TERCEROS INFORMACIÓN, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE LA UNIVERSIDAD.
- REALIZAR ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO A TODOS Y CADA UNO DE LOS AGENTES EDUCATIVOS PARTICIPANTES EN DIPLOMADO, AL FINALIZAR CADA UNO DE LOS MÓDULOS ESTIPULADOS.
- ASISTIR A REUNIONES PROGRAMADAS POR LAS INSTITUCIONES PARTICIPANTES EN EL DIPLOMADO
- APOYAR CON LOS ASPECTOS LOGÍSTICOS NECESARIOS PARA EL CORRECTO DESARROLLO DEL, EN SU ZONA DE CAPACITACIÓN
- INFORMAR DE MANERA OPORTUNA A LA DIRECCIÓN, LOS ASUNTOS PERTINENTES EN EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES A CARGO.
- DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES NECESARIAS PARA EL DESARROLLO DEL DIPLOMADO, GARANTIZANDO EL CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES ACORDES CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS
- DESPLAZARSE PARA REALIZAR LAS CAPACITACIONES A LOS AGENTES EDUCATIVOS UBICADOS EN ZONAS URBANAS Y RURALES DE LOS DEPARTAMENTOS DE CUNDINAMARCA, HUILA, GUAINÍA Y AMAZONAS EN EL MARCO DEL DIPLOMADO.

OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD

EN VIRTUD DE LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL, LA UNIVERSIDAD SE OBLIGA A CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES: 1) PAGAR AL CONTRATISTA EL VALOR DE LA ORDEN CONTRACTUAL EN LOS TERMINOS Y CONDICIONES PACTADAS EN LA CLAUSULA FORMA DE PAGO; 2) INFORMAR AL CONTRATISTA SOBRE CUALQUIER IRREGULARIDAD U OBSERVACION QUE SE ENCUENTRE EN LA EJECUCION DE LA ORDEN CONTRACTUAL; 3) ASIGNAR UN SUPERVISOR O UN INTERVENTOR PARA LA COORDINACION CON EL CONTRATISTA DE TODOS LOS PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTOS QUE GENERE LA ORDEN CONTRACTUAL.

PLAZO

EL PLAZO DURANTE EL CUAL SE EJECUTARA ESTA ORDEN CONTRACTUAL ES DE CIENTO VEINTINUEVE (129) DÍAS, CONTADOS ASÍ:

FECHA DE INICIO: 10 DE MAYO DE 2018. ✓

FECHA DE TERMINACIÓN: 15 DE SEPTIEMBRE DE 2018. ✓

FORMA DE PAGO

LA UNIVERSIDAD PAGARA EL VALOR PACTADO AL CONTRATISTA, EL CUAL INCLUYE LOS IMPUESTOS, GRAVAMENES Y RETENCIONES A QUE HAYA LUGAR O SE DERIVEN DEL MISMO, EN LA SIGUIENTE FORMA: CINCO PAGOS POR VALOR DE \$ 1.250.000 QUE SE HARAN EFECTIVOS PREVIA PRESENTACIÓN POR PARTE DEL CONTRATISTA DE INFORME DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES Y CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FRENTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL, Y CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO EXPEDIDA POR EL SUPERVISOR/ INTERVENTOR.

LUGAR DE EJECUCION

DISTRITO CAPITAL - BOGOTÁ. ✓

DESTINO

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN HUMANA. ✓

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

EL CONTRATISTA MANIFIESTA EXPRESAMENTE A LA UNIVERSIDAD QUE NO ESTA INCURSO EN NINGUNA CAUSAL INHABILIDAD O

FECHA 30/04/2018
CONTRATISTA ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
NIT/C.C. 1129535839
DIRECCIÓN CL 22 5 23
TELÉFONO 3007096420

ODS No. 311

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

INCOMPATIBILIDAD CONTENIDA EN LA CONSTITUCION POLITICA NI EN LA LEY, Y QUE SERAN DE SU EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD LAS CONSECUENCIAS QUE SE DERIVEN DE LAS ANTECEDENTES O SOBREVINIENTES.

CADUCIDAD

LA UNIVERSIDAD PODRA DAR POR TERMINADA UNA ORDEN CONTRACTUAL Y ORDENAR SU LIQUIDACION, EN AQUELLOS CASOS EN LOS CUALES ADVIERTA QUE HAY CLARAS EVIDENCIAS DE QUE EL CONTRATISTA ESTA INCUMPLIENDO CON LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y QUE ESTA CIRCUNSTANCIA AFECTA DE MANERA GRAVE Y DIRECTA LA EJECUCION DE LA MISMA, HASTA EL PUNTO DE CONSIDERAR QUE SE PUEDE PRESENTAR SU PARALISIS. LA DECLARATORIA DE CADUCIDAD SEA CONSTITUTIVA DEL SINIESTRO DE INCUMPLIMIENTO.

SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES

LAS PARTES SE COMPROMETEN A CUMPLIR LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL ARTICULO 50 DE LA LEY 789 DE 2002, MODIFICADO POR LA LEY 828 DE 2003.

SUPERVISION/ INTERVENTORIA

EL SUPERVISOR O INTERVENTOR, PARA EJERCER EL ADECUADO SEGUIMIENTO A LA EJECUCION DE LA ORDEN CONTRACTUAL QUE LE HA SIDO ASIGNADA, DEBERA DAR CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN LOS ARTICULOS 92 A 94 DEL MANUAL DE CONVENIOS Y CONTRATOS ADOPTADO MEDIANTE RESOLUCION DE RECTORIA NO. 1551 DE 2014, Y LAS DEMAS NORMAS QUE LO COMPLEMENTEN, ADICIONEN O SUSTITUYAN.

PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACION Y EJECUCION(MINIMA)

LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL SE PERFECCIONA Y LEGALIZA CON LA SUSCRIPCION POR EL ORDENADOR DEL GASTO CON LO QUE SE CONFIGURA LA ACEPTACION DE LA OFERTA, Y EL REGISTRO PRESUPUESTAL PARA SU EJECUCION SE REQUIERE LA PRESENTACION POR PARTE DEL CONTRATISTA ANTE LA OFICINA DE CONTRATACION DEL DOCUMENTO QUE ACREDITE SU AFILIACION A RIESGOS LABORALES; Y QUE EL JEFE DE CONTRATACION O QUIEN HAGA SUS VECES COMUNIQUE A TRAVES DE CUALQUIER MEDIO ESCRITO AL CONTRATISTA Y AL SUPERVISOR O INTERVENTOR, QUE SE HA LEGALIZADO LA ORDEN CONTRACTUAL CON EL CUMPLIMIENTO Y APROBACION DE LOS ANTERIORES REQUISITOS Y LOS DEMAS PACTADOS EN LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL, PODRA DARSE INICIO A SU EJECUCION.

RIESGOS LABORALES

DE CONFORMIDAD CON LO INDICADO EN LA LEY 100 DE 1993, LA LEY 1562 DE 2012 Y EL DECRETO 723 DE 2013, EL CONTRATISTA SE AFILIARA AL SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES A TRAVES DE LA UNIVERSIDAD, PARA LO CUAL UNA VEZ SUSCRITO EL CONTRATO, PROCEDERA A DILIGENCIAR EL FORMULARIO RESPECTIVO, EL CUAL SE ENTIENDE COMO MANIFESTACION DE AFILIACION. PARAGRAFO 1: LA AFILIACION AL SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES POR PARTE DEL CONTRATISTA, NO CONFIGURA NINGUNA RELACION LABORAL. PARAGRAFO 2: EN EL CASO DE AFILIACION A RIESGOS I, II Y III, EL PAGO DE LOS APORTES A ARL SERA ASUMIDO EN SU TOTALIDAD POR EL CONTRATISTA. PARAGRAFO 3: EN EL CASO DE AFILIACION A RIESGOS IV Y V, EL PAGO DE LOS APORTES A ARL SERA ASUMIDO EN SU TOTALIDAD POR LA UNIVERSIDAD, EN SU CALIDAD DE CONTRATANTE.

CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE SALUD OCUPACIONAL DE LA UNIVERSIDAD

EL CONTRATISTA DEBERA CUMPLIR CON EL MANUAL DE SALUD OCUPACIONAL DE LA UNIVERSIDAD. ADEMAS DE LO ANTERIOR, EL CONTRATISTA TIENE LA OBLIGACION DE APORTAR EL CERTIFICADO DE APTITUD MEDICA A LA OFICINA DE SALUD OCUPACIONAL O QUIEN HAGA SUS VECES EN CADA SEDE, Y DEBE CONTAR CON LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL, SEGUN LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 723 DE 2013 O LA NORMA QUE LO MODIFIQUE, ADICIONE O SUSTITUYA.

RESPONSABLE DE LA SUPERVISION

LA SUPERVISION DE LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL SERA EJERCIDA POR: DIRECTOR (A) DEL PROYECTO "2018 EXT- DIPLOMADO CUALIFICACION DEL TALENTO HUMANO QUE PRESTA SERVICIOS DE EDUCACION INICIAL A LOS NIÑOS Y LAS NIÑAS DE PRIMERA INFANCIA" Y/O QUIEN HAGA SUS VECES, NOMBRADO (A) MEDIANTE EL ACTO ADMINISTRATIVO CORRESPONDIENTE.

GASTOS DE TRANSPORTE Y ESTADIA

AL CONTRATISTA SE LE RECONOCERAN GASTOS DE TRANSPORTE Y ESTADIA, CUANDO PARA DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES OBJETO DE LA ORDEN CONTRACTUAL DE PRESTACION DE SERVICIOS SEA NECESARIO SU DESPLAZAMIENTO A OTRAS CIUDADES DEL PAIS, Y NO SE ENCUENTREN PACTADOS DENTRO DEL VALOR DE LA MISMA. PARAGRAFO 1. AL CONTRATISTA SE LE AUTORIZARA LA EXPEDICION DE UN AVANCE, SIEMPRE QUE EN LA ORDEN CONTRACTUAL DE PRESTACION DE SERVICIOS EXISTA SALDO SUFICIENTE PARA CUBRIR EL VALOR DEL MISMO. PARAGRAFO 2. EL CONTRATISTA AUTORIZA A LA TESORERIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA A DESCONTAR DE LOS PAGOS PENDIENTES DE SU ORDEN CONTRACTUAL, EL VALOR ENTREGADO Y NO LEGALIZADO DEL AVANCE.

ORDEN CONTRACTUAL DE PRESTACION DE SERVICIOS
Vigencia 2018

FECHA 30/04/2018
CONTRATISTA ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
NIT/C.C. 1129535839
DIRECCIÓN CL 22 5 23
TELÉFONO 3007096420

ODS No. 311

SUSPENSION DE ORDEN CONTRACTUAL

EN CASO DE PRESENTARSE LA OCURRENCIA DE HECHOS AJENOS A LA VOLUNTAD DE LAS PARTES, CIRCUNSTANCIAS DE FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO, INTERÉS Y CONVENIENCIA MUTUA E INTERÉS PÚBLICO, SE PODRÁ SUSPENDER TEMPORALMENTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, PARA LO CUAL EL SUPERVISOR O INTERVENTOR REMITIRÁ AL ORDENADOR DEL GASTO LA SOLICITUD CON UN INFORME QUE JUSTIFIQUE LA NECESIDAD DE SUSPENDER SU EJECUCIÓN Y EL PLAZO REQUERIDO. EL JEFE DE CONTRATACIÓN RECOMENDARÁ AL ORDENADOR DEL GASTO SOBRE LA ACEPTACIÓN DE LA SUSPENSIÓN DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL. EL ORDENADOR DEL GASTO ACEPTARÁ LA SUSPENSIÓN DEL CONTRATO Y PROCEDERÁ A FIRMAR EL DOCUMENTO DE SUSPENSIÓN RESPECTIVA, REMITIÉNDOSE COPIA DE LA MISMA POR PARTE DEL SUPERVISOR O INTERVENTOR A LA COMPAÑÍA ASEGURADORA O BANCO GARANTE (EN CASO QUE APLIQUE). EL TÉRMINO DE LA SUSPENSIÓN DEBE SER DETERMINADO O DETERMINABLE Y PARA LA REINICIACIÓN DE LA EJECUCIÓN DE LA ORDEN CONTRACTUAL EN EL DOCUMENTO DE SUSPENSIÓN SE ESTIPULARÁ LA FECHA DE REINICIO. ES FUNCIÓN DEL SUPERVISOR O INTERVENTOR VERIFICAR QUE UNA VEZ REINICIADA LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL EL CONTRATISTA AMPLÍE O PRORROGUE LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA PACTADA EN LA ORDEN CONTRACTUAL, EN CASO QUE APLIQUE.

CESION DE ORDEN CONTRACTUAL

ES PROHIBIDO AL CONTRATISTA CEDER LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL EN FORMA TOTAL O PARCIAL, SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL ORDENADOR DEL GASTO DE LA UNIVERSIDAD.

