

11 de Noviembre de 2021

## **LICEO FRANCO ARGENTINO "JEAN MERMOZ"**

El Liceo Franco Argentino "JEAN MERMOZ" ha abierto una licitación para el servicio de comedor para el año 2022 y 2023. 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 1400 alumnos y su personal es de 200 personas
- El servicio de comedor es optativo, actualmente comen actualmente entre 820 y 870 personas (entre alumnos y personal).
- Son 178 los días de clases correspondientes al año 2022.
- Los alumnos del sector de Jardín de Infantes 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 el menú en el Kiosco del Liceo.
- 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 23 de Noviembre a las 12hs30 como fecha de cierre de la Licitación.

### **REQUISITOS SOLICITADOS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR**

#### **A) CONTRATO**

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

#### **TARIFAS:**

- Deben ser diferenciadas en:
  - Comida jardín de infantes
  - Comida otros sectores
- para el año 2023 deberán ser presentadas en el mes de agosto del año 2022.



**Laurence LEYENDECKER**

Representante Legal