ANEXO TECNICO N° 1

ANEXO TÉCNICO PARA REALIZAR UN CONTRATO con el siguiente OBJETO: "PRESTACION DE SERVICIOS PARA LA ADMINISTRACION DE PERSONAL OPERATIVO DEL CLUB MILITAR"

1. OBJETIVO

El presente Anexo Técnico tiene como objetivo definir las condiciones técnicas, operativas, legales y administrativas para la contratación del suministro de personal requerido para la operación del Club Militar de naturaleza publica en su operación de las áreas de alojamiento, alimentos y bebidas, recreación y deportes, mantenimiento, eventos y servicios complementarios, en el marco de una LICITACIÓN PÚBLICA, mediante dos (2) lotes diferenciados, que permitan garantizar la continuidad del servicio, la atención oportuna al usuario y la optimización de los recursos públicos.

Lote 1: Turno Rotativos
Lote 2: Personal a Requerimiento para cubrir la demanda en los diferentes grupos operacionales por prestación de servicios cuando el personal de planta no sea suficiente

Este anexo hace parte integral del Pliego de Condiciones y será de obligatorio cumplimiento para todos los proponentes y para el contratista adjudicatario.

La ejecución del contrato deberá realizarse conforme a la normatividad vigente, en especial:

- Código Sustantivo del Trabajo
- Ley 50 de 1990
- Decreto 4369 de 2006
- Decreto 1072 de 2015
- Normas que regulan las Empresas de Servicios Temporales
- Régimen de Contratación Estatal
- Demás normas concordantes

JUSTIFICACIÓN TÉCNICA

El Club Militar requiere diferenciar el suministro de personal para la operación continua de las tres sedes, el cual será atendido mediante Empresa de Servicios Temporales, del personal requerido para operación continua y necesidades ocasionales, que será atendido bajo la modalidad de outsourcing, garantizando flexibilidad operativa, eficiencia del gasto público y adecuada asignación de riesgos contractuales, sin desnaturalizar las relaciones laborales.

2. ALCANCE DEL SERVICIO

El contratista deberá suministrar personal idóneo para la operación integral del Club Militar, incluyendo servicios de alojamiento, alimentos y bebidas, eventos, recreación y deportes y mantenimiento, garantizando la continuidad del servicio en jornadas diurnas, nocturnas, fines de semana y días festivos, el cumplimiento de la normatividad laboral vigente y la adecuada gestión administrativa del talento humano asignado.
El servicio incluye, sin limitarse a:

1. **Reclutamiento, evaluación y selección de personal con experiencia en hotelería.**

El CONTRATISTA seleccionado tendrá la responsabilidad de llevar a cabo el proceso de empalme y adopción patronal de los trabajadores en misión que, previamente, hayan sido referidos por el Club Militar siempre y cuando cumplan con los requisitos de reclutamiento establecidos por el contratista, es potestad del contratista el reclutamiento o no de dicho referido. Dicho proceso se realizará conforme a la información que el supervisor o quien este delegue proporcione al contratista.

En este contexto, el contratista será el empleador directo de los trabajadores, asumiendo, en consecuencia, todas las responsabilidades laborales ante los mismos, de acuerdo con la legislación vigente y las normativas aplicables en el país. y tendrá, por lo tanto, la obligación de garantizar el cumplimiento de todos los derechos laborales de los trabajadores, según lo establecido por la ley.

El plazo establecido para llevar a cabo el proceso de migración de la información es de tres (3) días hábiles, contados a partir de la fecha previa al inicio de las vinculaciones laborales de los trabajadores. Durante este tiempo, se realizará la actualización y transferencia de la información necesaria para garantizar la correcta integración de los trabajadores en la nueva estructura de la empresa contratista.

Una vez suscrita el acta de inicio del contrato, se convocará una reunión entre los representantes legales del contratista, el equipo mínimo establecido, y el supervisor del contrato o quien este delegue. En dicha reunión, se elaborará un acta en la que se detallarán los pasos y procedimientos necesarios para realizar la migración de la información del personal, así como para el desarrollo adecuado de las actividades previstas en el contrato.

2. **Contratación conforme a la modalidad de cada lote.**

El CONTRATISTA seleccionado será responsable de llevar a cabo los procesos de selección y contratación del personal de acuerdo a cada modalidad, siguiendo las pautas y perfiles establecidos. El proceso de contratación deberá completarse en un plazo máximo de dos (2) días hábiles, garantizando que todos los candidatos seleccionados cumplan con los requisitos específicos solicitados.

En este contexto, el **CONTRATISTA** deberá velar por la idoneidad de los postulados, asegurándose de que la información proporcionada por los mismos sea veraz y transparente, y que los procesos de selección se lleven a cabo con total objetividad y equidad.

3. **Afiliación y pago al Sistema Integral de Seguridad Social (EPS, ARL, AFP y Caja de Compensación**).

De conformidad con lo regulado por el Ministerio de Salud y Protección Social, **EL CONTRATISTA** seleccionado debe ordenar y realizar las afiliaciones correspondientes de acuerdo a la normatividad vigente, teniendo en cuenta el nivel de riesgo que aplica para cada perfil de acuerdo al área de labor, para lo cual el contratista suministrara el soporte de afiliación a ARL de cada trabajador contratado.

CLASE DE RIESGO	OCUPACIONES U OFICIOS MAS REPRESENTATIVOS
2	Meseros
2	Bármanes
1	Cajeros de oficinas de correo, cobro y pago de dinero.
3	Cocineros, Parrillero asador de carnes
3	Ayudante de elaboración e alimentos y bebidas
3	Ayudante de cocina(lavaplatos)
2	Panaderos, Pastelero y confiteros
3	Camarógrafo, fotógrafo , operador equipos de grabación de sonido
1	Recepcionistas
2	Supervisores de mantenimiento y limpieza en oficias hoteles y otros establecimientos
2	Otro personal de limpieza no clasificados en otros grupos primarios (limpiador de piscinas, limpiador de alfombras, drenajes)
2	Lavanderos y planchador a mano
2	Telefonistas
4	Mensajeros mandaderos maleteros y repartidores
3	Trabajadores de los cuidados personales en servicios de salud, auxiliares del área de la salud
5	Personal de servicios de protección no clasificados en otros grupos primarios (salvavidas, socorristas)
2	Instructores de educación física y actividades recreativas
5	Albañiles
3	Ebanistas y Carpinteros
S	Trabajadores de obras públicas y mantenimiento
3	Electricistas de obra y afines

4. **Pago de salarios, prestaciones sociales, recargos nocturnos, horas extras, dominicales y festivos.**

El CONTRATISTA seleccionado deberá realizar el pago puntual y conforme a la legislación vigente de las siguientes obligaciones para los trabajadores:

• Pago de salarios y prestaciones sociales: Esto incluye la totalidad de los salarios, primas de servicios, cesantías, intereses sobre cesantías y vacaciones, así como otros pagos no constitutivos de salario.
• Aportes al Sistema General de Seguridad Social: Incluyendo los aportes a Salud, Pensiones y Riesgos Laborales.
• Pagos parafiscales: A los entes correspondientes como Caja de Compensación Familiar, ICBF y SENA (cuando aplique).

5. **Administración integral del personal.**

El CONTRATISTA seleccionado tendrá la calidad de empleador frente a los trabajadores, actuando con plena autonomía en la gestión de las contrataciones y decisiones laborales. Por lo tanto, no existirá ningún tipo de vínculo laboral entre el Club Militar y el personal contratado, siendo **EL CONTRATISTA** quien asuma todas las responsabilidades laborales conforme a la legislación vigente.

6. **Coordinación permanente con el supervisor del contrato designado por la entidad pública.**

3. ESTRUCTURA POR LOTES

La contratación se realizará por lotes independientes, permitiendo la adjudicación total o parcial según las necesidades operativas del Club Militar.

