

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA
Dirección Área Compras en Rectorado

Esquiú n° 799 esq. Tucumán – Tel.

E-mail: **direccion_compras@unca.edu.ar**

San Fernando del Valle de Catamarca

EXPEDIENTE GEDO: EX – 2021-00008480.-UNCA-.REC

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 08/2021

APERTURA: 14 de mayo del 2021

HORA: 12:00

PRESUPUESTO OFICIAL POR MENU DE ALMUERZO CENA \$ 3.800.000
Periodo: 27/05/2021 al 20-12-2021

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

PARTICULARES

Clausula 1° OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: La elaboración de menús de (almuerzo y cena) de lunes a viernes con precios máximos, destinado a estudiantes, personal no docente y docente de la Universidad Nacional de Catamarca.

El Servicio a contratar comprende las siguientes características:

a) Elaboración del menú para Almuerzo y Cena, que consiste en: plato principal, postre, pan y agua potable de dispenser.

b)El adjudicatario deberá preparar las comidas en instalaciones del Comedor Universitario, Ubicado en Avda. Choya al 150 esquina Los Girasoles de esta ciudad Capital, el que cuenta con todo el equipamiento necesario para preparar y conservar los alimentos de acuerdo a las exigencias bromatológicas para brindar tal servicio.

Clausula 2°) PERIODO DE CONTRATACION: 27/05/2021 al 20/12/2021, con opción a prórroga. Se deja constancia que en el mes de julio hay dos semanas de receso académico y administrativo en la Universidad.

Clausula 3°) PRESUPUESTO OFICIAL: Valor de cada menú \$ 250.00

Clausula 4°) MODALIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR:

Los servicios a prestar por parte de los adjudicatarios de la contratación serán los siguientes:

ALMUERZOS/CENAS:

Elaboración en las instalaciones del comedor universitario, de estos servicios en las modalidades que a continuación se determinan:

- **SALON COMEDOR:**

Se dispondrá de una bandeja con el menú del día (plato principal, postre , pan y agua) que el usuario deberá retirar por ventanilla en modalidad de autoservicio, en vajilla no descartable.

- **VIANDA:**

Elaboración y entrega en las instalaciones del Comedor Universitario. Deberán entregarse en envases descartables, envueltas en film según se requiera.

Las correspondiente al almuerzo y cena o si el usuario almorzó en el salón al finalizar deberá retirar la ración de la cena.

Para el plato principal, bandeja número 105.

Para los postres, serán entregados en descartable acorde a la preparación y al tamaño. El Pan será colocado en una bolsa individual. Se entregará la ración completa en bolsa descartable de material biodegradable. La ración de vianda deberá tener el mismo gramaje que la ración servida en el salón comedor.

Clausula 5º) HORARIOS DEL SERVICIO DE ALMUERZO Y CENA

El horario y modalidad del servicio será determinado por las Autoridades de la Secretaria de Bienestar Universitario y Asuntos Estudiantiles, conforme a la cantidad de producción de raciones, a la realidad epidemiológica de la provincia y de común acuerdo con el concesionario del servicio

Clausula 6º) DETALLES DEL MENU:

Se establecerá menú cíclico, que contendrá 10 menúsde invierno que será desde el primer día hábil del mes mayo hasta el último día del mes Agosto; y 10 menús de verano a partir del primer día hábil de Septiembre hasta diciembre. Contiene menús alternativos de plato principal y postre, que se acordaran entre ambas partes para realizar el reemplazo. (Anexo I.A)

El adjudicatario podrá sugerir menú alternativos de plato principal (detallando ingredientes) y postre, mediante nota, los cuales serán evaluados y autorizados por Licenciado/a en Nutrición, con una anterioridad de 24 hs.

Se detallaran los ingredientes requeridos para cada preparación y el peso netoservido de las carnes que deberá ser igual o superior a lo establecido. (Anexo I.B)

Clausula 7º) SUPERVISION DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

La Universidad a través de la Secretaria de Bienestar Universitario y Asuntos Estudiantiles designará un equipo técnico-profesional, integrado por Licenciado en Nutrición y Bromatólogo, para el control del servicio, quedando facultados a efectuar las observaciones al incumplimiento de la prestación del servicio como así también impartir al adjudicatario todas las instrucciones y directivas que sean necesarias o convenientes para una adecuada prestación del mismo.

