1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

✓ **PERFIL DE CARGOS PARA EL PERSONAL REQUERIDO:**

El perfil para cada uno de los cargos y que son de estricto cumplimiento son los siguientes:

PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1.1 RECIBO, ALMACENAMIENTO Y ROTACIÓN DE INVENTARIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1.1.1 Objetivo del proceso a contratar

Lograr la total satisfacción del cliente interno y externo realizando segura, oportuna y eficientemente el recibo, almacenamiento y rotación de inventarios de productos entrantes y salientes del almacén de alimentos y bebidas del Club Militar aplicando los estándares establecidos en el Sistema de Gestión de la Calidad y normatividad vigente aplicable a la entidad.

1.1.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar

- Transportar y almacenar los productos que ingresen al almacén aplicando sistema PEPS (primero en entrar primero en salir) garantizando las Buenas Prácticas de Manufactura- BPM.
- Organizar y mantener higienizados cuartos fríos, neveras, estantería, canastillas, mesones, utensilios, etc.
- Alistar, identificar y despachar los productos solicitados de acuerdo a la requisición realizada por los diferentes puntos de venta.
- Mantener informado al almacenista sobre el stock de máximos y mínimos.
- Realizar las funciones asignadas mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

1.1.3 Competencia del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar

DESPENSERO
Educación y experiencia

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral en manejo de almacenes de Alimentos y Bebidas.

Conocimientos y habilidades esenciales:

- Rotación y manejo de inventarios (Sistema PEPS)
- Curso de manipulación de Alimentos con su respectivo carnet vigente.
- Conocimiento y experiencia en levantamiento, manipulación y transporte de cargas pesadas.

Otros requisitos

- Los hombres deben tener definida su situación militar.

1.1.4 Estándares de Presentación del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar

Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico el cual hace parte integral del pliego de condiciones.

1.2 REGISTRO Y PORCIONAMIENTO DE CARNES

1.2.1 Objetivo del proceso acontratar

Lograr la total satisfacción del cliente interno y externo realizando un seguro, oportuno y eficiente registro y porcionamiento de carnes en el almacén de alimentos y bebidas del Club Militar aplicando los estándares establecidos en el Sistema de Gestión de la Calidad y normatividad vigente aplicable a la entidad.

1.2.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar

- Verificar el cumplimiento de la especificación técnica de los productos cárnicos.
- Porcionar la carne de acuerdo con estándares establecidos.
- Realizar la rotación del producto porcionado y aplicar procesos de maduración.
- Realizar el alistamiento de la materia prima, desposte, limpieza y porcionamiento de productos cárnicos.
- Controlar la cadena de frio de los productos cárnicos.
- Transportar, almacenar e identificar los productos cárnicos que ingresen al almacén aplicando sistema PEPS (primero en entrar primero en salir)
- Asegurar las normas de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) dentro del área.
- Organizar y mantener higienizados los cuartos fríos, neveras, estantería, canastillas, etc.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.
- BPM-HACCP.
- Servicio al cliente.
- Técnicas de corte carne
- Conocimientos de uso de cuchillos y equipos.
- Técnicas de almacenamiento

1.2.3 Competencia del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar

CORTADOR DE CARNES

Educación y experiencia

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses deexperiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Rotación y manejo de inventarios (Sistema PEPS)
- Curso de manipulación de Alimentos con su respectivo carnet vigente.
- Curso de porcionamiento cárnico con los más altos estándares de seguridad industrial.
- Conocimiento y experiencia en levantamiento, manipulación y transporte de cargas pesadas.
- BPM-HACCP.
- Servicio al cliente.
- Técnicas de corte carne
- Conocimientos de uso de cuchillos y equipos.
- Técnicas de almacenamiento

Otros requisitos

- Los hombres deben tener definida su situación militar.

1.2.4 Estándares de Presentación del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar

Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico el cual hace parte integral del pliego de condiciones.

1.3 PROCESO DE ALISTAMIENTO PRODUCCION Y SERVICIO DE BAR

1.3.1 Objetivo del proceso a contratar:

Obtener la total satisfacción del cliente interno y externo en la prestación del servicio de bar, mediante el cumplimiento de los estándares de servicio de la Entidad.

1.3.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar

- Conocimiento y asesoramiento de carta de licores, coctelería y maridaje
- Alistamiento de material para el servicio
- Elaborar cocteles y bebidas de acuerdo a los requerimientos del Cliente.
- Controlar la inocuidad alimentaria en el pre-durante-post de la producción de las bebidas.
- Atención personalizada del cliente.
- Cumplimiento de estándares de servicio

BARMAN

1.3.3 Competencia del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar

Educación y experiencia

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Curso de coctelería

- Curso de Barman
- Curso de manipulación de Alimentos con su respectivo carnet vigente.

Otros requisitos

- Los hombres deben tener definida su situación militar.

1.3.4 Estándares de Presentación del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico el cual hace parte integral del pliego de condiciones.

1.4 PROCESO DE ALISTAMIENTO Y SERVICIO RESTAURANTE

1.4.1 Objetivo del proceso acontratar:

Obtener la total satisfacción del cliente interno y externo en la prestación del servicio a la mesa, mediante el cumplimiento de los estándares de servicio de la Entidad.

1.4.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar

- Conocimiento y asesoramiento en maridaje
- Alistamiento de material para el servicio
- Montaje de menaje ymantelería
- Recibimiento de clientes
- Toma y digitación depedidos
- Servicio y retiro de platos de la mesa
- Control y devolución del material de servicio.
- Atención personalizada al cliente.
- Cumplimiento de estándares de servicio

1.4.3 Competencia del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar

MESERO

Educación y experiencia

- Titulo Bachiller
- Seis (6) meses de experiencia laboralrelacionada.

Conocimientos esenciales en:
- Curso de mesa ybar.
- Conocimientos básicos de cocina.
- Curso de manipulación de alimentos con su respectivo carnet vigente.

Otros requisitos

- Los hombres deben tener definida su situación militar.

1.4.4 Estándares de Presentación del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar

Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo 5 el cual hace parte integral del pliego de condiciones.

1.5 PROCESO ALISTAMIENTO, PRODUCCION Y SERVICIO DE ALIMENTOS EN COCINAS

1.5.1 Objetivo del proceso a contratar

Obtener la total satisfacción del cliente interno y externo realizando los procedimientos de cocina fría y caliente de acuerdo con recetas estándar de producción.

1.5.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar

- Limpieza y desinfección de los equipos, mesones y utensilios del área de producción
- Preparación de **Mise and Place** de acuerdo a los requerimientos de cada área
- Realizar producción de acuerdo a recetas estándar
- Organizar y mantener en las neveras y zonas de almacenamiento las materias primas y producto terminado haciendo buen uso de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Brindar servicio con atención personalizada al cliente.

1.5.3 Competencia del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

COCINEROS
Educación y experiencia

- Titulo Bachiller
- Veinticuatro (24) meses de experiencia laboral relacionada.
- Título de formación técnica en cocina

Conocimientos esenciales en:

- Conocimientos técnicos en cocina
- Curso en gastronomía.
- Curso de manipulación de Alimentos con su respectivo carnet vigente.
- Conocimientos básicos en todas las áreas de cocina caliente y fría.
- Manejo de equipos,
- BPM, HACCP

Otros requisitos
Los hombres deben tener definida su situación militar.

AUXILIARES DE COCINA

Educación y experiencia

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Conocimientos básicos en cocina
- Curso de manipulación de Alimentos con su respectivo carnet vigente.

Otros requisitos:

- Los hombres deben tener definida su situación militar.

1.5.3 Estándares de Presentación del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar

Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico el cual hace parte integral del pliego de condiciones.

1.6 ALISTAMIENTO Y PRODUCCION PANADERIA Y PASTELERIA

1.6.1 Objetivo del proceso a contratar

Lograr la total satisfacción del cliente interno y externo realizando segura, oportuna y eficientemente las preparaciones de panadería y pastelería que le encomienden, de acuerdo con las recetas estándar de la entidad, requisitos del Sistema de Gestión de la Calidad y normatividad vigente aplicable a la entidad.

1.6.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar

- Realizar la producción solicitada para los diferentes servicios y eventos del día de acuerdo con requisición y receta estándar.
- Realizar la limpieza y desinfección de equipos, mesones y utensilios
- Realizar los procedimientos de alistamiento, producción y entrega de los productos.
- Hacer uso adecuado y económico de los productos para lograr el máximo rendimiento de los mismos.
- Solicitar a su superior la aprobación de las distintas preparaciones antes de proceder a su distribución y servicio, cumpliendo con el número de porciones establecidas por planilla.
- Participación activamente durante el servicio (ofreciendo a los clientes productos de calidad y excelente presentación)
- Dar buen uso a los materiales y equipos que se entreguen para la realización del servicio, mediante el mantenimiento adecuado y ordenamiento de los mismos.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

Competencia del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

PANADERO Y PASTELERO

Educación y experiencia

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral especifica en panadería y pastelería.
- Conocimientos básicos de cocina.
- Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.
- Panificación y pastelería salada.
- Diseño de decoraciones en Pastelería y montaje de servicios.
- BPM-HACCP.
- Servicio al cliente.

