

REQUISITOS FUNDAMENTALES INSTITUCIONALES

DÍA DE ATENCIÓN: SABADOS EN JORNADA MATUTINA Y VESPERTINA

01. Presentar carta de menú de precios de refacciones AM/PM y almuerzos.
02. Copia de DPI de titular de negocio
03. Presentar carta de solicitud y adjuntar curriculum vitae con relación a los años de experiencia en cocina.
04. En caso de poseer diplomas que acrediten su experiencia adjuntarlas al proceso.
05. Menús económicos, saludables, para estudiantes de bajos recursos.
Uso de materiales biodegradables para despacho de alimentos (hojas de mosh, plátano, cartón, papel, etc.)

PROHIBICIONES

Bebidas enlatadas (jugos, gaseosas, energizantes)
Frituras o snacks (fábrica)
Dulces, galletas y similares.
Comida rápida (hamburguesas, pizza)
Bebidas alcohólicas

OTROS ASPECTOS

1. Traer su mobiliario de cocina
2. Traer su mobiliario de cafetería (para uso del estudiantado)

NOTA:

El período de prueba tendrá una duración de dos sábados de atención, durante los cuales no se realizará ningún cobro. Una vez finalizado este período, y de existir conformidad por ambas partes, se procederá con la firma del contrato correspondiente, tomando en cuenta los siguientes aspectos:

01. Depósito de garantía Q 500
02. Aporte mensual anticipado de Q 500.00 + costo de servicio de energía eléctrica y extracción de basura.
03. Copia de Tarjetas del titular, personal fijo y temporal, de:
 - a. Manipulación de alimentos
 - b. Salud
 - c. Pulmones
04. Suscripción de contrato (De agosto a diciembre), renovable previa evaluación de servicio; atención al cliente, cantidad y calidad de las porciones, higiene y cumplimiento de las normativas institucionales.
Suscripción de normativa institucional; higiene y manipulación de alimentos.

Fortaleciendo familias, Cambiamos vidas