Clausula 8º) CONCEPTOS A EVALUAR:

Menú de almuerzo y cena: para la evaluación de los menús se consideraran los conceptos de:

- a) **Cumplimiento del menú establecido**, en Anexo I.A y respetando los ingredientes descriptos para cada preparación en el Anexo I.B
- b) **La cantidad**, respetando los siguientes rangos de peso servido de cada plato:
 - Plato principal 300 a 400 gramos
 - Postres elaborados 120 a 150 gramos
 - Queso con dulce 80 gr
 - Fruta Fresca 150 a 180 gramos
 - Pan: 50 gramosy peso neto servido de las carnes detallado en Anexo I.B
- c) La presentación, degustación y la temperatura del producto terminado y servido.
- d) Cumplimiento de Normas y procedimientos en la línea de producción y especificaciones de los víveres para asegurar la inocuidad de los alimentos

Clausula 9º) OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

Son obligaciones a cargo del adjudicatario:

- a) En caso que no dirija personalmente la prestación del servicio, deberá designar un representante legal con amplia facultad para decidir en su nombre sobre situaciones que se susciten durante el servicio, debiendo contar con el poder que acredite dichas facultades.
- b) Todas las máquinas, bandejas y enseres que el adjudicatario incorpore al servicio deberán reunir condiciones de buena calidad, material y conservación técnicas, seguridad e higiene indispensable para la manipulación de alimentos, los que quedarán bajo su exclusiva responsabilidad, custodia y cuidado. Los daños en el equipamiento tanto propio como el de propiedad de la Universidad producidos por negligencia o descuido del personal del adjudicatario, serán de su exclusiva responsabilidad, quedando a su cargo su reposición o reparación.
- c) Deberán constituir los siguientes seguros, dentro de las 48 horas hábiles anteriores al inicio de la prestación del servicio, mediante pólizas cuya vigencia comprenderá el periodo duración del contrato y sus prorrogas de acuerdo con el siguiente detalle:

-Responsabilidad Civil: deberá contratar un seguro que cubra de riesgos de responsabilidad civil, por daños que como consecuencia de la prestación del servicio ocasione a personas y/o bienes de tercero y /o propios de la Universidad.

-Incendio, robo o hurto y otros: este seguro deberá cubrir cualquier circunstancia que pudiera afectar total o parcialmente los bienes muebles e inmuebles de propiedad de la Universidad disponibles para su uso durante la vigencia del contrato.

-Riesgo del Trabajo: Comprenderá a todo el personal afectado a la prestación del Servicio, debiendo el adjudicatario presentar el contrato de afiliación con una A.R.T.

d) Responderá por el buen funcionamiento de todos los servicios contratados, pudiendo la Universidad exigirle el aumento del personal afectado cuando considere que resulta insuficiente para el normal desarrollo del servicio.

e) Deberá realizar la limpieza y desinfección del tanque de agua, por medio de una empresa habilitada, con una periodicidad no mayor a 6 meses. Con análisis de calidad microbiológica y fisicoquímica correspondientes.

f) Deberá presentar la nómina del personal a su cargo afectado al servicio con los datos de identificación, filiación y domicilio de los mismos, debiendo hacerse cargo del pago de sueldos, jornales, y toda otra retribución que corresponda conforme al régimen legal aplicable al sector. Asimismo deberá resolver los conflictos de naturaleza laboral y gremial que pudieran suscitarse durante la vigencia del contrato.

La Universidad no tendrá relación laboral alguna con el personal que trabaje en el Comedor Universitario, siendo de responsabilidad exclusiva del concesionario el cumplimiento de las obligaciones tributarias, previsionales y demás que correspondieran legalmente.

g) Con ajuste a los importes adjudicados por contrato tendrá la responsabilidad de cobrar el valor del servicio de almuerzo y cena directamente a los usuarios, según lo establecido en la Cláusula 1º) pudiendo habilitar un abono mensual o semanal o percibir diariamente el valor del servicio, según lo determine el propio concesionario y a opción de cada usuario, en los casos de no tener asignada una Beca completa o una Media beca,

La Universidad Nacional de Catamarca a través de la Secretaria de Bienestar Universitario y Asuntos Estudiantiles, podrá otorgar becas completas de almuerzo y cena, medias becas y/o subsidios a estudiantes de esta Casa de Altos Estudios, en cuyo caso notificará fehacientemente al concesionario y a los beneficiarios de la medida adoptada. En estos casos, el concesionario facturará mensualmente a la Universidad el valor del servicio de almuerzo y/o cena prestado a tales estudiantes, según corresponda, importe que será cancelado dentro de los primeros diez (10) días del mes siguiente al de la prestación del servicio, debiendo previamente tomar intervención en el trámite e informar favorablemente al respecto la Secretaría de Bienestar Universitario y Asuntos Estudiantiles.

h) Al finalizar el contrato, el adjudicatario deberá reintegrar bajo inventario los bienes propiedad de la Universidad afectados al servicio, admitiéndose el desgaste natural de los bienes por el paso del tiempo y el uso normal de los mismos, debiendo reponer los faltantes en iguales característica y de igual o superior calidad. Asimismo, deberá retirar a la finalización del plazo de vigencia del contrato y el de su prórroga, los bienes de su propiedad en un plazo no mayor a cinco (05) días. Si así no lo hiciera, estos bienes pasaran a ser de propiedad de la Universidad.

i) El adjudicatario deberá exponer en el salón del comedor el menú semanal.

j) El adjudicatario no podrá ceder o transferir en todo o en parte, el contrato sin la autorización de la Universidad,

Clausula 10°) EROGACIONES A CARGO DEL ADJUDICATARIO:

- Provisión de: vajilla apta para microondas, cubiertos, vasos, bandejas, utensilios de cocina, en perfecto estado de conservación.
- Personal Capacitado
- Insumos para la elaboración de los menús.
- Pago de los servicios: gas y agua.