Conocimientos esenciales en:

- Curso de panadería con las últimas técnicas y tendencias.
- Curso de pastelería con las últimas técnicas y tendencias.
- Curso de manipulación de Alimentos con su respectivo carnet vigente.

Otros requisitos:

- Los hombres deben tener definida su situación militar.

1.6.3 Estándares de Presentación del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar

Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico el cual hace parte integral del pliego de condiciones.

1.7 PROCESO DE LIMPIEZA DE ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y MENAJE EN COCINAS, RESTAURANTE Y ALMACÉN.

1.7.1 Objetivo del proceso a contratar

Lograr la total satisfacción del cliente interno y externo brindando un servicio de limpieza y desinfección de instalaciones, ambientes, utensilios y equipos de acuerdo con estándares del **Sistema de Gestión de la Calidad y normatividad vigente aplicable a la entidad.**

1.7.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar cocinas y restaurantes

- Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y ambientes.
- Realiza el lavado, desinfección y clasificación de la cristalería, vajilla, cubertería y utensilios.
- Trabajar con los protocolos de limpieza establecidos para cada fin.
- Mantiene limpia y organizada las zonas de trabajo.
- Descomidar y clasificar el material una vez terminado el servicio.
- Mantiene punto de recolección de residuos higienizado y separado de acuerdo con protocolo de clasificación de residuos.

- Diligenciamiento de los registros del SGC del trabajo diario realizado en cada dependencia.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

1.7.3 Actividades establecidas en el proceso a contratar almacén de alimentos y bebidas

- Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, ambientes y utensilios.
- Trabajar con los protocolos de limpieza establecidos para cada fin.
- Mantiene limpia y organizada las zonas de trabajo.
- Organizar las materias primas en estantes y cuartos fríos.
- Mantiene punto de recolección de residuos higienizado y separado de acuerdo con protocolo de clasificación de residuos.
- Diligenciamiento de los registros del SGC del trabajo diario realizado en cada dependencia.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.
- Competencia del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

STEWARD Y AUXILIAR DE ASEO ALMACEN ALIMENTOS Y BEBIDAS

Educación y experiencia

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Curso de manipulación de Alimentos con su respectivo carnet vigente.
- Curso de Limpieza y Desinfección
- Conocimiento y manejo de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección bajo su responsabilidad.

Otros requisitos:

- Los hombres deben tener definida su situación militar.

2 PROCESO DE ALOJAMIENTO

2.1.1 PROCESO DE ATENCIÓN DE CONMUTADOR DE LA ENTIDAD

2.1.2 Objetivo del proceso a contratar

Lograr la total satisfacción del cliente interno y externo brindando un servicio claro y amable de información, manteniendo de manera oportuna y eficiente la comunicación telefónica interna y externa, de acuerdo con estándares del Sistema de Gestión de la Calidad y normatividad vigente aplicable a la entidad.

2.1.3 Actividades establecidas en el proceso a contratar

- Atención amable y diligente de las llamadas en el conmutador y recepción del Club Militar.
- Mantener en buen estado y óptimo funcionamiento el equipo de telefonía, dando solución a los problemas que estén a su alcance de manera rápida y efectiva.
- Controlar las llamadas a telefonía móvil y de larga distancia de acuerdo con los protocolos establecidos por la entidad.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

Competencia del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

OPERADOR DE CONMUTADOR

Educación y experiencia

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al Cliente
- Nivel de Inglés básico.

Otros requisitos:

- Los hombres deben tener definida su situación militar.

2.1.1 Estándares de Presentación del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico el cual hace parte integral del pliego de condiciones.

2.2 RECEPCIÓN CHECK IN, ESTADIA Y CHECK OUT DE HUÉSPEDES

2.2.1 Objetivo del proceso a contratar

Lograr la total satisfacción del cliente interno y externo realizando el check in, estadía y check out de los huéspedes, de acuerdo con estándares del Sistema de Gestión de la Calidad y normatividad vigente aplicable a la entidad.

2.2.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar

- Atención y control de reservas telefónicas.

- Realizar el procedimiento de check in o ingreso de huéspedes de acuerdo con estándares y medidas de seguridad de la entidad.
- Control de la disponibilidad de las habitaciones diligenciando el rack (habitaciones reservadas, ocupadas, bloqueadas, sucias y libres)
- Control del servicio de cajilla de seguridad de acuerdo con el procedimiento de la entidad.
- Realizar el procedimiento de check out y liquidación de cuenta.
- Atención de servicio telefónico de la recepción.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

2.2.1 Competencia del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

RECEPCIONISTA

Educación y experiencia

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al Cliente
- Conocimientos en hotelería y turismo
- Nivel de Inglés básico (en compresión y escritura)

2.2.2 Estándares de Presentación del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico el cual hace parte integral del pliego de condiciones.

2.3 RECEPCIÓN, INVENTARIO Y ACOMODACIÓN DE EQUIPAJE DE HUÉSPEDES

2.3.1 Objetivo del proceso a contratar

Lograr la total satisfacción del cliente interno y externo brindando un servicio de transporte y acomodación de equipaje a los huéspedes, así como un servicio claro y amable de información de los servicios de la entidad, de acuerdo con estándares del Sistema de Gestión de la Calidad y normatividad vigente aplicable a la entidad.

2.3.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar

- Ayudar al huésped con el equipaje aplicando procedimientos establecidos y normas de seguridad.
- Acompañar al huésped y entregar la habitación con su respectivo inventario.
- Brindar al huésped y a los visitantes información oportuna y veraz acerca de las actividades y servicios

programados en la entidad.
- Informar las novedades, preferencias y necesidades de los huéspedes.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

Competencia del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

BOTONES

Educación y experiencia

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses deexperiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al Cliente

Otros requisitos:

- Los hombres deben tener definida su situación militar.

2.3.3 Estándares de Presentación del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo el cual hace parte integral del pliego de condiciones.

2.4 ASEO ORGANIZACIÓN INVENTARIO Y DOTACIÓN DE HABITACIONES Y CABAÑAS

2.4.1 Objetivo del proceso a contratar

Obtener la total satisfacción del cliente interno y externo realizando oportunamente la limpieza y alistamiento diario de habitaciones, cabañas y pasillos del hotel, de acuerdo con estándares del Sistema de Gestión de la Calidad y normatividad vigente aplicable a la entidad.

2.4.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar

- Limpieza, desinfección y organización estándar de habitaciones, cabañas y pasillos del hotel de forma diaria y de acuerdo con necesidades del servicio.
- Surtir y controlar productos de minibares de las habitaciones y cabañas.
- Servicio de apertura para habitaciones y cabañas (cumplimiento estándares).
- Recibe y verifican los inventarios de las habitaciones en el proceso de Check Out.
- Reportes de novedades de mantenimiento y del servicio.
- Surtido de carros y cuartos de linos
- Cumplir con los procesos y procedimientos establecidos para el servicio.

- Competencia del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

CAMARERA Y AUXILIAR DE HABITACIONES

Educación y experiencia

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada

Conocimientos Esenciales:

- Servicio al cliente
- Conocimientos básicos en arreglo de habitaciones y cabañas.
- Conocimientos de manejo de equipos y maquinaria de limpieza,
- Técnicas de limpieza y desinfección.
- Conocimientos en seguridad e higiene en el trabajo.
- Servicio al cliente.

Otros requisitos:

- Los hombres deben tener definida su situación militar.

Estándares de presentación personal requerido para le ejecución del proceso a contratar.

Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico el cual hace parte integral del pliego de condiciones.

2.5 PROCESO DE RECOLECCIÓN, LAVADO EN AGUA, SECADO Y PLANCHADO DE ROPA DEL HOTEL – RESTAURANTES Y ZONAS HÚMEDAS.

2.5.1 Objetivo del proceso a contratar

Obtener la total satisfacción del cliente interno y externo mediante la entrega oportuna y en debida forma de la ropa sometida al proceso de lavado, secado y planchado, el cual se efectuará conforme a los estándares establecidos por la normatividad vigente del Club Militar.

2.5.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar

- Revisar, clasificar y marcar las prendas que ingresan a la lavandería.
- liquidar y registrar en el sistema Hotelero, los valores a cobrar por servicio prestado a clientes internos y externos de la Entidad.
- Lavado, secado y planchado de ropa del hotel, restaurantes y zonas húmedas.
- Manejar los residuos resultantes de la operación teniendo en cuenta el cumplimiento de la legislación ambiental vigente.

