Denominación del bien o servicio	Contratar la prestación del servicio de alimentación para los servidores públicos del Instituto Colombiano De Bienestar Familiar, de la Sede de la Dirección General.	**Anexo #**	4
		Fecha	25/05/2018

Para la ejecución el contrato se ha determinado el siguiente personal mínimo con el cual deberá contar el contratista. Este personal es, como su nombre lo indica, el mínimo, y puede ser inferior al total que se requiere para la adecuada ejecución del contrato. Es responsabilidad del contratista 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 (siempre y cuando sus habilidades le permitan dirigir el proceso de cocina caliente y fría).		4 años de experiencia especifica 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
6	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
7	Ingeniero de alimentos	1	Acreditar título de Ingeniero de Alimentos		Mínimo 2 años de experiencia en el apoyo administrativo de servicios de alimentos
8	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

PÚBLICA

No.	Cargo	Lugar de ubicación	No. de meses calendario requeridos	% de dedicación durante los meses requeridos
1	Chef o Jefe de Cocina	Bogotá	6	100%
2	Auxiliares de Cocina	Bogotá	6	100%
3	Auxiliares de servicio, limpieza y desinfección	Bogotá	6	100%
4	Personal de apoyo, en servicio, limpieza y desinfección	Bogotá	6	100%
6	Coordinador del Servicio de Alimentación	Bogotá	6	100%
7	Ingeniero de alimentos	Bogotá	6	100%
8	Nutricionista	Bogotá	6	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.
   - 5.3. Supervisar el procedimiento implementado por el contratista para el registro del control diario de almuerzos suministrados.
   - 5.4. Organizar y coordinar el equipo de trabajo (horarios, vacaciones, reemplazos, etc).

PÚBLICA

5.5. Participar y elaborar el acta mensual del comité técnico de supervisión del contrato, en coordinación con el equipo ICBF.

6. <u>Ingeniero de alimentos</u>

6.1. Verificar la calidad de los alimentos en el momento del recibo en el servicio, así como el adecuado transporte del proveedor.
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 contramuestra 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. <u>Nutricionista</u>

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.

PÚBLICA