Clausula 11°) ALCANCE DE LA PRESTACIÓN:

a) Los alimentos deberán ser frescos, crudos o envasados, a los fines de la elaboración de las comidas en las instalaciones del comedor debiendo ser aptos para el consumo, de primera calidad, de elaboración diaria, en óptimas condiciones de higiene, preparación, presentación y conservación a temperatura adecuada.

b) Cada ración servida en el almuerzo y la cena deberá cubrir el 40% de la cuota calórica que una persona con actividad física ligera requiere diariamente, calculándose aproximadamente en 850 kilocalorías por ración. Del total de energía necesario, aproximadamente un 15% debe proceder de las proteínas, un 58% de los hidratos de carbono, un 27% de las grasas. Cada menú deberá incorporar frutas o verduras frescas, así como leche o productos lácteos para cubrir las necesidades de calcio, hierro y otros nutrientes de vital importancia.

c) Los víveres deberán ser almacenados en cámara frigorífica que la Universidad cederá para su uso.

d) La elaboración y cocimiento de las comidas se efectuará el mismo día del consumo, en las instalaciones del Comedor Universitario, salvo los postres que requieran enfriamiento, en cuyo caso el tiempo de preparación no será superior a 12 horas.

e) El servicio se prestará diariamente, excluyendo sábados y domingo, días no laborable y feriados nacionales, asuetos, u otros motivos de inactividad laboral.

f) El adjudicatario deberá garantizar la perfecta limpieza e higiene de todas las instalaciones del Comedor Universitario (paredes, zócalos, pisos, techos, azulejos, baños) del equipamiento de la cocina, toda la vajilla (que deberá lavarse en forma individual con agua caliente y detergente, no pudiendo utilizar baño de inmersión); las tablas de preparación y mesadas deberán encontrarse perfectamente limpias, sin restos de comida o grasa; las cámaras y heladeras deberán estar totalmente higiénicas, libres de moho, restos de comida y de grasas; todo mobiliario deberá encontrarse limpio, sin sobras de comida y grasa, debiendo limpiarse antes y después que cada comensal haga uso de los mismos.

g) El adjudicatario deberá garantizar permanentemente el control de insectos o plagas en todas las instalaciones del Comedor Universitario, presentando a la Universidad un programa de control y erradicación de plagas y roedores, a su cargo, donde conste la frecuencia y productos a utilizar aprobados por el Instituto Nacional de Alimentos y el Ministerio de Salud y Acción Social, y su dosificación avalados por un profesional técnico, los que no deberán ser nocivos para la salud, ni dejar olores perturbables o desagradables, ni contaminar los alimentos. Deberá exhibir los certificados correspondientes.

h) El depósito transitorio de los residuos se realizará en recipientes con tapa, impermeables, lavables y provistos con bolsas de material biodegradable.

i) Los alimentos se servirán a una temperatura no menor de 65°C para las preparaciones que deban servirse calientes y no superiores a 5°C para aquella que deben consumirse frías, debiendo mantener en forma permanente la cadena de frío tanto de estos alimentos como de todos los víveres.

j) El adjudicatario podrá vender jugos, gaseosas, licuados de fruta, aguas envasadas, infusiones, debiendo exhibir la lista de precios. Queda prohibida la venta de tabaco y bebidas alcohólicas.

Clausula 12°) SANCIONES: El Secretario de Bienestar Universitario y Asuntos Estudiantiles podrá realizar llamados de atención en forma escrita, de acuerdo a los informes suministrados por el personal asignado para control según la Cláusula 7) en el caso de situaciones de incumplimiento de obligaciones por parte del adjudicatario previstos en el presente pliego.

TIPOS DE INCUMPLIMIENTOS

- Por compra o entrega de mercadería y/o preparaciones, sin los rótulos requeridos, con rótulo incompleto, ilegible o incorrecto.
- Por adquirir mercadería de origen animal sin identificación de SENASA, PDI (parte de introducción), fecha de faena o en malas condiciones de transporte.
- Por entregar mercadería, alimentos o preparaciones con caracteres organolépticos no genuinos y/o alterados.
- Por proveer un menú diferente al establecido sin autorización fehaciente.