- Realizar control de calidad de la ropa procesada.
- Realizar el recibo, clasificación y entrega de prendas de los huéspedes, asegurando el respectivo pago.
- Control de los elementos y suministros entregados para la prestación del servicio.
- Diligenciamiento de los registros establecidos.
- Cumplir con los procesos y procedimientos establecidos para el servicio.

Competencia del personal requerido para le ejecución del proceso a contratar.

AUXILIAR DE LAVANDERÍA

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Técnicas de lavado, planchado y manipulación de equipos de lavandería.
- Manejo de productos químicos
- Manejo de residuos resultantes de la operación conforme a la legislación ambiental vigente.

2.5.3 Estándares de presentación personal requerido para le ejecución del proceso a contratar.

Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo el cual hace parte integral del pliego de condiciones.

3. PROCESO DE RECREACIÓN Y DEPORTES

3.1 SERVICIO DE RECREACIÓN Y DEPORTES

3.1.1 Objetivo del proceso a contratar

Lograr la total satisfacción del cliente interno y externo brindando los servicios de tenis, piscina y deportes náuticos, de acuerdo con estándares del Sistema de Gestión de la Calidad y normatividad vigente aplicable a la entidad.

3.1.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar SERVICIO DE CLASES DE TENIS, NATACION, YOGA, FUTBOL

- Dictar clases de tenis, natación, yoga, futbol de acuerdo con estándares de servicio y medidas de seguridad del deporte.
- Alistamiento, aseo y mantenimiento de áreas deportivas asignadas.
- Informar sobre preferencias y necesidades de usuarios para mejorar el servicio.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

SERVICIO DE VESTIER DE PISCINA

- Limpieza y desinfección de vestieres, duchas, baños, pisos, playas de las piscinas y alrededores de acuerdo con estándares de servicio y protocolo de limpieza.

- Revisar y mantener la dotación de toallas, jabones, etc.
- Recibir al cliente, asignar lockers, controlar el servicio, elaborar registros y llevar estadísticas de atención de usuarios.
- Informar novedades, preferencias y necesidades de usuarios para mejorar el servicio.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

SERVICIO DE SALVAVIDAS PISCINA

- Orientar y atender a las personas frente a riesgos de incidentes y accidentes en los diferentes cuerpos de agua, de acuerdo con procedimiento y protocolos nacionales e internacionales establecidos para seguridad, salvamento y rescate acuático.
- Orientar en técnicas de auto-salvamento y supervivencia en el medio acuático para las personas en riesgo, se debe realizar en condiciones de seguridad.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

SERVICIO DE DEPORTES NAUTICOS Y/O LANCHERO

- Realizar limpieza de las áreas a cargo.
- Alistamiento, revisión y mantenimiento de equipos náuticos.
- Mantenimiento preventivo del muelle del lago.
- Recibir al cliente, controlar el servicio, elaborar registros y llevar estadísticas de atención de usuarios.
- Control de los elementos y equipos entregados para la prestación del servicio, garantizando su correcta utilización.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

SERVICIO DE MASAJES

- Recibir al cliente y asignar turno de servicio
- Prestar el servicio de masajes de acuerdo con estándares de servicio y normas de bioseguridad establecidas.
- Diligenciar los registros establecidos y llevar estadísticas de atención de usuarios.
- Informa sobre preferencias y necesidades de usuarios para mejorar el servicio.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

SERVICIO DE GIMNASIO

- Realizar clases de aeróbicos, spinning y demás rutinas de acuerdo con estándares de servicio, etc.
- Verificar el estado y mantenimiento de los equipos del gimnasio.
- Realizar limpieza y adecuación de las áreas a cargo.
- Realizar registros y llevar estadísticas de atención de usuarios.
- Informa sobre preferencias y necesidades de usuarios para mejorar el servicio.
- Control de los elementos y equipos entregados para la prestación del servicio, garantizando su correcta utilización.

- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente

PROFESOR DE TENIS, NATACION,YOGA, FUTBOL.

Educación y experiencia

- Titulo Bachiller
- Veinticuatro (24) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al Cliente
- Curso técnico en tenis de campo
- Conocimientos en pedagogía deportiva.

Otros requisitos

Los hombres deben tener definida su situación militar.

AUXILIAR DE VESTIER

Educación y experiencia

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses deexperiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al Cliente

SALVAVIDAS
Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral especifica como salvavidas.

Conocimientos esenciales en:

- Primeros Auxilios
- Certificación por competencias de acuerdo con lo previsto en los artículos 14 de la Ley 1209 de 2008 y 10 del Decreto 2171 de 2009 (Apnea de cinco (5) metros, Respiración de flotación abdominal y dorsal, Badeo estático y badeo de avance, Entrada al agua de pie y de cabeza, Practica en dos estilos de natación: libre y espalda y Nadar quinientos (500) metros de forma continua)
- Curso de soporte vital básico con duración de 40 horas.

Otros requisitos:

- Certificación de aptitud física (visión, audición y coordinación motriz) expedida por médico de una institución

prestadora de servicio de salud, habilitada por la autoridad sanitaria departamental o distrital competente, para prestar los servicios de salvavidas.

Otros requisitos

Los hombres deben tener definida su situación militar.

OPERADOR DE SERVICIO NAUTICO

Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al cliente
- Limpieza y Desinfección de instalaciones.
- Revisión y operación de Sky, Lancha, Kayak, Bicicletas acuáticas.
- Diligenciar los registros establecidos y llevar estadísticas de atención de usuarios.

Otros requisitos

Los hombres deben tener definida su situación militar.

MASAJISTA

Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller
- Veinticuatro (24) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al cliente
- Primeros auxilios
- Curso básico de fisionomía
- Curso de RCP
- Bioseguridad
- Conocimientos básicos en terapia física
- Conocimientos de RCP (reanimación cardiopulmonar).

INSTRUCTOR DE GIMNASIO

Educación y experiencia:
- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses deexperiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al cliente
- Conocimientos en fisicoculturismo
- Conocimientos básicos de educación física

Otros requisitos

Los hombres deben tener definida su situación militar.

3.1.3 Estándares de Presentación del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

Losestándaresdepresentacióndelpersonalseespecificanenelanexo,elcualhaceparte integral del pliego de condiciones

4. PROCESO DE SOPORTE

4.1 PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS PARA LA ENTIDAD.

4.1.1 Objetivo del proceso acontratar

Lograr la total satisfacción del cliente interno y externo apoyando las actividades de promoción y prevención en salud ocupacional, seguridad industrial y brindar un servicio oportuno y eficiente de primeros auxilios en caso de accidente y enfermedad súbita de acuerdo con protocolos de atención de primer respondiente y normatividad vigente aplicable a la entidad.

4.1.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar

- Atender y orientar a los trabajadores, socios y visitantes en relación con sus necesidades y expectativas de acuerdo con políticas institucionales y normas vigentes en cuidado integral básico en salud.
- Cuidados de primer respondiente a pacientes en caso de accidentes y enfermedad súbita de acuerdo con el evento y normatividad vigente.
- Aplicación de protocolo atención y de manejo (valoración inicial y secundaria de pacientes),traslado y entrega de paciente de acuerdo con normatividad vigente.
- Apoyar las actividades de salud ocupacional de acuerdo con el programa establecido y normatividad vigente.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

Competencia del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

AUXILIAR DE ENFERMERÍA

Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller

- Título en Auxiliar de Enfermería
- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al cliente
- Protocolos de atención de primer respondiente.
- Experticia en Manejo de Office (Word, Excel, power point)

Otros requisitos

Los hombres deben tener definida su situación militar.

4.2 APOYO EN LA OPERACIÓN DE LABORES DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO.

4.2.1 Objetivo del proceso a contratar

Lograr la total satisfacción del cliente interno y externo realizando segura, oportuna y eficientemente las labores en actividades de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos, redes, instalaciones y zonas verdes (campo de Golf) que requiera la entidad para cumplir su operación comercial, aplicando los estándares establecidos en el Sistema de Gestión de la Calidad y normatividad vigente.