ADICION, MODIFICACION Y PRORROGA

LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL SE PODRA ADICIONAR, MODIFICAR O PRORROGAR, SIEMPRE QUE EXISTA CONCEPTO FAVORABLE POR PARTE DEL SUPERVISOR O INTERVENTOR, POR MUTUO ACUERDO ENTRE LAS PARTES Y PREVIAMENTE A SU FECHA DE TERMINACIÓN. ESTO DEBERÁ CONSTAR POR ESCRITO Y SURTIRÁ EFECTOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU LEGALIZACIÓN. NO OBSTANTE LO ANTERIOR, DEBERÁ CENIRSE A LOS PROCEDIMIENTOS REGULADOS Y ESTABLECIDOS EN EL MANUAL DE CONVENIOS Y CONTRATOS DE LA UNIVERSIDAD

CONFIDENCIALIDAD Y ACUERDO DE NO REVELACION

EL CONTRATISTA DEBERÁ MANTENER LA CONFIDENCIALIDAD SOBRE TODA LA INFORMACIÓN DE LA UNIVERSIDAD, QUE PUEDA CONOCER DURANTE EL DESARROLLO DE LA ORDEN CONTRACTUAL Y NO UTILIZARÁ INFORMACIÓN DE LA UNIVERSIDAD PARA LA PRESENTACIÓN DE SU PRODUCTO EN OTRAS ORGANIZACIONES. LA PROPIEDAD, TITULARIDAD Y RESERVA DE LOS DATOS E INFORMACIÓN ALMACENADA EN LOS REPOSITARIOS DE DATOS QUE SEAN GENERADOS Y/O UTILIZADOS POR EL CONTRATISTA PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS FUNCIONES CONTRACTUALES PACTADAS, PERTENECEN DE FORMA EXCLUSIVA A LA UNIVERSIDAD. EL CONTRATISTA SE COMPROMETE A RESPETARLA, RESERVARLA, NO COPIARLA Y A GUARDAR ABSOLUTA RESERVA SOBRE TODA LA INFORMACIÓN QUE CONOZCA POR SU ACTIVIDAD O QUE LE SEA DADA A CONOCER POR LA UNIVERSIDAD CON OCASIÓN DEL DESARROLLO DEL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO. PARA ASEGURAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN ESTIPULADA EN ESTA CLÁUSULA, EL CONTRATISTA SE OBLIGA A DEVOLVER DE INMEDIATO AL INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR DESIGNADO POR LA UNIVERSIDAD, TODA LA INFORMACIÓN FACILITADA PARA LA PRESTACIÓN DEL OBJETO CONTRACTUAL, EN LA MEDIDA EN QUE YA NO RESULTE NECESARIA EN LA EJECUCIÓN DEL MISMO? ABSTENIÉNDOSE DE MANTENER COPIA PARCIAL O TOTAL DE LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTOS OBTENIDOS O GENERADOS CON OCASIÓN DE LA RELACIÓN CONTRACTUAL AL VENCIMIENTO DEL PLAZO DE DURACIÓN. EN TODO CASO SI EL CONTRATISTA UTILIZA LA INFORMACIÓN PARA SU PROPIO PROVECHO DISTINTO AL OBJETO CONTRACTUAL O PARA ENTREGARLA O DARLA A CONOCER A TERCEROS, DEBERÁ INDEMNIZAR A LA UNIVERSIDAD Y RESPONDER A LOS TERCEROS POR TODOS LOS PERJUICIOS OCASIONADOS, SIN MENOSCABO DE LAS ACCIONES LEGALES A QUE HAYA LUGAR

EXCLUSION DE RELACION LABORAL Y AUTONOMIA

LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL LA EJECUTA EL CONTRATISTA CON PLENA AUTONOMIA Y NO GENERA RELACION LABORAL ENTRE LA UNIVERSIDAD CON EL CONTRATISTA NI CON EL PERSONAL QUE ESTE DESIGNE PARA EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL. TODO EL PERSONAL DEL CONTRATISTA DEBERA ESTAR VINCULADO EN FORMA TAL QUE SE GARANTICE SU DISPONIBILIDAD PARA LA EJECUCION OPORTUNA DE LAS DISTINTAS ACTIVIDADES DE LA ORDEN CONTRACTUAL.

RECOMENDACION AL ORDENADOR DEL GASTO

ANGELA MARÍA RAMÍREZ OROZCO EN SU CALIDAD DE JEFE DE CONTRATACIÓN (E) DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA FACULTAD DE MEDICINA, PREVIA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS, DOCUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS EXIGIDOS POR LA NORMATIVIDAD CONTRACTUAL VIGENTE EN LA UNIVERSIDAD, RECOMIENDA AL ORDENADOR DEL GASTO SU SUSCRIPCIÓN.

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Tipo CDP CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Vigencia 2018 Número 658 Acta 0 Fecha 30/04/2018
Proyecto 311030028422-2018 EXT- DIPLOMADO CUALIFICACION DEL TALENTO HUMANO QUE PRESTA SERVICIOS DE EDUCACION INICIAL A LOS NIÑOS Y LAS NIÑAS DE PRIMERA INFANCIA

Area	Imputación	Recurso	Valor
302010115 DEPARTAMENTO DE NUTRICION HUMANA	260020010101001 02 Remuneración por servicios técnicos - específica	20 RECURSOS CORRIENTES	25,000.00

ORDEN CONTRACTUAL DE PRESTACION DE SERVICIOS
Vigencia 2018

FECHA 30/04/2018
CONTRATISTA ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
NIT/C.C. 1129535839
DIRECCIÓN CL 22 5 23
TELÉFONO 3007096420

ODS No. 311

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Tipo CDP CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Vigencia 2018 Número 658 Acta 0 Fecha 30/04/2018
Proyecto 311030028422-2018 EXT- DIPLOMADO CUALIFICACION DEL TALENTO HUMANO QUE PRESTA SERVICIOS DE EDUCACION INICIAL A
LOS NIÑOS Y LAS NIÑAS DE PRIMERA INFANCIA

Area	Imputación	Recurso	Valor
302010115 DEPARTAMENTO DE NUTRICION HUMANA	260020010101001 Remuneración por servicios técnicos - específica	20 RECURSOS CORRIENTES	6,250,000.00

REGISTRO PRESUPUESTAL

Tipo ODS ORDENES DE SERVICIO Vigencia Rese. 2018 Número 736 Acta 0 Fecha 30/04/2018
Proyecto 311030028422-2018 EXT- DIPLOMADO CUALIFICACION DEL TALENTO HUMANO QUE PRESTA SERVICIOS DE EDUCACION INICIAL A
LOS NIÑOS Y LAS NIÑAS DE PRIMERA INFANCIA

Area	Imputación	Recurso	Valor
302010115 DEPARTAMENTO DE NUTRICION HUMANA	260020010101001 Remuneración por servicios técnicos - específica	20 RECURSOS CORRIENTES	6,250,000.00
302010115 DEPARTAMENTO DE NUTRICION HUMANA	260020010101001 Remuneración por servicios técnicos - específica	20 RECURSOS CORRIENTES	25,000.00

ARIEL IVAN RUIZ PARRA
ORDENADOR DEL GASTO

ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
Contratista

Medellín, 07 de mayo de 2018

LA ADMINISTRADORA DE RIESGOS LABORALES
SEGUROS DE RIESGOS LABORALES SURAMERICANA S.A.

CERTIFICA:

Que YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA identificado(a) con cédula de ciudadanía 1129535839 registra en nuestra base de datos como trabajador(a) independiente.

A continuación se relacionan los datos de la afiliación:

Fecha inicio cobertura: 10/05/2018

Fecha fin cobertura: 15/09/2018

INFORMACIÓN DEL CONTRATANTE

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA N899999063

ACTIVIDAD ECONÓMICA:

1805001 - EDUCACION SUPERIOR, HACE REFERENCIA A EMPRESAS DEDICADAS A ESPECIALIZACIONES Y POSGRADOS CUANDO SE REALICEN ACTIVIDADES PRACTICAS SE ASIMILARAN AL RIESGO DEL CENTRO DE TRABAJO.

CLASE DE RIESGO: 1 PORCENTAJE DE COTIZACIÓN: 0,522%

CENTRO DE TRABAJO: 0001805001 - PRINCIPAL

CLASE: 1 PORCENTAJE: 0,522%

ACTIVIDAD ECONÓMICA CENTRO DE TRABAJO:

1805001 - EDUCACION SUPERIOR, HACE REFERENCIA A EMPRESAS DEDICADAS A ESPECIALIZACIONES Y POSGRADOS CUANDO SE REALICEN ACTIVIDADES PRACTICAS SE ASIMILARAN AL RIESGO DEL CENTRO DE TRABAJO.

INFORMACIÓN DEL CONTRATISTA

ACTIVIDAD ECONÓMICA:

1751501 - EMPRESAS DEDICADAS A ACTIVIDADES AUXILIARES DE SERVICIOS PARA LA ADMINISTRACION PUBLICA EN GENERAL

CODIGO DE ACTIVIDAD: 1751501

CLASE DE RIESGO: 1 PORCENTAJE DE COTIZACIÓN: 0,522%

Tenga en cuenta lo siguiente para realizar la cotización y pago:

Artículo 11, Decreto 723 de 2013: Cotización y Pago: La cotización se realizará teniendo en cuenta el mayor riesgo entre:

1. La clase de riesgo del centro de trabajo de la entidad o institución.
2. El propio de la actividad ejecutada por el contratista.

Parágrafo 1: Cuando las entidades o instituciones no tengan centros de trabajo se tomará la actividad principal o institución.

Si desea validar que este certificado haya sido realmente emitido por ARL Sura y la información aquí contenida sea real, visite www.arlsura.com.co / validar certificados e ingrese el siguiente código único de generación:

C11295358391812733556

Atentamente,



Dirección de Afiliaciones y Recaudos

Este certificado tiene validez para efectos de afiliación del trabajador a SEGUROS DE RIESGOS LABORALES SURAMERICANA S.A así como para su desafiliación. Importante: La información contenida en este certificado puede ser validada en cualquier momento por SEGUROS DE RIESGOS LABORALES SURAMERICANA S.A

Este certificado fue generado con la información registrada en la base de datos el:

07/05/2018 9:19 AM

SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
VIGILADO

**CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CELEBRADO ENTRE
LA FUNDACIÓN CENTRO DE GESTIÓN EN SALUD CEGES
Y YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA No. 1709-7-2018**

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

LA FUNDACIÓN CENTRO DE GESTIÓN EN SALUD CEGES, con NIT. 900238896-1, con domicilio principal en la Calle 17 norte # 5N 44 LC 04 de la ciudad de Cali, Valle del Cauca, inscrita en la cámara de Comercio de Cali mediante documento privado el día 4 DE SEPTIEMBRE DE 2008 BAJO EL N° 2892 DEL LIBRO I, representada legalmente en este acto por el señor RENE ALEJANDRO CASAS ARCILA identificado con cédula de ciudadanía No. 94.506.061 expedida en Cali, Valle del Cauca quien para efectos del presente contrato se denominará EL CONTRATANTE, y YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA, mayor de edad identificada con cédula de ciudadanía No. 1.129.535.839 de Barranquilla, quien para los efectos del presente documento se denominará EL CONTRATISTA, acuerdan celebrar el presente CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA - OBJETO: El CONTRATISTA en su calidad de trabajador independiente, se obliga para con El CONTRATANTE a ejecutar los trabajos y demás actividades propias como profesional en Nutrición a la FUNDACIÓN CEGES para apoyar el desarrollo de capacidades en seguridad alimentaria y nutricional y alimentación saludable para realizar la formulación e implementación de las políticas públicas de seguridad alimentaria y nutricional y fortalecimiento de las estrategias de alimentación saludable en los municipios del Departamento de Cundinamarca.

CLÁUSULA SEGUNDA - OBLIGACIONES DE LAS PARTES. I. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA: 1. Cumplir con el objeto del presente contrato. 2. Afiliarse y pagar los aportes al Sistema General de Seguridad Social (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) de conformidad con el ordenamiento legal vigente; para lo cual la FUNDACIÓN CEGES exigirá el pago de dicha obligación para generar la liquidación por los servicios prestados. 3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entabamientos. 4. Desarrollar el contrato con idoneidad, y dentro de los principios y conceptos éticos de pulcritud y oportunidad que la comunidad espera y la ley y las buenas costumbres exigen a todo contratista, en este caso la FUNDACIÓN CEGES. 5. Atender de manera oportuna las recomendaciones del Supervisor quien velará por el cumplimiento de las obligaciones aquí establecidas. 6. Cumplir con el objeto contractual dentro de las especificaciones técnicas y condiciones contractuales pactadas. 7. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte del supervisor o coordinador. 8. Entregar los informes que le solicite el coordinador del desarrollo de la ejecución del objeto contractual. 9. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de hacer u omitir algún hecho. 10. El contratista será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la Administración o a terceros. 11. Colaborar con la entidad contratante en lo que sea necesario para que el objeto del contrato se cumpla y que éste sea de la mejor calidad. 12. Responsabilizarse del adecuado cuidado de los equipos que le sean facilitados para la ejecución del contrato, de tal manera, que deberá responder por la pérdida o a daño de los mismos. 13. Guardar la debida reserva de los asuntos que conozca con ocasión de la ejecución del objeto contractual, así como de todos aquellos relacionados con el mismo. 14. Cumplir los horarios establecidos para el desarrollo de las actividades programadas. 15. Todas las demás inherentes o necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual. **II. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:** 1. Elaborar documento técnico donde se incluya el plan de trabajo de acuerdo con el objetivo y las obligaciones del contrato, teniendo en cuenta la metodología y cronograma de actividades bajo la orientación de los coordinadores durante los

**CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CELEBRADO ENTRE
LA FUNDACIÓN CENTRO DE GESTIÓN EN SALUD CEGES
Y YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA No. 1709-7-2018**

siguientes cinco días hábiles a la firma del contrato. 2. Entregar cronograma mensual, que recoja todas las actividades desarrolladas para el cumplimiento del plan de trabajo. 3. Asistir a las mesas de trabajo de forma mensual con el equipo de la Secretaría de Salud Dimensión SAN, a fin de socializar los avances del proyecto. 4. Programar una reunión con cada uno de los alcaldes de los municipios priorizados (Ubaté) para socializar la metodología de trabajo y la fase en la que se encuentra el Plan de Seguridad Alimentaria y Nutricional de su municipio. 5. Desarrollar la caracterización del estado de avance en la elaboración y/o implementación de los Planes de Seguridad Alimentaria y Nutricional municipales y así mismo la oferta institucional municipal en SAN en los municipios de la provincia del Departamento priorizadas (Ubaté) con un total de 10 municipios. 6. Realizar mínimo 6 reuniones técnicas presenciales con el acompañamiento del equipo interdisciplinario que permitan fortalecer la gestión de acciones en SAN (Seguridad Alimentaria y Nutricional) a nivel local, dichas reuniones se realizarán de forma provincial. 7. Acompañar técnicamente a los municipios del Departamento para el avance en la formulación e implementación de los planes de Seguridad Alimentaria y Nutricional a nivel provincial, a cargo del equipo de trabajo y articulados con el comité de Seguridad Alimentaria y Nutricional del municipio. 8. Realizar asesoría virtual durante el tiempo no presencial, para la revisión detallada de los avances de cada municipio, generando observaciones que deben ser socializadas al equipo de la Dimensión SAN. 9. Elaborar el Documento técnico que dé cuenta del avance en la implementación de los Planes Territoriales de Seguridad Alimentaria y Nutricional en la provincia priorizada (Ubaté). 10. Apoyar y asistir a un evento de actualización Departamental en Seguridad Alimentaria y Nutricional, donde se muestren los avances de Seguridad Alimentaria y Nutricional, alimentación saludable y política pública SAN dentro del departamento, esto en el marco de la celebración del día de la alimentación. 11. Hacer entrega al Supervisor de los informes mensuales según línea técnica, correspondiente a las actividades desarrolladas, en cumplimiento del objeto contractual con los soportes respectivos en medio magnético. 12. Hacer entrega al Supervisor de un informe final según línea técnica, correspondiente a las actividades desarrolladas, en cumplimiento del objeto contractual con los soportes respectivos en medio magnético. 13. El CONTRATISTA, no podrá disponer del material escrito y audiovisual para fines personales no contemplados dentro de las actividades de este contrato. 14. Y todas las demás funciones asignadas para la finalización del contrato.