- Por presentar un gramaje inferior con los rangos establecidos en cada plato (plato principal y postre).
- Por no cumplir con los ingredientes pactados en cada preparación.
- Por no cumplir con la temperatura de servicio en plato tanto para preparaciones calientes como frías en servicio de comedor, viandas y/o refrigerios.
- Por no cumplir con las temperaturas de cocción, servicio y/o almacenamiento.
- Por no exhibir el menú en forma visible en el salón comedor.
- Por almacenar las vajilla de manera inadecuada.
- Por almacenar los víveres secos de manera inadecuada.
- Por no cumplir los horarios de entrega de los servicios pautados con las autoridades de la Secretaría de Bienestar Universitario.
- Por no mantener en buen estado de conservación y/o funcionamiento las unidades de frío.
- Por no realizar o realizar de modo ineficiente las tareas de higiene y limpieza en los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso, vehículos con los que se transporte mercadería y contenedores isotérmicos, cámaras frigoríficas.
- Por no almacenar los productos de limpieza en un sector adecuado, bien separados del área de manipuleo de alimentos.
- Por no realizar mensualmente la desinsectación y/o desratización de todos los sectores que se le ceden en uso, contratar una empresa no habilitada o utilización de productos no autorizados por el ANMAT.
- Por falta de higiene en los utensilios, elementos de cocina.
- Por no mantener en condiciones óptimas para su correcta utilización la totalidad de los bienes cedidos en uso.
- Por presencia de un vector/plaga en todo sector de almacenamiento, producción y servicio.
- Por no contar o encontrarse vencidas las libretas/carnet sanitarias del personal.
- Por no cumplir el personal con la vestimenta y/o calzado establecido y/o no utilizar guantes y barbijos.
- Por transgredir alguna de las exigencias establecidas con respecto a la salud del personal.
- Por malas prácticas de manipulación de los alimentos.
- Falta de comportamiento adecuado del personal.
- Por no realizar registros de limpieza y desinfección.
- Por no colaborar, por obstaculizar o impedir los controles del personal técnico designado por la Secretaría de Bienestar y Asuntos Estudiantiles.
- Por cualquier otro motivo no contemplado en los artículos anteriores, que como consecuencia provoque injustificadamente algún tipo de desabastecimiento, paralización o peligro en la salubridad.

Clausula 13°) RESCISION: La Universidad podrá rescindir unilateralmente el contrato por culpa del adjudicatario, sin derecho a indemnización alguna para éste, en los siguientes casos: **a)** quiebra o concurso preventivo del adjudicatario; **b)** por incumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato ; **c)** cuando en la oferta se hubiera incurrido en falsedad o inexactitudes determinantes en la adjudicación y

d) cuando el adjudicatario hubiera transferido o cedido, en todo o en parte, el contrato sin la autorización de la Universidad.

Asimismo, la Universidad podrá rescindir el contrato unilateralmente y en cualquier momento, frente a circunstancias o intereses de la misma, que así lo aconsejen, sin que ello genere derecho al adjudicatario a exigir indemnización alguna por dicha decisión. En este caso la voluntad de rescindir deberá ser comunicada al concesionario por la Universidad, a través de un medio fehaciente, con una anticipación mínima de treinta (30) días corridos.

Clausula 14°) LUGAR Y HORA DE APERTURA DE OFERTAS: Se realizará en dependencias de la Dirección Área Compras en Rectorado, Esquiú N° 799 Esq. Tucumán – planta 1er. Piso – San Fernando del Valle de Catamarca, el día **14 de mayo 2021 a las 12:00**. Si ese día resultara no laborable para la Universidad, el acto tendrá lugar el día hábil inmediato siguiente, en el lugar y hora prevista originalmente.

A partir de la hora fijada como termino para la presentación de las ofertas, no podrán recibirse otras, aun cuando el acto de apertura no se haya iniciado.

Ninguna oferta presentada en términos podrá ser desestimada en el acto de apertura. Las que sean observadas se agregaran al expediente para su análisis por la Comisión Evaluadora.

15°.-) OPORTUNIDAD Y FORMA DE PRESENTAR LAS OFERTAS: LAS OFERTAS, DEBERAN SER PRESENTADAS: En Mesa General de Entradas y Salidas de la UNCA, sito en calle Esquiú 799 Planta Baja hasta la hora 12:00 del día 14 de Mayo de 2021. También se aceptará la oferta mediante el envío por correo electrónico a la Dirección Área Compras en Rectorado: direccion_compras@unca.edu.ar en formato portable (DocumentFormat PDF) firmado digitalmente.

El titular de la Dirección Área Compras en Rectorado será depositario de las propuestas que se reciba. El director del área será el responsable de que las ofertas permanezcan reservadas hasta el día y hora de vencimiento del plazo fijado para su presentación. El correo electrónico de la oferta deberá contener la siguiente información:

En el asunto del correo: Tipo y N° de procedimiento y N° de expediente (**Contratación directa N° 08- 2021 EX – 2021-00008480.-UNCA-.REC**)

En el cuerpo del correo: La razón social y el número de CUIT del oferente.

