



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Subred Integrada de Servicios
de Salud Norte E.S.E.

CONTRATACIÓN DIRECTA

EVENTO ESPECIAL No. 023 – 2017

Se informa a los interesados que se da apertura al proceso de contratación directa – Evento Especial para la contratación de:

EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS, INTERNOS Y RESIDENTES DE LAS UNIDADES SIMÓN BOLÍVAR Y CHAPINERO DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.

Certificado de Disponibilidad Presupuestal: 666 de Marzo 17 de 2017.

Valor CDP: **TRESCIENTOS DOCE MILLONES DE PESOS M/cte. \$312.000.000** los cuales soporta esta invitación.

Tiempo inicial: Diez (10) días.

Forma de Pago: Noventa (90) días, después de radicada la factura en el área de cuentas por pagar.

Plazo máximo para entrega de cotizaciones u ofertas: 23 de Marzo de 2017

Hora: 15:00

Las cotizaciones podrán presentarse en físico en la Sede Administrativa, ubicada en la calle 66 No 15-41 piso 3 Oficina de compras o a través del correo electrónico:

comprasrednorte@gmail.com con copia a hsbcontratacion@gmail.com

Requerimientos Jurídicos: En caso de ser seleccionado, el oferente debe presentar para efectos de elaboración del contrato los siguientes requisitos:

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL
REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES – RUP-
FOTOCOPIA DEL REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO - RUT -
FOTOCOPIA DEL REGISTRO DE IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA - RIT -
FOTOCOPIA DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL
CERTIFICADO ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS - PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN (Empresa y Representante Legal)
CERTIFICADO ANTECEDENTES - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA (Empresa y Representante Legal)
CERTIFICADO ANTECEDENTES JUDICIALES - POLICÍA NACIONAL
CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL PAGO DE APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES
CERTIFICACIÓN DE NO ENCONTRARSE INCURSO EN RÉGIMEN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Cra. 6ª No. 119B-14

Código postal: 110111

Tel.: 6583030

www.hospitalusaquen.gov.co

Info: Línea 195

Requisitos Técnicos: Cumplir con los requerimientos técnicos solicitados por el servicio para cada una de las dietas a suministrar. Anexos 1 y 2.

Obligaciones del Contratista: Cumplir con las condiciones y obligaciones descritas en los formatos anexos 1 y 2.

Garantías: Por ser un contrato que supera los 150 SMMLV, requiere la constitución de garantías que se especificaran en el contrato.

Cordialmente,



YIDNEY ISABEL GARCÍA RODRÍGUEZ
Gerente

FUNCIONARIO / CONTRATISTA	NOMBRE	ÁREA	FIRMA
PROYECTADO POR:	Luis Enrique Páez Falla	Grupo Funcional Compras	
REVISADO POR:	Dr. Álvaro Galvis	Asesor Jurídico	
APROBADO POR:	Dra. Yidney Isabel García Rodríguez	-Gerente	
Declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales y por lo tanto lo presentamos para firma de la Gerente			

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

FECHA DE EXPEDICIÓN: Marzo 17 De 2017

CDP. No.

666

EL SUSCRITO RESPONSABLE DEL PRESUPUESTO
CERTIFICA:

ORIGINAL

QUE EN LA FECHA LOS REGISTROS DE EJECUCION PRESUPUESTAL MUESTRAN EL SIGUIENTE SALDO DE APROPIACION:

DEPENDENCIA : T01 GERENCIA Y JUNTA DIRECTIVA

CODIGO RUBRO.....: 1000013210300000000000003

CODIGO PRESUPUESTAL.....: 3210303

NOMBRE RUBRO.....: SUMINISTRO DE ALIMENTOS ✓

SALDO DE DISPONIBILIDADES : 3,002,613,803.00

PRESUPUESTO DISPONIBLE : 1,428,649,197.00

SALDO DE APROPIACION : 4,431,263,000.00

SE EXPIDE ESTE CERTIFICADO A SOLICITUD DE: GARCIA RODRIGUEZ YIDNEY ISABEL ,

EL OBJETO DE ESTA DISPONIBILIDAD SE PERFECCIONARA CON GIRO RESERVADO,

PARA RESPALDAR EL COMPROMISO:

SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PACIENTES HOSPITALI

ZADOS EN LAS UPSS DE LA SUBRED NORTE ESE

POR UN VALOR INICIAL DE : 312,000,000.00 ✓

CON UN VALOR REINTEGRADO DE : .00

PARA UN VALOR ACTUAL DE : 312,000,000.00

TRESCIENTOS DOCE MILLONES DE PESOS CON 00/100 M/CTE

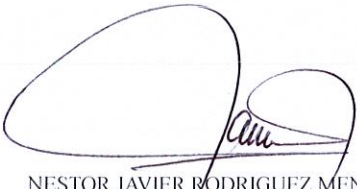
SOBRE ESTA MISMA APROPIACION SE HAN EXPEDIDO A LA FECHA CERTIFICADOS DE

DISPONIBILIDAD PARA COMPROMISOS POR VALOR DE: 3,002,613,803.00

LOS CUALES NO HAN SIDO RESERVADOS NI ANULADOS.

DISPONIBILIDAD NETA : 1,116,649,197.00

ESTA DISPONIBILIDAD TIENE UNA VIGENCIA DE (90) DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN.

NESTOR JAVIER RODRIGUEZ MENDEZ
RESPONSABLE DEL PRESUPUESTO



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Subred Integrada de Servicios
de Salud Norte E.S.E

SOLICITUD DE COMPRA

01:01
VERSION: 1

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E
RECURSOS FISICOS

PAGINA: 1 DE 1

FECHA:
05/07/2016

Fecha de Solicitud d/m/a

16/03/2017

Fecha de Recibido d/m/a

DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre del Solicitante:

ZORAIDA BEJARANO / ASTRID MENESES

Servicio / Área:

SERVICIOS GENERALES / NUTRICION

JUSTIFICACIÓN DE LA COMPRA O SERVICIO

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS, INTERNOS Y RESIDENTES DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SERVICIOS DE SALUD SIMÓN BOLÍVAR Y ALIMENTACION PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA UNIDA CHAPINERO DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. VALOR MES ESTIMADO EN EL SUMINISTRO DE LAS DIFERENTES DIETAS ES DE 460 MILLONES (406 MILLONES SIMON Y 30 MILLONES CHAPINERO, 24 MILLONES ALIMENTOS INTERNOS Y RESIDENTES). SE ESTIMA CANTIDADES DE DIFERENTES DIETAS, LA CUALES PUEDEN SEGUN LOS PEDIDOS POR DEMANDA.