III. PRODUCTO A ENTREGAR POR PARTE DEL CONTRATISTA: 1. Documento que contenga la caracterización del estado de avance en la elaboración y/o implementación de los Planes de Seguridad Alimentaria y Nutricional municipales y así mismo la oferta institucional municipal en SAN en los municipios de la provincia del Departamento priorizadas (Ubaté) con un total de 10 municipios. 2. Documento técnico donde se incluya el plan de trabajo de acuerdo con el objetivo y las obligaciones del contrato, teniendo en cuenta la metodología y cronograma de actividades bajo la orientación de los coordinadores durante los siguientes cinco días hábiles a la firma del contrato. 3. Documento que contenga el cronograma mensual, que recoja todas las actividades desarrolladas para el cumplimiento del plan de trabajo. 4. Documento que contenga Actas de reunión, listados de asistencia, registro fotográfico con cada uno de los alcaldes de los municipios priorizados (Ubaté) para socializar la metodología de trabajo y la fase en la que se encuentra el Plan de Seguridad Alimentaria y Nutricional de su municipio. 5. Documento técnico que dé cuenta de las 6 reuniones técnicas presenciales con gestión de acciones en SAN (Seguridad Alimentaria y Nutricional) a nivel local, dicho documento debe contener objetivo, metodología, convocatoria, listado de asistencia, análisis de resultados, conclusiones, compromisos y seguimiento. 6. Actas de acompañamiento técnico a los municipios y a los comités municipales de seguridad alimentaria y nutricional para el avance en la implementación de los planes de seguridad alimentaria, Adjuntar listados de asistencia, registro fotográfico. 7. Documento que registre la asesoría virtual realizada a los municipios con un informe de las observaciones a cada municipio.

**CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CELEBRADO ENTRE
LA FUNDACIÓN CENTRO DE GESTIÓN EN SALUD CEGES
Y YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA No. 1709-7-2018**

8. Documento técnico que dé cuenta del avance en la implementación de los Planes Territoriales de Seguridad Alimentaria y Nutricional en la provincia priorizada (Ubaté). **IV. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:** El CONTRATANTE deberá facilitar el acceso a la información y elementos que sean necesarios, de manera oportuna, para la debida ejecución del objeto del contrato, y, estará obligado a cumplir con lo estipulado en las demás cláusulas y condiciones previstas en este documento; de igual manera deberá cancelar al contratista el monto definido en los tiempos estipulados de este contrato.

CLÁUSULA TERCERA - DURACIÓN O PLAZO: El plazo para la ejecución del presente contrato será de 103 días, contados a partir del 17 de septiembre de 2018 hasta el 31 de diciembre del mismo año.

CLÁUSULA CUARTA - VALOR Y FORMA DE PAGO: El valor total del presente contrato es la suma de TRECE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS MCTE (\$13.500.000) que se cancelará así: tres cuotas iguales de CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS MCTE (\$4.500.000), previa presentación de informe de las actividades desarrolladas durante el presente contrato, junto con los respectivos soportes del informe. **PARAGRAFO. - REQUISITOS PARA EL PAGO:** el CONTRATISTA presentará: 1. Certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato. 2. Cuenta de cobro. 3. Recibo de pago al Sistema General de Seguridad Social. 4. Rut.

CLÁUSULA QUINTA -CONSIDERACIONES: EL CONTRATISTA deberá dar cumplimiento a las actividades establecidas según el cronograma pactado con la FUNDACIÓN CEGES, debiendo hacer reposición del tiempo en caso de no cumplirse alguna actividad programada. El CONTRATISTA deberá cumplir en forma eficiente y oportuna los trabajos encomendados y aquellas obligaciones que se generen de acuerdo con la naturaleza del contrato.

CLÁUSULA SEXTA - EXCLUSIÓN DE LAS RELACIONES LABORALES: la FUNDACIÓN CEGES pagará al CONTRATISTA únicamente el valor del contrato como contraprestación por los servicios prestados, sin que por esto haya lugar a relación de carácter laboral alguna. Las partes declaran que el CONTRATISTA actúa en forma independiente con entera libertad de juicio, por haber sido informado plenamente de las condiciones en que se realizarán las actividades del contrato, el CONTRATISTA declara que no se considera, para ningún efecto, regido por un contrato laboral, ni como funcionario de la FUNDACIÓN CEGES.

CLÁUSULA SÉPTIMA - PENAL PECUNIARIA: En caso de incumplimiento total o parcial de las obligaciones expresadas en el presente contrato, el CONTRATISTA deberá pagar una suma equivalente al 10% del valor total del contrato a título de indemnización. El CONTRATISTA autoriza de manera expresa a FUNDACIÓN CEGES con la simple suscripción del presente contrato a descontar del valor del contrato la suma adeudada por incumplimiento de las cláusulas pactadas en el presente contrato.

CLÁUSULA OCTAVA - PAGOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL. De conformidad con lo Establecido en la Ley 100 de 1993, Ley 1562 de 2012, Decreto 723 de 2013; EL CONTRATISTA esta obligado a cumplir y mantener al día su compromiso de pago al Sistema de seguridad Social Integral en Salud, Pension y ARL. Dicho requisito será indispensable para que se efectúen los pagos por parte de la FUNDACIÓN CEGES al CONTRATISTA.

**CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CELEBRADO ENTRE
LA FUNDACIÓN CENTRO DE GESTIÓN EN SALUD CEGES
Y YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA No. 1709-7-2018**

CLÁUSULA NOVENA - CONFIDENCIALIDAD: EL CONTRATISTA, será responsable de mantener la reserva y confidencialidad de la información que obtenga como consecuencia de las actividades desarrolladas durante la ejecución del objeto del presente contrato. La información y documentos que resulten del desarrollo del objeto del presente contrato son de propiedad de la FUNDACIÓN CEGES.

CLÁUSULA DÉCIMA - SUPERVISIÓN: EL CONTRATANTE supervisará la ejecución del servicio encomendado y podrá formular las observaciones del caso, para ser analizadas conjuntamente con EL CONTRATISTA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA - TERMINACIÓN: El presente contrato terminará por acuerdo entre las partes y unilateralmente por el incumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - TERMINACIÓN ANTICIPADA: el presente contrato podrá darse por terminado anticipadamente, sin indemnización alguna, en cualquiera de los siguientes eventos: 1. Por mutuo acuerdo. 2. Por Incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a cargo del Contratista, certificada por el Supervisor del presente contrato. 3. Por comunicación que con una antelación de ocho (8) días calendario, le dirija una de las partes a la otra, informándole sobre la imposibilidad de continuar con el contrato. 4. Cuando por incapacidad técnica o por cualquier otra circunstancia injustificada el CONTRATISTA, a juicio del CONTRATANTE, obstaculice o paralice la ejecución del presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA - AUTONOMIA E INDEPENDENCIA: EL CONTRATISTA actuará por su cuenta, con autonomía y sin que exista relación laboral, ni subordinación con EL CONTRATANTE. Sus derechos se limitarán por la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las Obligaciones del CONTRATANTE y el pago oportuno de su remuneración fijada en este documento.

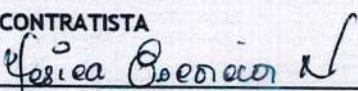
CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA - CESIÓN: EL CONTRATISTA no podrá ceder parcial ni totalmente la ejecución del presente contrato a un tercero, sin la previa, expresa y escrita autorización del CONTRATANTE.

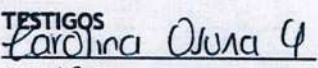
CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOMICILIO: Para todos los efectos legales, se fija como domicilio contractual a la ciudad de Santafé de Bogotá.

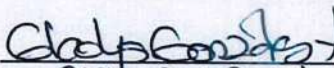
Las partes suscriben el presente documento en dos ejemplares, ante dos (2) testigos, a los 17 días del mes de septiembre del año 2018, en la ciudad de Santafé de Bogotá D.C.


FUNDACIÓN CEGES
Fundación
Gestión en Salud
CEGES
TEL: 238.696-1
ALEJANDRO CASAS ARCILA
C.C. 94.506.061 Cali

CONTRATISTA


YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA
C.C. 1.129.535.839 de Barranquilla

TESTIGOS

Carolina Oliva
C.C. 1032424906 Bta


Gladys González
C.C. 31985656 C

CONTRATO No.051 DE 2017.	PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES
CONTRATANTE	MUNICIPIO DE SAHAGÚN
CONTRATISTA	YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA
VALOR	VEINTITRES MILLONES DE PESOS (\$23.000.000) MCTE
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE UNA NUTRICIONISTA COMO APOYO A LA SUPERVISION E INTEGRACION DEL EQUIPO PAE DEL MUNICIPIO DE SAHAGUN ATENDIENDO LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS EXPEDIDOS POR EL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL (RESOLUCION No.16432 DE 2015).
TERMINO	NUEVE (09) MESES Y 10 DIAS

Entre los suscritos a saber **EL MUNICIPIO DE SAHAGÚN**, entidad territorial del orden local, representada legalmente por el señor **BALDOMERO JOSE VILLADIEGO CARRASCAL**, mayor de edad vecino y domiciliado en Sahagún-Córdoba, identificado con la cédula de ciudadanía No. 15.045.912 de Sahagún, como consta en el Acta de posesión de fecha Treinta y uno (31) de Diciembre de 2015, quien para los efectos del presente acto obra en nombre y representación del **MUNICIPIO DE SAHAGÚN**, debidamente facultado para contratar por la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Acuerdo No. 029 de fecha 18 de Noviembre de 2016 expedido por el Concejo Municipal, quien en adelante para todos los efectos legales y contractuales del presente contrato se denominará **EL MUNICIPIO**, por una parte y por la otra, la profesional **YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.129.535.839 de Barranquilla, quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA** hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes:

CONSIDERACIONES

PRIMERA: Que los contratos que celebre **EL MUNICIPIO** como entidad estatal, están sometidos a la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas que lo reglamenten o complementen. **SEGUNDA:** Que el **MUNICIPIO**, no cuenta con técnicos y/o profesionales de Planta suficientes y/o con los conocimientos y experiencia necesarios para ejercer y cumplir con todas las funciones y competencias propias de la misión y de la función administrativa y pública de la entidad; por lo que se hace necesario contratar la prestación de servicios profesionales con personas naturales o jurídicas que apoyen de manera eficiente y eficaz la gestión de la administración. **TERCERA:** Que el presente contrato se regirá por la Ley 80 de 1.993, el artículo 2o numeral 4o literal h) de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 2.2.1.2.1.4.9. 1082 de 2015, el cual dispone: "Contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, o para la ejecución de trabajos artísticos que solo pueden encomendarse a determinadas personas naturales. Las entidades estatales pueden contratar bajo la modalidad de contratación directa la prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión con la persona natural o jurídica que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato, siempre y cuando la entidad verifique la idoneidad o experiencia requerida y relacionada con el área de que se

"Más oportunidad más progreso."

Calle 14 No 10-30 Palacio Municipal Teléfonos 7778326 - 7775879 CODIGO POSTAL 232540
WWW.sahagun-cordoba.gov.co – alcaldia@sahagun-cordoba.gov.co

trate. En este caso, no es necesario que la entidad haya obtenido previamente varias ofertas, de lo cual el ordenador del gasto debe dejar constancia escrita. Los servicios profesionales y de apoyo a la gestión corresponden a aquellos de naturaleza intelectual diferentes a los de consultoría que se derivan del cumplimiento de las funciones de la entidad estatal; así como los relacionados con actividades operativas, logísticas, o asistenciales (...). **CUARTA:** Que se elaboraron de conformidad con la Ley, especialmente el artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015, los estudios previos necesarios para la determinación de la necesidad y la consecuente realización del presente contrato. **QUINTA:** Que existe dentro del presupuesto de la entidad la disponibilidad presupuestal necesaria para la presente contratación, de acuerdo con certificado de disponibilidad presupuestal número 296 de fecha 06 de marzo de 2017 expedida por el Jefe de Presupuesto del Municipio. **SEXTA:** Que para satisfacer la necesidad prevista en el estudio previo, esta entidad cursó invitación a la contadora **YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA** para que presentara propuesta para desarrollar el objeto de este contrato, de conformidad con las disposiciones para contratar haciendo uso de la modalidad de contratación directa. **SEPTIMA:** Que atendiendo la invitación, **YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA** presentó propuesta con tal objeto y los documentos necesarios para la celebración del contrato. **OCTAVA:** Que de conformidad con la información contenida en el Formato Único de Hoja de vida, acreditación de estudios y soportes de experiencia aportados por **YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA**, quedó demostrada su idoneidad y experiencia para celebrar el contrato y desarrollar las consecuentes obligaciones contractuales derivadas del contrato a celebrar; de lo cual se dejó constancia escrita. **NOVENA:** Que por las razones anotadas se dará aplicación a la causal de contratación directa prevista en el numeral 4 literal h) de la Ley 1150 de 2007, reglada en el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015. **DÉCIMA:** EL CONTRATISTA manifiesta en el Formato Único de Hoja de Vida y bajo la gravedad del juramento que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades consagradas en los artículos 8°, 9° y 10° de la Ley 80 de 1993; artículo 18 de la ley 1150 de 2007 y Ley 1474 de 2011. Teniendo en cuenta las anteriores consideraciones se celebra el presente contrato de Prestación de Servicios Profesionales, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA-OBJETO:** PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE UNA NUTRICIONISTA COMO APOYO A LA SUPERVISION E INTEGRACION DEL EQUIPO PAE DEL MUNICIPIO DE SAHAGUN ATENDIENDO LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS EXPEDIDOS POR EL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL (RESOLUCION No.16432 DE 2015). **CLAUSULA SEGUNDA - VALOR:** El valor total de este contrato, es por la suma de VEINTITRES MILLONES DE PESOS (\$23.000.000). **M/CTE CLAUSULA TERCERA - FORMA DE PAGO:** El valor del contrato se pagará de la siguiente manera: a) un primer pago al mes de haber iniciado el contrato por valor de \$2.300.000. b) 8 pagos iguales mensuales por valor \$2.587.500 los cuales se cancelarán previa entrega de informe de actividades del contratista y certificado de cumplimiento expedido por el supervisor correspondiente. **PARAGRAFO PRIMERO.** Para cada pago, deberá presentarse acta parcial de ejecución en donde se anoten todas y cada una de las actividades ejecutadas, y el certificado de cumplimiento suscrito por el supervisor del contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Para el caso del último pago, EL CONTRATISTA deberá

"Más oportunidad más progreso."

