

CONCURSO EXTERNO

La **ASOCIACIÓN CARTAGINESA DE ATENCIÓN A CIUDADANOS DE LA TERCERA EDAD** que atiende a personas adultas mayores, invita a participar en el concurso abierto al público para cubrir el puesto de **COCINERO(A)** de la Asociación dicha (**MEDIANTE CONTRATO LABORAL**)

1. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

ASOCIACIÓN CARTAGINESA DE ATENCIÓN A CIUDADANOS DE LA TERCERA EDAD, cédula jurídica número tres cero cero dos - cero ochenta y siete mil doscientos cincuenta y dos, que en adelante se denominará **AS.CA.TE.**, invita a participar en este concurso que consiste en: **PERSONA COCINERA (TIEMPO COMPLETO)**

AS.CA.TE. es una organización privada, creada mediante la Ley de Asociaciones 218 y de conformidad con su Presupuesto, debidamente aprobado por los entes concedentes, cuenta con el contenido presupuestario para la contratación dicha.

La contratación será solo para personas físicas, por el solo hecho de presentar su oferta dentro del plazo establecido, se compromete a respetar y cumplir cada una de las especificaciones establecidas en el presente cartel, asimismo, reconoce y acepta todas las normas y trámites que AS.CA.TE. tiene para este tipo de concurso, excepto en cuanto a salvedades expresas sobre estos conceptos, las cuales podrán ser aceptadas o no por AS.CA.TE.

Podrán participar en el presente concurso, quienes cuenten con el requerimiento idóneo en el objeto de esta contratación.

AS.CA.TE. se reserva el derecho de rechazar una, varias o todas las ofertas de las personas participantes, si considera que no convienen a los intereses de AS.CA.TE., sin que este hecho motive el reconocimiento o indemnización de ninguna índole a las personas concursantes. En tal caso no se devolverá la documentación presentada por la persona interesada u oferente.

AS.CA.TE. se reserva el derecho de declarar desierto o infructuoso el presente concurso.

La persona oferente debe presentar la oferta respetando estrictamente el orden y la misma secuencia numérica establecida en el presente cartel.

Presentar oferta en el término de CINCO días naturales, a partir del **día lunes 09 de junio de dos mil veinticinco**, a través de correo electrónico: direccion@ascate.org

2. RECEPCIÓN DE OFERTAS

La **Recepción de documentos de oferentes interesados (as)** será hasta **el día sábado 14 de junio del año dos mil veinticinco**, a las dieciséis horas en forma electrónica. (solo se recibirá de esta forma).

3. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

El objetivo principal del puesto es de preparar y servir los alimentos a las personas adultas mayores usuarias de la Asociación.

4. FUNCIONES DEL PUESTO de COCINERO(A)

1. Preparar y servir alimentos de acuerdo con el menú, según cada tiempo de comida.
2. Supervisar y apoyar en la correcta implementación del ciclo del menú.
3. Lavado, desinfección de utensilios, bandejas, loza negra entre otros utensilios que utiliza para la preparación de los alimentos.
Entre otras.

5. REQUISITOS

- Formación en cocina y gastronomía. Preferencia del INA.
- Noveno año aprobado
- Amplio conocimiento en manipulación, almacenamiento, producción y distribución de alimentos, de preferencia experiencia en cocina de comedor institucional
- Curso de manipulación de alimentos y carné vigente
- Ejercicio de al menos dos años en cocina.
- Capacidad para trabajo en equipo interdisciplinario

CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES

- Contar con habilidades de organización, seriedad y responsabilidad.
- Conocimiento en Legislación de las personas adultas mayores, envejecimiento y vejez.
- Ambiente office.

6. OTROS REQUISITOS

- Buenas relaciones interpersonales.
- Dinámica(o) y entusiasta.
- Tener vocación, paciencia, tolerancia, y altos valores humanos.
- Estar dispuesto (a) a realizar entrevista con el Área de Psicología de ASCATE.
- Hoja de delincuencia original al día. (Máximo un mes de emitida)
- Fotocopia de documento de identidad
- Currículo actualizado no más de un mes.

7. JORNADA LABORAL: TIEMPO COMPLETO

8. **SALARIO:** El mínimo de Ley, establecido por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social para cocinero(a) enero 2025.

9. EVALUACION DE LAS OFERTAS:

ELEMENTOS QUE VALORAR	
A. Formación en cocina y gastronomía.....	30%
B. Certificado Noveno Año.....	20%
C. Experiencia debidamente documentada	20%
D. Entrevista con Psicología	15%
E. Capacidad para trabajar en equipo.....	10%
F. Otros Requisitos.....	5%
TOTAL	100%

10. NOTIFICACIONES

Debe consignarse en la oferta el correo electrónico y número de teléfono para atender notificaciones o diligencias relacionadas con la contratación, el cual será el correo electrónico y número de teléfono, para atender notificaciones durante la ejecución del contrato e incluso se utilizará en AS.CA. T. E y en vía judicial como el designado o señalado para recibir cualquier notificación o comunicación, a lo que la persona adjudicataria estará conforme.