

ANEXO No. 4 PERFILES Y FUNCIONES DEL PERSONAL REQUERIDO

Cargo	Cantidad	Formación profesional	Experiencia Profesional	Funciones	Disponibilidad
PERFILES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALMUERZOS					
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).	Mínimo 4 años de experiencia específica 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)
Personal de apoyo, en servicio, limpieza y desinfección	2	Manipuladores de los carros recogedores de loza	Seis (6) meses en servicios de alimentos	Manipular los carros recolectores de loza durante el tiempo de servicio de suministro de almuerzo. Apoyar a los auxiliares de servicio, limpieza y desinfección, de manera que las mesas permanezcan limpias y libres de loza, para que	Medio Tiempo (11 am -3 pm)

Cargo	Cantidad	Formación profesional	Experiencia Profesional	Funciones	Disponibilidad
				pueda ser usada inmediatamente por otro usuario tan pronto, el que la tiene en uso termine de recibir su almuerzo.	
PERFILES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA EL APOYO AL SERVICIO DE ALMUERZOS					
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	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 actividades diarias dentro del servicio de alimentos Supervisar el procedimiento de registro de toma de huellas a los Servidores Públicos. Debe tener capacidad para manejar adecuadamente el sistema de implementación biométrica, entregando el recibo generado a cada Servidor Público y archivando los soportes generados, ya sea a diario, semanal o mensualmente. 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.	Tiempo completo
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.	Tiempo completo

Cargo	Cantidad	Formación profesional	Experiencia Profesional	Funciones	Disponibilidad
				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.	
Nutricionista	1	Acreditar Título 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. Todas aquellas que se requieran de acuerdo con la experticia de la profesión.	El tiempo de disponibilidad del nutricionista no está especificado ya que corresponde al desarrollo de actividades puntuales cuyos cronogramas se coordinan directamente con el ICBF.
PERFILES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA EL APOYO AL SERVICIO DE ALMUERZOS (SOLO SI SE ADECUA UNA SEGUNDA LÍNEA DE ATENCIÓN)					
Auxiliares de servicio,	4	Manipuladores de Alimentos	Mínimo 1 año de experiencia en servicios de alimentos	Realizar la atención del segundo lineal de servicio, de acuerdo con la organización del coordinador.	Medio Tiempo (11 - 3)

Cargo	Cantidad	Formación profesional	Experiencia Profesional	Funciones	Disponibilidad
limpieza y desinfección				Apoyar las actividades de limpieza y desinfección del área física del servicio y de sus equipos y menaje.	
PERFILES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA EL APOYO AL SERVICIO DE CAFETERÍA					
Auxiliar de Cocina	1	Manipulador de Alimentos y Cursos de formación en Culinaria (realizados o en curso)	Mínimo 1 año de experiencia en servicios de alimentación	Atender el lineal de servicio durante el tiempo de atención de la cafetería, desde la correcta preparación de todos los platos y bebidas hasta el acertado trato con el cliente. Realizar las actividades de alistamiento de los alimentos, para mantener surtido el lineal con los productos ofrecidos durante el tiempo de atención de la cafetería. Llevar el control de existencias en el lugar de trabajo, Rendir cuentas sobre el dinero de las provisiones consumidas por el público durante el día, determinar las provisiones que hagan falta formulando sus requisiciones y reportándolas a su jefe inmediato, vigilar que se mantenga limpio el local de trabajo.	Tiempo completo