REQUISITOS DE LA COMPRA O SERVICIO

Item	Nombre / Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Promedio consumo mensual	Especificación Técnica	Observación	**PC
	LOZA DESECHABLE (KIT)	37100	UNIDAD	37100		Anexos 1 y 2	
	PORCION DE FRUTA 200 GR	385	UNIDAD	385			
	COMPOTA 120 GR	206	UNIDAD	206			
	COMPOTA 210 GR	206	UNIDAD	206			
	VASO DE JUGO 240 C.C.	69	UNIDAD	69			
	PORCION DE CEREAL 100 GR	400	UNIDAD	400			
	PORCION DE PROTEINA 100GR	180	UNIDAD	180			
	GELATINA 100 GR	857	UNIDAD	857			
	JARRA DE JUGO DE NARANJA 1 LITRO	15	UNIDAD	15			
	SOPA DEL DIA 240 CC	276	UNIDAD	276			
	CONSOME 240 CC	302	UNIDAD	302			
	AROMATICA 240 CC	302	UNIDAD	302			
	BEBIDA LACTEA 240 CC	25	UNIDAD	25			
	AGUA GARRAFON	51	UNIDAD	51			
	REFRIGERIOS	16191	UNIDAD	16191			
	DIETA NORMAL DESAYUNO	6201	UNIDAD	6201			
	DIETA NORMAL ALMUERZO Y CENA	12937	UNIDAD	12937			
	DIETA BLANDA DESAYUNO	1049	UNIDAD	1049			
	DIETA BLANDA ALMUERZO Y CENA	2283	UNIDAD	2283			
	DIETA SEMIBLANDA DESAYUNO	357	UNIDAD	357			
	DIETA SEMIBLANDA ALMUERZO Y CENA	821	UNIDAD	821			
	DIETA HIPOSODICA DESAYUNO	635	UNIDAD	635			
	DIETA HIPOSODICA ALMUERZO Y CENA	1286	UNIDAD	1286			
	DIETA HIPOGLUCIDA DESAYUNO	503	UNIDAD	503			
	DIETA HIPOGLUCIDA ALMUERZO Y CENA	1048	UNIDAD	1048			
	DIETA HIPOGRASA DESAYUNO	114	UNIDAD	114			
	DIETA HIPOGRASA ALMUERZO Y CENA	232	UNIDAD	232			
	DIETA RENAL DESAYUNO	101	UNIDAD	101			
	DIETA RENAL ALMUERZO Y CENA	210	UNIDAD	210			
	DIETA ALTA EN FIBRA DESAYUNO	68	UNIDAD	68			
	DIETA ALTA EN FIBRA ALMUERZO Y CENA	141	UNIDAD	141			
	DIETA ASTRINGENTE DESAYUNO	173	UNIDAD	173			
	DIETA ASTRINGENTE ALMUERZO Y CENA	365	UNIDAD	365			
	DIETA HIPERPROTEICA DESAYUNO	143	UNIDAD	143			
	DIETA HIPERPROTEICA ALMUERZO Y CENA	289	UNIDAD	289			
	DIETA LIQUIDA TOTAL DESAYUNO	48	UNIDAD	48			
	DIETA LIQUIDA TOTAL ALMUERZO Y CENA	105	UNIDAD	105			
	DIETA LIQUIDA CLARA DESAYUNO	38	UNIDAD	38			
	DIETA LIQUIDA CLARA ALMUERZO Y CENA	78	UNIDAD	78			
	DIETA NORMAL PEDIATRICA DESAYUNO	154	UNIDAD	154			
	DIETA NORMAL PEDIATRICA ALMUERZO Y CENA	323	UNIDAD	323			
	DIETA BLANDA PEDIATRICA DESAYUNO	10	UNIDAD	10			
	DIETA BLANDA PEDIATRICA ALMUERZO Y CENA	23	UNIDAD	23			
	DIETA COMPLEMENTARIA I DESAYUNO	0	UNIDAD	0			
	DIETA COMPLEMENTARIA I ALMUERZO Y CENA	0	UNIDAD	0			
	DIETA COMPLEMENTARIA II DESAYUNO	98	UNIDAD	98			
	DIETA COMPLEMENTARIA II ALMUERZO Y CENA	229	UNIDAD	229			
	DIETA COMPLEMENTARIAIII DESAYUNO	487	UNIDAD	487			
	DIETA COMPLEMENTARIAIII ALMUERZO Y CENA	1073	UNIDAD	1073			
	DIETAS CHAPINERO, VER ANEXO	2000	UNIDAD	1890			

17-03-17
2017
17-03-17
2017



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Subred Integrada de Servicios
de Salud Norte E.S.E.

SOLICITUD DE COMPRA

VERSION : 1

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E
RECURSOS FISICOS

PAGINA: 1 DE 1

FECHA:
05/07/2016

Fecha de Solicitud d/m/a

16/03/2017

Fecha de Recibido d/m/a

DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre del Solicitante:	ZORAIDA BEJARANO / ASTRID MENESES						
Servicio / Área:	SERVICIOS GENERALES / NUTRICION						
SERVICIO DE MOVILIDAD DIETAS CHAPINERO	90	UNIDAD	90				
ALIMENTOS PARA INTERNOS Y RESIDENTES EN PRACTICA FORMATIVA EN LA USS SIMON BOLIVAR (ALMUERZOS Y CENAS)	2400	UNIDAD	1800				

¿Se anexa documento de detalle de descripción? SI ☒ X NO ☐

CONDICIONES DE EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

CUMPLIR CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SOLICITADOS POR EL SERVICIO DE NUTRICION DE LA USS SIMON Y CHAPINERO

Responsable Técnico de la evaluación de propuestas: NUTRICIONISTAS DE SIMON Y CHAPINERO

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

SE DESCRIBEN EN EL ANEXO 1 Y 2 SEGUN LAS NECESIDADES DE CADA UNIDAD PRESTADORA DE SERVICIOS

Tiempo estimado de ejecución del servicio o insumo (Indicar para cuanto tiempo)