Como archivo adjunto: La Oferta y documentación complementaria deberá ser presentada en formato PDF firmado digitalmente o en su defecto firmado todas las hojas en forma manuscrita y digitalizarlo.

Las Ofertas, para ambas formas de presentar, deberán reunir la siguiente formalidad:

- a) Serán redactadas en idioma nacional y en original.

- b) Deberán estar firmadas en todas sus hojas por el oferente o su representante legal autorizado, con aclaración de la firma; tipo y n° de documento de identidad.
- c) Las enmiendas y raspaduras en partes esenciales de la oferta serán debidamente salvadas por el oferente.

Clausula 16°) DECLARACIONES JURADAS QUE ACOMPAÑARAN LA OFERTA: Los oferentes deberán acompañar a su propuesta una declaración jurada donde conste que no se encuentra inhabilitado para contratar con el Estado Nacional e igualmente en la misma deberá denunciar si mantiene o no juicios con el Estado Nacional o sus entidades descentralizadas. En caso afirmativo, deberá individualizar: carátula, número de expediente, monto reclamado, fuero, juzgado, secretaría y entidad demandada.

Clausula 17°) CONSTANCIA DE INSCRIPCION EN EL SIPRO:: Los oferentes deberán acompañar a su propuesta la constancia de pre-inscripción o incorporación al SIPRO. Para esto deberán ingresar a la pagina web: www.comprar.gob.ar (inscripciones)

Clausula 18°) RECONOCIMIENTO DE LAS INSTALACIONES: Previo a cotizar, los oferentes deberán efectuar una visita al inmueble donde funcionará el Comedor Universitario, sito en Avda. choya esquina los Girasoles de esta ciudad, con el fin de realizar el reconocimiento de las instalaciones y equipamiento. La visita deberá ser coordinada con la Secretaria de Bienestar Universitario y Asuntos Estudiantiles con una anticipación de 24 horas al teléfono n°3834-212557; 4430657 INT. 215; 4456410 int. 132 , de lunes a viernes en el horario de 08:00 a 12:00. En esa oportunidad se verificara el listado previamente elaborado por la Secretaria de Bienestar y asuntos Estudiantiles de los bienes muebles e inmueble que se pondrá a disposición del Adjudicatario para la prestación del servicio ,listado que, debidamente firmado deberá adjuntar a su oferta.

Clausula 19°) MANTENIMIENTO DE OFERTA: La validez de las ofertas se extenderá por sesenta (60) días hábiles a partir del día siguiente de recibidas las presentes propuestas.

Clausula 20°) EFECTO DE LA PRESENTACION DE LA OFERTA: La presentación de oferta significa de parte del proponente el pleno conocimiento y aceptación de las presentes cláusulas, por lo que no resulta necesario la devolución de este pliego.

Clausula 21°) INADMISIBILIDAD Y DESESTIMACION DE LAS OFERTAS: Las ofertas podrán ser declaradas inadmisibles en los siguientes supuestos:

- a) Que no estuvieran firmadas por el oferente o su representante legal.
- b) Que estuvieran escritas con lápiz.
- c) Que fuera efectuada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con el Estado Nacional.
- d) Que contuviera condicionamientos.
- e) Que tuviera raspaduras, enmiendas o interlíneas y no estuvieran debidamente salvadas.

f) Que contuvieran cláusulas en contraposición con las normas del presente Pliego.

Clausula 22°) EVALUACION Y ADJUDICACION: La Universidad por medio de una comisión evaluadora designada para este trámite, será la encargada de aconsejar la adjudicación más conveniente para la Universidad, teniendo en cuenta el precio y los antecedentes del oferente. Aun con la presentación de una sola propuesta. La Resolución por la que se adjudique el trámite será notificada fehacientemente al adjudicatario y al resto de los oferentes dentro de los tres (03) días de dictada la misma.

Clausula 23°) ANTICIPOA CUENTA: El adjudicatario podrá solicitar por única vez, un anticipo del 50% del valor mensual, calculado en forma proporcional entre, el total del presupuesto asignado y del periodo a prestar el servicio, a los alumnos beneficiarios de becas completas, medias becas y subsidios, el que será descontado en forma proporcional a los meses que dure el contrato. Previo a esto deberá presentar póliza de seguro de caución, emitida por una compañía autorizada por la superintendencia de la Nación.

Dado que la UNCA es agente de retención tanto del Impuesto Nacionales como Provinciales y, en el caso de que las firmas adjudicatarias cuenten con una exención a dichas retenciones o revistan la condición de agentes de retención de los mencionados tributos, deberán presentar junto con la factura documentación que acredite tal situación, o de lo contrario la UNIVERSIDAD procederá oportunamente a efectuar las retenciones que pudieran corresponder por dichos conceptos.

La omisión o cumplimiento deficiente o inoportuno de la carga de acreditar la exención, exclusión o beneficio tributario, impedirá la procedencia de cualquier reclamo tendiente a la devolución de lo retenido.

