

ANEXO No. 3 PERFILES Y FUNCIONES DEL PERSONAL REQUERIDO

Cargo	Formación profesional	Experiencia Profesional	Funciones
PERFILES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA LA OPERACION DEL SERVICIO DE ALMUERZOS			
Chef o Jefe de Cocina	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.
Auxiliares de Cocina	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.
Auxiliares de servicio, limpieza y desinfección	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.
Personal de apoyo, en servicio, limpieza y desinfección	N/A	Seis (6) meses en servicios de alimentos	Manipular los carros recolectores de loza durante el tiempo de servicio de suministro de almuerzo (cuando aplique) 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.

Cargo	Formación profesional	Experiencia Profesional	Funciones
Conductores	N/A	Mínimo seis (6) meses en transporte de alimentos Con certificación en manipulación de alimentos	Conducir los vehículos que transportan los almuerzos desde el punto de producción, hasta los puntos satelitales para consumo. Apoyar en el cargue y descargue de almuerzos y garantizar su adecuado transporte.
PERFILES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA EL APOYO AL SERVICIO DE ALMUERZOS			
Coordinador del Servicio de Alimentación	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 seas diariamente, semanal o mensual. 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	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

Cargo	Formación profesional	Experiencia Profesional	Funciones
			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	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