

15 de noviembre de 2023

LICEO FRANCO ARGENTINO "JEAN MERMOZ"

El Liceo Franco Argentino "JEAN MERMOZ" ha abierto una licitación para el servicio de comedor por un periodo de cuatro años. Se les solicita a las empresas participantes en dicha licitación que presenten un presupuesto sujeto a los requisitos solicitados (detallados a continuación).

A tener en cuenta para calcular el presupuesto:

- El Liceo tiene 1360 alumnos y su personal es de 200 personas
- El servicio de comedor es optativo, actualmente comen actualmente entre 910 y 980 personas (entre alumnos y personal).
- Son 180 los días de clases correspondientes al año 2024.
- Los alumnos de las clases de sala de 2 y de 3 años no almuerzan los días miércoles ni los días viernes. El resto de los alumnos no almuerzan los días miércoles.
- Almuerzos de los días miércoles: en la época de actividades extra-programáticas los alumnos compran los almuerzos en forma individual.
- El precio del comedor debe ser calculado de manera individual (tarifa por alumno), y diferenciado entre el servicio brindado a Jardín y a los otros sectores

FECHA DE CIERRE: se fija el día 30 de noviembre a las 12h00 como fecha de cierre de la Licitación.

REQUISITOS SOLICITADOS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR

A) CONTRATO

La duración del contrato es por cuatro años.

La empresa que se haga cargo del servicio de comedor debe asumir el compromiso de obtener la certificación de las normas HACCP

B) DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Servicio de alimentación: consiste en el suministro de almuerzos elaborados y proporcionados en el comedor que el LICEO tiene habilitado en el establecimiento.

El menú, de acuerdo a cada nivel, debe consistir de:



Jardín:

- 1) En el comedor: Servicio a la mesa compuesto de entrada, plato principal y postre. Los alumnos que lo deseen deben poder repetir el plato principal.

Primaria:

- 1) Autoservicio para 1º, 2º y 3º grado de: entrada, plato principal y postre
- 2) Autoservicio para 4º y 5º grado de: entrada, salad bar, plato principal y postre

Secundaria:

Autoservicio, que debe ser: entrada, plato principal, 2 postres, salad bar y sopa. El plato principal debe tener dos opciones de guarnición y debe poder repetirse.

Personal del Liceo:

Autoservicio, que debe ser: entrada, plato principal, postre, salad bar y sopa.

Los menús deben presentarse para la aprobación del Liceo, por lo menos con quince días de anticipación.

Almuerzos especiales: a solicitud del Liceo la empresa se obliga a proveer almuerzos especiales para visitas del Liceo. Los mismos se solicitarán con 48 hs de anticipación.

Servicio de Cafetería

Servicio de Kiosco: El kiosco debe ofrecer dos o tres menú por día.

Horario de Prestación del Servicio: el servicio debe brindarse entre las 11:30hs y las 14:00hs.

Instalación de máquina de café en sala profesores de secundaria

Tanto como por el servicio de comedor como por la explotación del kiosco la empresa debe pagar un canon anual.

C) USO DE INSTALACIONES

El servicio de alimentación se elabora en las instalaciones habilitadas del Liceo, que consta de un comedor con sus correspondientes mesas y sillas, una cocina, un almacén, baño, equipos para la elaboración de la comida, muebles, vajilla, etc.

El Liceo tiene a su cargo el mantenimiento del equipamiento que se desgaste por el tiempo, pero es deber de la empresa denunciar los desperfectos, así como también llevar a cabo una política de previsión ante hechos fortuitos. En caso que los desperfectos del equipamiento se deban a un mal uso por parte de la empresa, el gasto de mantenimiento será a su cargo.



La empresa tiene a su cargo el reemplazo de la vajilla, así como también corre por su cuenta el alquiler de vajilla especial.

El Liceo proporcionara, libre de cargo a la empresa que lleva el servicio, los suministros de agua, luz y gas. También les proporciona una línea telefónica, debiendo la empresa reembolsar el consumo realizado.

D) LIMPIEZA

Queda a cargo de la empresa que brinda el servicio de alimentación la limpieza y orden del: comedor, cocina, almacén, vestuario del personal del comedor, baños de alumnos y del personal, etc. Los artículos de aseo están a su cargo. Se obliga a mantener en perfecto estado de limpieza los demás elementos que utilice en la prestación de sus servicios.

E) PERSONAL

La empresa debe contratar a personal calificado. El personal debe ser contratado a nombre de la empresa y bajo su exclusiva responsabilidad.

Debe designar a una persona a cargo de la administración del comedor, la cual será responsable de su funcionamiento y de las relaciones con el Liceo.

Personal sugerido para llevar a cabo el servicio:

- 1) cocinero
- 2) ayudantes de cocina, uno con dedicación exclusiva a postres
- 3) Peones
- 4) encargado de Stock
- 5) empleado administrativo
- 6) camareros
- 7) personas destinadas al funcionamiento del Kiosco

TARIFAS:

- Deben ser diferenciadas en:
 - Comida jardín de infantes
 - Comida otros sectores

- para el año 2025 deberán ser presentadas en el mes de agosto del año 2024.

F) AJUSTE DE PRECIO: Indicar en la propuesta el mecanismo de ajuste de precios que aplicara



Françoise STURBAUT

Representante Legal

