

ANEXO CONVOCATORIA

3/2022

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO: * El menú debere estar compuesto por: * Plato Principal * Sopa * Postre * 1 Vaso de Bebida (Gaseosa o Jugo) Los honorarios serán de 11:30 a 15:30, teniendo consideracion por aquellos comensales que declaren llegar a almorzar por fuera del horario establecido</p> <p>MODALIDAD DE LA PRESTACIÓN</p> <p>El sistema adoptado para la prestación del servicio será, básicamente, el de atención a mesas. A tal fin, los comedores y/o restaurantes deberán contar con la infraestructura y con la cantidad suficiente de personal de forma tal que el servicio se brinde de manera normal, procurando mantener la atención del público de forma rápida y fluida.</p> <p>Los contratistas deberán:</p> <p>a) Poseer y exhibir en lugar visible del local la habilitación municipal que lo autoriza para la prestación del servicio.</p> <p>b) Encontrarse presente personalmente en el local el máximo responsable del concesionario o a través del representante que éste designe, durante la prestación del servicio.</p> <p>c) Mantener la higiene de acuerdo al CÓDIGO ALIMENTARIO NACIONAL y a las normas usuales en la materia de todos los elementos, muebles e inmuebles afectados al servicio y exigir a sus empleados el aseo personal correspondiente.</p> <p>d) Prestar el servicio dispensado a los beneficiarios, atención esmerada y trato cortés.</p> <p>e) Permitir el libre acceso al restaurante del personal técnico para: Verificar que el menú del día corresponda con la carta de menú entregada a la Dirección de Becas. Comprobar que la atención sea la correcta para con</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>los beneficiarios de la beca. Controlar la higiene de la cocina, comedor y baños. Inspeccionar que la comida sea de calidad y cumpla con las normas de salubridad e higiene, como así también su correcta elaboración. Mantener contacto con los becados para comprobar que el servicio sea el apropiado y se brinde lo ofrecido por el comedor</p> <p>f) Cumplir estrictamente las normas de Seguridad e Higiene Personal.</p> <p>g) Garantizar la oferta de todos los productos incluidos en el "MENU".</p> <p>h) Cumplir estrictamente todas y cada una de las obligaciones a su cargo que se disponen en el presente pliego.</p>	