



Dirección de Contrataciones
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR
Av. Colón 80 – (B8000FTN) Bahía Blanca

ANEXO II
PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES
CONCESION SERVICIO DE CANTINA ESCUELAS MEDIAS UNS

MENÚ:

ARTÍCULO 1º.- Deberán respetarse las siguientes condiciones:

- Valor energético de 600 a 800 Kcal. El valor energético del almuerzo se distribuirá de manera que el 55% corresponda a carbohidratos, 25% - 30 % a lípidos y 15% - 20 % a proteínas.
- Además de los platos incluidos en cada menú, el concesionario deberá ofrecer a los comensales: una pieza, como mínimo, de pan tipo Felipe por menú y por persona; queso rallado, cuando figure como ingrediente del plato; jugo de fruta de buena calidad ó agua potable apta para consumo ó un vaso de gaseosa.
- En caso de que el gramaje para cada concepto fuera inferior al acordado o faltare algún ingrediente, se considerará incumplido la totalidad de este concepto aunque ya haya sido consumido por la población atendida, ello sin perjuicio de las penalidades que correspondiere aplicar por esta circunstancia.

COMPOSICIÓN QUÍMICA PROMEDIO DEL ALMUERZO
(ACORDE A MENUES PROPUESTOS)

ALIMENTO	CANTIDAD (g)	H de C (g)	PROTEINAS(g)	GRASAS(g)
Leche entera	40,5	2.02	1,21	1,21
Queso	11		2,42	2,64
Carne	80		16	4
Huevo	12,5		1.5	1,5
Veg. A	13	0,39	0,13	
Veg. B	18	1,44	0,18	
Veg. C	56	11,2	1,12	
Frutas	65	5,2	1,3	
Cereales	55	38,5	5,5	
Azúcar	5	5		
Dulce	2	1,5		
Pan	59	35	5,9	
Aceite	10,6			10,6
Total grs.		100,25 g	35,26	19,95
Total calorías		401 kcals	141,04 kcals	179,55 kcals.

Valor calórico total: 722 kcals.

Sumado a las calorías aportadas por condimentos extras como mayonesa, crema, polvo para flan, gelatina, salsas de tomate, jugo, resultaría un promedio adecuado para las 10 listas de comidas sugeridas, suficientes para cubrir los requerimientos del almuerzo de un adolescente tipo.

ARTÍCULO 2. Propuesta de menús básicos

- 1 Pollo al horno con papas (opción puré de papas)
Ensalada de lechuga y tomate
Fruta de estación
- 2 Milanesa a la napolitana c/ arroz con queso
Gelatina con trocitos de fruta – (opción fruta de estación)
- 3 Pastas frescas (ravioles, ñoquis, canelones, capelletis) c/ salsa boloñesa
Ensalada de fruta
- 4 Pizza (jamón y queso – mozzarella y tomate)
Flan casero con dulce de leche
- 5 Pastel de papa
Ensalada lechuga, tomate y zanahoria
Fruta de estación
- 6 Tarta o empanadas de jamón y queso – pollo – verdura
Ensalada de zanahoria, huevo y choclo
Tarantela (postre de vainilla y chocolate con vainillas en almíbar)
- 7 Sándwich de hamburguesa con lechuga y tomate
Papas fritas
Fruta de estación
- 8 Milanesa de carne o pescado o marinera con tortilla de verdura (acelga o zapallito)
Opción puré mixto (zapallo y papa)
Budín de pan con dulce de leche (opción fruta de estación)
- 9 Arrollado de pollo con tallarines con queso (opción crema o salsa blanca)
Gelatina con trocitos de fruta (opción fruta de estación)
- 10 Polenta con albóndigas con salsa de tomate (opción arroz)
Ensalada de fruta

ARTÍCULO 3. Menús opcionales

Listado de opciones de menú diario
VEGETARIANOS



Dirección de Contrataciones
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR
Av. Colón 80 – (B8000FTN) Bahía Blanca

- 1) Milanesas de berenjenas con puré.
- 2) Milanesas de soja con verduras al vapor
- 3) Guiso de lentejas.
- 4) Verduras al wok.
- 5) Milanesas de seitan con tortillas de papas.
- 6) Canelones de verduras con fileto.
- 7) Matambre vegetal con ensalada.

CELÍACOS Y DIABÉTICOS.

- 1) Carne con ensalada
- 2) Pollo al horno con tortilla de verduras
- 3) Milanesas de soja para celíacos con ensalada
- 4) Pizzas para celíacos
- 5) Lasagna para celíacos.
- 6) Pescado al horno con arroz.
- 7) Tartas para celíacos
- 8) Arroz con pollo.

En estos casos los panes también serán elaborados sin gluten

FUNCIONES DE CONTROL:

ARTICULO 4º.-

La Universidad Nacional del Sur designará personal profesional universitario, el que supervisará las tareas que se realizan en la cantina, dejando constancia de las anomalías que encontrarse en el “Libro de Observaciones”. Tendrá acceso a todas las dependencias de la Cantina, sin excepción, y sus funciones serán las siguientes:

- a) Verificar si el concesionario cumple con lo establecido en el contrato, en especial en la administración de la alimentación. Para ello podrá efectuar los análisis que considere necesario en los víveres y en la comida ofrecida, y pesar las raciones individuales.
- b) Controlar si existe el equipo mínimo adecuado para realizar correctamente las tareas de preparación y servicio de los alimentos.
- c) Controlar si se cumplen las normas de higiene establecidas en el contrato, tanto en los alimentos y equipos como en el personal y en el inmueble en general.
- d) Autorizar variaciones en la composición de los menús, incorporaciones de víveres no especificados o nuevos en el menú, de acuerdo a lo establecido en el art. 3º del presente anexo.
- e) Orientar al concesionario acerca de la calidad de los alimentos a adquirir, sistema de transporte y conservación de los mismos, y también acerca de los sistemas de preparación aplicados a cada menú.

f) Capacitar al personal del concesionario, efectuando las pertinentes citaciones a través del responsable de la concesión.