4.2.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar MANTENIMIENTO ELECTRICO

- Realizar mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, instalaciones y redes eléctricas y de telefonía de la sede.
- Revisar y reparar equipos eléctricos.
- Operación y control del funcionamiento de la planta eléctrica.
- Elaborar informes de revisiones y mantenimientos realizados.
- Cumplir con los procesos y procedimientos establecidos para el servicio.
- Diligenciar y mantener registros de la ejecución de las órdenes de trabajo de acuerdo con formatos establecidos por la entidad.
- Seleccionar, recuperar y entregar los residuos aprovechables y/o peligrosos generados en sus actividades de mantenimiento, de acuerdo con procedimientos internos y normas ambientales.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES (MAMPOSTERÍA Y ACTIVIDADES DE OBRA BLANCA)

- Mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y edificaciones de acuerdo con normas establecidas.
- Construir muros en mampostería de piezas regulares de acuerdo con normas, planos y especificaciones.
- Aplicar morteros de acuerdo con normas, planos y especificaciones.
- Instalación de enchapes y acabados arquitectónicos de acuerdo con normas, planos, especificaciones técnicas y ordenes de trabajo.
- Revisar y utilizar herramientas y equipos de acuerdo normas de seguridad industrial y laboral.
- Diligenciar y mantener registros de la ejecución de las órdenes de trabajo de acuerdo con formatos establecidos por la entidad.
- Seleccionar, recuperar y entregar los residuos aprovechables y/o peligrosos generados en sus actividades de

mantenimiento, de acuerdo con procedimientos internos y normas ambientales.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES (PLOMERÍA)

- Mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y edificaciones de acuerdo con normas establecidas.
- Ejecutar instalación, mantenimiento preventivo y correctivo de redes hidráulicas y sanitarias de acuerdo con órdenes de trabajo.
- Instalar y verificar funcionamiento de aparatos hidráulicos de acuerdo a normas planos y órdenes de trabajo.
- Revisar y utilizar herramientas y equipos de acuerdo normas de seguridad industrial y laboral.
- Diligenciar y mantener registros de la ejecución de las órdenes de trabajo de acuerdo con formatos establecidos por la entidad.
- Seleccionar, recuperar y entregar los residuos aprovechables y/o peligrosos generados en sus actividades de mantenimiento, de acuerdo con procedimientos internos y normas ambientales.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES (PINTORES)

- Mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y edificaciones de acuerdo con normas establecidas.
- Realizar resanes y pintura de acuerdo a normas y especificaciones en cuanto a color, uniformidad y tiempo programado según plan de obra.
- Realizar instalación de revestimientos con pintura teniendo en cuenta tipo de proyecto, superficie a pintar, especificaciones técnicas y órdenes de trabajo.
- Revisar y utilizar herramientas y andamios de acuerdo normas de seguridad industrial y laboral.
- Diligenciar y mantener registros de la ejecución de las órdenes de trabajo de acuerdo con formatos establecidos por la entidad.
- Seleccionar, recuperar y entregar los residuos aprovechables y/o peligrosos generados en sus actividades de mantenimiento, de acuerdo con procedimientos internos y normas ambientales.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

RECOLECCIÓN, TRANSPORTE, SELECCIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS.

- Realizar la recolección selectiva de los residuos recuperables, peligrosos y especiales de acuerdo con las características del sitio de recolección, normas técnicas, ambientales y de seguridad.
- Transportar los residuos sólidos recuperables desde de los puntos de generación hasta la zona de almacenamiento temporal de acuerdo con procedimientos internos, ruta de recolección establecida, normas técnicas, ambientales y de seguridad vigentes.
- Seleccionar, empacar y clasificar los residuos sólidos recuperables de acuerdo con las normas establecidas y la forma de venta.
- Recepcionar y segregar residuos peligrosos de acuerdo con la normatividad legal vigente y los procedimientos internos.
- Seleccionar, empacar y clasificar los residuos peligrosos y especiales de acuerdo con las normas técnicas y ambientales vigentes.
- Almacenar y registrar el manejo dado a los residuos aprovechables, peligrosos y especiales (entradas y salida

de residuos) de acuerdo con los procedimientos y normatividad vigente, de tal manera que se garantice el manejo integral de los residuos sólidos.

- Realizar labores de mantenimiento y limpieza de las instalaciones de almacenamiento, contenedores y canecas que se utilicen en el manejo integral de residuos.
- Responder frente a emergencias de acuerdo con las situaciones identificadas, los procedimientos establecidos y la normatividad vigente.
- Seleccionar, recuperar y entregar los residuos aprovechables y/o peligrosos generados en sus actividades de mantenimiento, de acuerdo con procedimientos internos y normas ambientales.
- Identificar los factores de riesgo que pueden generarse a partir del desarrollo de la función e implementar prácticas de trabajo seguro que estén ajustadas a los requisitos normativos aplicables, procedimientos establecidos en seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUA POTABLE

- Determinar la cantidad de agua requerida dentro del sistema de potabilización de acuerdo con la oferta y demanda de agua, el comportamiento y las necesidades de los procesos de tratamiento y los procedimientos e instructivos establecidos.
- Operar los equipos y estructuras de medición y regulación de caudal dentro del sistema de potabilización de acuerdo con el comportamiento y las necesidades de los procesos de tratamiento, las recomendaciones del fabricante / constructor, y las normas técnicas.
- Reportar el incumplimiento de los requisitos de funcionamiento y operación de los equipos y estructuras de medición y regulación de caudal de acuerdo con manuales técnicos, los procedimientos, instructivos y formatos establecidos.
- Realizar labores de mantenimiento menor y limpieza de las instalaciones de pre tratamiento, unidades de tratamiento y tanques de almacenamiento de agua potable.
- Registrar las actividades y resultados de las operaciones para asegurar la cantidad de agua en el turno realizado de acuerdo con los procedimientos, instructivos y formatos establecidos.
- Identificar las funciones y actividades que aseguran la cantidad de agua requerida dentro del sistema de potabilización de acuerdo con las normas técnicas, las recomendaciones de seguridad industrial y salud ocupacional y los procedimientos e instructivos.
- Seleccionar, recuperar y entregar los residuos aprovechables y/o peligrosos generados en sus actividades de mantenimiento, de acuerdo con procedimientos internos y normas ambientales.
- Identificar los factores de riesgo que pueden generarse a partir del desarrollo de la función e implementar prácticas de trabajo seguro que estén ajustadas a los requisitos normativos aplicables, procedimientos establecidos en seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y MUEBLES DE MADERA

- Fabricar muebles y paneles de madera de acuerdo con órdenes de trabajo.
- Realizar restauración de muebles y paneles de madera de acuerdo con órdenes de trabajo.
- Seleccionar, aserrar y mecanizar madera con base en órdenes de trabajo, aplicando normas técnicas y de seguridad industrial.
- Acondicionar superficies en madera a través de medios mecánicos y/o físicos de acuerdo con órdenes de trabajo.
- Operar equipos y herramientas de carpintería de acuerdo con el tipo de orden de trabajo, garantizando criterios de rendimiento, eficiencia y seguridad industrial.
- Realizar limpieza y mantener en perfecto estado de organización las áreas de trabajo.

- Seleccionar, recuperar y entregar los residuos aprovechables y/o peligrosos generados en los procesos de carpintería de acuerdo con procedimientos internos y normas ambientales.
- Diligenciar y mantener registros de la ejecución de las órdenes de trabajo de acuerdo con formatos establecidos por la entidad.
- Aplicar normas de calidad, seguridad industrial e higiene de acuerdo con los requerimientos de cada proceso de fabricación y/o restauración.

AUXILIAR DE MANTENIMIENTO CAMPO DE GOLF (Centro Vacacional Las Mercedes)

- Mantenimiento de acuerdo con protocolo.
- Corte de prados y borde de los lagos.
- Mantenimiento de bunker de acuerdo con protocolo de mantenimiento.
- Recolección de basura
- Limpieza y desinfección de áreas de servicio, hoyo 19, baños de acuerdo con estándares y protocolo de limpieza.
- Revisar y mantener la dotación de toallas, jabones y demás elementos en baños.
- Siembra de árboles.
- Cumplir con los procesos y procedimientos establecidos para el servicio.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y TRATAMIENTO DEL AGUA DE LA PISCINAS

- Limpieza y desinfección del estanque de piscinas y áreas conexas (cepillado, aspirado, lavado de trampas, filtro, bordes, carriles, membrana, playas, etc.)
- Verificación y toma de muestras de calidad del agua de piscina para análisis colorimétrico diario.
- Acompañamiento y verificación de toma de muestras de agua de piscina para análisis mensual con el apoyo de laboratorio externo.
- Verificar el cumplimiento con los valores máximos aceptables para las características físicas, químicas y microbiológicas del agua contenida en los estanques o estructuras similares de las piscinas, previstas en la Resolución 1618 de 2010 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.
- Dosificación, tratamiento y ajuste químico del agua de la piscina de acuerdo con las características físicas, químicas y microbiológicas del agua, procedimientos internos, fichas técnicas y hojas de seguridad de productos químicos utilizados en el tratamiento.
- Diligenciar y mantener registros de operación de la piscina diarios y semanales de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
- Aplicar procedimiento de contingencia en caso de materia fecal, sangre o vómito en las piscinas.
- Maniobrar los dispositivos de seguridad de piscinas para cumplir los estándares exigidos en el reglamento técnico.
- Inspeccionar los equipos electromecánicos de acuerdo con rutinas de trabajo y plan de mantenimiento preventivo.
- Realizar mantenimiento de filtro de acuerdo con estado y cronograma de plan de mantenimiento.
- Seleccionar, recuperar y entregar los residuos aprovechables y/o peligrosos generados en sus actividades, de acuerdo con procedimientos internos y normas ambientales.
- Identificar los factores de riesgo que pueden generarse a partir del desarrollo de la función e implementar prácticas de trabajo seguro que estén ajustadas a los requisitos normativos aplicables, procedimientos establecidos en seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN, VENTILACIÓN Y CLIMATIZACIÓN

- Diagnosticar instalaciones (refrigeración, ventilación y climatización) de acuerdo con estado de funcionamiento y fallas reportadas por usuarios.
- Elaborar orden de trabajo de acuerdo con diagnóstico y fallas.
- Ejecutar plan de mantenimiento preventivo en instalaciones según las condiciones de operación y cronograma de plan de mantenimiento, aplicando buenas prácticas de refrigeración.
- Corregir fallas en instalaciones de refrigeración y climatización, generar informes.
- Interpretar normatividad ambiental nacional e internacional para realizar buenas prácticas en el mantenimiento de instalaciones refrigeración y climatización.
- Recuperar refrigerantes de las instalaciones refrigeración y climatización aplicando buenas prácticas ambientales, para reciclarlos, regenerarlos o destruirlos.
- Realizar seguimiento al estado de calibración de los equipos de seguimiento y medición de temperatura, presión y pesaje, que garantice su calibración y reparación oportuna.