20 DIAS

Fecha estimada de inicio del servicio o entrega del insumo d/m/a

25 MARZO DE 2017

Firmas	Firma del solicitante:	
	VoBo. Subgerente Administrativo y Financiero y/o Servicios:	
	Firma Gerente:	

** Este campo es diligenciado por el área receptora: ¿La compra o servicio solicitada se encuentra incluida en el Plan de Compras de la entidad? SI ☒ X NO ☐

Observaciones: SUPERVISOR TECNICO: Nutricionistas de Simon y Chapinero, SUPERVISOR ADMINISTRATIVO: Lider Servicios Generales

ANEXO 1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1) Suministrar los alimentos objeto del presente contrato conforme las especificaciones técnicas a continuación y de acuerdo con la cotización presentada.
2) Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato conforme a lo estipulado en la solicitud de Bienes o Servicios.
3) El ensamble, almacenamiento, distribución de los alimentos y recolección de bandejas se registrará por el establecimiento en la resolución 2674 del 2013 proferida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas y reglamentaciones que regulen la materia, vigentes a la fecha de ejecución del contrato y relacionadas con la prestación del servicio de alimentación de los pacientes hospitalizados de la Unidad Prestadora de Servicios de Salud Simón Bolívar y su sede Clínica Fray Bartolomé de las Casas, Chapinero, así como lo dispuesto en las normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, y a los requisitos exigidos en las especificaciones técnicas.
4) Adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de alimentación. Deberá utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el Invima, con información nutricional completa en forma adecuada, con fechas de vencimiento, rotulados según resolución 2652 del 2004 proferida por el Ministerio de Salud y Protección Social, utilizando tamaño y empaque que minimicen el riesgo epidemiológico.
5) Mantener stock mínimo de víveres, abarrotes, carnes, frutas, verduras y demás insumos que aseguren el cumplimiento de la minuta patrón.
6) Asegurar los equipos necesarios para distribución en la prestación del servicio durante la ejecución del contrato.
7) Suministrar a diario, en los tiempos establecidos e independiente: desayuno, medias nueves, almuerzo, onces, cena, refrigerios nocturnos y adicionales solicitados por el área de nutrición de la Institución.
8) Las especificaciones de dietas tales como: rica en hierro, no liberadores de histamina, rica en fibra, jarras de jugo, astringente, etc. no generaran valor adicional al establecido en el contrato
9) Ofrecer alimentos por porción individual de cada componente de la minuta patrón, de acuerdo a la solicitud de la nutricionista clínica, presentando la lista de precios para aprobación en la cotización.
10) Proveer al paciente de sal en sobre de 1 gr. en caso de ser necesario.
11) Suministro de pitillos en caso de ser requerido.
12) Los cubiertos deben ir completos: cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita para todos los pacientes adultos excepto los servicios de cirugía, salud mental y urgencias, que solo se entregara cuchara y deberán ser de plástico.
13) Suministrar botellón de agua comercial con capacidad de 20 litros junto con vasos desechables de acuerdo al número de pacientes hospitalizados para cubrir las necesidades de los pacientes de salud mental tanto de la USS simon Bolívar como de la Clínica Fray Bartolomé de las Casas.
14) Todos los alimentos suministrados deben estar debidamente cubiertos con papel vinipel.
15) Todas las proteínas suministradas en el servicio de salud mental y quemados, sin importar el tipo de dieta, se suministrarán picadas para facilitar el consumo de los alimentos por parte de los pacientes.
16) Asistir por intermedio del Representante Legal a las reuniones mensuales con el supervisor del contrato o la persona que el Hospital delegue para tal efecto.
17) El horario para la distribución y entrega de los alimentos a los pacientes será: desayuno 8am, nueves 10am, almuerzo 12:15m, onces 3pm, cena 5:30 pm, refrigerio nocturno: 7pm
18) Los refrigerios deben ir a las horas estipuladas en este contrato, nunca se entregaran junto con los tiempos de comida principales.
19) La solicitud de dietas adicionales se realizará por el área de nutrición clínica.
20) Para efectos de facturación, el contratista deberá diligenciar formato suministrado por la Subred Norte E.S.E., con el cual confirme por parte de un funcionario de la Unidad, la entrega de servicios a cabalidad con los respectivos planes de mejoramiento como respuesta de los servicios no conforme levantados.
21) La USS y la clínica Fray tendrá la posibilidad de devolver las dietas al Servicio de Alimentación, que no cumplan con las especificaciones o indicaciones de la nutricionista clínica, sin que ello genere cobro alguno y se realizará el cambio de dieta asegurando que el paciente reciba lo ordenado por nutrición clínica.
22) El contratista deberá seleccionar los proveedores y exigir el concepto sanitario conforme exigencias de la Secretaría Distrital de Salud para sus productos e instalaciones. Deberá presentar al supervisor del contrato los registros sanitarios de los productos que lo requieran de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, junto con la fichas técnicas documentadas con los requisitos exigidos a los proveedores de materias primas.
23) Efectuar, entregar e implementar los ajustes solicitados por el supervisor del contrato dentro de los cinco (5) días siguientes a la solicitud escrita emitida por este.
24) Contar con nutricionista durante toda la operación diaria de lunes a domingo.
25) El contratista deberá hacer uso adecuado de las instalaciones y equipos que se le entregaran y se hará cargo del mantenimiento preventivo y correctivo y la preparación de los mismos.
26) Recolectar y disponer de los residuos que se generen con la ejecución del contrato de conformidad con las normas que regulan la materia y con los parámetros sugeridos por el Hospital, realizando la medición de desechos.