LOTE 1

3.1 Definición

Para efectos del presente proceso contractual, se entiende como el suministro de personal contratado y administrado por el proveedor, destinado exclusivamente a la atención de turnos eventuales y necesidades ocasionales y contingencias operativas del Club Militar, tales como:

- Temporadas altas
- Eventos, congresos y actividades especiales
- Incrementos temporales de la ocupación
- Reemplazos ocasionales y contingencias operativas

Este lote se orienta a la **flexibilidad operativa**, sin afectar la estructura permanente de personal.

Justificación Técnica

Este lote permite:

- Atender incrementos temporales en la ocupación.
- Cubrir eventos especiales y temporadas altas.
- Evitar sobrecostos estructurales.
- Garantizar oportunidad y calidad del servicio.

3.2 Perfiles y cantidades de personal Requeridos – Lote 1

		SEDE SOCHAGOTA	SEDE LAS MERCEDES	SEDE PRINCIPAL
PROCESOS	**NECESIDAD**	**CANTIDAD DE TURNOS EVENTUAL**	**CANTIDAD DE TURNOS EVENTUAL**	**CANTIDAD DE TURNOS EVENTUAL**
ALIMENTOS Y BEBIDAS	MESERO BARMAN	910 Turnos	150 turnos	N/A
	MESERO-CAJERO		1200 turnos	600 turnos
	COCINERO	N/A	47 turnos	150 turnos
	AUXILIAR DE COCINA	200 turnos	600 turnos	300 turnos
	BARMAN	N/A	N/A	200 turnos
	STEWARD	256 Turnos	300 turnos	250 turnos
	PANADERO/PASTELERO	40 turnos	150 turnos	60 turnos
	TECNICO EN SONIDO/DISC JOCKEY	75 turnos	150 turnos	150 turnos
ALOJAMIENTO	RECEPCIONISTA	624Turnos	832 turnos	60 turnos
	AMA DE LLAVES	208 Turnos	N/A	N/A
	CAMARERA	832 Turnos	1536 turnos	450 turnos
	AUXILIAR DE LAVANDERIA	208 Turnos	192 turnos	150 turnos
	OPERADOR DE CONMUTADOR	N/A	N/A	150 turnos
	BOTON	50 Turnos	192 turnos	150 turnos
COORDINACION SEDE	AUXILIAR DE ENFERMERIA	30 turnos	45 turnos	45 turnos
RECREACIÓN Y DEPORTES	SALVAVIDAS	30 turnos	580 turnos	N/A
	AUXILIAR ZONAS HUMEDAS	N/A	192 turnos	60 turnos
	INSTRUCTOR DE TENIS	N/A	N/A	N/A

	INSTRUCTOR DE GIMNASIO/FUTBOL	N/A	N/A	N/A
	INSTRUCTOR DE BOLOS	N/A	N/A	N/A
	INSTRUCTOR DE NATACIÓN	N/A	N/A	N/A
	AUXILIAR DE CAMPO/AREAS DEPORTIVAS	30 turnos	N/A	N/A
	AUXILIAR DE VESTIERES	30 turnos	N/A	30 turnos
	RECREADOR/ANIMADOR	30 turnos	30 turnos	64 turnos
	OPERADOR SERVICIO NAUTICO (LANCHERO)	30 turnos	N/A	N/A
SERVICIOS GENERALES	ALBAÑIL	N/A	192 turnos	50 turnos
	EBANISTA	N/A	192 turnos	50 turnos
	OPERARIO EN MANTENIMIENTO DE REFRIGERACION / CALDERAS	N/A	192 turnos	50 turnos
	AUXILIAR DE MANTENIMIENTO LOGISTICO (TODEROS)	30 turnos	50 turnos	50 turnos
	ELECTRICISTA	N/A	384 turnos	50 turnos

3.2 Obligaciones del Contratista – Lote 1

1. Garantizar personal con el perfil y experiencia solicitados para los turnos rotativos.
2. Asumir el 100% de la responsabilidad laboral y legal.
3. Asegurar el cumplimiento de la jornada laboral establecida para turnos rotativos.
4. Implementar controles de desempeño y calidad del servicio.
5. Presentar informes mensuales de gestión del personal.
6. El contratista garantizará el suministro continuo e ininterrumpido de los servicios requeridos, de conformidad con las necesidades operativas del contratante, asegurando cobertura las veinticuatro (24) horas del día, los siete (7) días de la semana, incluidos domingos y festivos.
7. Propender por la buena presentación y puntualidad del personal que vaya a ejecutar actividades en las instalaciones del Club Militar.

8. Entregar los Elementos de Protección necesarios de acuerdo a la actividad y al trabajado vaya a realizar, así como realizar la afiliación de ARL en el nivel de riesgo correspondiente de acuerdo al área de desempeño.
9. El contratista asumirá el valor de las roturas, daños o deterioros de los elementos, equipos o bienes propios de la operación, cuando estos sean ocasionados por el personal continuo a su cargo, sin perjuicio de las acciones de verificación y soportes que acrediten la responsabilidad correspondiente.

LOTE 2

3.5 Definición

Corresponde al suministro de personal a requerimiento para cubrir la demanda en los diferentes grupos operacionales, destinado a atender la operación continua y permanente del Club Militar.

3.6 Justificación Técnica

Este lote se justifica para garantizar:

- Continuidad operativa diaria
- Estabilidad en la atención al huésped
- Cobertura permanente de cargos misionales
- Cumplimiento del Decreto 4369 de 2006

3.7 Perfiles y cantidades Requeridos – Lote 2

		SEDE SOCHAGOTA	SEDE LAS MERCEDES	SEDE PRINCIPAL
PROCESOS	**NECESIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**
ALIMENTOS Y BEBIDAS	MESERO BARMAN	N/A	1	N/A
	MESERO-CAJERO	7	8	4
	COCINERO	N/A	2	3
	AUXILIAR DE COCINA	3	4	3
	BARMAN	N/A	N/A	1
	STEWARD	2	2	3
	PANADERO/PASTELERO	1	2	N/A

	TECNICO EN SONIDO/DISC JOCKEY	1	1	1
ALOJAMIENTO	RECEPCIONISTA	3	4	1
	AMA DE LLAVES	1	N/A	N/A
	CAMARERA	4	8	3
	AUXILIAR DE LAVANDERIA	1	1	1
	OPERADOR DE CONMUTADOR	N/A	N/A	1
	BOTON	1	1	1
COORDINACION SEDE	AUXILIAR DE ENFERMERIA	1	1	1
RECREACIÓN Y DEPORTES	SALVAVIDAS	1	4	2
	AUXILIAR ZONAS HUMEDAS	N/A	1	1
	INSTRUCTOR DE TENIS	N/A	N/A	1
	INSTRUCTOR DE GIMNASIO/FUTBOL	N/A	N/A	1
	INSTRUCTOR DE BOLOS	N/A	N/A	1
	INSTRUCTOR DE NATACIÓN	N/A	N/A	1
	AUXILIAR DE CAMPO/AREAS DEPORTIVAS	1	N/A	2
	AUXILIAR DE VESTIERES	1		1
	RECREADOR/ANIMADOR	1	1	1
	OPERADOR SERVICIO NAUTICO (LANCHERO)	1	N/A	N/A
SERVICIOS GENERALES	ALBAÑIL	N/A	1	1
	EBANISTA	N/A	1	1
	OPERARIO EN MANTENIMIENTO DE REFRIGERACION / CALDERAS	N/A	1	2
	AUXILIAR DE MANTENIMIENTO LOGISTICO (TODEROS)	1	2	1
	ELECTRICISTA	N/A	2	1

3.8 Obligaciones del Contratista – Lote 2

1. Contar con autorización legal como Empresa de Servicios Temporales.
2. Garantizar la disponibilidad inmediata del personal requerido.
3. Asumir todas las obligaciones laborales, de seguridad social y parafiscales.
4. Realizar sustituciones de personal cuando sea requerido por la empresa usuaria en un plazo máximo de 48 horas
5. El contratista pagará al Club Militar la factura que por concepto de la alimentación al personal de tiempo completo a cargo de la empresa contratista y el valor correspondiente a dicha alimentación será a precio de costo, es decir la suma de ($ 4.300,00) por almuerzo o cena.
6. El contratista asumirá el valor de las roturas, daños o deterioros de los elementos, equipos o bienes propios de la operación, cuando estos sean ocasionados por el personal continuo a su cargo, sin perjuicio de las acciones de verificación y soportes que acrediten la responsabilidad correspondiente.
7. Propender por la buena presentación y puntualidad del personal que vaya a ejecutar actividades en las instalaciones del Club Militar.
8. Entregar los Elementos de Protección necesarios de acuerdo a la actividad y al trabajado vaya a realizar, así como realizar la afiliación de ARL en el nivel de riesgo correspondiente de acuerdo al área de desempeño.

4. OTRAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO PARA AMBOS LOTES

- Cumplimiento estricto del Código Sustantivo del Trabajo
- Para el Lote 2, cumplimiento del Decreto 4369 de 2006 y normas que regulan las Empresas de Servicios Temporales.
- Afiliación y pago oportuno a EPS, ARL (correspondiente de acuerdo al área de desempeño), AFP y Caja de Compensación.
- Presentación mensual de planillas PILA.
- Capacitación básica en manipulación de alimentos (cuando aplique).
- Confidencialidad de la información de la empresa usuaria.
- Cumplir y hacer cumplir las políticas establecidas por el Club Militar en lo referente a la presentación personal de sus empleados.
- Acreditar la práctica de los exámenes médicos al personal que sea requerido para la prestación del servicio al Club Militar
- Una vez el supervisor del contrato efectúe un requerimiento, el adjudicatario deberá suministrar el personal en un término no superior a doce (12) horas.

- El oferente deberá garantizar el suministro de personal adicional solicitado en el pliego de condiciones. El Club Militar le solicitará con anticipación el suministro de ese personal y será cancelado mediante factura que presente el contratista especificando cargos y número de turnos.

ITEM	PROCESO	NOMBRE DEL SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	ALISTAMIENTO PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE MESA, BAR Y CAJA	**MESERO-BARMAN**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Titulo Bachiller ▪ Mínima de 6 meses a 1 año en puestos similares (mesero, barman o ambos). **Conocimientos esenciales en:** ▪ Curso de coctelería ▪ Curso de Barman ▪ Curso de manipulación de Alimentos con su respectivo carnet vigente ▪ Conocimiento en maridaje ▪ Alistamiento de material para el servicio ▪ Montaje de menaje y mantelería ▪ Servicio y retiro de platos de la mesa ▪ Manejo y control de inventarios ▪ Servicio al Cliente ▪ Cumplimiento de estándares de servicio ▪ Manejo de sistemas de punto de venta (POS). **Habilidades y Competencias** Vocación de servicio al cliente, comunicación efectiva, trabajo en equipo, honestidad, atención al detalle y capacidad para resolver conflictos. **Condiciones Físicas** Capacidad para trabajar de pie durante turnos prolongados y moverse con agilidad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

2		**MESERO-CAJERO**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Bachiller / Educación Media (mínimo), se valora formación técnica en Mesa y Bar. ▪Mínimo 6 meses a 1 año de experiencia en puestos similares, preferiblemente en restaurantes de alta demanda u hoteles. **Conocimientos esenciales en:** ▪ Servicio al cliente ▪ Conocimientos contabilidad básica ▪ Conocimiento y asesoramiento en maridaje ▪ Manejo de inventarios ▪ Alistamiento de material para el servicio ▪ Montaje de menaje y mantelería ▪ Toma y digitación de pedidos ▪ Conocimientos en manejo de transacciones electrónicas ▪ Conocimiento de los protocolos de higiene, seguridad alimentaria **Habilidades y Competencias** Vocación de servicio al cliente, comunicación efectiva, trabajo en equipo, honestidad, atención al detalle y capacidad para resolver conflictos. **Condiciones Físicas** Capacidad para trabajar de pie durante turnos prolongados y moverse con agilidad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

3		**BARMAN**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Bachiller / Educación Media (mínimo), se valora formación técnica en Mesa y Bar. ▪ Mínimo un 1 año de experiencia en puestos similares, preferiblemente en bares o restaurantes. de alta demanda u hoteles. **Conocimientos esenciales en:** ▪ Manejo de sistemas de punto de venta (POS) y otros programas de gestión. ▪ Dominio de idiomas (especialmente inglés) ▪ Dominio de licores, vinos, cervezas, ingredientes y técnicas de mezcla. Estar al tanto de las tendencias del mercado y lanzamientos. ▪ Habilidades técnicas para preparar y mezclar bebidas de forma rápida y precisa. ▪ Manejar herramientas como cocteleras y grifos de cerveza ▪ Cursos de coctelería y mixología **Habilidades y Competencias** ▪ Dominar la preparación de cócteles clásicos y creativos. ▪ Interactuar con clientes de manera clara, profesional y amable. ▪ Cooperar con el resto del personal para asegurar un servicio rápido y eficiente, especialmente en momentos de alta demanda ▪ Tener la capacidad de permanecer de pie y activo durante turnos largos. ▪ Ser flexible para adaptarse a diferentes tipos de clientes y entornos de trabajo. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

4	PROCESO ALISTAMIENTO, PRODUCCION Y SERVICIO DE ALIMENTOS EN COCINAS	**AUXILIAR DE COCINA**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Mínimo bachiller, deseable formación técnica en cocina o gastronomía. ▪ Mínimo de 6 meses a 1 año en labores de apoyo en cocinas de restaurantes, hoteles o servicios de alimentación **Conocimientos esenciales en:** ▪ Conocimientos básicos en técnicas culinarias y cortes de alimentos. ▪ Formación en seguridad e higiene alimentaria (carnet de manipulación de alimentos vigente). ▪ Conocimiento y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). **Habilidades y Competencias** ▪Capacidad para trabajar en equipo y seguir instrucciones. ▪Actitud de servicio y compromiso con la calidad. ▪Organización, limpieza y orientación al detalle ▪ Resistencia física y capacidad para trabajar bajo presión en un entorno dinámico. ▪ Iniciativa y rapidez.. **Condiciones Físicas** Capacidad para trabajar de pie durante turnos prolongados y moverse con agilidad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo madrugadas, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

5		**COCINERO**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Estudios técnicos en cocina y/o gastronomía. Cursos adicionales (pastelería, cocina vegana, etc.) ▪ Mínimo un 1 año de experiencia en puestos similares, preferiblemente en restaurantes de alta demanda u hoteles. **Conocimientos esenciales en:** ▪ Conocimiento de bases físicas y químicas de la cocina. ▪ Manejo de equipos y herramientas de cocina. ▪ Conocimiento de técnicas culinarias, tanto locales como internacionales. ▪ Conocimiento y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). ▪ Conocimiento de protocolos para prevenir la contaminación cruzada y enfermedades ▪ Dominio de métodos como asar, freír, hornear, saltear, etc. **Habilidades y Competencias** ▪ Capacidad para seguir recetas y normas. ▪ Habilidad para pesar y medir ingredientes con precisión. ▪ Capacidad para trabajar con rapidez y eficiencia. ▪ Capacidad para trabajar en equipo y comunicarse efectivamente con otros miembros del personal. ▪ Habilidades de liderazgo y supervisión del personal auxiliar. ▪ Manejo de equipos y herramientas de cocina. ▪ Conocimiento de técnicas culinarias, tanto locales como internacionales. Capacidad para innovar, presentar platos de forma atractiva y desarrollar nuevas recetas Capacidad para planificar menús, gestionar inventarios y mantener la cocina en orden. **Condiciones Físicas** Capacidad para trabajar de pie durante turnos prolongados y moverse con agilidad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

