

**PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS**

A4.F1.P3.ABS

24/08/2017

FORMATO Anexo FCT – Personal mínimo requerido para la prestación del servicio y/o entrega del bien

Versión 1

Página 1 de 2

Denominación del bien o servicio	Prestar el servicio de suministro de alimentos para la Sede de la Dirección General del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.	Anexo #	4
		Fecha	10/10/2019

Para la ejecución del objeto de la negociación el comitente vendedor requiere contar con el siguiente personal mínimo, con el cual debe prestar el servicio de suministro de alimentos durante toda la ejecución de la prestación del servicio. Es responsabilidad del Comitente Vendedor determinar el personal total requerido para garantizar el cumplimiento de todas las obligaciones.

Cuadro # 1					
PERFILES DEL PERSONAL MINIMO REQUERIDO					
No.	Cargo	Cantidad requerida	Formación académica	Experiencia a partir de la fecha de grado	
				General	Específica
1	Chef o Jefe de Cocina	1	Acreditar título de Técnico o Tecnólogo en culinaria o gastronomía, o título de Técnico Profesional en Cocina.		4 años de experiencia específica en servicios de alimentos como chef o jefe de cocina
2	Auxiliares de Cocina	2	Manipuladores de Alimentos y Cursos de formación en culinaria (realizados o en curso)		Mínimo 1 año de experiencia en servicios de alimentos
3	Auxiliares de servicio, limpieza y desinfección	2	Manipuladores de Alimentos		Mínimo 1 año de experiencia en servicios de alimentos
4	Personal de apoyo, en servicio, limpieza y desinfección	1			Seis (6) meses en servicios de alimentos
5	Coordinador del Servicio de Alimentación	1	Acreditar título Profesional o Técnico en administración de servicios, o título de Administrador Hotelero, Tecnólogo de Alimentos, Ingeniero de Alimentos, Administrador de Empresas, siempre y cuando cumplan con la experiencia requerida en el manejo administrativo de servicios de alimentos.		Mínimo 4 años de experiencia en el manejo administrativo de servicios de alimentos
6	Ingeniero de alimentos	1	Acreditar título de Ingeniero de Alimentos		Mínimo 2 años de experiencia en el apoyo administrativo de servicios de alimentos
7	Nutricionista	1	Acreditar Título Profesional de Nutricionista Dietista y Tarjeta Profesional.		Mínimo 2 años de experiencia en servicios de alimentación.

Cuadro # 2	
UBICACIÓN Y DEDICACIÓN DEL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

No.	Cargo	Lugar de ubicación	No. de meses calendario requeridos	% de dedicación durante los meses requeridos
1	Chef o Jefe de Cocina	Bogotá	31,5 meses.	100%
2	Auxiliares de Cocina	Bogotá		100%
3	Auxiliares de servicio, limpieza y desinfección	Bogotá		100%
4	Personal de apoyo, en servicio, limpieza y desinfección	Bogotá		100%
5	Coordinador del Servicio de Alimentación	Bogotá		100%
6	Ingeniero de alimentos	Bogotá		100%
7	Nutricionista*	Bogotá		50%

- Sin embargo, para el cargo de Nutricionista se requiere complementar con una disponibilidad de 100%.

A continuación, se establecen las funciones mínimas del personal requerido:

FUNCIONES DEL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

1. Chef o jefe de cocina:

- 1.1. Dirigir el equipo de manipuladores de alimentos.
- 1.2. Apoyar la elaboración del ciclo de menús y la lista de mercado.
- 1.3. Vigilar que los platos que se sirvan cumplan las condiciones exigidas en la minuta con adecuadas condiciones organolépticas.

2. Auxiliares de cocina:

- 2.1. Realizar las actividades de alistamiento y preparación de alimentos.
- 2.2. Atender el lineal de servicio durante el tiempo de atención, de acuerdo con la organización del coordinador.

3. Auxiliares de servicio, limpieza y desinfección

- 3.1. Realizar las actividades de pre alistamiento y alistamiento de los alimentos necesarios para las preparaciones.
- 3.2. Realizar actividades de limpieza y desinfección del área física del servicio y de sus equipos y menaje.
- 3.3. Apoyar la atención del lineal de servicio, de acuerdo con la organización del coordinador.

4. Personal de apoyo, en servicio, limpieza y desinfección

- 4.1. Manipular los carros recolectores de loza durante el tiempo de servicio de suministro de almuerzo (cuando aplique).
- 4.2. Apoyar a los auxiliares de servicio, limpieza y desinfección, de manera que las mesas permanezcan limpias y libres de loza, para que pueda ser usada inmediatamente por otro usuario tan pronto, el que la tiene en uso termine de recibir su almuerzo.

5. Coordinador del Servicio de Alimentación

- 5.1. Realizar los pedidos a proveedores de acuerdo a los requerimientos del ciclo de menús aprobado y ajustes solicitados.
- 5.2. Supervisar el correcto desarrollo de todas las actividades diarias dentro del servicio de alimentos.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

- 5.3. Supervisar el procedimiento implementado por el comitente comprador para el registro del control diario de almuerzos suministrados.
- 5.4. Organizar y coordinar el equipo de trabajo (horarios, vacaciones, reemplazos, etc).
- 5.5. Participar y elaborar el acta mensual del comité técnico de supervisión del comitente comprador en coordinación con el equipo del Comitente comprador.

6. Ingeniero de alimentos

- 6.1. Verificar la calidad de los alimentos en el momento del recibo en el servicio, así como el adecuado transporte del comitente vendedor .
- 6.2. Revisar y verificar el adecuado almacenamiento y conservación de alimentos.
- 6.3. Revisar y coordinar con el jefe de cocina, los adecuados procesos de preparación de los alimentos (tiempos y temperaturas).
- 6.4. Realizar y controlar la toma de contra muestra de los menús ofrecidos.
- 6.5. Verificar el cumplimiento al Plan de Saneamiento Básico.
- 6.6. Verificar el adecuado proceso de servido y atención al cliente en la línea de servicio.

7. Nutricionista

- 7.1. Diseñar el ciclo de menús mensual, junto con el análisis de contenido nutricional.
- 7.2. Todas aquellas que se requieran de acuerdo con la experticia de la profesión.