ANEXO 1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

27) Dar cumplimiento a las leyes laborales, especialmente al pago de salarios y prestaciones sociales, afiliación a la seguridad social, a las ARL, dotaciones y elementos de protección para su trabajadores.
28) Perfeccionar la orden a más tardar dentro de los cinco (5) días calendario siguientes al retiro, lo cual se entiende realizado con la firma del representante legal en la minuta y pólizas, (cuando procedan), en caso contrario la USS podrá desistir de la contratación reintegrando el presupuesto asignado y como efecto de ello buscando nuevo oferente. Lo cual no le genera al Hospital responsabilidad de algún tipo toda vez que se entiende como desinterés del contratista.
29) Es obligación del contratista conocer, divulgar y aplicar la política ambiental establecida por la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte "En la Unidad Simón Bolívar, nos comprometemos con el ambiente desarrollando procesos amigables con el medio ambiente, que impacten positivamente el entorno". Al ejecutar contratos de servicios, obras de servicios o gestión de servicios sin crear riesgo para la salud, la seguridad o el ambiente. El contratista deberá tomar todas las medidas adecuadas para evitar la contaminación ambiental, la prevención de riesgos durante la ejecución de sus operaciones o actividades y cumplirá con todas las leyes ambientales, aplicable.
30) El contratista no dejará sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna o salud humana, ni contaminará la atmósfera, el suelo o los cuerpos de agua. La violación de estas normas, se considerara incumplimiento grave del contrato, y podrá aplicar la cláusula penal o multas a que hubiere lugar, sin perjuicio de las demás.
31) El contratista garantizará una contratación verde: Adquirir, utilizar o emplear productos y servicios con un impacto ambiental reducido durante todo su ciclo de vida (materias primas, procesos productivos, empaques, transporte y disposición final); utilizando materiales que no dañen el medio ambiente (Biodegradables) en el suministro de insumos o elementos utilizados para el desarrollo del objeto del contrato.
32) Entregar mensualmente o cuando este lo requiera, un informe de consumo
33) se realizará control de ingesta a los pacientes hospitalizados y en en los tres momentos principales de alimentación, previo entrenamiento por la nutricionista clínica.
34) Formular y aplicar planes de mejoramiento del servicio conforme las observaciones efectuadas por el supervisor del contrato. Las cuales formaran parte integral del contrato.
35) Las demás condiciones que se requieren para cumplir con el objeto pactado, en coordinación con la dependencia encargada de ejercer el control y vigilancia del presente contrato.

anexo chapinero

ANEXO 2. UNIDAD CHAPINERO SUMINISTRO DE ALIMENTOS

1. PROMEDIO DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA: 630 , SERVICIO TOTAL 1890 DIETAS AL MES. (BAJO LA ACTUAL DEMANDA).