6	PROCESO DE LIMPIEZA DE ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y MENAJE EN COCINAS	**STEWARD (Auxiliar de Limpieza de Cocina)**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Bachiller ▪Mínimo 6 meses a 1 año de experiencia en puestos similares, preferiblemente en restaurantes de alta demanda u hoteles. **Conocimientos esenciales en:** ▪Programas de limpieza y desinfección ▪Uso de equipos y productos de limpieza ▪Higiene de superficies ▪Seguridad alimentaria **Habilidades y Competencias** ▪Resistencia física y capacidad para trabajar de pie y levantar objetos. ▪Rapidez, agilidad y buena coordinación. ▪Conocimiento de productos y técnicas de limpieza y saneamiento. ▪Atención al detalle y mentalidad meticulosa. ▪Capacidad para trabajar en un entorno de ritmo rápido y bajo presión. **Condiciones Físicas** Capacidad para trabajar de pie durante turnos prolongados y moverse con agilidad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

7	ALISTAMIENTO Y PRODUCCION PANADERIA Y PASTELERIA	**PANADERO/PASTELERO**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪Formación profesional o cursos específicos en panadería/pastelería. ▪Experiencia laboral como mínimo de un año, demostrable en el sector. **Conocimientos esenciales en:** ▪Conocimiento de técnicas de panificación y fermentación. ▪Habilidad en el manejo de equipos de panadería. ▪Atención al detalle y precisión en las recetas. ▪Habilidad para operar hornos y otras maquinarias de panadería, incluso para la producción a gran escala. ▪Habilidad para evaluar la calidad de los ingredientes y productos finales. ▪Formación en seguridad e higiene alimentaria (carnet de manipulación de alimentos vigente). **Habilidades y Competencias** ▪Resistencia para trabajar en un entorno caluroso, de pie durante largos períodos y para levantar objetos pesados. ▪Habilidad y precisión para trabajar con las manos en tareas como amasar, decorar y dar forma a los productos ▪Proactividad y capacidad para trabajar en un ambiente de ritmo rápido. **Condiciones Físicas** Capacidad para trabajar de pie durante turnos prolongados y moverse con agilidad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos. **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

8		**TECNICO EN SONIDO/DISC JOCKEY**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪Título de bachillerato o educación media concluida ▪Experiencia como DJ en eventos, clubes o radio, como mínimo dos (2) años de experiencia **Conocimientos esenciales en:** ▪Conocimiento musical: Estar al corriente de las tendencias musicales modernas y de los géneros relevantes. **Habilidades y Competencias** ▪ Habilidad para personalizar la experiencia musical según el tipo de público. ▪ Dominio del equipo y conocimientos de mezcla. ▪ Habilidad para crear mezclas y diseñar experiencias musicales. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos.
9	RECEPCIÓN CHECK IN, ESTADIA Y CHECK OUT DE HUÉSPEDES	**RECEPCIONISTA**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪Título de bachillerato o educación media concluida ▪Seis meses o más en recepción o atención al público. ▪Experiencia técnica: Familiaridad con algún software específico del área de trabajo. **Conocimientos esenciales en:** ▪Dominio de idiomas (especialmente inglés) ▪Manejo de software específico (gestión de reservas, facturación, bases de datos), Microsoft Office y sistemas de correo electrónico **Habilidades y Competencias** ▪Tolerancia a la presión, proactividad, capacidad de aprendizaje y de trabajar en equipo. ▪Comunicación: Oral y escrita clara y efectiva, habilidades sociales, escucha activa y capacidad de resolución de conflictos ▪Actitud amable y servicial, orientación al cliente, y habilidad para generar satisfacción ▪Habilidades verbales y escritas, que incluyen claridad al hablar, escucha activa y capacidad para redactar correos electrónicos profesionales y mantener registros precisos **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal**

			Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor
10		**OPERADOR DE CONMUTADOR**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Titulo Bachiller ▪ Experiencia mínima de un año en puestos similares de atención telefónica. **Conocimientos esenciales en:** ▪Dominio de idiomas (especialmente inglés) ▪ Manejo de software específico (gestión de reservas, facturación, bases de datos), Microsoft Office y sistemas de correo electrónico ▪ Certificaciones en atención al cliente o manejo de sistemas CRM **Habilidades y Competencias** ▪ Capacidad para interactuar claramente con diferentes personas**.** ▪ Habilidad para tratar a los usuarios con amabilidad y eficiencia. ▪ Capacidad para manejar el estrés y la presión de manera efectiva. ▪ Capacidad para analizar situaciones, identificar soluciones y tomar decisiones informadas de manera rápida. ▪ Capacidad de gestionar varias llamadas o tareas simultáneamente sin perder la eficiencia. ▪ Flexibilidad para adaptarse a nuevas tecnologías y procedimientos de la entidad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

11	RECEPCIÓN, INVENTARIO Y ACOMODACIÓN DE EQUIPAJE DE HUÉSPEDES.	**AMA DE LLAVES**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪Título de bachillerato, formación técnica o certificaciones en hotelería ▪Experiencia previa en puestos de limpieza demostrable en un rol de supervisión o similar (1 a 2 años) **Conocimientos esenciales en:** ▪ Domino de técnicas de limpieza, desinfección y pulido. ▪ Manejo de Microsoft Office y sistemas de correo electrónico ▪ Conocimiento del uso y almacenamiento seguro de productos de limpieza y sus peligros. ▪ Cuidado especializado de objetos de valor y diferentes superficies (madera, piedra, metal). ▪ Gestión de inventario de suministros y reposición de productos. ▪ Conocimiento de los protocolos de seguridad e higiene laboral. ▪ Comprensión de las normativas de control de infecciones y salud y seguridad. **Habilidades y Competencias** ▪ Capacidad para dirigir equipos y coordinar eficientemente las operaciones diarias. ▪ Dominio de métodos, técnicas, productos y equipos de limpieza e higienización. ▪ Habilidad para priorizar tareas y cumplir con plazos ajustados, especialmente en entornos hoteleros con check-ins y check-outs ▪ Habilidades interpersonales efectivas para interactuar con el personal, otros departamentos (recepción, mantenimiento) y, en ocasiones, con los clientes ▪Discreción y honradez en el manejo de áreas privadas y objetos de valor. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

12		**CAMARERA**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪Título de bachillerato, formación técnica o certificaciones en hotelería ▪Experiencia previa en puestos de limpieza demostrable en un rol de supervisión o similar (1 a 2 años) **Conocimientos esenciales en:** ▪ Domino de técnicas de limpieza, desinfección y pulido. ▪ Conocimiento del uso y almacenamiento seguro de productos de limpieza y sus peligros. ▪ Atención al Cliente **Habilidades y Competencias** ▪ Capacidad de trabajar bajo presión ▪ Vocación de servicio ▪ Capacidad para mantenerse en pie y moverse durante largos períodos. ▪ Flexibilidad y adaptabilidad: Estar dispuesto a trabajar en distintos turnos, adaptarse a las necesidades de los huéspedes y resolver problemas imprevistos. ▪ Discreción y respeto a la privacidad de los huéspedes **Condiciones Físicas** Capacidad para trabajar de pie durante turnos prolongados y moverse con agilidad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