Calle 14 No 10-30 Palacio Municipal Teléfonos 7778326 - 7775879 CODIGO POSTAL 232540
WWW.sahagun-cordoba.gov.co - alcaldia@sahagun-cordoba.gov.co

presentar informe final de ejecución el cual dará cuenta de todas y cada una de las actividades ejecutadas en desarrollo del objeto contractual durante la vigencia del mismo y la certificación del supervisor donde conste el cumplimiento de todas y cada una de sus obligaciones derivadas de este contrato. **PARAGRAFO TERCERO.** Para cada pago deberá acompañarse el pago de la seguridad social y riesgos profesionales, con el fin de darle cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y acreditarse de conformidad con la Ley y los conceptos emitidos por el Ministerio de Protección Social al respecto.. **CLAUSULA CUARTA PLAZO:** El plazo para la ejecución del contrato es de NUEVE (09) MESES Y 10 DIAS, el cual se empezará a contar a partir de la fecha de suscripción del acta de iniciación, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato y demás a que haya lugar. **PARÁGRAFO: VIGENCIA:** Este contrato estará vigente desde la fecha de su perfeccionamiento hasta su liquidación. **CLAUSULA QUINTA-OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** Para el desarrollo del objeto, **EL CONTRATISTA** debe cumplir las siguientes obligaciones: 1. Revisar el estudio de costo, presentado por la secretaria de educación para el proceso del 2017 aprobarlo, y proyectar el del 2018 2. Aprobación de los ciclos de menú presentados en la las propuestas de los proponentes, de acuerdo con la minuta patrón diseñada por el MEN 3. Elaborar con el apoyo de las ingenieras de alimento un cronograma de trabajo general con base en el número de sedes focalizadas, 4. Apoyar a la secretaria de educación en el diagnóstico de las instituciones educativas y sus sedes donde se presta el servicio del PAE frente a las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y de alimentos. 5. Elaborar informe general del estado higiénico – sanitario de los comedores escolares presentado por las ingenieras de alimento y trabajar de manera coordinada con las autoridades de salud competentes para apoyar el mejoramiento y lograr un concepto favorable 6. Apoyar en la respuesta oportuna a los requerimientos efectuados por los entes de control, el MEN y los demás actores del programa PAE. 5. Aprobar el plan de alistamiento del operador seleccionado por el municipio para la prestación del servicio de Alimentación Escolar .6. Estructurar estrategias de sensibilización dirigida a todos los actores que intervienen en el PAE. 7. Controlar el avance en las actividades que integran las condiciones técnicas contratadas, tomando como insumo el cronograma previsto y las cláusulas del contrato. 8. Advertir sobre la ocurrencia de presuntos hechos que puedan ser constitutivos de incumplimiento contractual, Bien sea parcial o total .9 Las demás definidas y requeridas por cada entidad para el buen desarrollo del contrato o convenio suscrito.. **CLAUSULA SEXTA-OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE SAHAGÚN. EL MUNICIPIO** se obliga a: 1) Exigir a **EL CONTRATISTA** la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado, así como la información que considere necesaria para el desarrollo del mismo. 2) Adelantar las gestiones necesarias para hacer efectiva la garantía constituida por **EL CONTRATISTA** si a ello hubiere lugar. 3) Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufra **EL MUNICIPIO** en desarrollo o con ocasión de la ejecución de contrato. 4) Requerir a **EL CONTRATISTA** para que adopte las medidas pertinentes cuando surjan faltas en el cumplimiento del contrato. 5) Pagar cumplidamente los honorarios al contratista por los

“Más oportunidad más progreso.”

Calle 14 No 10-30 Palacio Municipal Teléfonos 7778326 - 7775879 CODIGO POSTAL 232540

WWW.sahagun-cordoba.gov.co – alcaldia@sahagun-cordoba.gov.co

servicios prestados. 6) Respetar la metodología empleada por EL CONTRATISTA para dar cumplimiento al objeto del contrato, la cual a su vez deberá ajustarse al objeto del mismo. 7) Garantizar los gastos de transporte, alojamiento y manutención, cuando en razón de sus obligaciones contractuales, el contratista deba trasladarse fuera de la ciudad de Sahagún. **CLAUSULA SEPTIMA - SUPERVISIÓN DEL CONTRATO:** De conformidad con el artículo 14 de la Ley 80 de 1993, con el fin de ejercer la supervisión y el control del presente contrato, se designa a la Secretaría de Educación del Municipio quien vigilará el cumplimiento de las obligaciones emanadas del mismo, verificará el cabal cumplimiento de las obligaciones de EL CONTRATISTA y vigilará la correcta ejecución técnica, administrativa y financiera del contrato. **CLAUSULA OCTAVA - GARANTÍA ÚNICA:** EL CONTRATISTA tendrá que constituir a favor del MUNICIPIO DE SAHAGÚN como Garantía que cubra los siguientes amparos, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015: a) **El cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato**, en cuantía igual al 10% del valor total del mismo, por el término de ejecución del contrato y seis (6) meses más, posteriores a la fecha del acta de finalización del contrato. b) **Calidad del Servicio**, por una suma equivalente al 10% del valor del contrato, por el término de ejecución del contrato y seis (6) meses más, posteriores a la fecha del acta de finalización del mismo. **CLAUSULA NOVENA - INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES:** Cuando surjan motivos posteriores al perfeccionamiento del contrato que hicieren necesaria la interpretación, modificación y terminación unilaterales de éste, se dará aplicación a lo dispuesto en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. **CLAUSULA DECIMA - SUSPENSIÓN TEMPORAL:** De común acuerdo entre las partes, se podrá suspender la ejecución del contrato mediante la suscripción de acta, sin que para efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión, obligándose el contratista a prorrogar y ampliar las garantías en consideración al plazo de suspensión. **CLAUSULA DÉCIMA PRIMERA - TERMINACIÓN BILATERAL:** Las partes podrán declarar la terminación bilateral del presente contrato por causas de fuerza mayor, caso fortuito, por interés público o conveniencia de las partes, casos en los cuales se procederá a terminar y liquidar el contrato en el estado en que se encuentre, sin lugar a reclamaciones de perjuicios por el CONTRATISTA y renunciando este a toda acción judicial contra. **CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA - CESIONES Y SUBCONTRATOS:** Este contrato se celebra en consideración a la calidad de EL CONTRATISTA y por lo tanto EL CONTRATISTA no podrá ceder el contrato ni subcontratar a persona alguna, sin previa autorización escrita del MUNICIPIO pudiendo éste reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. Si la persona a la cual se le va a ceder el contrato es extranjera debe renunciar a la reclamación diplomática. La celebración de subcontratos no releva al CONTRATISTA de las responsabilidades que asume en virtud del contrato. EL MUNICIPIO no adquirirá relación alguna con los subcontratistas. **CLAUSULA DÉCIMA TERCERA - MULTAS:** En caso de mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo de EL CONTRATISTA, éste autoriza expresamente al MUNICIPIO, mediante el presente documento para efectuar la tasación y cobro, previo procedimiento contemplado para el efecto en la Ley 1474 de 2011, de multas diarias sucesivas del 1% del valor total del contrato por cada día de retraso, sin exceder el 10% del valor del mismo, **PARÁGRAFO PRIMERO:** Para efectos de que EL CONTRATISTA cancele los valores por la mora en la ejecución de las obligaciones no se requiere que EL MUNICIPIO lo constituya en mora, el simple incumplimiento imputable al contratista dará origen al pago de las sumas previstas en esta cláusula. **PARAGRAFO SEGUNDO:** EL CONTRATISTA autoriza que EL MUNICIPIO adelante el procedimiento de

"Más oportunidad más progreso."

Calle 14 No 10-30 Palacio Municipal Teléfonos 7778326 - 7775879 CODIGO POSTAL 232540

WWW.sahagun-cordoba.gov.co - alcaldia@sahagun-cordoba.gov.co

imposición de multas de conformidad con el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y la Ley 1474 de 2011 y demás normas reglamentarias y, descuento de las sumas que le adeude los valores correspondientes a las Multas. **CLAUSULA DÉCIMA CUARTA - CLAUSULA PENAL PECUNIARIA:** En caso de incumplimiento total de las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA, EL MUNICIPIO previo aviso escrito y adelantado el procedimiento establecido para el efecto, podrá hacer efectiva la cláusula penal pecuniaria en un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, como estimación anticipada y parcial de los perjuicios que se causen, sin perjuicio de que EL MUNICIPIO pueda solicitar a EL CONTRATISTA la totalidad del valor de los perjuicios causados en lo que excedan del valor de la cláusula penal pecuniaria. **PARÁGRAFO:** EL CONTRATISTA autoriza que EL MUNICIPIO descuenta de las sumas que le adeude, los valores correspondientes a la cláusula penal pecuniaria. **CLAUSULA DÉCIMA QUINTA - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS Y CLAUSULA COMPROMISORIA:** Las partes buscarán solucionar en forma ágil y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la actividad contractual distintas al incumplimiento, mediante la conciliación, transacción y demás mecanismos alternativos de solución de conflictos que las partes acuerden según los procedimientos establecidos por la ley. Las controversias o divergencias relativas a la celebración, ejecución o liquidación del contrato que no puedan ser resueltas mediante la aplicación de los mecanismos de solución directa de controversias, serán sometidas a un Tribunal de Arbitramento, quien decidirá en derecho, el cual será integrado por el Centro de Arbitraje y Conciliación de la Cámara de Comercio, para efectos de su funcionamiento se aplicará lo previsto en el reglamento de dicho Centro. **CLAUSULA DÉCIMA SEXTA - CADUCIDAD:** EL MUNICIPIO, previo requerimiento por escrito AL CONTRATISTA, declarará la caducidad del presente contrato, cuando se presente incumplimiento de las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA, afecten de manera grave y directa su ejecución y amenace con su paralización. Igualmente la declarará, cuando EL CONTRATISTA incumpla la obligación prevista en el numeral 5° del artículo 5° de la ley 80 de 1.993, **CLAUSULA DÉCIMA SEPTIMA DE LA REVISIÓN DE PRECIOS:** En caso de romperse la ecuación contractual por cambios o alteraciones en las condiciones iniciales del Contrato, podrá efectuarse una revisión de precios mediante acta suscrita, en la que se incluirán cuantía y condiciones de pago acordadas. **CLAUSULA DÉCIMA OCTAVA - PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN:** Este contrato quedará perfeccionado con la suscripción de las partes y para su ejecución se requiere de la expedición del respectivo registro presupuestal y de la correspondiente presentación y aprobación de las garantías. **CLAUSULA DÉCIMA NOVENA - IMPUESTOS EL CONTRATISTA** se obliga a pagar los impuestos Municipales a que haya lugar en virtud del presente contrato. **CLAUSULA VIGESIMA -LIQUIDACIÓN:** La liquidación del presente contrato se efectuará de conformidad con las estipulaciones sobre la materia contenidas en la Ley 80 de 1993. y la Ley 1150 de 2007. **CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA - SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL:** De conformidad con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, y el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, para la suscripción del presente contrato, en la presentación de cada cuenta de cobro y para la realización de cada pago derivado del contrato, el contratista deberá acreditar que se encuentra al día con el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral en salud y pensión, así como los aportes parafiscales al Sena, ICBF, y cajas de compensación familiar cuando correspondan. **CLAUSULA VIGESIMA SEGUNDA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la aceptación del presente contrato, que no se haya incurrido en ninguna de las causales de inhabilidades e

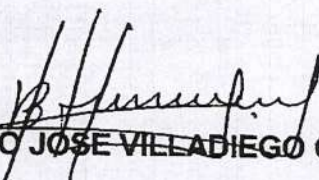
"Más oportunidad más progreso."

Calle 14 No 10-30 Palacio Municipal Teléfonos 7778326 - 7775879 CODIGO POSTAL 232540

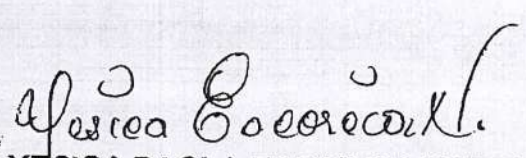
WWW.sahagun-cordoba.gov.co - alcaldia@sahagun-cordoba.gov.co

incompatibilidades establecidas en la Constitución, la Ley 80 de 1993, Ley 610 de 2000 y Ley 1474 de 2011, ni cursa en su contra procesos por inasistencia alimentaria. **CLAUSULA VIGESIMA TERCERA - EXCLUSIÓN LABORAL Y PRESTACIONAL.** De conformidad con lo previsto en el numeral 3° del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, este contrato en ningún caso generará relación laboral ni prestaciones sociales, entre EL MUNICIPIO y EL CONTRATISTA. **VIGÉSIMA CUARTA- RIESGOS PREVISIBLES:** Las partes acordaron, que por la naturaleza del presente contrato, no se prevén riesgos que puedan afectar el equilibrio económico del mismo. **VIGÉSIMA QUINTA: INDEMNIDAD:** De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, EL CONTRATISTA se obliga a mantener al Municipio libre de cualquier daño o perjuicio originado en declaraciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes. **VIGESIMA SEXTA: DOMICILIO CONTRACTUAL:** Las partes acuerdan como domicilio contractual, para todos los efectos legales a que hubiere lugar, la ciudad de Sahagún.

Para constancia se firma en Sahagún, a los (06) días del mes de marzo de 2017.



