ANEXO 1
FICHA TÉCNICA
SERVICIO LOGÍSTICO ATENCIÓN CAFETERÍA DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA.

CANTIDAD PERSONAL

Una vez se adjudique el contrato y de acuerdo con la oferta económica, el supervisor establecerá en el acta inicio la cantidad de personal a requerir durante la vigencia.

DESCIRPCIÓN DE LAS PERSONAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS EN LA CONTRATACIÓN:

PERSONAL	MESERO
PERFIL	• (Hombre o Mujer) • Mayor de 18 años • Experiencia Laboral: Mínimo de 6 Meses Certificada. • Nivel Educativo: Estudios relacionados con Mesa y Bar, etiqueta y protocolo, servicio a la mesa, servicio al cliente o cursos similares o afines que se complementen con los cargos solicitados • Curso de Manipulación de Alimentos Establecido según Resolución 00002674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social • Si es hombre debe tener definida su Situación Militar.
UNIFORME	• Pantalón Negro • Camisa Blanca • Chaleco • Corbatín • Zapatos de Material
FUNCIONES	• Organizar su estación de trabajo, lo que incluye su cartera de pedidos o sistema automatizado de toma de órdenes. • Asegurarse de que los platos, los vasos, las copas, los cubiertos y los utensilios que se utilizan para servir agua, pan u otros alimentos o bebidas cuando llegan los clientes al establecimiento estén limpios y en el lugar indicado. • Colocar adecuadamente los cubiertos, las servilletas, los saleros y los pimenteros en las mesas que atenderán antes de que lleguen los clientes. Garantizar que todas las actividades previas al horario de servicio a los clientes se realicen eficientemente. • Organizar y limpiar la estación de meseros durante del servicio y después retirar los utensilios, los platos y la cristalería usados cuando los clientes dejan la mesa y volver a prepararla para los siguientes consumidores. • Limpieza de los implementos, equipos y utensilios empleados para servicio de mesas, entre ellos grecas, dispensadores, Líneas de servicio. • Apoyo en la limpieza y organización de elementos luego de comidas, reuniones de trabajo o eventos especiales realizados. • Limpieza de los elementos, equipos y utensilios empleados para el servicio de aseo.

	• Ofrecimiento de bebidas calientes y frías en los horarios indicados. • Tomar las órdenes de alimentos y bebidas. • El horario establecido es de 6:30 am a 15:30 de lunes a sábado hasta completar el tiempo laboral establecido por norma a la semana. • Buena presentación personal. Portar Chaleco y corbatín.
PERSONAL	**STEWARD**
PERFIL	• (Hombre o Mujer) • Mayor de 18 años • Experiencia Laboral: Mínimo de 6 Meses Certificada • Nivel Educativo: Bachiller • Curso de Manipulación de Alimentos Establecido según Resolución 00002674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social • Si es hombre debe tener definida su Situación Militar.
UNIFORME	• Pantalón Antifluido • Camisa Antifluido • Zapatos antideslizantes • Cofia • Guantes de Nitrilo Verde 18”
FUNCIONES	• Asegurarse de que la cocina esté limpia, bien cuidada y organizada en todo momento. • Asegurarse de que los pisos estén secos y limpios en todo momento. • Operar la maquinaria de lavado de ollas y mantener un ambiente de trabajo higiénico. • cumplir con todas las normas de saneamiento. • Recolectar y retirar la basura de todas las áreas de la operación siguiendo los procedimientos establecidos. • Llevar a cabo una limpieza general que incluya barrer, limpiar, lavar y vaciar los cubos de basura y las cajas, asegurando su colocación en los contenedores correctos. • Limpiar y desinfectar ollas, sartenes, utensilios y otros equipos menores que se usan rutinariamente en la cocina siguiendo los procedimientos establecidos. • Fregar y mantener los pisos y las paredes de la cocina y el área de lavado de platos siguiendo los procedimientos estándar. • Lavar y desinfectar los platos y los utensilios relacionados siguiendo los procedimientos establecidos. • Limpiar equipos grandes según lo asignado, siguiendo los procedimientos establecidos. • Conocimiento y habilidad para operar lavaplatos industriales. Asegurarse de que todo el equipo esté limpio y en buenas condiciones de funcionamiento. • Lavar, limpiar, clasificar, apilar y almacenar todos los artículos limpios de forma organizada y segura. • Limpiar, desinfectar y cerrar las estaciones de trabajo.
PERSONAL	**DESPENSERO**
PERFIL	• (Hombre) • Mayor de 18 años