Clausula 24°) USO DE LAS INSTALACIONES: Dado que el Comedor Universitario es un espacio público, y que forma parte de los inmuebles que posee la Universidad, el mismo deberá estar disponible para distintos tipos de actividades de la comunidad universitaria, pudiendo ser utilizado como espacio de reunión, para la realización de eventos de distinta índole, para actividades culturales o conmemorativa, solo en aquellos horarios que no afecten los turnos de su actividad central (servicio de almuerzo y cena), previa comunicación fehaciente de la Universidad al adjudicatario con una anticipación no menor a 48 horas.

Clausula 25°) VIGILANCIA Y SEGURIDAD: El adjudicatario será responsable de las instalaciones y bienes entregados mientras se desarrollen las actividades para las cuales fue contratado.

Clausula 26°) EMERGENCIA SANITARIA:

Sera de estricta aplicación al Protocolo Sanitario aprobado por el COE Provincial para el funcionamiento del Comedor Universitario.

ANEXO I

A- Menú

MENÚ INVIERNO

MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
<p><u>ALMUERZO</u> Guiso de arroz con lentejas P: naranja</p> <p><u>CENA</u> Tarta de espinaca con atún y queso P: postre de vainilla</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Pastel de papas P: pera</p> <p><u>CENA</u> Tortilla de zapallito con queso gratinado P: flan</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Suprema con ensalada de remolacha lechuga y tomate P: arroz con leche</p> <p><u>CENA</u> Fideos tirabuzón con verduras en juliana salteadas P: banana</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Capelettis con salsa filetto P: manzana</p> <p><u>CENA</u> Pollo al horno con anquin y batatas al horno P: queso con dulce</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Pan de carne con ensalada de rusa P: budín de pan</p> <p><u>CENA</u> Pizza especialy común con huevo P: gelatina frutada</p>
MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
<p><u>ALMUERZO</u> Tallarines con salsa con carne cubeteada P: pera</p> <p><u>CENA</u> Tortilla de verduras gratinada P: flan</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Arroz a la valenciana P: manzana</p> <p><u>CENA</u> Canelones de espinaca con salsa blanca P: arroz con leche</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Milanesa de ternera con ensalada lechuga tomate y zanahoria P: banana</p> <p><u>CENA</u> Tarta de choclo y queso P: postre de chocolate</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Ravioles a la parisien P: naranja</p> <p><u>CENA</u> Estofado de verduras y legumbres P: dulce con queso</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Carne al horno con puré de papas P: budín de pan</p> <p><u>CENA</u> Pizza napolitana y fugazza P: gelatina frutada</p>

Menú Alternativo

- Locro de choclo/maíz/ trigo con salsa y queso
- Polenta con salsa Bolognesa y queso
- Ñoquis con salsa filetto
- Buseca

MENÚ VERANO

MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
<p><u>ALMUERZO</u> Lasagna de verduras con salsa mixta P: manzana</p> <p><u>CENA</u> Hamburguesa papas al horno. P: flan</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Fideos con pollo estofado P: naranja</p> <p><u>CENA</u> Tortilla de zapallitos gratinado P: queso con dulce</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Carne al horno con anquin y batatas al horno P: banana</p> <p><u>CENA</u> Arroz primavera con legumbres P: pera</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Milanesa con lechuga remolacha y huevo P: arroz con leche</p> <p><u>CENA</u> Tarta de jamón y queso P: postre de vainilla</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Pan de carne con papa tomate y arvejas P: budín de pan</p> <p><u>CENA</u> Pizza fugazza y común con huevo P: ensalada de frutas</p>
MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
<p><u>ALMUERZO</u> Tallarines con albóndigas P: naranja</p> <p><u>CENA</u> Tarta de vegetales y queso P: postre de chocolate</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Keppi con remolacha, zanahoria y arvejas P: banana</p> <p><u>CENA</u> Tortilla de papas con queso con lechuga en juliana P: flan</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Ravioles con salsa de verdeo P: manzana al horno</p> <p><u>CENA</u> Suprema con ensalada chaucha, tomate y huevo P: queso con dulce</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Milanesa de pescado con arroz amarillo P: pera</p> <p><u>CENA</u> Torre de vegetales P: arroz con leche</p>	<p><u>ALMUERZO</u> Pollo al horno con ensalada rusa P: budín de pan</p> <p><u>CENA</u> Pizza especial y pizza napolitana P: gelatina frutada</p>

Menú alternativo:

Plato principal: Tomates rellenos

Zapallitos rellenos

Salpicón de ave/ carne vacuna

Postres para menú verano e invierno

Leche con avena,

Coctel, Durazno en almíbar

ANEXO 1. B

RECETARIO: LISTA DE INGREDIENTES

MENÚ INVIERNO

MENÚ 1

Guiso de arroz con lentejas con queso rallado	Tarta de espinaca con atún y queso
<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Zanahoria▪ Cebolla▪ Aceite▪ Pimiento▪ Tomate▪ Lentejas▪ Condimentos▪ Queso rallado	<ul style="list-style-type: none">▪ Masa para tarta▪ Cebolla▪ Espinaca▪ Pimiento▪ Atún 80 g x persona▪ Aceite▪ Condimentos▪ Queso fresco

MENÚ 2

Pastel de papas	Tortilla de zapallito con queso gratinado
<ul style="list-style-type: none">▪ Papas▪ Leche▪ Carne molida especial 100 g▪ Aceite▪ Cebolla▪ Huevo▪ Pimiento▪ Condimentos▪ Opcional: cebolla de verdeo	<ul style="list-style-type: none">▪ Zapallitos▪ Cebolla▪ Huevos▪ Aceite▪ Condimentos▪ Queso

MENÚ 3

Suprema con ensalada	Fideos tirabuzón con vegetales salteados
<ul style="list-style-type: none">▪ Pollo 160 g▪ Pan rallado▪ Huevo▪ Aceite▪ Condimentos▪ <u>Ensalada</u>▪ Remolacha, lechuga y tomate▪ Aderezo	<ul style="list-style-type: none">▪ Fideos tirabuzón▪ Pimiento▪ Berenjena▪ Zapallito o zuchini▪ Zanahoria▪ Aceite▪ Opcionales: otros vegetales

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Condimentos
--	---

MENÚ 4

Capeletti con salsa filetto	Pollo con verduras al horno
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Capeletti <u>Salsa</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tomate ▪ ajo ▪ Aceite ▪ Condimentos ▪ Opcional: cebolla 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pollo 1/6 ▪ Verdurasal horno: Anquin y batata ▪ Aceite ▪ Condimentos

MENÚ 5

Pan de carne con ensalada rusa	Pizza especial y común con huevo
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Molida Especial 100 gr ▪ Miga de pan ▪ Cebolla ▪ Huevo ▪ Aceite ▪ Condimentos <u>Ensalada</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Papa, Zanahoria, Arveja ▪ Aderezo: mayonesa 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Harina de trigo ▪ Aceite ▪ Puré de tomate ▪ Condimentos ▪ Queso fresco ▪ Cebolla ▪ Huevo ▪ Jamón o paleta especial

MENÚ 6

Tallarines con salsa con carne cubetada	Tortilla de verduras con queso gratinado
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tallarines <u>Salsa</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne 100 g ▪ Cebolla ▪ Tomate ▪ Zanahoria ▪ Ajo ▪ Aceite ▪ Condimentos ▪ Opcional: pimiento 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Berenjena ▪ Anquin ▪ Zapallito ▪ Cebolla ▪ Huevos ▪ Condimento ▪ Aceite ▪ Queso ▪ Opcional: pimiento

MENÚ 7

Arroz a la valenciana	Canelones de espinaca con salsa blanca
<ul style="list-style-type: none">▪ Pollo 1/6▪ Arroz▪ Cebolla▪ Pimiento▪ Arvejas▪ Zanahorias▪ Condimentos▪ Aceite	<ul style="list-style-type: none">▪ Harina de trigo▪ Leche▪ Huevo▪ Relleno▪ Espinaca▪ Cebolla▪ Aceite▪ Salsa blanca▪ Condimento

MENÚ 8

Milanesa de ternera con ensalada fresca	Tarta de choclo y queso
<ul style="list-style-type: none">▪ Carne 160 g▪ Huevos▪ Perejil▪ Ajo▪ Pan rallado▪ Aceite <p><u>Ensalada:</u> Lechuga tomate y zanahoria</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Aderezo	<ul style="list-style-type: none">▪ Masa para tarta▪ Choclo▪ Cebolla▪ Pimiento▪ Aceite▪ Queso cremoso▪ Salsa blanca

MENÚ 9

Ravioles a la parisien	Estofado de verduras y legumbres
<ul style="list-style-type: none">▪ Ravioles <p><u>Parisien</u></p> <ul style="list-style-type: none">▪ Aceite▪ Manteca	<ul style="list-style-type: none">▪ Papas▪ Anquin/ Zapallo▪ Tomate▪ Cebolla

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pechuga de pollo 80 gr ▪ Cebolla ▪ Harina ▪ Leche ▪ Opcional: paleta especial 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pimiento ▪ Aceite ▪ Chauchas ▪ Lentejas ▪ Salsa de tomate ▪ Condimentos ▪ Ajo
--	---

MENÚ 10

Carne al horno con puré de papas	Pizza a la napolitana y fugazetta
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne 160 g ▪ Papas ▪ Leche ▪ Aceite ▪ Condimentos ▪ Opcional: manteca 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Harina de trigo ▪ Agua ▪ Aceite ▪ Puré de tomates ▪ Tomate ▪ Cebolla ▪ Queso fresco ▪ Condimentos