ELECTRICISTA

Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller
- Técnico Profesional en Electricidad
- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al cliente
- Mantenimiento de redes
- Certificación para trabajo seguro en alturas otorgado por entidad acreditada y que se encuentre vigente, de acuerdo con lo establecido en artículo 9° de la Resolución 1409 de 2012- Reglamento de Seguridad para protección contra caídas en trabajo en alturas.

Otros requisitos

Los hombres deben tener definida su situación militar.

ALBAÑIL

Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada.
- Certificación por competencia laboral para trabajo seguro en alturas otorgado por entidad acreditada y que se encuentre vigente, de acuerdo con lo establecido en artículo 9° de la Resolución 1409 de 2012- Reglamento de Seguridad para protección contra caídas en trabajo en alturas.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al cliente
- Conocimiento de construcción de muros y aplicación de morteros.
- Conocimientos en instalación de enchapes y acabados arquitectónicos.
- Conocimientos en instalación de redes hidráulicas, desagües, aparatos, artefactos y equipos.

Otros requisitos

Los hombres deben tener definida su situación militar.

PLOMERO

Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses deexperiencia laboral relacionada.
- Certificación por competencia laboral para trabajo seguro en alturas otorgado por entidad acreditada y que se encuentre vigente, de acuerdo con lo establecido en artículo 9° de la Resolución 1409 de 2012- Reglamento de Seguridad para protección contra caídas en trabajo en alturas.
- Instalar y realizar mantenimiento preventivo y correctivo a los sistemas de desagüe, gas, agua potable y sus accesorios, como son los medidores, muebles de baño y de cocina, reguladores, calentadores, regaderas, entre otros.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al cliente
- Conocimientos en instalación de redes hidráulicas, desagües, aparatos, artefactos y equipos.
- Conocimientos de Plomería
- Conocimientos de Albañilería
- Conocimientos en instalaciones de gas,
- hidráulicas, sanitarias.
- Conocimientos en seguridad e higiene en el sitio de trabajo.

Otros requisitos

Los hombres deben tener definida su situación militar.

PINTOR

Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses deexperiencia laboral relacionada.
- Certificación por competencia laboral para trabajo seguro en alturas otorgado por entidad acreditada y que se

encuentre vigente, de acuerdo con lo establecido en artículo 9° de la Resolución 1409 de 2012- Reglamento de Seguridad para protección contra caídas en trabajo en alturas.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al cliente
- Conocimientos en resanes, estuco y pintura.

Otros requisitos

Los hombres deben tener definida su situación militar.

OPERADOR CENTRO DE ACOPIO

Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller
- Seis (6) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Cuso básico en manejo de residuos (Características de peligrosidad de residuos, Manejo de Hojas de seguridad de sustancias peligrosas, Manejo de matriz de compatibilidad de sustancias químicas, Normatividad ambiental, salud y seguridad vigente y Normas técnicas colombianas vigentes).

Otros requisitos

Los hombres deben tener definida su situación militar.

AUXLIAR DE MANTENIMIENTO CAMPO DE GOLF

Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al cliente
- Mantenimiento de Campos de Golf.
- Conocimiento en manejo de equipos para mantenimiento de campo de golf (tractor, guadaña, entre otros)

Otros requisitos

Los hombres deben tener definida su situación militar.

OPERADOR DE PISCINA O PISCINERO

Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral especifica en tratamiento de agua de piscinas y estructuras similares.
- Certificado de competencia laboral de acuerdo con lo establecido en el artículo 24 de la Resolución 1510 de 2011, norma de competencia para operación y mantenimiento de piscinas y estructuras similares vigente.

Conocimientos esenciales en:

- Operación y mantenimiento del sistema de tratamiento de agua de piscinas.
- Operación, verificación y mantenimiento de equipos y dispositivos de seguridad

Otros requisitos

Los hombres deben tener definida su situación militar.

TÉCNICO EN REFRIGERACIÓN

Educación y experiencia:

- Técnico en refrigeración o en carreras afines.
- Doce (12) meses de experiencia laboral específica en mantenimiento de sistema de equipos de refrigeración y aire acondicionado.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al cliente
- Refrigeración y aires acondicionados.

Otros requisitos

- Los hombres deben tener definida su situación militar.

4.2.3 Estándares de Presentación del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico el cual hace parte integral del pliego de condiciones.

4.3 APOYO A LA OPERACIÓN EN LABORES DE MANTENIMIENTO Y SOPORTE LOGÍSTICO.

4.3.1 Objetivo del proceso a contratar

Lograr la total satisfacción del cliente interno y externo realizando segura, oportuna y eficientemente las labores en actividades de mantenimiento general y actividades de apoyo logístico que requiera la entidad para cumplir su operación comercial, aplicando los estándares establecidos en el Sistema de Gestión de la Calidad y normatividad vigente.

4.3.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar

MANTENIMIENTO LOGISTICO

- Montaje logístico de salones de acuerdo a instructivos
- Apoyo logístico en labores de adecuación y mantenimiento de la Entidad.
- Control de material de trabajo e inventarios
- Cumplir con los procesos y procedimientos establecidos para el servicio.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

SERVICIO DE SOPORTE LOGISTICO (AUXILIAR PORTERO – RECEPCION)

- Control de acceso de usuarios y visitantes.
- Control de ingreso de vehículos.
- Mantener registros de control de ingreso de visitantes.
- Cumplir con los procesos y procedimientos establecidos para el servicio.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

Competencia del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

AUXILIAR DE MANTENIMIENTO LOGISTICO

Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al cliente
- Conocimientos varios en albañilería, pintura y plomería.
- Trabajo seguro en alturas con certificación expedida por entidad acreditada y que se encuentre vigente.

Otros requisitos

Los hombres deben tener definida su situación militar.

AUXILIAR PORTERO RECEPCION

Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses deexperiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al cliente

4.3.4 Estándares de Presentación del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico el cual hace parte integral del pliego de condiciones.

Otros requisitos

- Los hombres deben tener definida su situación militar.

4.4 SERVICIO DE ATENCIÓN Y RECAUDO EN CAJA

4.4.1 Objetivo del proceso acontratar

Lograr la total satisfacción del cliente interno y externo registrando y liquidando de manera exacta y oportuna la cuenta de los servicios y bienes prestados en cada punto de venta, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la entidad, en el Sistema de Gestión de la Calidad y normatividad vigente aplicable a la entidad.

4.4.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar.

- Recibir, verificar y controlar dinero en efectivo y títulos valores para realizar la transacción de bienes y servicios de acuerdo con procedimientos definidos por la entidad.
- Reportes de caja
- Atención personalizada a socios y clientes.
- Realizar sus funciones mediante los estándares y normas de seguridad industrial, salud ocupacional y ambiente.

Competencia del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

CAJERO Y REVISOR DE CAJA

Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller
- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada.

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al cliente
- Conocimientos contabilidad básica

Otros requisitos

- Los hombres deben tener definida su situación militar.

4.4.3 Estándares de Presentación del personal requerido para la ejecución del proceso a contratar.

Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico el cual hace parte integral del pliego de condiciones.

4.5 PROCESO DE APOYO ADMINISTRATIVO

4.5.1 Objetivo del proceso a contratar

Lograr la total satisfacción del cliente interno y externo, realizando labores de soporte administrativo de acuerdo con los procedimientos establecidos por la entidad, en el Sistema de Gestión de la Calidad y normatividad vigente aplicable a la entidad.

4.5.2 Actividades establecidas en el proceso a contratar

- Clasificar, digitar y responder los documentos e informes que se deben enviar a las diferentes dependencias.
- Atender personal y telefónicamente al público, colaborando en las labores de información.
- Preparar la dependencia, elementos y demás aspectos relacionados con las reuniones que convoque el Jefe inmediato.
- Tomar dictados, redactar correspondencia y transcribirla en el sistema o en medio magnético.
- Registrar, controlar y tramitar la correspondencia.
- Seleccionar, clasificar y archivar la correspondencia de la dependencia.

