



Gestión Café Rooftop

Alianza Francesa de Barranquilla

1. Objetivo general

El presente documento tiene como finalidad definir los lineamientos, responsabilidades y expectativas para la prestación de servicios de gestión integral de un café francés. Este establecimiento estará ubicado en un local arrendado por el propietario (en adelante, *el arrendador*) y operado por un prestador externo (en adelante, *el gestor del café*).

2. Contexto del proyecto

El café busca ofrecer una experiencia auténticamente francesa, tanto en su menú como en su ambiente. El arrendador proporcionará el espacio físico y el equipamiento inicial necesario para el funcionamiento, incluyendo elementos como horno, placas de cocción, refrigerador, entre otros.

El gestor del café será responsable de la operación diaria, incluyendo la preparación de alimentos y la atención al cliente. Las decisiones estratégicas en materia de desarrollo comercial y comunicación se llevarán a cabo en diálogo entre ambas partes, especialmente con la participación activa de la Alianza Francesa.

3. Alcance de los servicios esperados

El gestor del café deberá encargarse de:

- La gestión operativa completa del café: apertura y cierre, atención al cliente, supervisión de horarios y flujos de trabajo.
- La contratación, formación y supervisión del personal: cocina, servicio en sala, limpieza.



- La compra y gestión de insumos y productos: ingredientes, bebidas, utensilios, productos de limpieza, etc.
- El cumplimiento de las normativas legales y sanitarias vigentes, incluyendo licencias, permisos y protocolos.
- La gestión administrativa y contable del negocio, incluyendo registro ante la Cámara de Comercio, presentación de informes y control financiero.
- La preservación del concepto francés del establecimiento: menú, decoración, ambientación y experiencia global del cliente.
- La promoción y marketing del establecimiento, en colaboración estrecha con la Alianza Francesa (eventos culturales, estrategias digitales, identidad visual, etc.).

4. Obligaciones del arrendador

El arrendador se compromete a:

- Entregar un local equipado y funcional (no incluye todo el mobiliario ni los electrodomésticos).
 - Definir junto al gestor la identidad del café y su línea gastronómica, en coherencia con los valores y objetivos del proyecto.
 - Asumir el mantenimiento estructural del local: instalaciones eléctricas, sanitarias, infraestructura, etc.
 - Supervisar periódicamente la gestión mediante reuniones de seguimiento y evaluaciones conjuntas.
-

5. Cumplimiento de normativas sanitarias y de seguridad alimentaria

El gestor será plenamente responsable del cumplimiento de todas las normativas vigentes en materia de sanidad y seguridad alimentaria. Esto incluye, pero no se limita a:

- Manipulación segura de alimentos, conforme a las normativas locales e internacionales, y certificación en buenas prácticas de manufactura.
- Condiciones de higiene del personal: uso de uniforme adecuado, lavado frecuente de manos, protección del cabello, etc.
- Limpieza y desinfección regular de todas las áreas de trabajo: cocina, barra, baños, almacén.
- Control de temperaturas para la correcta conservación de alimentos perecederos.
- Gestión de residuos y reciclaje, con especial atención a los residuos orgánicos y envases, en colaboración con la Alianza Francesa.
- Formación continua del personal en temas de seguridad alimentaria, manipulación de alimentos y, cuando sea posible, primeros auxilios.
- Cumplimiento de inspecciones sanitarias por parte de las autoridades competentes y resolución inmediata de cualquier observación o requerimiento.

