| Subred Integrada de Servicios de Salud Sur Occidente E.S.E. | REQUERIMIENTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA ADICION Y/O PRORROGA | Versión: | 1 | ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. |
|---|---|---|---|---|
| | | Fecha de aprobación: | 24/02/2017 | |
| | | Código: | 04-02-FO-0005 | |

| Quien solicita: MARICEL MARTINEZ ARIZA-Profesional Universitario Área Salud Nutricion (E) | Fecha de la Solicitud | | | Dependencia o sede: |
|---|---|---|---|---|
| | Dia | Mes | Año | NUTRICION UMHE KENNEDY DIRECCION SERVICIOS COMPLEMENTARIOS |
| | 27 | 12 | 2019 | |

| Motivo de la solicitud (Marque con una X) | | No CONTRATO | |
|---|---|---|---|
| Adición y Prorroga | X | 2833-2019 | Formato documentos mínimos para celebrar contrato : Lista de Chequeo Persona Natural |
| Adición | | | |
| Prorroga | | | |
| Reinicio | | | |

**NUBIA ARANGO CC 36540355**

**JUSTIFICACIÓN O NECESIDAD DE LA PRESTACION DE SERVICIO REQUERIDO**
**(Previa verificaciòn presupuestal)**

La oficina de Nutricion requiere garantizar el Apoyo en la elaboración y suscripción de los procesos Contractuales como Auxiliar de Cocina en el acompañamiento de las diferentes actividades que se realizan en la Subred integrada de servicios de salud Sur Occidente ESE En concordancia con las obligaciones y actividades pactadas.

**Descripciòn del servicio solicitado**

Alistamiento, preparacion, distribución y lavado de menaje

| AREA: | ADMINISTRATIVO | | ASISTENCIAL X |
|---|---|---|---|
| PERFIL | AUXILIAR DE COCINA | | |
| NUMERO DE PERSONAS REQUERIDAS: | 1 PERSONA | | |
| EXPERIENCIA: (En años) | SIN EXPERIENCIA | EN: | |

**HABILIDADES:**
Trabajo en equipo, proactividad, responsabilidad, organización.

**RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN:** Inhabilidad e incompatibilidades sobrevinientes.Demora en el inicio de la ejecución del contrato.Errores en la supervisión. No informar oportunamente al supervisor su designación.Riesgo relacionado al conocmiento, experiencia y destreza en el desempeño de sus actividadesRiesgo por no asistencia a las actividades programadas.Riesgo relacionado con las conductas que miran la intencionalidad del individuo y su actitvidad valorativa y ética ante las actividades y los usuarios. Riesgo en la planeación de las actividades por realizar.Riesgo por no cumplimiento de normas y políticas institucionales, entre las que se encuentran misión, visión,planes de acción, objetivos, metas e indicadores.Riesgo de no cumplimiento de los parámetros de calidad establecidos por el supervisor para las actividades asignadas
No entrega de soportes , registros de las actividades de acuerdo con los procedimientos y requerimientos de la entidad

| TIEMPO DE EJECUCION: UN MES | MONTO TOTAL (valor no debe registrarse en lapiz) | Marque con una X según corresponda tipo de contrato | VALOR UNITARIO(mes, hora, actividad) | CANTIDAD (meses ,horas, actividades a contratar ) | VALOR TOTAL | Observaciones: |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | MES | | | 0 | |
| | | HORA | $7.134 | 186 | 1326924 | |
| | | ACTIVIDAD | | | 0 | |

**ACTIVIDADES / OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

1.Apoyar al cocinero a Revisar diaria de minutá para la preparacion de dietas según tiempo de comida,2.Apoyo en la preparacion de la materia prima según menu programado,3. Apoyo en la Verifica y garantizacion de la coccion, sabor y consistencia de los alimento,4. Apoya a Surtir en los baños marias las diferentes dietas terapetuticas garantizando la calidad del servicio,5. Apoya al cociner y debe Garantizar en el momento de la servida los faltantes si se llegacen a presentar por tiempo de comida,6. Alista las proteinas para el turno siguiente y prepara las ensaladas.

**CONSTANCIA DE NO EXISTENCIA DE PERSONAL EN PLANTA**

MARICEL MARTINEZ ARIZA
Lider de Nutricion y Dietetica (E)

INGRID PAOLA LOZANO TORRES
Dirección de Servicios Complementarios (E)