AUXILIAR ADMINISTRATIVO Y AUXILIAR DE RESERVAS

Educación y experiencia:

- Titulo Bachiller

- Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada en labores administrativas y Manejo de equipos de computo

Conocimientos esenciales en:

- Servicio al cliente
- Manejo office e internet.

Otros requisitos

Los hombres deben tener definida su situación militar.

Nota: estos perfiles serán modificados según el requerimiento a solicitar

OTROS PERFILES:

PERFIL	OBJETIVO DEL PUESTO	PERFIL OCUPACIONAL
ALBAÑIL	Conocer con detalle las actividades prácticas más usuales en el oficio de maestro albañil, así como la construcción (obras) de las paredes, los forjados (suelos y techos) y las cubiertasde una vivienda; concientizándose de la importancia que tiene la seguridad laboral.	✓ Cimentación, redes de saneamiento y drenaje. ✓ Construcción de obra defábrica ✓ Aislamientos e impermeabilización. ✓ Revestimientos. ✓ Técnicas actuales de construcción.
AUXILIAR DE COCINA	Brindar un excelente servicio en el alistamiento y elaboración de diferentes platos, coadyuvando a la excelencia de las actividades sustantivas del Club Militar. Así como mantener en orden limpio el equipo de cocina.	✓ Curso básico de cocina. ✓ Técnicas básicas de transformación de alimentos. ✓ BPM-HACCP
AUXILIAR DE LAVANDERIA	Asistir en el proceso de lavado, alisado y entrega de prendas. Así como en la limpieza de las instalaciones de lavandería.	✓ Conocimiento funcionamientode la maquinaria de la lavandería. ✓ Conocimientos de losdistintos tipos de tejidos. ✓ Conocimientos de los ✓ productos de limpieza y desmanchado, así como delas técnicas para su utilización sobre los distintos tejidos.
AUXILIAR DE LENCERÍA	Clasificar, almacenar y distribuir diversos productos con el fin de garantizar y asegurar el servicio relacionado con lencería y dar apoyo a los diferentes eventos y servicios que ofrece el Club, conforme a los procedimientos establecidos por la entidad.	✓ Servicio al Cliente ✓ Base de datos ✓ BPM-HACCP
MESERO/ BARMAN	Preparar y servir infusiones y bebidas con o sin alcohol, simples o combinadas, incluyendo coctelería internacional, así como canapés, sándwiches y platos combinados con el fin de prestar un buen servicio en las diferentes áreas.	✓ Servicio al Cliente ✓ Etiqueta y protocolo ✓ Mesa y Bar ✓ Coctelería ✓ Conocimientos de servicio yde ventas. ✓ BPM-HACCP

BOTONES	Acompañar a los socios y usuarios a su habitación, junto con su equipaje y maletas.	✓ Atención al Cliente ✓ Buenas Prácticas deManufactura ✓ Conocimientos básicosidioma extranjero
DESPENSERO	Recepcionar y almacenar los productos según las normas de higiene en la manipulación y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se manejan en condiciones sanitarias adecuadas.	✓ Curso de rotación deinventarios ✓ BPM-HACCP. ✓ Servicio al cliente.
ELECTRICISTA	Realiza tareas de montaje y de mantenimiento preventivo y/o correctivoa equipos e instalaciones eléctricas, garantizando el buen funcionamiento de equipos, bajo criterios y parámetros definidos por la organización.	✓ Conocimiento en electricidad. ✓ Conocimiento ReglamentoTécnico de instalaciones eléctricas. ✓ Servicio al cliente. ✓ Conocimientos en seguridad e higiene en el sitio de trabajo.
ENFERMERO	Cuidar la salud de los socios y usuarios en forma personalizada, integral y continua, tomando en cuenta sus necesidades.	✓ Conocimientos básicos deprimeros auxilios. ✓ Conocimientos de Saludocupacional ✓ Conocimientos de RCP(reanimación cardiopulmonar). ✓ Certificado primerrespondiente.
PROFESOR DE TENIS	Apoyar el desarrollo de los socios y usuarios que desena aprender el deporte de tenis.	✓ Conocimientos de Técnicas de Táctica, preparación Física, Teoría del entrenamiento y didáctica. ✓ Conocimientos en seguridade higiene en el sitio detrabajo.
RECREADOR	Conocimientos de aprendizaje: a través de juegos recreativos, los niños aprenden muchas habilidades que se integrarán mejor al jugar. Todo esto mientras se desarrolla la creatividad. Esfuerzo físico: al igual que el deporte, los juegos recreativos permiten a los niños moverse, desahogarse y correr.	Profesional y Ético en el trabajo. Planificado, ser creativo, tener vocación. Servicio al cliente.

UNA VEZ ADJUDICADO EL CONTRATO SE DEBE ANEXAR ORGANIGRAMA, LISTADO DEL PERSONAL Y COPIA DE HOJAS DE VIDA CON EL FIN DE HACER ESTUDIO PREVIO DE SEGURIDAD PARA SU POSTERIOR CONTRATACIÓN, SERÁ VERIFICADO Y COMPROBADO. EL CLUB MILITAR SOLICITAR AL PROPONENTE EL CAMBIO INMEDIATO DE CUALQUIER PERFIL QUE CONSIDERE INCONVENIENTE.

✓ **ELEMENTOS DE PROTECCIÓN**

Cuando lo requiera la prestación del servicio, este deberá cumplir con los siguientes requisitos de protección de Seguridad Industrial:

AYUDANTES DE MANTENIMIENTO

REQUISITOS MINIMOS DE ESTUDIOS Y EXPERIENCIA	
ESTUDIOS	**EXPERIENCIA**
Bachiller en cualquier modalidad	Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada.

Factor de riesgo/ indicador	Elemento de protección	Especificaciones
Ergonómico (levantamient y transporte de cargas)	Cinturón ergonómico	Cinturón ergonómico tipo pioner
	Guantes de hilaza /Guante de vaqueta	Guantes de hilaza recubierto en PVC dos caras / Guante de vaqueta, con refuerzo en todos los dedos, forro interior en algodón, puño tipo mosqueterocon ribete y soporte en caucho para mayor nivel de protección
Factor de riesgo/ indicador	Elemento de protección	Especificaciones
Manejo de sustancias químicas (detergentes y productos de aseo)	Guante de caucho negro	Guante de caucho, espesor 15mm, longitud 13 ", para labores de aseo

Factor de riesgo/ indicador	Elemento de protección	Especificaciones
biológico (limpieza de baños y áreas comunes)		
	Monogafas	Monogafa con ventilación integrada visor en acetato de celulosa ópticamente rectificado que proteja contra salpicaduras de productos químicos y líquidos en general.
	Peto de caucho	Peto en PVC para labores deaseo de color blanco

	Botas de caucho	Botas de caucho para dama antideslizante, caña mediana de color blanco, para labores de aseo
Ruido (durante el manejo de aspiradoras)	Protector auditivo tipo inserción	Protector auditivo tipo inserción con cordón estuche llavero, fabricado en silicona, con cámara interna de aire, nivel de atenuación de 23 dB.

PLOMERO

Factor de riesgo/ indicador	Elemento de protección	Especificaciones
Ergonómico carga dinámica (levantamiento y transporte de cargas)	Cinturón ergonómico	Cinturón ergonómico tipo pioner
	Guantes de hilaza /Guante de vaqueta	Guantes de hilaza recubierto en PVC dos caras / / Guante de vaqueta, con refuerzo en todos los dedos, forro interior en algodón, puño tipo mosquetero con ribete y soporte en caucho para mayor nivel de protección

Factor de riesgo/ indicador	Elemento de protección	Especificaciones
	Guante hycron	Guante hycron en nitrilo, totalmente recubierto en nitrilo, diseñado para trabajo pesado, excelente agarre en húmedo, alto desempeño en manejo de materiales abrasivos y superficies rugosas, resistente al pinchazo, corte rasgado y químicos como aceites

	Careta	Careta que proteja contra partículas producidas en procesos de esmerilado, pulido, brillado, adaptable a protectores auditivos
	Peto de cuero	Peto de cuero de carnaza protección para trabajos de soldadura eléctrica y oxiacetilénica.
Biológico (Mantenimiento de red de aguas negras)	Guante en nitrilo	Guante en nitrilo, espesor 22 mil, largo 18" al codo, excelente agarre resistente al pinchazo, rasgado y corte, para manejo de solventes aromáticos, petróleos cáusticos, gasolina, querosene, industria alimenticia (se requiere para trabajos de pintura)
Químico: aerosoles sólidos (humos metálicos)	Respirador	Respirador de libre mantenimiento para material particulado, humosmetálicos generados por soldaduray fundición, con aliviador de ozonoy niveles molestos de vaporesorgánicos, capa de carbón activado, doble tira elástica sellada, aprobación NIOSH
Ruido (operación del esmeril)	Protector auditivo tipo inserción	Protector auditivo tipo inserciónccon cordón estuche llavero,fabricado en silicona, con cámara interna de aire, nivel de atenuación de 23 dB, según frecuencia.