BALDOMERO JOSE VILLADIEGO CARRASCAL
Alcalde
MUNICIPIO DE SAHAGÚN
ENTIDAD CONTRATANTE



YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA
C.C. No. 1.129.535.839 de Barranquilla
CONTRATISTA

Proyectó: 
Asesor Externo



GLOBAL DE SERVICIOS ASOCIADOS NIT 900.166.819-2

CERTIFICA:

Que la señorita Yesica Paola Escorcía Noriega identificado con la cédula 1.129.535.839 de Barranquilla, prestó sus servicios profesionales en nuestra empresa como Nutricionista – Dietista desde el 16 de enero de 2017 hasta el 31 de marzo de 2019, cuyo objeto fue realizar actividades de promoción de salud y prevención de la enfermedad, y capacitación en lactancia materna a los grupos poblacionales asignados en la gestión social de GLOBAL DE SERVICIOS ASOCIADOS.

Dado en Bogotá a los 25 días de agosto de 2019.

CESAR AUGUSTO VERA RODRIGUEZ
Subgerente Administrativo y Financiero

Calle 115 N° 9B-16 Of. 102 Bogotá
Calle 8 N° 46-52 Of. 8 Neiva

www.globaldeserviciosasociados.com e-mail: gsaservices@hotmail.com Cel. 312 3069657

ECHA 22/07/2016
CONTRATISTA ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
IT/C.C. 1129535839
DIRECCIÓN CL 22 5 23
TELÉFONO 3007096420

ODS No. 1367

OBJETO GENERAL REALIZAR LAS ACTIVIDADES TÉCNICAS SOCIALES EN LAS ENTIDADES TERRITORIALES CERTIFICADAS (ETC) ASIGNADAS POR CRONOGRAMA DE TRABAJO, CORDOBA, SUCRE MAGANGUE, (BOLIVAR) , ATENDIENDO Y RESPONDIENDO A LOS REQUERIMIENTOS FORMULADOS POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL (MEN) Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA EN DESARROLLO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO NO. 1002 DE 2016 CELEBRADO PARA LA ASISTENCIA TÉCNICA Y ASESORÍA INTEGRAL A LAS 95 ENTIDADES TERRITORIALES CERTIFICADAS (ETC), GARANTIZANDO EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

ANEXOS SOLICITUD 11288 HERMES DE 22/07/2016, CDP 2368, INVITACIÓN DIRECTA, CUADRO DE EVALUACIÓN, HOJA DE VIDA, FOTOCOPIAS: CEDULA CIUDADANIA , RIT, RUT, CERTIFICACIÓN Y DEMÁS DOCUMENTOS SOPORTE QUE HACEN PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL.

VALOR VEINTICUATRO MILLONES NOVENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE *** (\$24,096,000) , MÁS \$96,384 DE IMPUESTO DE CONTRIBUCIÓN ESPECIAL

SUPERVISOR BEJARANO RONCANCIO JHON JAIRO - 93384381

CLÁUSULAS

IDENTIFICACION DE LAS PARTES

ENTRE LOS SUSCRITOS, MAYORES DE EDAD Y RESIDENTES EN BOGOTÁ D.C., A SABER: RUIZ PARRA ARIEL IVAN, IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA N° 19.363.870 EXPEDIDA EN BOGOTÁ, EN SU CONDICIÓN DE DECANO DE LA FACULTAD DE MEDICINA, SEGÚN RESOLUCIÓN DEL CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO NO. 035 DEL 05 DE JUNIO DE 2016 QUIEN POR DELEGACIÓN CONFERIDA CONFORME AL ARTÍCULO 13° DEL MANUAL DE CONVENIOS Y CONTRATOS ADOPTADO MEDIANTE LA RESOLUCIÓN DE RECTORÍA NO. 1551 DE 2014 ESTÁ FACULTADO PARA SUSCRIBIR CONTRATOS Y ÓRDENES CONTRACTUALES EN NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA, IDENTIFICADA CON NIT 899.999.063-3, EN ADELANTE LA UNIVERSIDAD, DE UNA PARTE; Y POR LA OTRA, ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA IDENTIFICADO (A) CON CC N° 1.129.535.839 Y QUIEN EN ADELANTE SE DENOMINARÁ EL CONTRATISTA, HEMOS CONVENIDO CELEBRAR LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL, LA CUAL SE REGIRA POR LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO CONTRACTUAL.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA

EN VIRTUD DE LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL, EL CONTRATISTA SE OBLIGA A CUMPLIR LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES ESPECIFICAS:

1. REVISAR, ESTUDIAR Y APLICAR LA DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL PROYECTO, CONSOLIDANDO LOS ASPECTOS TÉCNICOS OFERTADOS COMO BASE PARA LA EJECUCIÓN DE LA ASISTENCIA TÉCNICA EN CAMPO.
2. EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS ESTABLECIDOS POR EL MEN Y LA UNAL CUMPLIENDO CON LA ENTREGA DE INFORMACIÓN, PRODUCTOS Y SERVICIOS CON CRITERIOS DE CALIDAD Y OPORTUNIDAD
3. DILIGENCIAR LA INFORMACIÓN DE LA VISITA EN LA HERRAMIENTA EN LÍNEA ELABORADA PARA EL PROYECTO.
4. ELABORAR UN ARCHIVO DOCUMENTAL DE TODO EL MATERIAL QUE LA UNAL PROPORCIONE PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO, PARA LO CUAL DEBE CONTAR CON LAS HERRAMIENTAS DIGITALES CORRESPONDIENTES.
5. REMITIR DIARIAMENTE AL LÍDER TÉCNICO ASIGNADO LAS ACTAS DE VISITA A CAMPO PROGRAMADAS Y LAS QUE SURJAN A SOLICITUD DEL MEN, PARA SU REVISIÓN Y APROBACIÓN, Y HACER LOS AJUSTES NECESARIOS.
6. MANTENER ACTUALIZADOS A LOS ETC EN LA INFORMACIÓN DEL PAE.
7. CUMPLIR CON EL CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES CON LA FRECUENCIA Y TIEMPOS DEFINIDOS EN CAMPO ACORDE CON LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES DEFINIDAS EN LOS CONTRATOS VINCULANTES, SUS ANEXOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVIDAD APLICABLE, INFORMANDO DE MANERA OPORTUNA LOS CAMBIOS QUE SE PRESENTEN.
8. GENERAR EN EL SISTEMA DE INFORMACIÓN LA CORRESPONDENCIA Y LOS CONSECUTIVOS PARA PROYECTAR LOS COMUNICADOS, CON BASE EN LOS HALLAZGOS PARA FORTALECER O NOVEDADES EVIDENCIADAS DURANTE EL EJERCICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA.
9. HACER SEGUIMIENTO A LOS ACUERDOS, PLANES DE MEJORA Y ASPECTOS A FORTALECER COMO ACTIVIDAD DE ACOMPAÑAMIENTO A CADA ETC, LOS CUALES HARÁN PARTE DEL INFORME MENSUAL.
10. DILIGENCIAR TODOS LOS DOCUMENTOS O FORMATOS ADECUADAMENTE, EVITANDO QUE SE PRESENTE MALA ORTOGRAFÍA, SIGNOS DE PUNTUACIÓN, TACHADURAS, ENMENDADURAS SOBRE ESCRITURA O INCONSISTENCIAS, PARA PERMITIR QUE LA INFORMACIÓN ALLÍ RELACIONADA SEA VERAZ, CONCISA, PRECISA, COMPLETA Y CLARA.
11. INGRESAR AL SISTEMA DE INFORMACIÓN Y A LAS PLANTILLAS DISEÑADAS, LOS RESULTADOS OBTENIDOS DE LAS VARIABLES VERIFICADAS DURANTE LAS VISITAS.
12. GENERAR EL INFORME DEL PERIODO EVALUADO EL CUAL DEBE CONSOLIDAR LOS RESULTADOS DE LA GESTIÓN TÉCNICA, DE ACUERDO CON LAS OBLIGACIONES DEL PROYECTO.
13. PARTICIPAR EN LA SOLUCIÓN DE LAS NOVEDADES TÉCNICAS SOCIALES DIARIAS REPORTADAS POR LAS ETC, ENTREGANDO OPORTUNAMENTE LOS SOPORTES REQUERIDOS PARA HACER EL CIERRE RESPECTIVO
14. ATENDER LA CONVOCATORIA A REUNIONES DE INDUCCIÓN, SEGUIMIENTO Y ACTUALIZACIÓN Y A LOS COMITÉS QUE SOLICITE EL DIRECTOR Y LAS ETC, PARTICIPANDO ACTIVAMENTE EN LAS MISMAS, GENERANDO EL ACTA CORRESPONDIENTE.
15. ENTREGAR EL FORMATO DE EVALUACIÓN DE LA VISITA TÉCNICA PARA QUE LA ETC EVALÚE LA GESTIÓN Y ACTIVIDADES DE ASISTENCIA Y ACOMPAÑAMIENTO QUE REALIZÓ EL PROFESIONAL; REMITIR ESTA INFORMACIÓN AL LÍDER POR MEDIO DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN.
16. LLEVAR UN ARCHIVO DOCUMENTAL Y FOTOGRÁFICO DE TODAS LAS ACTIVIDADES EJECUTADAS EN LA ASISTENCIA, EL CUAL DEBE SER ENTREGADO DE MANERA ORDENADA EN EL MEDIO Y FECHAS ESTABLECIDAS, GUARDANDO LA CONFIDENCIALIDAD Y CUSTODIA DE

CHA 22/07/2016
CONTRATISTA ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
C.C. 1129535839
ECCIÓN CL 22 5 23
FONO 3007096420

ODS No. 1367

PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACION Y EJECUCION(MENOR)

LOS ANTERIORES REQUISITOS Y LOS DEMÁS PACTADOS EN LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL, PODRÁ DARSE INICIO A SU EJECUCIÓN.SERÁ OBLIGACIÓN DEL JEFE DE CONTRATACIÓN O QUIEN HAGA SUS VECES INFORMAR AL SUPERVISOR O INTERVENTOR Y AL CONTRATISTA, A TRAVÉS DE CUALQUIER MEDIO ESCRITO, LA FECHA A PARTIR DE LA CUAL SE HAN CUMPLIDO TODOS LOS REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN.

RIESGOS LABORALES

DE CONFORMIDAD CON LO INDICADO EN LA LEY 100 DE 1993, LA LEY 1562 DE 2012 Y EL DECRETO 723 DE 2013, EL CONTRATISTA SE AFILIARÁ AL SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES A TRAVÉS DE LA UNIVERSIDAD, PARA LO CUAL UNA VEZ SUSCRITO EL CONTRATO, PROCEDERÁ A DILIGENCIAR EL FORMULARIO RESPECTIVO, EL CUAL SE ENTIENDE COMO MANIFESTACIÓN DE AFILIACIÓN.PARÁGRAFO 1: LA AFILIACIÓN AL SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES POR PARTE DEL CONTRATISTA, NO CONFIGURA NINGUNA RELACIÓN LABORAL.PARÁGRAFO 2: EN EL CASO DE AFILIACIÓN A RIESGOS I, II Y III, EL PAGO DE LOS APORTES A ARL SERÁ ASUMIDO EN SU TOTALIDAD POR EL CONTRATISTA.PARÁGRAFO 3: EN EL CASO DE AFILIACIÓN A RIESGOS IV Y V, EL PAGO DE LOS APORTES A ARL SERÁ ASUMIDO EN SU TOTALIDAD POR LA UNIVERSIDAD, EN SU CALIDAD DE CONTRATANTE.

CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE SALUD OCUPACIONAL DE LA UNIVERSIDAD

EL CONTRATISTA DEBERÁ CUMPLIR CON EL MANUAL DE SALUD OCUPACIONAL DE LA UNIVERSIDAD. ADEMÁS DE LO ANTERIOR, EL CONTRATISTA TIENE LA OBLIGACIÓN DE APORTAR EL CERTIFICADO DE APTITUD MÉDICA A LA OFICINA DE SALUD OCUPACIONAL O QUIEN HAGA SUS VECES EN CADA SEDE, Y DEBE CONTAR CON LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 723 DE 2013 O LA NORMA QUE LO MODIFIQUE, ADICIONE O SUSTITUYA

RESPONSABLE DE LA SUPERVISION

LA SUPERVISION DE LA PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL SERA EJERCIDA POR: EL DIRECTOR (A) DEL PROYECTO: "2016-EXT. REALIZAR ACCIONES Y ACTIVIDADES DE ASISTENCIA TECNICA Y ASESORIA INTEGRAL DE MANERA PRESENCIAL Y VIRTUAL A LAS 95 ENTIDADES TERRITORIALES CERTIFICADAS ETC. PARA LA OPERACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, DURANTE LA VIGENCIA 2016" Y/O BEJARANO RONCANCIO JHON JAIRO.

GASTOS DE TRANSPORTE Y ESTADIA

AL CONTRATISTA SE LE RECONOCERAN GASTOS DE TRANSPORTE Y ESTADIA, CUANDO PARA DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES OBJETO DE LA ORDEN CONTRACTUAL DE PRESTACION DE SERVICIOS SEA NECESARIO SU DESPLAZAMIENTO A OTRAS CIUDADES DEL PAIS, Y NO SE ENCUENTREN PACTADOS DENTRO DEL VALOR DE LA MISMA.PARAGRAFO 1. AL CONTRATISTA SE LE AUTORIZARA LA EXPEDICION DE UN AVANCE, SIEMPRE QUE EN LA ORDEN CONTRACTUAL DE PRESTACION DE SERVICIOS EXISTA SALDO SUFICIENTE PARA CUBRIR EL VALOR DEL MISMO.PARAGRAFO 2. EL CONTRATISTA AUTORIZA A LA TESORERIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA A DESCONTAR DE LOS PAGOS PENDIENTES DE SU ORDEN CONTRACTUAL, EL VALOR ENTREGADO Y NO LEGALIZADO DEL AVANCE.

GARANTIA

SEGURO DE CUMPLIMIENTO EL CONTRATISTA CONSTITUIRA POR SU CUENTA Y A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA, UNA POLIZA DE SEGURO O GARANTIA QUE AMPARE LOS SIGUIENTES RIESGOS:

a) CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ADQUIRIDAS: EN CUANTIA MINIMA EQUIVALENTE AL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DE LA ORDEN CONTRACTUAL Y CON VIGENCIA IGUAL AL PLAZO DE LA MISMA(O) Y SEIS (6) MESES MAS.

b) CALIDAD DEL SERVICIO: EN CUANTIA MINIMA EQUIVALENTE AL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DE LA ORDEN CONTRACTUAL Y CON VIGENCIA IGUAL AL PLAZO DE LA MISMA(O) Y SEIS (6) MESES MÁS.