13	PROCESO DE RECOLECCIÓN, LAVADO EN AGUA, SECADO Y PLANCHADO DE ROPA DEL HOTEL, RESTAURANTES Y ZONAS HÚMEDAS.	**AUXILIAR DE LAVANDERIA**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Título de bachillerato ▪ Experiencia de al menos 6 meses o 1 año de experiencia previa en puestos similares, especialmente en hoteles, o empresas de lavandería. **Conocimientos esenciales en:** ▪ Operar y mantener máquinas de lavado, secado y planchado. ▪ Familiaridad con productos químicos y técnicas de limpieza, así como conocimientos sobre diferentes tejidos y materiales ▪ Habilidad para clasificar, tratar manchas, lavar, secar, planchar y doblar la ropa de manera eficiente ▪ Cumplimiento estricto de los protocolos de higiene y bioseguridad, incluyendo la manipulación de materiales peligrosos y el reporte de cualquier falla en los equipos. **Habilidades y Competencias** ▪ Ser una persona organizada, capaz de seguir instrucciones y trabajar con atención al detalle ▪ Tener buena condición física para realizar tareas que implican estar de pie durante largos períodos y levantar peso ▪ Disposición para trabajar en equipo, bajo presión y en horarios flexibles, incluyendo fines de semana y días festivos si es necesario ▪ Habilidades para interactuar con el público, resolver consultas y manejar reclamaciones de manera efectiva. ▪ Mantenimiento del orden y la limpieza del área de trabajo ▪ Conocimiento básico de costura para reparaciones menores. ▪ Habilidad para clasificar y separar la ropa de manera eficiente. **Condiciones Físicas** Capacidad para trabajar de pie durante turnos prolongados y moverse con agilidad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

14	RECEPCIÓN, INVENTARIO Y ACOMODACIÓN DE EQUIPAJE DE HUÉSPEDES.	**BOTONES**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Título de bachillerato ▪ Experiencia de al menos 6 meses o 1 año de experiencia previa en hoteles **Conocimientos esenciales en:** ▪ Conocimientos básicos de inglés u otros idiomas ▪ Conocimiento de los procedimientos de emergencia y evacuación ▪ Conocimiento de las normativas de seguridad y salud. ▪ Gestión del almacenamiento del equipaje de los huéspedes **Habilidades y Competencias** ▪ Atención al cliente. ▪ Capacidad de resolución de problemas. ▪ Habilidad para trabajar en equipo. ▪ Fuerza física para levantar equipaje pesado y estar mucho tiempo de pie. **Condiciones Físicas** Capacidad para trabajar de pie durante turnos prolongados y moverse con agilidad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

15	SERVICIO DE RECREACIÓN Y DEPORTES (TENIS, VESTIER PISCINA, GIMNASIO, SALVAVIDAS, VESTIER, DEPORTES NAUTICOS, MASAJES, GIMNASIO Y CAMPO DE GOLF)	**SALVAVIDAS**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Título de bachillerato ▪ Experiencia de al menos 6 meses o 1 año de experiencia relacionada en salvamento acuático **Conocimientos esenciales en:** ▪ Certificación en salvamento acuático ▪ Certificación vigente en primeros auxilios y Reanimación Cardiopulmonar (RCP). y uso de desfibrilador (DEA). **Habilidades y Competencias** ▪ Excelente estado físico para realizar rescates y trabajar durante jornadas de vigilancia. ▪ Ser un nadador competente con resistencia para recorrer largas distancias. ▪ Capacidad para ser confiable y cumplir con normas de seguridad y salud. ▪ Predisposición para ayudar a los demás y una actitud de empatía. ▪ Habilidad para dar instrucciones claras, advertencias y relacionarse con personas de diferentes orígenes ▪ Capacidad de toma de decisiones rápidas y efectivas en situaciones de emergencia ▪ Capacidad para mantener la calma bajo presión. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo turnos nocturnos, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

16		**AUXILIAR DE ZONAS HUMEDAS**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Título de bachillerato ▪ Experiencia de al menos 6 meses o 1 año de experiencia relacionada al cargo de preferencia en hotelería o espacios similares. **Conocimientos esenciales en:** ▪ Conocimiento sobre el uso correcto y seguro de productos de limpieza, desinfección ▪ Conocimiento en técnicas de limpieza para diferentes superficies. ▪ Conocimiento en clasificación de residuos: cómo clasificar y desechar adecuadamente la basura y los residuos orgánicos. **Habilidades y Competencias** ▪ Habilidad para interactuar con los clientes de manera amable y resolver sus solicitudes básicas, garantizando una estancia confortable. ▪ Capacidad para trabajar de forma autónoma y cumplir con las tareas asignadas, mostrando compromiso con la calidad del servicio. ▪ Buena condición física ya que debe poder permanecer de pie por largos periodos y realizar tareas físicas como agacharse, levantar peso y cargar equipos. ▪ Seguir y comprender las normas de seguridad para prevenir accidentes en el área de trabajo. **Condiciones Físicas** Capacidad para trabajar de pie durante turnos prolongados y moverse con agilidad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

17		**INSTRUCTOR DE TENIS DE CAMPO**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Títulos tecnológico o universitarios en Educación Física, Gestión Deportiva o carreras afines. Es necesario el registro en el Colegio Colombiano de Entrenamiento Deportivo y estar al día con las cuotas federativas. ▪ Experiencia mínimo de 2 años comprobada como entrenador o instructor de tenis. **Conocimientos esenciales en:** ▪ Conocimiento de la metodología de enseñanza, y capacidad para demostrar los golpes básicos y lanzar pelotas adecuadamente. ▪ Capacidad para explicar conceptos de forma clara, dar retroalimentación efectiva y comunicarse tanto en la cancha como fuera de ella ▪ Conocimiento básico de las ciencias del deporte, primeros auxilios, seguridad en la pista y las reglas del tenis ▪ Tener certificaciones de primeros auxilios y RCP (Resucitación Cardiopulmonar). ▪ Conocimientos básicos sobre fisiología, nutrición e hidratación para el rendimiento deportivo ▪ Comprensión de cómo las diferentes superficies de juego (arcilla, césped, dura) afectan el juego y la técnica **Habilidades y Competencias** ▪ Capacidad para demostrar y explicar golpes de manera clara, utilizando diferentes métodos hasta que el alumno comprenda. ▪ Habilidad para evaluar el estado físico, las fortalezas y debilidades del jugador para diseñar planes de entrenamiento personalizados. ▪ Ser capaz de guiar, inspirar y tomar decisiones efectivas en la pista y en la gestión de grupos o equipos ▪ Ayudar a los jugadores a desarrollar la fortaleza mental para manejar la presión y el estrés de la competición. ▪ Elaborar planes de sesión y programas de entrenamiento estructurados y efectivos, incluyendo planes de emergencia y de seguridad. ▪ Saber cómo estructurar las clases para maximizar el tiempo y mantener la dinámica de las sesiones. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

18		**INSTRUCTOR DE GIMNASIO**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Título de educación superior (técnico profesional, tecnólogo o profesional universitario) en Educación Física, Gestión Deportiva o carreras afines. ▪ Experiencia mínimo de 2 años comprobada como entrenador o instructor **Conocimientos esenciales en:** ▪ Capacidad para evaluar la condición física de una persona y crear rutinas de ejercicio personalizadas y adaptadas a sus objetivos. ▪ Conocer las técnicas de seguridad para instruir correctamente a los clientes y supervisar el uso de máquinas y pesas. ▪ Entender la fisiología y psicología del ejercicio para diseñar programas seguros y efectivos. ▪ Certificación vigente en Reanimación Cardiopulmonar (RCP) y Desfibrilador Externo Automático (DEA), **Habilidades y Competencias** ▪ Capacidad para crear planes de entrenamiento personalizados que se adapten a las necesidades, objetivos y niveles de condición física de cada cliente. ▪ Habilidad para observar a los clientes y corregir su postura, técnica y prevenir lesiones. ▪ Entender los principios básicos de la nutrición para complementar el entrenamiento físico. ▪ Ser capaz de explicar instrucciones de forma clara y sencilla, escuchar activamente y dar retroalimentación constructiva. ▪ Guiar a individuos y grupos, creando un ambiente de entrenamiento positivo y de apoyo ▪ Ser capaz de ajustar las rutinas en función del día, la energía del cliente o situaciones inesperadas. ▪ Mantener altos estándares de comportamiento, ser confiable y fomentar la confianza con los clientes. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

