	REQUERIMIENTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA ADICIÓN Y/O PRORROGA	Versión:	1	
		Fecha de aprobación:	24/02/2017	
		Código:	04-02-FO-0005	

Quien solicita (colocar cargo y/o perfil del supervisor) VIVIANA TEJERA PALACIO -Profesional Universitario Área Salud Nutrición	Fecha de la Solicitud			Dependencia o sede: NUTRICION UMHE KENNEDY DIRECCION SERVICIOS COMPLEMENTARIOS
	Día	Mes	Año	
	5	7	2020	

Motivo de la solicitud (Marque con una X)		No CONTRATO	
Adición y Prorroga		2097 - 2020	Formato documentos mínimos para celebrar contrato : Lista de Chequeo Persona Natural
Adición	☒		
Prorroga			
Reinicio			

CC 36540355	NUBIA ARANGO
--------------------	---------------------

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

La oficina de Nutrición 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.

Descripción del servicio solicitado
--

Alistamiento, preparación, distribución y lavado de menaje

AREA:	ADMINISTRATIVO ☐	ASISTENCIAL ☒
--------------	---	---

PERFIL	AUXILIAR DE COCINA
---------------	--------------------

NUMERO DE PERSONAS REQUERIDAS:	UNA (1)
---------------------------------------	---------

EXPERIENCIA: (En años) 1 AÑO	EN: AUXILIAR DE COCINA
-------------------------------------	------------------------

HABILIDADES: CONOCIMIENTOS EN ALIMENTACION, NUTRICION Y SOPORTE NUTRICIONAL Trabajo en equipo, proactividad, responsabilidad, organización.

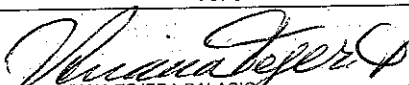
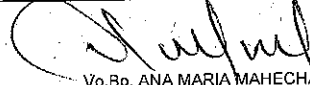
RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN: Inhabilidad e incompatibilidades sobrevinientes. Demora en el inicio de la ejecución del contrato. Errores en la supervisión. No informar oportunamente al supervisor su designación. Riesgo relacionado al conocimiento, experiencia y destreza en el desempeño de sus actividades. Riesgo por no asistencia a las actividades programadas. Riesgo relacionado con las conductas que miran la intencionalidad del individuo y su actividad 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	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: Se requiere para cubrir la contingencia del servicio de alimentos a las unidades que estaban tercerizadas.
		MES			0	
		HORA	\$ 7.405	66	\$ 488.730	
		ACTIVIDAD			0	

ACTIVIDADES / OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

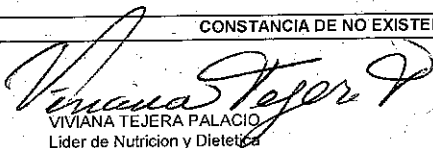
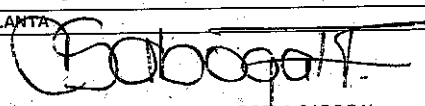
1. Apoyar al cocinero a Revisar diaria de minuta para la preparación de dietas según tiempo de comida, 2. Apoyo en la preparación de la materia prima según menú programado, 3. Apoyo en la Verificación y garantía de la cocción, sabor y consistencia de los alimentos, 4. Apoya a Surtir en los baños marías las diferentes dietas terapéuticas garantizando la calidad del servicio, 5. Apoya al cocinero y debe Garantizar en el momento de la servida los faltantes si se llegasen a presentar por tiempo de comida, 6. Alista las proteínas para el turno siguiente y prepara las ensaladas.

CONSTANCIA DE NO EXISTENCIA DE PERSONAL EN PLANTA
--

 VIVIANA TEJERA PALACIO Líder de Nutrición y Dietética	 Vo.Bo. ANA MARIA MAHECHA Dirección de Servicios Complementarios (E)
--	--

13 JUL 2020

 SECRETARÍA DE SALUD Subsecretaría de Servicios de Salud San José, Costa Rica	REQUERIMIENTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA ADICIÓN Y/O PRORROGA	Versión:	1	 ALCALDESA MAYOR DE SAN JOSÉ
		Fecha de aprobación:	24/02/2017	
		Código:	04-02-FO-0005	

Quien solicita (colocar cargo y/o perfil del supervisor) VIVIANA TEJERA PALACIO - Profesional Universitario Área Salud Nutrición	Fecha de la Solicitud			Dependencia o sede: NUTRICION UMHE KENNEDY DIRECCION SERVICIOS COMPLEMENTARIOS		
	Día	Mes	Año			
	10	7	2020			
Motivo de la solicitud (Marque con una X)		No CONTRATO				
Adición y Prorroga	☒		Formato documentos mínimos para celebrar contrato : Lista de Cheques Persona Natural			
Adición	☐		2097 - 2020			
Prorroga	☐					
Reinicio	☐					
CC 36540355	NUBIA ARANGO					
JUSTIFICACIÓN O NECESIDAD DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO REQUERIDO (Prevía verificación presupuestal)						
La oficina de Nutrición 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.						
Descripción del servicio solicitado						
Alistamiento, preparación, distribución y lavado de menaje						
AREA:	ADMINISTRATIVO ☐	ASISTENCIAL ☒				
PERFIL	AUXILIAR DE COCINA					
NUMERO DE PERSONAS REQUERIDAS:	UNA (1)					
EXPERIENCIA: (En años) 1 AÑO						
EN: AUXILIAR DE COCINA						
HABILIDADES: CONOCIMIENTOS EN ALIMENTACION, NUTRICION Y SOPORTE NUTRICIONAL 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 conocimiento, experiencia y destreza en el desempeño de sus actividades. Riesgo por no asistencia a las actividades programadas. Riesgo relacionado con las conductas que miran la intencionalidad del individuo y su actividad 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	MONTO TOTAL (valor no debe registrarse en íapiz)	Marque con una X según corresponda tipo de contrato MES HORA ACTIVIDAD	VALOR UNITARIO (mes, hora, actividad) \$ 7.405	CANTIDAD (meses, horas, actividades a contratar) 102	VALOR TOTAL \$ 755.310	Observaciones: Se requiere para cubrir la contingencia del servicio de alimentos a las unidades que estaban tercerizadas.
ACTIVIDADES / OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA						
1. Apoyar al cocinero a Revisar diaria de minuta para la preparación de dietas según tiempo de comida. 2. Apoyo en la preparación de la materia prima según menú programado. 3. Apoyo en la Verificación y garantía de la cocción, sabor y consistencia de los alimentos. 4. Apoya a Surtir en los baños marías las diferentes dietas terapéuticas garantizando la calidad del servicio. 5. Apoya al cocinero y debe Garantizar en el momento de la servida los faltantes si se llegasen a presentar por tiempo de comida. 6. Alista las proteínas para el turno siguiente y prepara las ensaladas.						
CONSTANCIA DE NO EXISTENCIA DE PERSONAL EN PLANTA						
 VIVIANA TEJERA PALACIO Lider de Nutrición y Dietética			 Vo.Bo. CLAUDIA MARCELA SABOGAL Dirección de Servicios Complementarios			
DSS						