SUSPENSION DE ORDEN CONTRACTUAL

EN CASO DE PRESENTARSE LA OCURRENCIA DE HECHOS AJENOS A LA VOLUNTAD DE LAS PARTES, CIRCUNSTANCIAS DE FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO, INTERÉS Y CONVENIENCIA MUTUA E INTERÉS PÚBLICO, SE PODRÁ SUSPENDER TEMPORALMENTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, PARA LO CUAL EL SUPERVISOR O INTERVENTOR REMITIRÁ AL ORDENADOR DEL GASTO LA SOLICITUD CON UN INFORME QUE JUSTIFIQUE LA NECESIDAD DE SUSPENDER SU EJECUCIÓN Y EL PLAZO REQUERIDO. EL JEFE DE CONTRATACIÓN RECOMENDARÁ AL ORDENADOR DEL GASTO SOBRE LA ACEPTACIÓN DE LA SUSPENSIÓN DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.EL ORDENADOR DEL GASTO ACEPTARÁ LA SUSPENSIÓN DEL CONTRATO Y PROCEDERÁ A FIRMAR EL DOCUMENTO DE SUSPENSIÓN RESPECTIVA, REMITIÉNDOSE COPIA DE LA MISMA POR PARTE DEL SUPERVISOR O INTERVENTOR A LA COMPAÑÍA ASEGURADORA O BANCO GARANTE (EN CASO QUE APLIQUE). EL TÉRMINO DE LA SUSPENSIÓN DEBE SER DETERMINADO O DETERMINABLE Y PARA LA REINICIACIÓN DE LA EJECUCIÓN DE LA ORDEN CONTRACTUAL EN EL DOCUMENTO DE SUSPENSIÓN SE ESTIPULARÁ LA FECHA DE REINICIO.ES FUNCIÓN DEL SUPERVISOR O INTERVENTOR VERIFICAR QUE UNA VEZ REINICIADA LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL EL CONTRATISTA AMPLÍE O PRORROGUE LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA PACTADA EN LA ORDEN CONTRACTUAL, EN CASO QUE APLIQUE.

ADICION, MODIFICACION Y PRORROGA

A PRESENTE ORDEN CONTRACTUAL SE PODRA ADICIONAR, MODIFICAR O PRORROGAR, SIEMPRE QUE EXISTA CONCEPTO FAVORABLE POR PARTE DEL SUPERVISOR O INTERVENTOR, POR MUTUO ACUERDO ENTRE LAS PARTES Y PREVIAMENTE A SU FECHA DE TERMINACIÓN. ESTO DEBERÁ CONSTAR POR ESCRITO Y SURTIRÁ EFECTOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU LEGALIZACIÓN. NO OBSTANTE LO ANTERIOR, DEBERÁ CEÑIRSE A LOS PROCEDIMIENTOS REGULADOS Y ESTABLECIDOS EN EL MANUAL DE CONVENIOS Y CONTRATOS DE LA UNIVERSIDAD

SOLUCION DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

Co

SEDE BOGOTA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
FACULTAD MEDICINA SEDE BOGOTA

Nit: NIT 899.999.063

ORDEN CONTRACTUAL DE PRESTACION DE SERVICIOS
Vigencia 2016

Reporte: CTUNCTOC

V.1005

DAVID GERARDO MORALES AL

Página 5 de 5

22/07/2016 15:44:18

CHA	22/07/2016
CONTRATISTA	ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
T/C.C.	1129535839
DIRECCIÓN	CL 22 5 23
TÉLEFONO	3007096420

ODS No. 1367

ARIEL IVAN RUZ PARRA
ORDENADOR DEL GASTO

Angele Ramirez

ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA
Contratista

**CERTIFICADO DE RADICACIÓN DE AFILIACIÓN
DEL DIA 22/07/2016**

DATOS DE LA EMPRESA

Tipo de documento:	NIT	Numero de documento:	899999063	Usuario Empresa	eARL221939
Nombre:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA				
Dirección:	CARRERA 45 NO 26-85				
Departamento:	BOGOTA D.C.	Municipio:	BOGOTA D.C.		
Correo electrónico:	vicsede_man@unal.edu.co				
Teléfono:	3165000	Tarifa:	0.522		
Acti. Económica Principal:	EDUCACION SUPERIOR HACE REFERENCIA A EMPRESAS DEDICADAS A ESPECIALIZACIONES Y POSTGRADOS CUANDO SE REALIC				
EN ACTIVIDADES PRACTICAS SE ASIMILARAN AL RIESGO DEL CENTRO DE TRABAJO.					

DATOS USUARIO QUE REALIZA LA RADICACION

Cédula usuario	Nombres y apellidos del Usuario
1101451650	INDIRA BEATRIZ CANCINO VANEGAS

DATOS AFILIADOS RADICADOS

	Radicado	Cobertura Desde	Documento	Nombre Trabajador	Riesgo	Tarifa	Tipo Vinculación
1	2615	01/08/2016	C - 1053795801	JARAMILLO GALLEGU CATALINA	1	0.522	I
2	2617	25/07/2016	C - 1129535839	ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA	1	0.522	I
3	2615	27/07/2016	C - 1136880203	LASPRILLA HINCAPIE LORENA	1	0.522	I
4	2617	25/07/2016	C - 45579842	OCHOA MONTES ROSMERIS BERNARDA	1	0.522	I
5	2616	27/07/2016	C - 53089546	ESPITIA VILLALBA YURI LISSETTE	1	0.522	I
6	2615	27/07/2016	C - 79156732	MARIN RICARDO ARMANDO	1	0.522	I
7	2615	01/08/2016	C - 79501631	RIVERA PEREZ JOSE FERNANDO	1	0.522	I
8	2617	25/07/2016	C - 88208928	INOCENCIO JAVIER EMILIO	1	0.522	I
9	2616	27/07/2016	C - 88260715	CASTELLANOS SANTIESTEBAN JULIAN DARIO	1	0.522	I
10	2615	27/07/2016	C - 91542013	BRAVO RAMIREZ ANDRES ORLANDO	1	0.522	I

OBSERVACIONES

Si tiene alguna duda con respecto a la tarifa o actividad económica de sus afiliados por favor dirijase a la oficina de POSITIVA más cercana o comuníquese con nuestra línea gratuita de atención a nivel nacional 01-8000-111-170 y en Bogotá al 3307000.

Cordial saludo,



Gerencia de Afiliaciones y Novedades.
Positiva Compañía de Seguros S.A.



República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Regional Córdoba
Grupo de Asistencia Técnica



EL SUSCRITO COORDINADOR DEL GRUPO DE ASISTENCIA TÉCNICA DEL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS

CERTIFICA:

NUMERO DEL CONTRATO	23/2016/140
NOMBRE DEL CONTRATISTA	YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA
NIT DEL CONTRATISTA	1.129535.839
OBJETO	Prestar servicios profesionales como nutricionista en las actividades del proceso de Gestión para Nutrición y en las acciones de la Estrategia de Seguridad Alimentaria que se requieran en el Grupo de Asistencia Técnica y/o centros zonales de la Regional.
OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA	• Participar en la implementación de las políticas, planes, programas y proyectos relativos a la alimentación y nutrición definidos por el Departamento Administrativo para la Prosperidad Social y por las demás entidades y organismos competentes en el departamento. • Implementar las herramientas de Seguridad Alimentaria (Guías Alimentarias, Recomendaciones de Consumo de Energía y Nutrientes, Tabla de Composición de Alimentos, Hoja de Balance, etc.) y las estrategias de apoyo en alimentación y nutrición (Lactancia Materna, Bienestarina, Educación Alimentaria y Nutricional, Huertas Institucionales, etc.), en el marco de los programas misionales del ICBF • Brindar asistencia técnica y apoyo a las Entidades Administradoras del Servicio y Centros Zonales, cuando corresponda, sobre los Lineamientos Técnicos Administrativos para los programas y modalidades de Prevención y Protección, así como el seguimiento a la adecuada implementación de los documentos: a) Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF; b) Guía Técnica Operativa del Sistema de Seguimiento Nutricional; c) Guía Técnica para la Metrología aplicable a los programas de los Procesos Misionales de Prevención y Protección del ICBF; d) Guía Sobre Buenas Prácticas de Manipulación de Bienestarina y Alimentos de Alto Valor Nutricional en las Bodegas y Sitios de Almacenamientos ICBF; e) Minutas con Enfoque Diferencial, en sus versiones vigentes e incluyendo aquellos que se diseñen y publiquen en el Macroproceso de Gestión para la Nutrición. • Apoyar la programación de Alimentos de Alto Valor Nutricional para los programas misionales del ICBF, de acuerdo con el procedimiento establecido; realizar la asistencia técnica

Carrera 9 N° 10-26 Montería
Teléfono: 7824989
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo



República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Regional Córdoba
Grupo de Asistencia Técnica



	necesaria, seguimiento al registro de saldos en el SIM, visitas de supervisión y seguimiento frente al adecuado manejo, almacenamiento y distribución de estos alimentos. • Reportar al tablero de control, el seguimiento de los indicadores relacionados con el Macroproceso de Gestión para la Nutrición. • Coordinar con las instituciones presentes en el territorio, el desarrollo de acciones complementarias a la atención del ICBF, para los beneficiarios de los servicios ICBF. • Coordinar con el Grupo de Planeación Regional y Zonal, el ingreso y actualización adecuada y permanente, de la información correspondiente al módulo de metas sociales y financieras del Sistema de Información Misional -SIM. • Coordinar con el profesional Épico, la generación o respuesta de acciones de mejora (AP, AC, SNC, NCS), la aplicación del tratamiento de las mismas en la herramienta establecida (ISOLUCIÓN / Matriz de seguimiento acciones de mejora). • Apoyar el seguimiento y la supervisión técnica del componente de alimentación y nutrición en la operación de los programas y modalidades del ICBF, de acuerdo con la instrucción impartida por el supervisor de contrato. • Realizar los desplazamientos requeridos para el seguimiento a la operación de programas, modalidades y estrategias, previa autorización del supervisor de contrato, y presentar informe y legalización del desplazamiento en los cinco primeros días después de su realización. • Realizar las demás actividades necesarias para la correcta ejecución del contrato. • Apoyar la verificación al registro de información al Sistema de Información Cuéntame por parte de las Entidades Administradoras del Servicio, para garantizar que la misma está completa y la información fue ingresada con calidad y oportunidad. • Consolidar, analizar y retroalimentar la información del Sistema de Seguimiento del Estado nutricional de la Regional y Centro Zonal, según corresponda, y remitir a la Dirección de Nutrición de la Sede de la Dirección General los respectivos informes, de acuerdo con lo definido en la Guía Técnica Operativa del Sistema de Seguimiento Nutricional. • Realizar el seguimiento al cumplimiento del plan de intervenciones realizado por las Entidades Administradoras del Servicio y de los Centros Zonales, cuando corresponda, generando las acciones de apoyo necesarias para garantizar el mejoramiento del estado nutricional de los beneficiarios. • Realizar acciones de gestión documental acorde a la normatividad vigente en el ICBF, asegurando la calidad de la misma dada la reserva de la información.
--	--

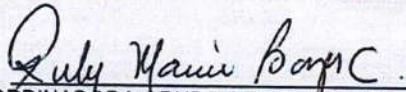
Carrera 9 N° 10-26 Montería
Teléfono: 7824989
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo



República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Regional Córdoba
Grupo de Asistencia Técnica



	•Apoyar técnicamente en los territorios el cumplimiento de los compromisos del ICBF en el marco de la OPSR, con base en la carta de entendimiento, el acuerdo operativo y el manual de procedimientos de la OPSR. •Coordinar las actividades contempladas en el manual de procedimientos, con otras instituciones. •Apoyar la focalización de la población objeto de la OPSR, de acuerdo a las directrices emitidas desde el Comité de Gestión Nacional del cual hace parte el ICBF. •Analizar la información relacionada con la atención a población desplazada en la OPSR y remitir como anexo a los informes mensuales de la operación, a la Dirección de Nutrición en la Sede de la Dirección General. •Asistir en compañía del Director Regional o su delegado, a los Comités de Gestión Regional contemplados en el anual de procedimientos de la OPSR y hacer seguimiento a los compromisos generados.		
FECHA SUSCRIPCIÓN	15 de febrero de 2016		
FECHA DE LEGALIZACIÓN	15 de febrero de 2016		
VALOR INICIAL	\$ 31.715.867		
ADICION (ES)	SI:	NO:	X VALOR
VALOR FINAL DEL CONTRATO	\$ 31.715.867		
PLAZO INICIAL	31 DE DICIEMBRE DE 2016		
PRORROGAS	SI:	NO:	X TIEMPO
PLAZO TOTAL	15 DE FEBRERO DE 2016 A 31 DE DICIEMBRE DE 2016		
FECHA DE TERMINACION	DIA: 31	MES: 12	AÑO: 2016
ESTADO	En ejecución		
CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO A LA FECHA	Satisfactorio sin multas, sin incumplimiento.		
FECHA DE EXPEDICION	10/11/2016		
 COORDINADORA GRUPO DE ASISTENCIA TECNICA			
NOTA: Se expide en Montería a solicitud del interesado.			

Elaboró: Yesica Paola Escorcia Noriega
Revisó: Ruby Maria del Carmen Boria Calderin, Coordinadora Grupo de Asistencia Técnica
Aprobó: Ruby Maria del Carmen Boria Calderin, Coordinadora Grupo de Asistencia Técnica

Carrera 9 N° 10-26 Montería
Teléfono: 7824989
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo



Siempre pensando
en su bienestar

I.R.I.COR INSTITUTO DEL RIÑÓN DE CÓRDOBA S.A.

Calle 28 No. 15-16 Costa de Oro Tel. (4) 7831655

Montería – Córdoba

EL INSTITUTO DEL RIÑÓN DE CÓRDOBA S.A.