6. Condiciones económicas (Contrato anual renovable)

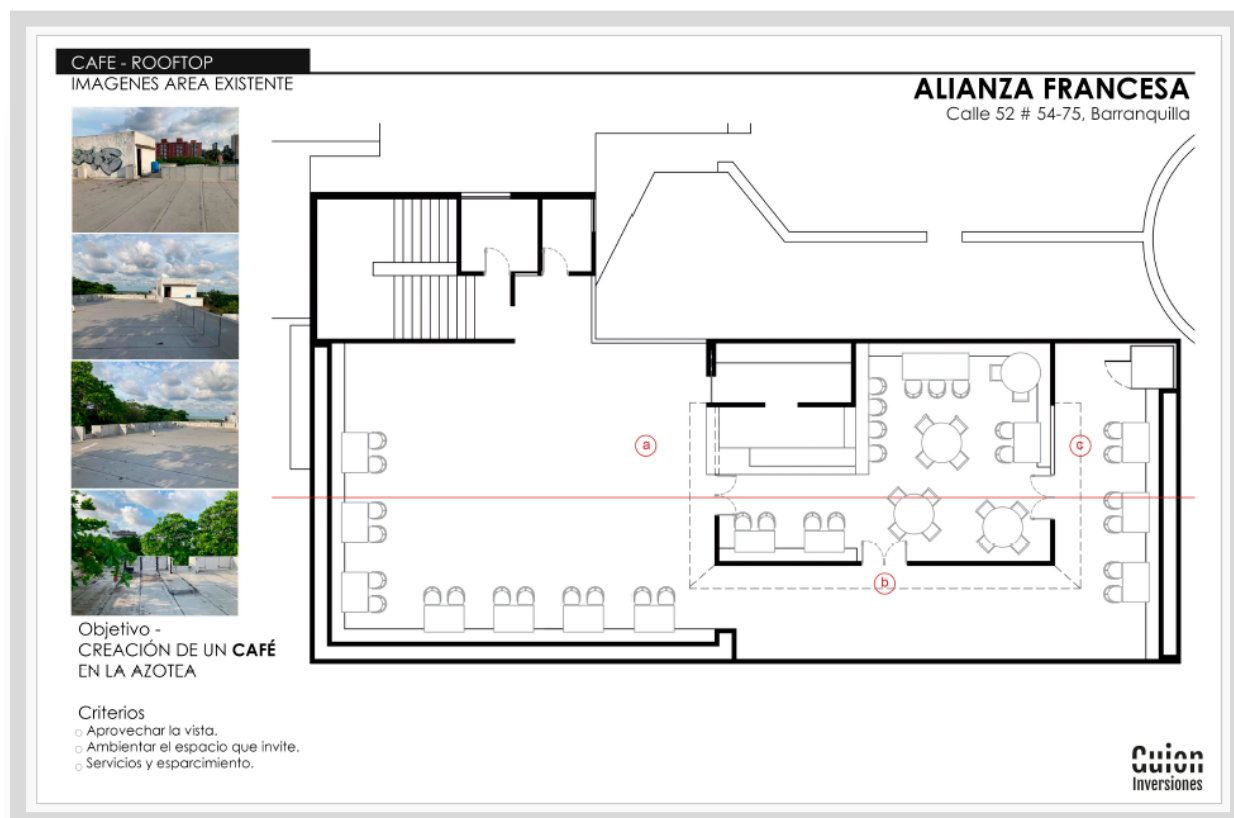
La propuesta económica se estructurará de la siguiente manera:

- Canon de arrendamiento del local.
- Porcentaje sobre ventas aplicable durante eventos culturales organizados por la Alianza Colombo Francesa.
- Cuota de Administración.
- Servicios públicos: Los servicios de agua, luz y gas serán facturados por separado según el consumo, con medidores independientes instalados para el control del uso

7. Funcionamiento de la Alianza Francesa

- Público recurrente:
 - Estudiantes inscritos en la Alianza Francesa: 380 estudiantes presenciales
 - Personal: 15 administrativos y 25 docentes
- Horarios de funcionamiento:
 - Cursos de lunes a sábado, en horarios de mañana, tarde y noche.
 - Horarios pico: 9h-11h y 17h-20h y los sábados todo el día.
- Eventos culturales:
 - Entre 2 y 5 eventos al mes, algunos organizados en conjunto con el café (exposiciones, conciertos, cine, ferias, etc.)

8. Planos



CAFE - ROOFTOP

IMAGENES

ALIANZA FRANCESA

Calle 52 # 54-75, Barranquilla



Guion
Inversiones

CAFE - ROOFTOP

IMAGENES

ALIANZA FRANCESA

Calle 52 # 54-75, Barranquilla



Guion
Inversiones