MENÚ VERANO

MENU 1

Lasaña con salsa mixta	Hamburguesa con papas al horno
<u>Masa</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Harina de trigo▪ Huevos▪ Aceite <u>Relleno</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Espinaca /acelga▪ Cebolla▪ Pimiento <u>Salsa roja/blanca</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Leche, Harina/maicena▪ Aceite, Condimentos▪ Puré de Tomate, ajo, aceite, condimentos. Opcional: cebolla	<ul style="list-style-type: none">▪ Carne molida especial 120 g▪ Papa▪ Aceite▪ Condimentos

MENU2

Fideos con pollo estofado	Tortilla de zapallito con queso gratinado
<ul style="list-style-type: none">▪ Fideos▪ Pollo 1/ 6▪ Tomate▪ Cebolla▪ Zanahoria▪ Ajo▪ Aceite▪ Condimentos	<ul style="list-style-type: none">▪ Zapallitos▪ Cebolla▪ Huevos▪ Aceite▪ Condimentos▪ Queso

MENU 3

Carne con verduras al horno	Arroz primavera con legumbres
<ul style="list-style-type: none">▪ Carne 160 g▪ Batata▪ Anquin▪ Aceite▪ Condimentos	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Legumbres▪ Tomate▪ Chaucha o choclo▪ Perejil▪ Queso cubeteado▪ Aderezo: mayonesa▪ Opcional: aceituna,

MENU 4

Milanesa con ensalada	Tarta de jamón y queso
<ul style="list-style-type: none">▪ Carne 160 g▪ Pan rallado▪ Huevo▪ Ajo, perejil. <p><u>Ensalada</u></p> <ul style="list-style-type: none">▪ Lechuga, Remolacha, Huevo▪ Aderezo	<ul style="list-style-type: none">▪ Masa para tarta▪ Jamón▪ Queso▪ Cebolla▪ Aceite▪ Huevo

MENU 5

Pan de carne con ensalada	Pizza fugazza y común con huevo
<ul style="list-style-type: none">▪ Molida Especial 100 gr▪ Miga de pan▪ Cebolla▪ Huevo▪ Condimentos <p><u>Ensalada</u></p> <ul style="list-style-type: none">▪ Papa, Tomate, Arveja▪ Aderezo	<ul style="list-style-type: none">▪ Harina de trigo▪ Aceite▪ Puré de tomate▪ Condimentos▪ Queso fresco▪ Cebolla▪ Huevo

MENU 6

Tallarines con albóndigas al jugo	Tarta de vegetales con queso
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tallarines <u>Salsa</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne molida especial 100 g ▪ Cebolla ▪ Tomate ▪ Zanahoria ▪ Ajo ▪ Aceite ▪ Condimentos ▪ Opcional: pimienta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Masa de tarta ▪ Berenjena ▪ Anquin ▪ Zapallito ▪ Cebolla ▪ Huevos ▪ Condimento ▪ Aceite ▪ Queso ▪ Opcional: otros vegetales.

MENU 7

Kepi con ensalada	Tortilla de papas con queso con lechuga en juliana
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne molida especial 100 g ▪ Trigo burgol ▪ Cebolla ▪ Condimentos <u>Ensalada</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Remolacha ▪ Zanahoria ▪ Arveja ▪ Aderezo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Papa ▪ Cebolla ▪ Huevo ▪ Aceite ▪ Condimentos ▪ Queso fresco ▪ Lechuga

MENU 8

Ravioles con salsa al verdeo	Suprema con ensalada
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ravioles ▪ <u>Salsa</u> ▪ Leche ▪ Harina o maicena ▪ Manteca/ aceite ▪ Cebollita de verdeo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bife de pollo 160 g ▪ Pan rallado ▪ Ajo, Perejil ▪ Huevo <u>Ensalada</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chaucha, tomate y huevo. ▪ Aderezo

MENU 9

Milanesa de pescado con arroz amarillo	Torre de vegetales
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filet de merluza 160 g ▪ Pan rallado ▪ Huevo ▪ Ajo, Perejil ▪ Arroz ▪ Aceite ▪ Condimentos 	<u>Masa</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Harina ▪ Leche ▪ Huevo <u>Relleno</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jamón ▪ Queso

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tomate ▪ Lechuga ▪ Choclo ▪ Huevos ▪ Zanahoria rallada ▪ Aderezo: Mayonesa ▪ Opcional: morrones, aceitunas, salsa golf
--	--

MENU 10

Pollo al horno con ensalada rusa	Pizza especial y napolitana
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pollo 1/6 <u>Ensalada</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Papa, Zanahoria, Arveja ▪ Aderezo: Mayonesa 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Harina de trigo ▪ Aceite ▪ Puré de tomate ▪ Queso fresco ▪ Cebolla ▪ Tomate ▪ Jamón o paleta especial ▪ Condimentos