	• Experiencia Laboral: Mínimo de 6 Meses Certificada • Nivel Educativo: Estudios relacionados en manejo de Inventarios y Bodegas. • Curso de Manipulación de Alimentos Establecido según Resolución 00002674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social • Si es hombre debe tener definida su Situación Militar.
UNIFORME	• Pantalón • Camisa • Chaqueta • Zapatos de Seguridad • Gorra
FUNCIONES	• Seguir instrucciones para realizar el ingreso y salida de los alimentos de la despensa verificando su calidad y cantidad. • Realizar acciones para proveer los insumos necesarios para la preparación de alimentos. • Actuar para mejorar y optimizar el control del consumo de los víveres de la despensa registrando la salida del consumo diario del inventario. • Realizar acciones para mantener la operación de los equipos de refrigeración y la despensa en excelente presentación de aseo, para la óptima conservación de los alimentos. • Efectuar el correcto aseo de las canastillas de almacenamiento de Alimentos que se guardan en los cuartos fríos. • Velará por el Aseo del SHUT de Basuras asignado al Casino. • Las demás que se les sean asignadas por autoridad competente, de acuerdo con el área de desempeño.

ASPECTOS OBLIGATORIOS

SUBORDINACIÓN:

De conformidad con lo establecido en sentencia de abril 24 de 1997, expediente 9435, de la Corte Suprema de Justicia Sala Laboral, el CONTRATANTE podrá dar órdenes, impartir instrucciones a los trabajadores y exigir el cumplimiento de las mismas, sin que por esto adquieran el carácter de empleador, el cual recae exclusivamente en el CONTRATISTA, respecto de los Trabajadores, esta facultad, en ningún caso genera responsabilidad alguna en cabeza del CONTRATANTE ni la condición de empleador, ni ninguna responsabilidad asociada con el mismo.

EXCLUSIVIDAD EN LA LABOR:

Los Trabajadores no podrán ser destinados en ningún caso por el CONTRATANTE, para el desempeño de una labor distinta de aquellas para las que fueron enviados en Misión.

JORNANDA LABORAL:

El contratista deberá tener en cuenta lo establecido Artículo 2 de la Ley 2101 de 2021 que modificó el Artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo (CST) en Colombia en cuanto a la reducción progresiva de la jornada laboral máxima legal “a partir el 15 de julio de 2026: 42 horas Semanales”

1. El Horario laboral del personal, será el siguiente:

✓ Lunes a viernes 06:30 a 15:30 Horas (8 Horas Laborales + 1 hora de Almuerzo)
✓ Sábados 07:30 a 14:30 (6 Horas Laborales + 1 hora de Almuerzo)
✓ Domingos y/o festivos A convenir de acuerdo con necesidades del Servicio, por lo que el CONTRATANTE informará al CONTRATISTA sobre la programación de cambios en las mallas de personal, en caso de requerir. Sin incumplir lo

establecido en el Código Sustantivo de Trabajo con el fin de no exceder el horario laboral del personal en misión.

NOTA:

1. La cantidad de operarios según cargos requeridos se establecerá de acuerdo con necesidades del servicio, teniendo en cuenta las novedades que se puedan presentar con el Personal de Planta del CATAM.

2. El personal asignado será distribuido entre el Casino de Oficiales y Suboficiales.

_____

REPRESENTANTE LEGAL