2. LAS DIETAS REQUERIDAS SON:

NORMAL

BLANDA

LIQUIDA COMPLETA

LIQUIDA CLARA

HIPOSODICA

HIPOGRASA

HIPOGLUCIDA (FRACCIONADA CON REFRIGERIO)

HIPORPROTEICA, HIPOCALEMICA, HIPOSODICA RENAL

COMPLEMENTARIA 1 6 A 9 MESES

COMPLEMENTARIA 2 9 A 12 MESES

HIPERPROTEICA, HIPERCALORICA

NORMAL PEDIATRICA

BLANDA PEDIATRICA

LIQUIDA COMPLETA PEDIATRICA

3. HORARIOS PROPUESTOS

DESAYUNO: 7:30 A.M. A 8:30 A.M.

ALMUERZO: 12:00 P.M., A 13.00 P.M.

CENA: 17:00 P.M. A 18:00 P.M.

4. CONDICIONES DEL SERVICIO:

CUMPLIMIENTO A MINUTAS ESTABLECIDAS PARA CADA DIETA.

CUMPLIMIENTO DE TEMPERATURA, VALOR NUTRICIONAL, COLOR, TEXTURA Y PRESENTACION DE LAS DIETAS.

CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DURANTE EL TRASLADO Y ENTREGA.

REALIZAR LA ENTREGA DE LAS DIETAS AL PERSONAL DE ENFERMERIA, DE ACUERDO A LA SOLICITUD REALIZADA.

CUMPLIMIENTO DE LOS MANUALES Y PROTOCOLOS DE HIGIENE, BIOSEGURIDAD Y CONSERVACION.

EMPAQUE EN RECIPIENTES DESECHABLES.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS BAJO CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD.

CUMPLIR CON CONCEPTO FAVORABLE EN LA VISITA DE INSPECCION Y VIGILANCIA DE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

DISPONER DE CURSOS ACTUALIZADOS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS POR CADA UNO DE LOS OPERARIOS.

SUMINISTRAR UNICAMENTE LA CANTIDAD DE DIETAS QUE SE SOLICITA.

REEMPLAZAR INMEDIATAMENTE LOS ALIMENTOS QUE SE VERIFIQUEN COMO EN MAL ESTADO.

IDENTIFICACION DEL PERSONAL QUE TRANSPORTA LAS DIETAS CON ESCARAPELA.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Subred Integrada de Servicios
de Salud Norte E.S.E

FORMATO ANÁLISIS DE RIESGOS

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E
RECURSOS FISICOS

CÓDIGO : RF-F-02-0
VERSIÓN : 1
PÁGINA : 1 DE 1
FECHA : 05/07/2016

CLASE DEL RIESGO GENERAL	TIPIFICACIÓN (EJEMPLOS PARA TIPIFICAR LOS RIESGOS GENERALES DE LA COLUMNA ANTERIOR)	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA								IMPACTO						ESTIMACIÓN	ASIGNACIÓN DEL RIESGO (DEFINICIÓN)	QUIÉN ASUME EL RIESGO						
		4				3		2		1		4							3		2		1	
		ALTA		MEDIA		ALTA		MEDIA		BAJA		ALTA		MEDIA					ALTA		MEDIA		BAJA	
		ALTA		BAJA		ALTA		BAJA		ALTA		BAJA		ALTA					BAJA		ALTA		BAJA	
Casilla de selección	Casilla de diligenciamiento	Casilla de selección (Escoja solo una)								Casilla de selección (Escoja solo una)								Generación automática	Generación automática	Generación automática				
OPERACIONAL:	No suministro oportuno de las dietas																3	MEDIO BAJA - CONTROLARLO	CONTRATANTE					
AMBIENTALES:	Manejo inadecuado segregacion de residuos																5	MEDIO ALTO - ADMINISTRARLO	CONTRATANTE					
																	0							
																	0							
																	0							
																	0							
																	0							
																	0							
																	0							

ELABORADO POR

Nombre: ZORAIDA BEJARANO ROLDAN

Cargo: LIDER SERVICIOS GENERALES

Fecha Elaboración d/m/a 17-mar-17