19		**INSTRUCTOR DE BOLOS**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Título de educación superior (técnico profesional, tecnólogo o profesional universitario) en Educación Física, Gestión Deportiva o carreras afines. ▪ Experiencia mínimo de 2 años comprobada en la disciplina de bolos **Conocimientos esenciales en:** ▪ Conocimiento técnico para analizar y enseñar técnicas de juego, planificar entrenamientos y dar retroalimentación para mejorar el rendimiento. ▪Técnica de lanzamiento: Comprensión de los principios de locomoción (la marcha), manipulación (que la bola ruede libremente) y estabilización (lanzar y terminar en posición equilibrada). ▪ Entender a fondo el deporte, desde la técnica básica hasta las estrategias tácticas, **Habilidades y Competencias** ▪ Capacidad para explicar tácticas, dar retroalimentación constructiva y comunicarse con respeto y equidad con todos. ▪ Habilidad para diseñar e implementar programas de entrenamiento integrales que incluyan aspectos técnicos, tácticos, físicos y cognitivos ▪ Habilidad para manejar y resolver conflictos de manera rápida y efectiva **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

20		**INSTRUCTOR DE NATACIÓN**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪Título en Educación Física, Recreación o carreras afines ▪Certificaciones específicas: Primeros auxilios y Reanimación Cardiopulmonar (RCP), Certificación de salvamento acuático (o socorrista), Cursos avalados de instructor de natación o afines. ▪ Experiencia Mínimo de 1 año de experiencia como instructor de natación, socorrista o en roles similares **Conocimientos esenciales en:** ▪ Conocimientos técnicos para elaborar programas de entrenamiento y conocimiento de la gestión de piscinas y productos químicos. ▪ Conocimiento en Técnicas de natación como: dominio de los estilos, técnicas de respiración, flotación y virajes. ▪ Conocimiento de normas de seguridad en el agua, prevención de accidentes y protocolos de salvamento. (seguridad acuática) ▪ Conocimiento y comprensión de la biomecánica de los diferentes estilos (biométrica) **Habilidades y Competencias** ▪ Habilidad para comunicarse de forma clara y efectiva con personas de todas las edades, y para generar confianza. ▪ Flexibilidad para adaptar las clases a diferentes niveles, edades y estilos de aprendizaje. ▪ Mantener un ambiente seguro, divertido y positivo en las clases. ▪ Ser capaz de diseñar cursos y enseñar conceptos de forma progresiva. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

21		**AUXILIAR DE CAMPO**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Titulo Bachiller ▪ Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada. **Conocimientos esenciales en:** ▪ Atención al cliente ▪ Mantenimiento de Campos de Golf. ▪ Conocimiento en manejo de equipos para mantenimiento de campo como: tractor, guadaña, entre otros. **Habilidades y Competencias** ▪Capacidad para gestionar la carga de trabajo y el tiempo. ▪Capacidad para realizar el mantenimiento y la operación básica de equipos y herramientas. ▪Aceptar y adaptarse fácilmente a nuevas situaciones y cambios en las condiciones de trabajo o procedimientos. ▪Seguir protocolos de seguridad y procedimientos de la entidad, y ser responsable con los materiales y la información. ▪Capacidad para realizar tareas físicamente exigentes en entornos exteriores. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

22		**AUXILIAR DE VESTIERES**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Titulo Bachiller ▪ Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada. **Conocimientos esenciales en:** ▪ Atención al cliente ▪ Uso de equipos y productos de limpieza ▪ Conocimiento de las normas de seguridad e higiene necesarias para un espacio público o de trabajo ▪ Habilidad para resolver quejas, responder preguntas y asistir a los clientes **Habilidades y Competencias** ▪ Habilidad para mantener un ambiente limpio y ordenado, además de manejar productos y equipos de limpieza. ▪ Capacidad para gestionar el inventario de toallas, o cualquier otro artículo del vestuario, y saber cuándo hacer nuevos pedidos. ▪ Mantener los espacios de los vestuarios ordenados y eficientes. ▪ Trabajar de manera rápida y eficiente para atender a múltiples usuarios, especialmente durante horas pico. **Condiciones Físicas** Capacidad para trabajar de pie durante turnos prolongados y moverse con agilidad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

23		**RECREADOR/ANIMADOR**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪Título de bachillerato, formación técnica o certificaciones en el cargo relacionado ▪ Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada. **Conocimientos esenciales en:** ▪ Certificación vigente en primeros auxilios ▪ Dominio de juegos, bailes y actividades como pinturitas, globoflexia, títeres, etc. ▪ Capacidad para manejar diferentes tipos de grupos y entender el desarrollo humano. **Habilidades y Competencias** ▪ Excelente condición física y capacidad para trabajar en diversos entornos (piscinas, exteriores, etc.). Se debe saber nadar para actividades en piscina. ▪ Facilidad de expresión y motivación. ▪ Habilidades de resolución de conflictos. ▪ Habilidades de comunicación y servicio al cliente. ▪ Capacidad para tomar decisiones rápidas y solucionar imprevistos durante el evento. ▪ Ajustarse a diferentes situaciones, públicos, horarios y cambios de último momento. ▪ Gestionar las propias emociones y las de los demás para manejar situaciones complejas. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

24		**OPERADOR SERVICIO NAUTICO (LANCHERO)**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Título de bachillerato, formación técnica o certificaciones en el cargo relacionado ▪ Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada. ▪ Experiencia comprobada en la operación de embarcaciones. **Conocimientos esenciales en:** ▪ Capacidad para planificar y ejecutar rutas de manera segura. ▪ Conocimientos sobre el mantenimiento de los motores y la maquinaria de la embarcación. ▪ Entendimiento de las normativas y los procedimientos de seguridad. **Habilidades y Competencias** ▪ Ser capaz de encontrar soluciones rápidas a situaciones inesperadas. (resolución de conflictos) ▪ Mantener la calma y operar de manera efectiva en situaciones de emergencia. ▪Tener una buena condición física y resistencia para soportar largas jornadas y trabajos físicos. ▪ Tener conocimientos básicos de primeros auxilios para atender emergencias. **Condiciones Físicas** Capacidad para trabajar de pie durante turnos prolongados y moverse con agilidad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

25		**ALBAÑIL**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Título de bachillerato, formación técnica o certificaciones en el cargo relacionado ▪ Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada. **Conocimientos esenciales en:** ▪Conocimiento de materiales (ladrillos, cemento, morteros, etc.) y herramientas de albañilería. ▪Capacidad para trabajar en alturas y en diversas condiciones climáticas. ▪Capacidad para leer e interpretar planos, diseños y especificaciones técnicas. ▪Saber utilizar y mantener herramientas manuales y maquinaria de construcción. ▪Conocimiento en las normas de salud y seguridad en el trabajo en la construcción. **Habilidades y Competencias** ▪ Destreza para manipular materiales y herramientas con precisión. ▪ Comodidad para trabajar en alturas. ▪ Capacidad para trabajar al aire libre bajo diferentes condiciones climáticas y en entornos a veces desordenados o ruidosos. (adaptabilidad) ▪ Capacidad de poder comunicarse con compañeros, supervisores y otros funcionarios de manera clara, tanto verbalmente como por escrito. **Condiciones Físicas** Capacidad para trabajar de pie durante turnos prolongados y moverse con agilidad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