CERTIFICA:

Que **YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA** identificada con la cedula de ciudadanía 1129535839, prestó sus servicios como nutricionista dietista en nuestra institución, durante el periodo comprendido entre el 20 de enero de 2016 hasta 31 de agosto de 2017, cuyo objeto contractual fue: "PROMOVER Y VIGILAR EL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS PACIENTES ATENDIDOS EN EL INSTITUTO DEL RIÑÓN DE CORDOBA S.A." En el marco de sus funciones específicas, la profesional realizó:

- Valoraciones del estado nutricional de los pacientes en hemodiálisis, diálisis peritoneal y nefroprotección.
- Sesiones educativas mensuales de alimentación terapéuticas para pacientes renales y su núcleo familiar
- Registro con calidad las historias clínicas de los pacientes atendidos
- Participación en rondas clínicas con nefrología, medicina general y enfermería

Para constancia de lo anterior se firma en Montería al primero (01) día del mes de septiembre de (2017)

MIGDONIA MARÍA ALEMÁN FLÓREZ
Gerente IRICOR



República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Regional Córdoba
Grupo Jurídico



EL SUSCRITO COORDINADOR DEL GRUPO DE ASISTENCIA TÉCNICA DEL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS

CERTIFICA:

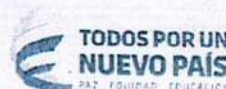
NUMERO DEL CONTRATO	23/2015/206
NOMBRE DEL CONTRATISTA	YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA
NIT DEL CONTRATISTA	1.129535.839
OBJETO	Prestar servicios profesionales como nutricionista en las actividades del proceso de Gestión para Nutrición y en las acciones de la Estrategia de Seguridad Alimentaria que se requieran en el Grupo de Asistencia Técnica y/o centros zonales de la Regional.
OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA	• Coordinar con el ente territorial las acciones contempladas en el Plan de Atención y Mitigación de la desnutrición. • Apoyar las actividades del proceso de gestión para Nutrición y en las acciones de la estrategia de Seguridad alimentaria que se requieran en el grupo de asistencia técnica y/o centros zonales de la regional. • Participar con el SNBF las demás direcciones que competen en la atención a los grupos poblacionales objeto del Plan. • Liderar el levantamiento de la información de las líneas de base que permitan fortalecer la información para facilitar el análisis de los datos en forma permanente. • Apoyar el monitoreo de las modalidades de atención de la OPSR y del Plan de Atención y Mitigación de la Desnutrición. • Coordinar con el sector salud las acciones tendientes a lograr una atención integral de los beneficiarios, especialmente de las mujeres gestantes y madres en lactancia y los niños y las niñas menores de 5 años. • Participar con el área técnica Regional de las acciones de planeación, ejecución y control de las diferentes modalidades de atención del área de Nutrición. • Elaborar informes de avance de las acciones realizadas en torno al objeto contractual. • Realizar desplazamientos a los lugares donde se ameriten de acuerdo con las solicitudes del supervisor del contrato. • Participar en las reuniones que se relacionen con los temas objeto del contrato y demás que sean delegadas por el Supervisor.

Carrera 9 N° 10-26 Montería
Teléfono: 7824989
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo



República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Regional Córdoba
Grupo Jurídico



- Apoyar técnicamente en los territorios los cumplimientos de los compromisos del ICBF en el marco de la OPSR 200148.0, con base en la carta de entendimiento, el acuerdo operativo (ICBF y PMA) y el manual de procedimientos de la OPSR.
- Coordinar actividades contempladas en el manual de procedimientos con otras instituciones dentro del contexto del convenio OPSR 200148.0.
- Focalizar la población objeto de la OPSR, conjuntamente con DPS y PMA, de acuerdo a las directrices dadas desde el Comité de Gestión Nacional
- Monitorear y realizar visitas de acompañamiento y seguimiento en las modalidades que se contemplan en el manual de procedimientos y las circulares aclaratorias de la OPSR 200148.0 conjuntamente con el PMA, DPS e ICBF
- Sistematizar y analizar la información relacionada con la atención a la población desplazada en la OPSR, e informar en los primeros cinco días de cada mes, los avances a la Dirección de Nutrición del ICBF
- Asistir en compañía del Director Regional o su delegado a los Comités de Gestión Regional contemplados en el manual de procedimientos de la OPSR y hacer seguimiento a los compromisos generados por esa instancia.
- Recibir por parte de la Regional del ICBF, los elementos devolutivos, requeridos para el normal desempeño de sus obligaciones y al momento de la terminación del contrato, deben ser devueltos al supervisor del contrato. En todo caso será responsabilidad del contratista devolverlos en buen estado
- Aplicar el principio de precaución (valoración de los riesgos en los desplazamientos consultados con las autoridades competentes de la localidad) antes de movilizarse a las localidades o lugares con presencia de Niños, Niñas y adolescentes en situación de desplazamiento o riesgo de sufrimiento Víctima de Inseguridad Alimentaria.
- Garantizar la visibilidad del ICBF, portando adecuadamente los elementos entregados; chalecos, gorras, maletines, pendones entre otros, los cuales deben ser reintegrados en el momento de terminación del contrato
- Elaborar el plan de trabajo mensual y presentar en los primeros cinco días de cada mes al supervisor del contrato para su aprobación.
- Realizar un informe mensual de actividades realizadas de acuerdo a la ejecución frente al plan de trabajo mensual.

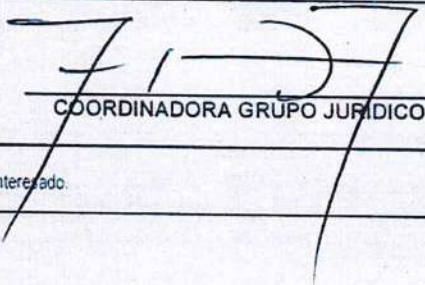
Carrera 9 N° 10-26 Montería
Teléfono: 7824989
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo



República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Regional Cordoba
Grupo Juridico



	•Presentar el informe de las actividades realizadas al supervisor del contrato durante la última semana del mes en ejecución. •Reportar mensualmente (5 primeros días de cada mes) y de forma detallada a la Dirección de Nutrición, los beneficiarios de la OPSR en la Región, las cantidades de alimentos entregados y la cantidad de Bienestarina entregada, más las novedades a que allá lugar. •Enviar copia de informe con visto bueno del supervisor a la Dirección de Nutrición del ICBF y al PMA para proceso de pago de honorarios, de acuerdo al contrato.			
FECHA SUSCRIPCIÓN	06 de febrero de 2015			
FECHA DE LEGALIZACION	06 de febrero de 2015			
VALOR INICIAL	\$ 30.151.063			
ADICION (ES)	SI:	NO:	X	VALOR
VALOR FINAL DEL CONTRATO	\$ 30.151.063			
PLAZO INICIAL	31 DE DICIEMBRE DE 2015			
PRORROGAS	SI:	NO:	X	TIEMPO
PLAZO TOTAL	06 DE FEBRERO DE 2015 A 31 DE DICIEMBRE DE 2015			
FECHA DE TERMINACION	DIA: 31	MES: 12	AÑO: 2015	
ESTADO	En ejecución			
CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO A LA FECHA	Satisfactorio sin multas, sin incumplimiento.			
FECHA DE EXPEDICION	10/11/2016			
 COORDINADORA GRUPO JURIDICO				
NOTA: Se expide en Monteria a solicitud del interesado.				

Elaboró: Maria Idalba de Largo

Carrera 9 N° 10-26 Montería
Teléfono: 7824989
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

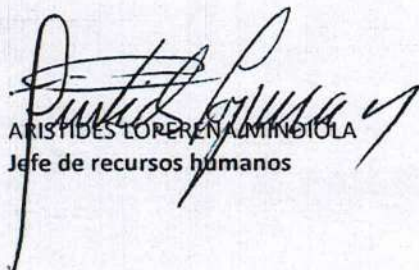


EL SUSCRITO JEFE DE TALENTO HUMANO DE DUSAKAWI IPSI, PREVIA REVISIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN QUE REPOSA EN LOS EXPEDIENTES RESPECTIVOS,

CERTIFICA

QUE: YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA IDENTIFICADA CON CEDULA DE CIUDADANÍA NÚMERO 1.129.535.839 DE BARRANQUILLA, CELEBRO CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES COMO NUTRICIONISTA- DIETISTA PARA LE EJECUCION DEL CONTRATO DE APORTES N° 20-461-2014 SUSCRITO ENTRE EL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA LLERAS DE LA FUENTE ICBF Y DUSAKAWI IPSI. CON DUSAKAWI IPSI, DESDE EL DIA 30 DE DICIEMBRE DE 2014 HASTA EL 31 DE ENERO DE 2015.

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN SE EXPIDE Y FIRMA A SOLICITUD DE LA INTERESADA, EL DÍA 02 DE FEBRERO DE 2015.


ARISTIDES LORERENA ALMIRANTE
Jefe de recursos humanos

VALLEDUPAR – CESAR Calle 16 No. 17 – 141 Interior Hospital Rosario Pumarejo de López Tel. 580 44 40 – Telefax 5 80 38 98 Valledupar – cesar. CODAZZI CESAR: Calle 14 Nro. 10 – 56 Cel.: 3205420729 Fijo: 5766391- SAN JUAN DEL CESAR: Calle 4 Sur Nro. 4 – 53 Cel. 3205421871 Fijo: 7742242. ARAUQUITA calle 2 Número 3 – 83 Barrio Centro Cel 3205421875. ARAUCA- ARAUCA Calle 17 Nro. 19-27 Barrio Cristo Rey Cel.3205421835 E-mail: dusakawipsi@gmail.com
"Su Bienestar; Nuestro Compromiso"



Organización Internacional para las Migraciones (OIM)

**LA SUSCRITA COORDINADORA DE LA UNIDAD DE CONTRATACIONES
DE LA ORGANIZACION INTERNACIONAL PARA LAS MIGRACIONES OIM**

CERTIFICA QUE:

La señora **YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.129.535.839 de Barranquilla, prestó sus servicios en esta Organización en calidad de Contratista Independiente a través de la suscripción de los siguientes contratos:

1. Contrato de prestación de servicios PS-4987; inició actividades el 27 de Enero de 2011 y finalizó las mismas el 20 de Diciembre de 2011.
2. Contrato de prestación de servicios PS-6292; inició actividades el 30 de Diciembre de 2011 y finalizó las mismas el 31 de Diciembre de 2013.
3. Contrato de Prestación de Servicios PS-10568, inició sus actividades el 06 de Marzo de 2014 y finalizó las mismas el 31 de Diciembre de 2014.

Se anexan términos de referencia.

La presente certificación se expide a solicitud del (la) interesado (a) a los cinco (05) días del mes de Diciembre de dos mil dieciséis (2016), en la ciudad de Bogotá.

ELIZABETH CARVAJAL
Coordinadora de la Unidad de Contrataciones
Misión OIM-Colombia

OIM COLOMBIA:

Carrera 14 No 93B-46 • Bogotá • Colombia

Tel: +571.6.39.77.77 • Fax: +571.6.22.34.17 • E-mail: iombogota@iom.int • Internet: www.oim.org.co

Redes sociales: @OIM_Colombia OIM.Colombia OIM_Colombia



TERMINOS DE REFERENCIA PS-4987

prestar los servicios profesionales en el área de Nutrición integrando una Unidad Móvil del ICBF en la Regional Córdoba, para lo cual se compromete a: apoyar y contribuir a la restitución de los derechos de la población en situación de desplazamiento mediante: I) apoyar el desarrollo de acciones integrales y diferenciales de acompañamiento, los procesos de organización y participación comunitaria, promoviendo acciones que atenúen las consecuencias traumáticas de los eventos vividos, y prevengan los riesgos asociados al desplazamiento, II) brindar acompañamiento nutricional a los beneficiarios. III) adelantar acciones orientadas a promover y gestionar la articulación intersectorial para la atención de los niños, niñas y adolescentes, mujeres gestantes, madres lactantes y su grupo familiar, familias indígenas, familias afrodescendientes y adultos mayores en situación de desplazamiento, víctimas de desastres, o inseguridad alimentaria.

1. Dar cumplimiento a los procedimientos establecidos por el ICBF para la Atención a la población en situación de desplazamiento por las unidades móviles y atención a la población víctima de desastres naturales.
2. Participar en los procesos de evaluación y programación de servicios que atiendan a la población en situación de desplazamiento, aportando la información que sea obtenida de las otras instituciones del Sistema Nacional de atención a la población desplazada - SNAIP.
3. Recibir por parte de la Regional los elementos devolutivos, requeridos para el normal desempeño de sus obligaciones y al momento de la terminación del contrato, deben ser devueltos al supervisor del contrato. En todo caso, será responsabilidad del contratista devolverlos en buen estado.
4. Aplicar el principio de precaución (valoración de los riesgos en los desplazamientos consultando con las autoridades competentes de la localidad) antes de movilizarse a las localidades o lugares con presencia de niños, niñas y adolescentes en situación de desplazamiento o riesgo de sufrimiento, víctima de desastres naturales e inseguridad alimentaria.
5. Garantizar la visibilidad del ICBF, portando adecuadamente los elementos entregados (chalecos, gorras, maletines, pendones entre otros), los cuales deben ser reintegrados en el momento de terminación del contrato.
6. Generar un ambiente de cordialidad y respeto con los usuarios, compañeros y supervisor del contrato.
7. En su condición de contratista independiente, dar cumplimiento a los lineamientos institucionales que para el caso le haya impartido el ICBF, tanto en su comportamiento como en sus actitudes.
8. Informar de manera oportuna al supervisor del contrato, las razones que le impidan el cumplimiento de las actividades programadas durante la ejecución del contrato.
9. Presentar mensualmente al Supervisor del contrato los recibos de pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social y demás soportes requeridos para la expedición de la certificación y trámite de los pagos mensuales.
10. Prestar la colaboración que facilite a la OIM el pago de sus honorarios, de acuerdo con los procedimientos de la Organización.
11. Asumir por su cuenta y riesgo todas las obligaciones tributarias que se deriven de la suscripción y ejecución del presente contrato.
12. Cualquier otra actividad que de acuerdo con su competencia, le sea asignada por la Coordinación de Asistencia Técnica de la Regional Córdoba del ICBF.

OIM COLOMBIA:

Carrera 14 No 93B-46 • Bogotá • Colombia

Tel: +571.6.39.77.77 • Fax: +571.6.22.34.17 • E-mail: iombogota@iom.int • Internet: www.iom.org.co

Redes sociales: @OIM_Colombia OIM.Colombia OIM_Colombia



TERMINOS DE REFERENCIA PS-6292

Bajo la supervisión del **BENEFICIARIO**, deberá prestar los servicios profesionales en el área de **Nutrición** integrando una Unidad Móvil del ICBF en la Regional Córdoba, para lo cual se compromete a: apoyar y contribuir a la restitución de los derechos de la población en situación de desplazamiento mediante: i) apoyar el desarrollo de acciones integrales y diferenciales de acompañamiento, los procesos de organización y participación comunitaria, promoviendo acciones que atenúen las consecuencias traumáticas de los eventos vividos, y prevengan los riesgos asociados al desplazamiento, ii) brindar acompañamiento nutricional a los beneficiarios. iii) adelantar acciones orientadas a promover y gestionar la articulación intersectorial para la atención de los niños, niñas y adolescentes, mujeres gestantes, madres lactantes y su grupo familiar, familias indígenas, familias afrodescendientes y adultos mayores en situación de desplazamiento, víctimas de desastres, o inseguridad alimentaria.