Factor de riesgo/ indicador	**Elemento de protección**	**Especificaciones**
Locativo (estructuras einstalaciones, trabajos en alturas)	Casco	Casco en poliuretano, con tafilete de seis (6) apoyos, con cordón anti combustión, banda frontal anti sudor, graduación de altura. Visera tipo capitán certificados y barbuquejo bajo la norma NTC 1523- ANSI z-89.2.

STEWARD

Factor de Riesgo/ indicador	Elemento de protección	Especificaciones
Ergonómico (levantamiento y transporte de cargas	Cinturón ergonómico	Cinturón ergonómico tipo pioner
	Guantes de carnaza	Guante de carnaza, refuerzo en todos los dedos, en la tenaza pulgar e índice, doble refuerzo en la palma y sobre las coyunturas, forro interior en algodón afelpado, puño tipo mosquetero, con ribete ysoporte, enchaquetado rígido paramayor nivel de protección, lavables, para operaciones con riesgo de punzonado y astillas
Manejo de sustancias químicas (detergentes y productos de aseo)	Guante de caucho negro	Guante de caucho, espesor 15 mm, longitud 13 ", para labores de aseo
	Monogafas	Monogafa con ventilación integrada visor en acetato de celulosa ópticamente rectificado que proteja contra salpicaduras de productos químicos y líquidos en general.
	Peto de caucho	Peto en PVC para labores de aseo de color blanco

- **MESERO – BARMAN**

Factor de riesgo/ indicador	Elemento de protección	Especificaciones
Ergonómico (levantamiento y transporte de cargas(pedidos).	Guantes de vaqueta	Guante de carnaza, refuerzo en todos los dedos, en la tenaza pulgar e índice, doble refuerzo enla palma y sobre las coyunturas, forro interior en algodón afelpado,puño tipo mosquetero, con ribete y soporte, enchaquetado rígido para mayor nivel de protección, lavables, para operaciones con riesgo de punzonado y astillas, calor radiante y directo intermitente
Manejo de sustancias químicas (lavado de cristalería y cubertería)	Guante de cauchonegro	Guante de caucho, espesor 15mm, longitud 13 ", para labores de aseo
	Peto de caucho	Peto en PVC para labores deaseo de color blanco

- **CAMARERAS**

Factor de riesgo/ indicador	Elemento de protección	Especificaciones
Manejo de sustancias químicas (detergentes y productos de aseo	Guante de caucho negro	Guante de caucho, espesor 15 mm, longitud 13 ", paralabores de aseo
	Peto de caucho	Peto en PVC para labores deaseo de color blanco
	Guantes de nitrilo	Guante en nitrilo, espesor 22 mil, longitud 18", excelente agarre resistente al pinchazo, rasgado y corte, para manejo de ropa sucia y productos de aseo

- **AUXILIAR DE LAVANDERIA**

Factor de riesgo/ indicador	Elemento de protección	Especificaciones
Manejo de sustancias químicas (detergentes y productos de aseo)	Guante de caucho negro	Guante de caucho, espesor 15 mm, longitud 13 ", para labores de aseo
	Tapabocas desechable	Tapabocas desechable para labores de selecciónde ropa sucia
	Cofia desechable	Cofia desechable para labores de selección deropa sucia
	Peto de caucho	Peto en PVC para labores de aseo de colorblanco

DOTACION (Calzado y vestido de labor)

De acuerdo con lo establecido por la norma para el suministro de calzado y vestido de labor para el personal se fijan para esta las siguientes características:

"Bien" o "Servicio"	Modelo	Descripción
UNIFORME PARA BOTONES Y SEGURIDADQUE CONSTA DE CHAQUETA Y PANTALON		Chaqueta tipo botones para caballero en poliéster algodón (75% algodón y 25% poliéster), con bolsillo externo, escudo del Club Militar bordado en la parte izquierda de la chaqueta a la altura del pecho. Pantalón para caballero en poliéster algodón, con pretina ycremallera, bota recta, bolsillos laterales y traseros, sin prenses. Camiseta cuello redondo en algodón.
CAMISETA EN ALGODÓN CUELLO REDONDO		Camiseta de algodón cuello redondo 100%.

CLUB MILITAR

CHAQUETA TERMICA PARA DESPENSERO BOTONES Y PORTERO	 	Chaqueta térmica en material impermeable resortada (98% impermeable, 90% repelente a los fluidos) de colorazul oscuro, acolchado interior en guata 300 y forro interno en base perchada (100% poliéster), zurcida (trazado en el acolchado para evitar que se escurra laguata), con cremallera, capota fija y tapabocas, largo a lacadera y resortada en la cintura, con escudo del club militar bordado al lado izquierdo de la chaqueta a la altura del pecho. Pantalón en material impermeable (98% impermeable, 90% repelente a los fluidos) de color azul oscuro, acochado interior en guata 100 y forro interno en base perchada (100% poliéster), con pretina resortada tipo sudadera
UNIFORME PARA AYUDANTE DE LAVANDERIA Y ASEO (PISCINA DAMAS		Camisa manga corta, cuello V, con botones o cremallera en poliéster algodón (75% algodón, 25% poliéster) y bolsillos al lado. Pantalón con pretina, cremallera, prenses y bolsillos laterales, en poliéster algodón (75% algodón, 25% poliéster). Suéter en lana acrílica manga larga para abierto con botones escudo del club Militar.
AYUDANTE DE ASEO Y CAMARERAS		Blusa para dama estilo princesa manga corta, de cremallera cuello redondo en V, largo a la cadera, conbolsillos, material en lino, escudo del Club Militar bordadoen el lado izquierdo a nivel del pecho. Pantalón para dama bota recta en lino, con pretina Adelante resortado atrás y cordón, con bolsillo laterales. Sueter en lana acrilica manga larga para abierto con botones escudo del club Militar.
AYUDANTE DE MANTENIMIENTO ASEO(STEWART), ALBAÑIL, PLOMERO, JARDINERO, HOMBRES OVEROL DE DOSTIPO PILOTO ELECTRICISTA	 	Overol de dos piezas, conformado por camisa y pantalónpor separado, cierre con botones o tipo sudadera, fabricado en Dril 100% algodón. Calzado bota tipo industrial. Camiseta en cuello redondo. Overol tipo piloto(enterizo), con cremalleras ocultas, en dril súper naval Importadoen material (65% Poliéster y 35%Algodón).

CLUB MILITAR

ENFERMERA		Blusa para dama estilo princesa manga corta, decremallera cuello v, largo a la cadera, con bolsillo,material antifluido, conEscudo del Club Militar bordado en el lado izquierdo a nivel del pecho bolsillo laterales.
UNIFORME PARA COCINERO Y AUXILIAR DE COCINA, PANADERO (CABALLERO)		Camisa para caballero, manga corta, cuello V, con botones, en poliéster algodón (75% algodón, bolsillos al lado y al lado izquierdo a la altura del pecho, con escudo del Club Militar Bordado en la parte izquierda. Pantalón para caballero cremallera, prenses y bolsillos laterales, en poliéster algodón (75% algodón, 25% poliéster).
UNIFORME PARA DAMA COCINERAS Y/O AUXILIARES DE COCINA	 	Blusa cruzada de chef con dos bolsillos, delanteros, de botones, con terminados en cuello, y puños, de material. poliéster algodón (75% algodon-25% poliéster) con escudo del Club bordado al lado izquierdo a nivel del pecho. (Los botones deben ser diferentes a los uniformes del Chef). Pantalón para damas semiresortado con bolsillos, en material poliéster algodón (75%algodon-25% poliéster) Delantal de cuerpo completo en poliésteralgodón largo a la rodilla.Gorro que proteja todo el cabello para manipulación de alimentos.
UNIFORME PARAMESA (DAMA)		Chaqueta abierta para dama en poliéster algodón, con solapa, con bolsillos internos y externos, totalmente forrada, con botones de tamaño y color acorde con el diseño, con escudo del Club Militar bordado en la parte izquierda a la altura del pecho. Chaleco en poliéster algodón totalmente forrado acorde con el diseño de la chaqueta. Camisa cuello pajarito para dama manga larga de botón en el puño en poliéster algodón, con bolsillo al lado izquierdo a la altura del pecho (la camisa debe llevar 2 botones de repuesto) Pantalón para dama en poliéster algodón bota recta. Corbatín en satín oreja de perro, cinta en satín, graduable, broche resistente o corbata en yacar de acuerdo con el modelo de dotación que se escoja.

