ANEXO No. 4 PERFILES Y FUNCIONES DEL PERSONAL REQUERIDO

Cargo	Cantidad	Formación profesional	Experiencia Profesional	Funciones	Disponibilidad
PERFILES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA LA OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS					
Chef o Jefe de Cocina	1	Acreditar título de Técnico o Tecnólogo en culinaria o gastronomía	Mínimo 4 años de experiencia especifica en servicios de alimentos como chef o jefe de cocina	Dirige el equipo de manipuladores de alimentos y apoya la elaboración del ciclo de menús y la lista de mercado. Debe vigilar que los platos que se sirvan cumplan las condiciones exigidas en la minuta con adecuadas condiciones organolépticas.	Tiempo completo
Auxiliares de Cocina	6	Manipuladores de Alimentos y Cursos de formación en culinaria (realizados o en curso)	Mínimo 1 año de experiencia en servicios de alimentos	Realizar las actividades de alistamiento y preparación de alimentos. Atender el lineal de servicio durante el tiempo de atención, de acuerdo con la organización del coordinador.	Tiempo completo
Auxiliares de servicio, limpieza y desinfección	4	Manipuladores de Alimentos	Mínimo 1 año de experiencia en servicios de alimentos	Realizar las actividades de pre alistamiento y alistamiento de los alimentos necesarios para las preparaciones Realizar actividades de limpieza y desinfección del área física del servicio y de sus equipos y menaje. Apoyar la atención del lineal de servicio, de acuerdo con la organización del coordinador.	1 Tiempo completo y 3 Medio Tiempo (9-1 y 12-3)
PERFILES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA EL APOYO AL SERVICIO DE ALIMENTOS					
Coordinador del Servicio de Alimentación	1	Acreditar título Profesional o Técnico en administración de servicios	Mínimo 4 años de experiencia en el manejo administrativo de servicios de	Realizar los pedidos a proveedores de acuerdo a los requerimientos del ciclo de menús aprobado y ajustes solicitados. Supervisar el correcto desarrollo de todas las	Tiempo completo

Cargo	Cantidad	Formación profesional	Experiencia Profesional	Funciones	Disponibilidad
			alimentos	actividades diarias dentro del servicio de alimentos Supervisar la entrega de las valeras a los beneficiarios el primer día hábil de cada mes. Realizar el reporte diario en la carpeta de los vales entregados y el consolidado mensual para la elaboración de la factura. Organizar y coordinar el equipo de trabajo (horarios, vacaciones, reemplazos, etc). Participar y elaborar el acta mensual del comité técnico de supervisión del contrato, en coordinación con el equipo ICBF.	
Ingeniero de alimentos	1	Acreditar título de Ingeniero de Alimentos	Mínimo 2 años de experiencia en el apoyo administrativo de servicios de alimentos	Verificar la calidad de los alimentos en el momento del recibo en el servicio, así como el adecuado transporte del proveedor. Revisar y verificar el adecuado almacenamiento y conservación de alimentos Revisar y coordinar con el jefe de cocina, los adecuados procesos de preparación de los alimentos (tiempos y temperaturas). Realizar y controlar la toma de contramuestra de los menús ofrecidos. Verificar el cumplimiento al Plan de Saneamiento Básico. Verificar el adecuado proceso de servido y atención al cliente en la línea de servicio.	Tiempo completo

Cargo	Cantidad	Formación profesional	Experiencia Profesional	Funciones	Disponibilidad
Nutricionista	1	Acreditar Titulo Profesional de Nutricionista Dietista y Tarjeta Profesional.	Mínimo 2 años de experiencia en servicios de alimentación.	Diseñar el ciclo de menús mensual, junto con el análisis de contenido nutricional. Realizar las capacitaciones en temas de Estilos y Hábitos de alimentación saludable a funcionarios. Todas aquellas que se requieran de acuerdo con la experticia de la profesión	