

	POLÍTICAS DE SERVICIO DE CATERING		
	CODIGO CD-SA-03	F. DE APROBACIÓN 14/04/2016	VERSIÓN 01

Centro de Negocios y empresarial ANDI

Las presentes políticas establecen las pautas para la prestación de servicio de catering en las salas del Centro de Negocios y empresarial de la ANDI.

Las salas de reuniones de la ANDI son un servicio creado para que los afiliados lo utilicen como centro de negocios, sin embargo también estarán a disposición del personal de la ANDI, por lo que se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Los proveedores de catering contratados externamente, deberán enviar por correo electrónico un día antes de la reunión, la afiliación a la ARL de cada uno de los trabajadores para poder autorizar su entrada el día de la reunión.
- Los proveedores de catering y personal de cafetería deben tratarse con respeto y mostrar disponibilidad para atender sus labores con profesionalismo.
- A la cocina solo deben ingresar las personas que presten el servicio de catering en las salas, no deben ingresar los conductores ni otros proveedores externos al servicio de catering.
- Es deber de los proveedores traer el menaje que se requiere y evitar tomar utensilios de la cocina.
- El proveedor de catering debe atender únicamente el evento contratado y en el tiempo contratado, para los servicios adicionales al servicio de catering se debe acudir al personal de la cocina.
- Al terminar el servicio para el que se fue contratado se debe recoger el menaje rápidamente y dejar las instalaciones limpias.
- Se debe tener sumo cuidado en la utilización de los ascensores para el transporte del menaje. Se recomienda ingresar al ascensor únicamente si se encuentra vacío.
- El punto de café de Juan Valdez solo debe ser operada por el personal que asigna Procafecol para esta labor. (Aplica para Bogotá).