

ANEXO No. 7 - ACUERDO DE SERVICIO

Nombre del Proceso:

“DESARROLLAR EL PRIMER DIPLOMADO DE GESTION GERENCIAL, OPERACIONAL Y COMERCIAL PARA RESTAURANTES DEL PCC.”

ACUERDO	DESCRIPCIÓN	MEDICIÓN	PLAZO
1. ETAPA DE PRE PRODUCCIÓN			
<p>Adelantar un ciclo de capacitación de 264 horas en las diferentes temáticas que apoyan la gestión administrativa, financiera y operacional de los restaurantes del Paisaje Cultural Cafetero. Para 90 personas (30 restaurantes, 3 participantes por restaurante)</p>	<p>Contenido académico</p> <p>a. Ciclo de capacitación (gestión gerencial) de 96 horas en las siguientes temáticas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Módulo de Administración 2. Módulo de Finanzas 3. Módulo de Innovación. <p>b. Ciclo de capacitación (gestión operacional y comercial) de 168 horas en las siguientes temáticas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Módulo de Gestión Empresarial 2. Módulo de Buenas Prácticas 3. Módulo de Normatividad 4. Módulo de Manejo de Inventarios 5. Módulo de Cocina Tradicional 6. Módulo de Servicio al Cliente 7. Módulo de Marketing y psicología del consumidor 8. Módulo de Arquitectura gastronómica. <p>Nota: Cada módulo tiene una duración de 24 horas, las clases serán de lunes a miércoles, cada sesión tendrá una duración de 4 horas para un total de 12 horas semanales. (Total diplomado 264 horas). Las clases se desarrollaran en la ciudad de Manizales.</p>	<p>Informes por módulo y listado de asistencia</p>	<p>De acuerdo con el cronograma.</p>
<p>Generar aplicabilidad de las competencias desarrolladas en los talleres conceptuales. Asistencia técnica en sitio para seguimiento y asesoramiento del plan de acción de cada uno de los restaurantes beneficiados:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Visita técnica para diagnostico (2 Hora por empresa en 2 visitas) • Formación individual sitio de trabajo (6 Horas por empresa en 2 visitas) <p>Total 8 horas por restaurante para un total de 240 horas de asistencia técnica.</p> <p>NOTA: El contratista deberá cubrir transporte terrestre (trayecto ida y vuelta), y demás gastos logísticos en los que incurra el consultor que realice estas visitas.</p>	<p>Informe de visita técnica por cada uno de los restaurantes</p>	<p>De acuerdo con el cronograma.</p>

Nota 1: Ningún servicio y/o producto podrá ser facturado si no es recibido a completa satisfacción por parte de la supervisión.

Nota 2: FONTUR podrá definir nuevos ACUERDOS DE SERVICIO de acuerdo con sus necesidades con el fin de garantizar la óptima prestación de los servicios y podrá ajustar los existentes de común acuerdo con el CONTRATISTA.

Nota 3: Si los ACUERDOS DE SERVICIO establecidos no reflejan la calidad del servicio requerido por FONTUR, estos deberán ser replanteados, validados y aplicados de común acuerdo entre EL FONDO y EL CONTRATISTA. Para ello, los ACUERDOS DE SERVICIO y su forma de medición, podrán ser revisados periódicamente o cuando las necesidades del servicio así lo requieran.

REPRESENTANTE LEGAL