En cumplimiento del objeto descrito anteriormente y basados en los Lineamientos Técnicos de Unidades Móviles del **BENEFICIARIO**, el **CONTRATISTA INDEPENDIENTE** llevará a cabo las siguientes actividades:

1. Dar cumplimiento a los procedimientos establecidos por el **BENEFICIARIO** para la Atención a la población en situación de desplazamiento por las unidades móviles y atención a la población víctima de desastres naturales.
2. Participar en los procesos de evaluación y programación de servicios que atiendan a la población en situación de desplazamiento, aportando la información que sea obtenida de las otras instituciones del Sistema Nacional de atención a la población desplazada - SNAIPD.
3. Recibir por parte de la Regional los elementos devolutivos, requeridos para el normal desempeño de sus obligaciones y al momento de la terminación del contrato, deben ser devueltos al supervisor del contrato. En todo caso, será responsabilidad del contratista devolverlos en buen estado.
4. Aplicar el principio de precaución (valoración de los riesgos en los desplazamientos consultando con las autoridades competentes de la localidad) antes de movilizarse a las localidades o lugares con presencia de niños, niñas y adolescentes en situación de desplazamiento o riesgo de sufrimiento, víctima de desastres naturales e inseguridad alimentaria.
5. Garantizar la visibilidad del **BENEFICIARIO**, portando adecuadamente los elementos entregados (chalecos, gorras, maletines, pendones entre otros), los cuales deben ser reintegrados en el momento de terminación del contrato.
6. Elaborar plan de trabajo mensual y presentarlo al supervisor del contrato para su aprobación.
7. Realizar un informe mensual de actividades realizadas de acuerdo al plan de trabajo.
8. Presentar el informe a su supervisor durante los 5 primeros días de cada mes.
9. Enviar copia del informe con visto bueno del supervisor a la Sede Nacional de ICBF y a la OIM para proceso de pago.
10. En su condición de contratista independiente, dar cumplimiento a los lineamientos institucionales que para el caso le haya impartido el **BENEFICIARIO**, tanto en su comportamiento como en sus actitudes.
11. Informar de manera oportuna al supervisor del contrato, las razones que le impidan el cumplimiento de las actividades programadas durante la ejecución del contrato.
12. Presentar mensualmente al Supervisor del contrato los recibos de pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social y demás soportes requeridos para la expedición de la certificación y trámite de los pagos mensuales.
13. Prestar la colaboración que facilite a la OIM el pago de sus honorarios, de acuerdo con los procedimientos de la Organización.
14. Asumir por su cuenta y riesgo todas las obligaciones tributarias que se deriven de la suscripción y ejecución del presente contrato.

OIM COLOMBIA:

Carrera 14 No 93B-46 • Bogotá • Colombia

Tel: +571.6.39.77.77 • Fax: +571.6.22.34.17 • E-mail: iombogota@iom.int • Internet: www.iom.org.co

Redes sociales: @OIM_Colombia OIM.Colombia OIM_Colombia



Organización Internacional para las Migraciones (OIM)

TERMINOS DE REFERENCIA PS-10568

Bajo la supervisión del **BENEFICIARIO** el **CONTRATISTA INDEPENDIENTE** deberá prestar sus servicios profesionales integrando una Unidad Móvil del ICBF para la atención a la población **víctima del desplazamiento forzado y otros hechos victimizantes asociados al mismo** en la regional asignada, para contribuir a la garantía y restitución de los derechos y la reparación integral de niños, niñas y adolescentes, mujeres gestantes, madres lactantes, familias indígenas, y familias afro descendientes víctimas del conflicto armado.

En cumplimiento del objeto descrito anteriormente y basados en los lineamientos técnicos del ICBF, el Contratista independiente llevará a cabo las siguientes actividades:

1. Dar cumplimiento a los procedimientos establecidos por el ICBF para la Atención a la población víctima del desplazamiento forzado y otros hechos victimizantes asociados al mismo, por las Unidades Móviles de acuerdo a su perfil profesional, dando cumplimiento a las metas de población a atender, establecidas con el supervisor del contrato.
2. Brindar acompañamiento al programa de alimentación en la transición a la población víctima del desplazamiento forzado.
3. Participar en los procesos de evaluación y programación de servicios que atiendan a la población víctima del desplazamiento forzado y otros hechos victimizantes asociados al mismo, aportando la información y demás insumos que se requieran.
4. Aplicar el principio de precaución y protocolo de seguridad establecido, (valoración de los riesgos en la movilización, consultando con las autoridades de la localidad) antes de movilizarse a las localidades o lugares con presencia de niños, niñas y adolescentes víctimas del desplazamiento forzado y otros hechos victimizantes asociados al mismo.
5. Informar de manera oportuna al supervisor del contrato, las razones de ausencia que se presenten durante la ejecución del contrato que afecten el cumplimiento de las actividades programadas.
6. Garantizar la visibilidad del ICBF, portando adecuadamente los elementos entregados (chalecos, gorras, maletines, pendones entre otros), los cuales deben ser reintegrados en el momento de terminación del contrato.
7. Generar un ambiente de cordialidad y respeto con los usuarios, compañeros y supervisor del contrato.
8. Asumir y transmitir el conjunto de valores organizacionales, en su comportamiento y actitudes.
9. Presentar mensualmente al Supervisor del contrato los recibos de pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social y demás soportes requeridos para la expedición de la certificación y trámite de los pagos mensuales.
10. Asumir por su cuenta y riesgo todas las obligaciones tributarias que se deriven de la suscripción y ejecución del presente contrato.
11. Diligenciar el anexo B, en el cual el CONTRATISTA INDEPENDIENTE manifiesta su interés de afiliarse o no al sistema de riesgos profesionales, a través de su afiliación y pago de aportes a la administradora de riesgos profesionales/ARP.

OIM COLOMBIA:

Carrera 14 No 93B-46 • Bogotá • Colombia

Tel: +571.6.39.77.77 • Fax: +571.6.22.34.17 • E-mail: iombogota@iom.int • Internet: www.iom.org.co

Redes sociales: @OIM_Colombia OIM.Colombia OIM_Colombia



12. Desarrollar otras actividades que de acuerdo con su competencia le sea asignada por el supervisor del contrato, en el marco del objeto del mismo, incluso desplazamientos por emergencias a otros departamentos del país, o fuera de este.
13. Asumir las funciones de profesional de apoyo en el caso que le sean asignadas por el supervisor del contrato y que se describen a continuación:

Funciones profesional de Apoyo.

- Dar cumplimiento a los procedimientos establecidos por el ICBF para la Atención a la población víctima del desplazamiento forzado por las Unidades Móviles de acuerdo a su perfil profesional, dando cumplimiento a las metas establecidas con el supervisor del contrato.
- Recibir de los equipos de Unidades Móviles de ICBF los planes de acción y planes de trabajo mensuales y tramitar el visto bueno del profesional delegado para el tema de desplazamiento forzado en la regional y del coordinador de asistencia técnica y enviarlos al nivel nacional de ICBF, en las fechas previstas según el protocolo establecido.
- Mantener la información consolidada y actualizada sobre las acciones desarrolladas para la atención a la población víctima de desplazamiento tales como diagnósticos, planes, coberturas, bases de datos, información cualitativa y entregar un informe mensual regional e informes extraordinarios en caso de requerirse.
- Recibir de los equipos de Unidades Móviles de ICBF, la información registrada en el RUUM y en físico y debidamente digitados en Excel y tramitar el envío de dicha información al nivel nacional del ICBF, según el protocolo establecido.
- En caso de ser requerido, participar con la debida delegación por el coordinador de asistencia técnica, o del profesional delegado para el tema de atención a víctimas regional, en reuniones sobre la atención a la población víctima, presentando los informes escritos correspondientes.
- Llevar un registro en actas de las reuniones y jornadas de trabajo que se realicen a nivel regional por las Unidades Móviles de ICBF
- Apoyar al supervisor de los contratos en la revisión de los documentos que forman parte de las cuentas de cobro de los profesionales de UM de ICBF, tramitar las certificaciones por parte del supervisor y realizar el envío de los documentos a OIM según el protocolo establecido.
- Apoyar al supervisor de los contratos en los trámites de solicitud de anticipos de viáticos y/o gastos de transporte para los profesionales de UM cuando se requiera atender una emergencia por desplazamiento o desastre.
- Elaborar plan de acción mensual, con productos y presentarlo al supervisor del contrato para su aprobación, de acuerdo a las fechas definidas por este.
- Realizar un informe mensual de actividades realizadas de acuerdo al plan de trabajo y entregarlo oportunamente al supervisor del contrato para su revisión y visto bueno.
- Tramitar Incapacidades, renuncias y estar pendientes de los nuevos contratos.
- Enviar copia del informe con visto bueno del supervisor a la sede de la Dirección General de ICBF y a la OIM para proceso de pago.
- Brindar acompañamiento al programa de alimentación en la transición a la población víctima del desplazamiento forzado.
- Participar en los procesos de programación y evaluación de servicios que atiendan a la población víctima del desplazamiento forzado y otros hechos victimizantes asociados al mismo, aportando la información y demás insumos que se requieran.
- Aplicar el principio de precaución y el protocolo de seguridad establecido, (valoración de los riesgos en la movilización, consultando con las autoridades de la localidad) antes de movilizarse a las localidades o lugares con presencia de niños, niñas y adolescentes víctimas del desplazamiento forzado y otros hechos victimizantes asociados al mismo.
- Informar de manera oportuna al supervisor del contrato, las razones de ausencia que se presenten durante la ejecución del contrato que afecten el cumplimiento de las actividades programadas.

OIM COLOMBIA:

Carrera 14 No 93B-46 • Bogotá • Colombia

Tel: +571.6.39.77.77 • Fax: +571.6.22.34.17 • E-mail: iombogota@iom.int • Internet: www.iom.org.co

Redes sociales: @OIM_Colombia OIM.Colombia OIM_Colombia



República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia de la Fuente de Lleras
Regional Córdoba
Grupo Jurídico

Prosperidad
para todos

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL GRUPO JURIDICO REGIONAL CORDOBA
DEL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS

CERTIFICA:

NUMERO DEL CONTRATO/CONVENIO	23/2010/290				
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL CONTRATISTA	YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA				
NIT O CEDULA DE CIUDADANIA	1.129.535.839				
FECHA DE SUSCRIPCIÓN CONTRATO:	15 de Septiembre de 2010				
OBJETO	Prestar el servicio de Asistencia Técnica a los programas de los proyectos 149- Apoyo formativo a la familia para ser garante de derechos, 150- Apoyo nutricional y de orientación juvenil a la niñez y adolescencia, 151- Asistencia a la primera infancia, brindando apoyo y asesoría al C.Z. 5 Montelibano en su calidad de Nutricionista				
VALOR INICIAL	\$ CINCO MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHOMIL TRESCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS M.L.(\$5.958.344.00)				
ADICION (ES)	SI:	NO:	X	VALOR	\$
DISMINUCION (ES)	SI:	NO:	X	VALOR	\$
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	\$ CINCO MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHOMIL TRESCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS M.L.(\$5.958.344.00)				
VALOR EJECUTADO	\$ CINCO MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHOMIL TRESCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS M.L.(\$5.958.344.00)				
PLAZO INICIAL	TRES Y MEDIO (3.5) MESES				
PRÓRROGAS	SI:	NO:	X	TIEMPO	() MES- () DIAS
PLAZO TOTAL	TRES Y MEDIO (3.5) MESES				
FECHA DE INICIO	DIA: 16	MES: 09	AÑO: 2010		
FECHA DE TERMINACIÓN	DIA: 31	MES: 12	AÑO: 2010		
SANCIONES O MULTAS	SI:	NO:	(X)		
ACTIVIDAD					
ESPECIALIDAD					
GRUPO					
FECHA DE EXPEDICION	08 de Noviembre de 2011				
COORDINADORA GRUPO JURIDICO	 Dra. ISABEL CRISTINA LOBO DIAZ				

Preparó: J. Arcila

Carrera 9 No. 10-26 Teléfono: 7868096
Línea gratuita nacional 01 8000 91 80 80
www.icbf.gov.co
Montería - Córdoba





CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 302134154



PIB
16:27:29
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 31 de agosto del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1129535839:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: <https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx>

Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :

ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relacionamento con el Ciudadano.



www.procuraduria.gov.co



Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750
ext. 13170; Bogotá D.C.



Línea gratuita 018000910315

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

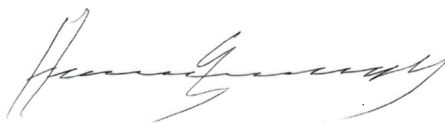
CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy lunes 31 de agosto de 2026, a las 16:28:15, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1129535839
Código de Verificación	1129535839260831162815

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.



HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado



Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

 Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 31/08/2026 04:29:40 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía N°. **1129535839** y
Nombre: **YESICA PAOLA ESCORCIA NORIEGA.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **146730550** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando <https://www.policia.gov.co>, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

 Nueva Búsqueda Imprimir

Policía Nacional de Colombia
Dirección General - Carrera 59 # 26 - 21
Centro Administrativo Nacional CAN , Bogotá D.C
Línea de atención: 018000-910112

**GOV.CO**



POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA



Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 04:28:49 PM horas del 31/08/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° **1129535839**

Apellidos y Nombres: **ESCORCIA NORIEGA YESICA PAOLA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda “NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES” aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las [preguntas frecuentes](#) o acérquese a las [instalaciones de la Policía Nacional](#) más cercanas.



Dirección: Avenida El Dorado #
75 – 25 barrio Modelia, Bogotá
D.C.
Atención administrativa: Lunes a
Viernes 8:00 am a 12:00 pm y
2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano:
5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: [dijin.araic-
atc@policia.gov.co](mailto:dijin.araic-atc@policia.gov.co)



Presidencia
de la República



Ministerio de
Defensa Nacional



Portal Único
de Contratación



GOV.CO



Todos los derechos reservados.