26		**EBANISTA**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Titulo bachiller y/o una formación específica en ebanistería. ▪ Experiencia mínima de 2 a 3 años en fabricación, corte, armado y reparación de muebles. **Conocimientos esenciales en:** ▪ Manejo de herramientas manuales y eléctricas comunes como sierras, caladoras, fresadoras y cepillos. ▪ Conocimiento de diversos tipos de madera, aglomerados y chapados. ▪ Dominio de técnicas de aplicación de lacas, barnices, pinturas, tintes y otros acabados. ▪ Realizar cortes, trazados y ensamblajes con gran exactitud y cuidado en los detalles finales **Habilidades y Competencias** ▪ Habilidad para interpretar dibujos, bosquejar diseños y trabajar a partir de planos y especificaciones técnicas. ▪ Destreza en el lijado, barnizado, pulido y la aplicación de acabados, así como la capacidad para restaurar y reparar muebles antiguos. ▪ Mantener la atención necesaria para trabajos de alta precisión. (capacidad de concentración) ▪ Poseer buena condición física para realizar trabajos de pie, agacharse y levantar peso. ▪ Capacidad para trabajar de forma independiente, seguir instrucciones y cumplir con las normativas de seguridad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

27		**OPERARIO EN MANTENIMIENTO DE REFRIGERACION - CALDERAS**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Título técnico o tecnólogo en Refrigeración, Electricidad, Mecatrónica o carreras afines ▪ Mínimo de 1 a 3 años de experiencia en la operación y mantenimiento de sistemas de refrigeración y calderas. **Conocimientos esenciales en:** ▪ Conocimiento en sistemas de refrigeración industrial (amoniaco, freón, chillers), electrónica, tarjetas, válvulas y solenoides. ▪ Conocimiento en operación y mantenimiento de calderas. ▪ Conocimientos en electricidad, mecánica, plomería y controles de procesos. ▪ Capacidad para diagnosticar y reparar fallas en equipos. ▪Conocimientos para instalar equipos nuevos, incluyendo la colocación de conductos, bombas y componentes. ▪ Entendimiento de circuitos eléctricos, electromecánicos y de los principios de la física y la mecánica aplicados a los sistemas de climatización. ▪ Comprensión y cumplimiento de las normativas y procedimientos de seguridad específicos ▪Conocimiento y aplicación de las medidas de seguridad necesarias para evitar riesgos laborales, como el uso de equipos de protección personal (casco, gafas, etc.), y el manejo adecuado de sustancias químicas y la electricidad. **Habilidades y Competencias** ▪ Enfoque lógico y metódico para diagnosticar y solucionar fallas. ▪ Habilidad para comunicarse de manera clara y eficaz con supervisores, clientes y otros empleados, además de redactar informes. ▪ Habilidad para realizar trabajos manuales y levantar equipos pesados. ▪ Buenas habilidades de observación para detectar problemas en las máquinas. ▪ Capacidad para realizar tareas sin supervisión constante. ▪ Habilidad para utilizar herramientas especializadas y equipos de diagnóstico de manera efectiva. ▪ Habilidad para soldar tuberías, especialmente en sistemas de refrigeración. ▪ Capacidad para pensar de forma crítica y tomar decisiones informadas para solucionar problemas complejos. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo nocturnos, fines de semana y festivos

			Estándares de Presentación del personal Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

28		**AUXILIAR DE MANTENIMIENTO LOGISTICO (TODEROS)**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Título de bachillerato ▪ Experiencia mínimo de 1 a 2 años certificada en mantenimiento general, oficios varios o apoyo logístico. ▪ Curso de trabajo en alturas vigente y obligatorio. **Conocimientos esenciales en:** ▪ Arreglos locativos básicos (pintura, resanes, reparaciones menores). ▪ Mantenimiento general y aseo de instalaciones. ▪ Manejo de herramientas y materiales para el mantenimiento. ▪ Conocimientos básicos de logística y manejo de inventarios. ▪ Conocimiento en el uso de equipos de carga y acarreo. ▪ Conocimiento en gestión de residuos y mantenimiento de zonas verdes. **Habilidades y Competencias** ▪ Excelente atención al cliente. ▪ Habilidades para resolver problemas. ▪ Organización y atención al detalle. ▪ Habilidad para usar herramientas manuales y eléctricas como taladros, remachadoras, entre otras. ▪ Capacidad para ejecutar y apoyar en reparaciones menores y mayores de instalaciones. ▪ Flexibilidad para ajustarse a diferentes tipos de tareas y entornos de trabajo dinámicos. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

29		**ELECTRICISTA**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Título técnico o tecnológico en electricidad, o afines. ▪ Experiencia mínimo de 1 a 2 años certificada relacionada al cargo ▪ Curso de trabajo en alturas vigente y obligatorio. ▪ Matrícula profesional **Conocimientos esenciales en:** ▪ Conocimientos en seguridad eléctrica. ▪ Dominio de las normativas eléctricas locales e internacionales (como el RETIE y la NTC 2050). ▪ Conocimiento en la instalación y mantenimiento de sistemas de distribución eléctrica, lógica eléctrica y diagramas. ▪ Conocimiento en manejo de instrumentos de medición como multímetros y pinzas amperimétricas para diagnóstico y verificación. ▪ Comprensión profunda de circuitos eléctricos, fuentes de voltaje, resistores y cables. ▪ Capacidad para leer e interpretar planos, diagramas y esquemas técnicos. ▪ Conocimiento de los códigos eléctricos (como el Nacional de Electricidad) y aplicación de protocolos de seguridad, incluyendo el uso de equipo de protección personal (EPP). **Habilidades y Competencias** ▪ Habilidad en el manejo de herramientas manuales y eléctricas, y equipos de prueba para diagnosticar y reparar fallas. ▪ Habilidad para realizar cálculos de carga para garantizar la seguridad y eficiencia del sistema. ▪ Capacidad para identificar, diagnosticar y solucionar problemas eléctricos de manera efectiva. ▪ Habilidad para trabajar de forma metódica y mantener un registro de las actividades. ▪ Aptitud para realizar trabajos que implican posturas incómodas, levantar peso y trabajar en alturas como andamios. ▪ Precisión en la ejecución de tareas para evitar errores y garantizar la seguridad. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo nocturnos, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

30		**TECNICO EN SISTEMAS**	**Nivel Académico y experiencia Laboral** ▪ Título técnico o tecnólogo en sistemas, informática, telecomunicaciones o áreas relacionadas. ▪ Experiencia mínimo de 1 a 2 años certificada relacionada al cargo **Conocimientos esenciales en:** ▪ Dominio de idiomas (especialmente inglés) ▪ Manejo avanzado de Windows y Linux ▪Conocimientos en instalación, configuración, mantenimiento y gestión de redes (TCP/IP). (Redes) ▪Capacidad para instalar, configurar y reparar componentes de hardware de computadoras. ▪Instalación y configuración de aplicaciones y software de gestión. ▪ Dominio de Microsoft Office y/o Google Workspace. (herramientas ofimáticas) ▪ Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y programas. ▪ Aplicar medidas de seguridad para proteger la red y los datos. (seguridad informática) **Habilidades y Competencias** ▪ Habilidad para analizar fallas y solucionar problemas en hardware y software. ▪ Habilidades para interactuar y explicar conceptos técnicos a usuarios de manera clara. ▪ Habilidad para organizar y priorizar tareas eficientemente. ▪ Capacidad para escuchar activamente y mantener la calma durante la interacción con funcionarios. ▪ Trabajar con bases de datos y dar soporte técnico relacionado. ▪ Abordar problemas técnicos de forma proactiva y creativa. ▪Priorizar tareas y manejar múltiples solicitudes simultáneamente. ▪Mantener un buen servicio de soporte técnico, haciendo seguimiento para asegurar la satisfacción del usuario. **Disponibilidad** Flexibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo nocturnos, fines de semana y festivos **Estándares de Presentación del personal** Los estándares de presentación del personal se especifican en el anexo técnico de Vestido Labor

5. SUPERVISIÓN IN HOUSE

La empresa contratante designará un supervisor del contrato, quien tendrá a su cargo:

- Verificar el cumplimiento de perfiles, turnos y cantidades.
- Controlar la calidad del servicio y la atención al cliente.
- Autorizar reemplazos y personal adicional según el comportamiento de ventas.
- Revisar informes mensuales y soportes legales.