CLUB MILITAR

MESERO Y BARMAN		Chaqueta abierta para caballero en poliéster algodón, con solapa, con bolsillos internos y externos, totalmente forrada, con botones de tamaño y color acorde con el diseño, con escudo del Club Militar bordado en la parte izquierda a la altura del pecho. Chaleco en poliéster algodón totalmente forrado acorde con el diseño de la chaqueta. Camisa cuello pajarito o corbata para caballero manga larga de botón en el puño en poliéster algodón, con bolsillo al lado izquierdo a la altura del pecho (la camisa debe llevar 2 botones de repuesto) Pantalón para caballero en poliéster algodón bota recta, con bolsillos adelante y atrás. Corbatín en satín, cinta en satín, graduable, broche resistente o corbata en yacar de acuerdo con el modelo de dotación que se escoja.
PROFESOR DE TENIS		Sudadera en material impermeable que se adapte a las condiciones térmicas del deporte, chaqueta abierta con cremallera, bolsillos laterales y un bolsillo interno, forro liviano que no acalore, caucho o resorte en los puños, cordón resistente en la cintura, escudo del Club Militar, bordado en la parte izquierda de la chaqueta a la altura delpecho. Pantalón de sudadera con bolsillos laterales, forro liviano que no acalore, resorte y cordón en la cintura, con cremallera y caucho en la bota.
UNIFORME PARA BOTONES Y SEGURIDAD QUE CONSTA DE CHAQUETA Y PANTALON		Chaqueta tipo botones para caballero en poliéster algodón (75% algodón y 25% poliéster), con bolsillo externo, escudo del Club Militar bordado en la parte izquierda de la chaqueta a la altura del pecho. Pantalón para caballero en poliéster algodón, con pretina y cremallera, bota recta, bolsillos laterales y traseros, sin prenses. Camiseta cuello redondo en algodón.
RECEPCIONISTA OPERADOR COMNUTADOR		Gabardina, composición 45% algodón (lana) y 55% poliéster. Saco Modelo Clásico, tres (3) o cuatro (04) botones, con bolsillos por dentro y por fuera, de la misma tela del saco. Pantalón modelo Clásico sin pinza y con pinzas, de dos (2) bolsillos en la parte de atrás, con su respectivo botón cada bolsillo, y dos (2) bolsillos en la parte delantera (a los lados) de la misma tela del saco.

CLUB MILITAR

TIPO DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES
ZAPATO PARA CABALLERO	Zapato para caballero cerrado o de amarar, en cuero, suela antideslizante, color acorde con la dotación, uso con vestido ejecutivo.
ZAPATO PARA DAMA	Zapato alto para dama en cuero, suela antideslizante, altura de tacón acorde a exigenciade cada trabajador, en colores acordes con la dotación. Uso con vestido ejecutivo.
ZAPATO PARA MESEROS YBARMAN (CABALLEROS)	Zapato en cuero cerrado o de amarrar para caballero con suela antideslizante, de color negro, forro en badana, cómodos y apropiadospara la labor.
ZAPATO PLANO PARA MESERA	Zapato cerrado y plano para dama, en cuero, decolor negro, con suela antideslizante, forro en badana, cómodos y apropiados para la labor.
CALZADO DE SEGURIDAD PARACAMARERAS, AYUDANTE DE ASEO, Y AYUDANTE DE LAVANDERIA.	Calzado de seguridad cerrado para dama de color blanco, en cuero, con suela en caucho antideslizante (material adherente a las superficies de tránsito), pegados y cocidos, para trabajos en superficies húmedas y grasas.
ZAPATO PARA BOTONES YCAJERO	Zapato en cuero para caballero, cerrado o deamarrar, de color negro, forro en badana, suela en caucho antideslizante, cómodo y apropiadopara esta labor.
TENIS TIPO ZAPATILLA PARAPROFESOR DE TENIS	Tenis tipo zapatilla en cuero, de color blanco, consuela para tenis de campo
BOTA DE CUERO PUNTERA DEACERO.	Bota de cuero para caballero puntera de acero,suela en poliuretano, antideslizante, resistente a la abrasión.
BOTA DE CUERO TIPOSOLDADOR	Bota de cuero tipo soldador para caballero,puntera de acero, antideslizantes, resistente a la abrasión, para labores de soldadura.
BOTA DE CUERO PUNTERA ENFIBRA	Bota de cuero para caballero puntera en fibra,suela en poliuretano, antideslizante, resistente a la abrasión y ergonómica
BOTA DIELECTRICA	Bota dieléctrica para caballero, suela enpoliuretano, puntera en fibra, cuero nobuck o graso, con puntera resistente a 200 julios y una compresión de 2.500 lb, resistencia dieléctrica a 26 kilovoltios, color café

MANEJO DE PERSONAL Y LOGÍSTICA MÍNIMA

- El proponente debe acreditar la implementación del Programa decapacitación y formación, del personal a suministrar.
- El proponente debe acreditar el desarrollo de un Programa deinducción y reinducción del personal a suministrar.
- El proponente debe acreditar el desarrollo del Programa de Bienestar

Para obtener puntaje por este componente se deberá anexar con la Oferta lossiguientes programas, los cuales deberán ser desarrollados por el servicio outsourcing durante el término de la ejecución de la licitación.

✓ **CALIDAD**

El proponente, debe evidenciar con la certificación del Sistema Gestión de la Calidad, implementado y certificado, mediante el cual garantice prestación de servicios de suministro y administración de personal.

CLUB MILITAR

1.2ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

- ✓ El oferente deberá garantizar, mediante documento independiente, debidamente suscrito por el representante legal y el jefe de Talento Humano, que en caso de resultar adjudicatario suministrará el personal que se requiera para la prestación del servicio, con uniforme, debidamente identificado, cumpliendo con las normas de higiene y seguridad industrial vigentes.
- ✓ El empleado deberá cancelar el valor de la alimentación que consuma de acuerdo con las tarifas establecidas por la Dirección General del Club Militar.
- ✓ El empleado suministrado por el Contratista, deberá cancelar el valor de la alimentación, de acuerdo con las tarifas establecidas por el Club Militar para sus empleados de planta.
- ✓ Debe suministrar un directivo y supervisor por cada turno con disponibilidad de servicio y que tenga perfil en Administración Hoteleray certificado por competencia en Servicio al Cliente con el fin de que garantice el control de ingreso y salida del personal a su cargo.
- ✓ Cumplir y hacer cumplir el Reglamento del Club Militar en lo que hace a la presentación personal de sus empleados o subcontratistas.
- ✓ Acreditar la práctica de los exámenes médicos al personal que manipulará alimentos.
- ✓ Una vez el supervisor del contrato efectúe un requerimiento, el adjudicatario deberá suministrar el personal en un término mínimo de doce (12) horas.
- ✓ En el evento que alguno de los empleados quede incapacitado o no asista por algún inconveniente, la empresa deberá reemplazarlo en untérmino no superior a dos (02) horas y la empresa pagará el valor por dicho concepto.
- ✓ Debe garantizar que la permanencia del servicio no puede ser inferior a 30 días, con el fin de cubrir de manera continua la prestación del servicio y no afectar la ejecución y calidad del mismo.
- ✓ El oferente deberá garantizar el suministro de personal adicional solicitado en el pliego de condiciones. El Club Militar le solicitara con anticipación el suministro de ese personal y será cancelado mediante factura que presente el contratista especificando cargos y número de turnos.
- ✓ Dejar una persona in house para solucionar las novedades que se puedan presentar antes y durante en el servicio en las tres (3) sedes.

GARANTIA TECNICA

- ✓ El tiempo de respuesta en el suministro del personal será de 12 horas, luego de requerido el servicio.
- ✓ La permanencia del personal no puede ser inferior a 30 días con el finde cubrir de manera continua la prestación y calidad del mismo y no afectar la ejecución.
- ✓ En el evento que alguno de los empleados quede incapacitado o no asista, la empresa deberá reemplazarlo en el menor tiempo posible oen su defecto en cuestión de 02 horas y la empresa pagará el valor por dicho concepto.
- ✓ Certificar que todos los empleados que se presenten en la entidad deberán estar capacitados y tener el perfil solicitado para prestar el servicio.
- ✓ Manejo apropiado de las tecnologías de información para la identificación del personal

REQUISITOS LEGALES SST APLICABLES

- ✓ Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo"
- ✓ Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST"
- ✓ Resolución 4272 de 2021 "Por la cual se establecen los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo de trabajo en alturas" (si aplica)

CLUB MILITAR

- ✓ Resolución 0491 de 2020 “por la cual se establecen los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo de trabajos en espacios confinados y se dictan otras disposiciones.” (si aplica)
- ✓ Decreto 768 de 2022 “Por el cual se actualiza la Tabla de Clasificación de Actividades Económicas para el Sistema General de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones”
- ✓ Resolución 1401 de 2007 “por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.”
- ✓ Resolución 2346 de 2007 “Por la cual se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales”

Nombre	Firma
Pd. Mayid Ortiz bautista Gerente de proyecto	
Jonathan A. Coba Bonilla Estructurador técnico	

CLUB MILITAR