6. JUSTIFICACIÓN TÉCNICA DE LA CONTRATACIÓN POR LOTES

La estructuración del presente proceso de licitación pública por lotes responde a las particularidades operativas del sector hotelero y turístico, caracterizado por alta variabilidad en la ocupación, estacionalidad, realización de eventos y atención permanente al usuario.

Lote 1: Se justifica para atender picos de ocupación, temporadas altas, eventos institucionales, congresos y reemplazos temporales, conforme al Decreto 4369 de 2006, evitando sobrecostos y garantizando flexibilidad operativa.

Lote 2 : Se justifica para cubrir la demanda en los diferentes grupos operacionales por prestación de servicios cuando el personal de planta no sea suficiente cargos permanentes y críticos para la prestación continua del servicio hotelero, tales como recepción, alimentos y bebidas, recreación y deportes, y mantenimiento, permitiendo:

- Continuidad del servicio 24/7.
- Estandarización de protocolos de atención al huésped.
- Control de indicadores de calidad y satisfacción del usuario.
- Externalización eficiente de la gestión laboral.

La contratación por lotes promueve la pluralidad de oferentes especializados, la asignación eficiente de riesgos y el cumplimiento de los principios de economía, eficiencia y planeación de la contratación estatal.

> NOTA 4: La Entidad no se obliga a requerir cantidades mínimas ni máximas de los servicios objeto del presente proceso. Los requerimientos se efectuarán de conformidad con las necesidades que se presenten durante la ejecución del contrato.

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN TÉCNICA FACTORES DE VALOR AGREGADO (PONDERABLES)

La evaluación técnica se realizará sobre un total de TREINTA (30) PUNTOS, distribuidos en los factores ponderables que se indican a continuación.

Los factores aquí establecidos no constituyen requisitos habilitantes ni obligaciones normativas mínimas, y su evaluación tiene como finalidad seleccionar la oferta que genere mayor valor agregado tangible para la Entidad, conforme a los principios de selección objetiva, economía y eficiencia.

CRITERIOS DE PONDERACION LOTE 1:

Una vez verificados y habilitados los contratistas que cumplan con las condiciones expuestas en pliego de condiciones se procederá a realizar la ponderación técnica y a otorgar el siguiente puntaje:
EL CLUB MILITAR asignará máximo 30 PUNTOS a aquellos contratistas que oferten lo siguiente:

1. Servicios por cantidad facturada

Ponderable máximo 10 puntos

Se otorgará puntaje por valor agregado a la propuesta que incluya la asignación de dos (2) turnos adicionales sin costo por cada doscientos (200) turnos en jornada ordinaria de 08 horas, sin afectar la calidad del servicio ni generar obligaciones adicionales para la entidad.

Turnos de igual perfil y duración.
No generan costo adicional.
Activados por el supervisor del contrato.

Estos servicios serán prestados sin costo adicional, como valor agregado, y estarán sujetos a la coordinación previa con la Entidad.

Criterio de evaluación:
Certifica los 2 servicios completos: 10 puntos
Certifica menos de 2 servicios o sin distribución clara: 0 puntos

Requisito de acreditación:
Certificación del contratista comprometiéndose a cumplir con la condición

2. Bolsa de Horas Adicionales sin Costo

Ponderable máximo 20 puntos

Se otorgará puntaje al contratista que ofrezca una bolsa de horas adicionales para cubrir contingencias operativas sin generar costo adicional para la entidad.

Criterio de evaluación:
≥ 80 horas anuales: 20 puntos
Entre 40 y 79 horas: 10 puntos
< 40 horas o no ofrece: 0 puntos

Requisito de acreditación:
Certificación firmada por el representante legal del contratista donde se comprometa a cumplir con la condición

CRITERIOS DE PONDERACION LOTE 2:

Una vez verificados y habilitados los contratistas que cumplan con las condiciones expuestas en pliego de condiciones se procederá a realizar la ponderación técnica y a otorgar el siguiente puntaje:

EL CLUB MILITAR asignará máximo 30 PUNTOS a aquellos contratistas que oferten lo siguiente:

1. Perfil y Formación del personal

Ponderable: Máximo 5 puntos

El contratista deberá certificar la realización de mínimo 5 capacitaciones certificadas adicionales a lo establecido en el plan de capacitaciones del contratista, orientadas a:

- Servicio y atención al cliente
- Protocolo institucional
- Buenas prácticas de atención
- Reentrenamiento e inducción

Las capacitaciones no generarán costos adicionales para la Entidad contratante.

Acreditación: Certificación firmada por el representante legal del contratista con descripción general de la capacitación.

Criterio de evaluación:
Certifica las 5 capacitaciones mínimas: 5 puntos
Certifica menos o ninguna: 0 puntos

2. Servicios para atención de Eventos Institucionales y de bienestar

Ponderable: Máximo 20 puntos

El contratista deberá certificar por escrito la asignación de dos turnos sin costo alguno para cada una de las sedes del club militar, teniendo en cuenta las fechas que se relacionan a continuación, a requerimiento del supervisor del contrato

1. Día de la Madre (06 turnos distribuidos así: 02 en Bogotá, 02 las Mercedes y 02 Sochagota)
2. Halloween niños (06 turnos distribuidos así: 02 en Bogotá, 02 las Mercedes y 02 Sochagota)
3. Halloween adultos (06 turnos distribuidos así: 02 en Bogotá, 02 las Mercedes y 02 Sochagota)
4. Dia de velitas (06 turnos distribuidos así: 02 en Bogotá, 02 las Mercedes y 02 Sochagota)
5. Cena de Navidad (06 turnos distribuidos así: 02 en Bogotá, 02 las Mercedes y 02 Sochagota)
6. Cena de San Silvestre (06 turnos distribuidos así: 02 en Bogotá, 02 las Mercedes y 02 Sochagota)

Estos servicios serán prestados sin costo adicional, como valor agregado, y estarán sujetos a la programación y coordinación previa con la Entidad.

Requisito de acreditación:
Certificación del oferente indicando número de servicios, sedes de cobertura y tipo de eventos incluidos.

Criterio de evaluación:
Certifica los 6 servicios completos: 20 puntos
Certifica menos de 6 servicios o sin distribución clara: 0 puntos

3. Servicios por cantidad facturada

Ponderable máximo 5 puntos

Se otorgará puntaje por valor agregado a la propuesta que incluya la asignación de dos (2) turnos adicionales sin costo por cada doscientos (200) turnos en jornada ordinaria de 08 horas, sin afectar la calidad del servicio ni generar obligaciones adicionales para la entidad.

Turnos de igual perfil y duración.
No generan costo adicional.
Activados por el supervisor del contrato.

Estos servicios serán prestados sin costo adicional, como valor agregado, y estarán sujetos a la coordinación previa con la Entidad.

Criterio de evaluación:
Certifica los 2 servicios completos: 5 puntos
Certifica menos de 2 servicios o sin distribución clara: 0 puntos

Requisito de acreditación:
Certificación del contratista indicando sedes de cobertura

El presente Anexo Técnico forma parte integral del Pliego de Condiciones de la Licitación Pública y será vinculante para las partes.

AURA MILENA CASTRO SOSA
Estructurador Técnico

YANETH MONTENEGRO GARCIA
Estructurador Técnico