



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

EXP-LUJ: 0001584/2014

LUJÁN, 3 DIC 2014

VISTO: El proyecto elaborado por la Comisión Asesora Permanente de Comedor Universitario, y

CONSIDERANDO:

Que el proyecto citado se basa en la información recabada, discutida y consensuada basada en los proyectos presentados oportunamente.

Que las experiencias analizadas de los comedores que funcionan actualmente en otras Universidades Nacionales sirvieron de sustento necesario para la propuesta presente.

Que el Cuerpo trató y aprobó el tema en su sesión ordinaria del día 30 de octubre de 2014.

Por ello,

EL H. CONSEJO SUPERIOR DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJÁN
R E S U E L V E :

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el proyecto de modelo de gestión de Comedor Universitario que obra como Anexo de la presente resolución.-

ARTÍCULO 2º.- Instruir, por la vía que corresponda, dar inicio a las gestiones necesarias para la adquisición de los bienes muebles y el equipamiento necesario para poner en funcionamiento un comedor universitario con las características específicas del proyecto.-

*"2014 – Año de homenaje al Almirante Guillermo Brown en el
Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"*

1984 – 30^a Aniversario de la Reapertura - 2014 "



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

EXP-LUJ: 0001584/2014

ARTÍCULO 3º.- Regístrese, comuníquese y archívese.-

RESOLUCIÓN RESHCS-LUJ:0000964-14

C.P. Fabián Alejandro CABO
Secretario de Bienestar Universitario

Ing. Agr. Osvaldo Pedro ARIZIO
Presidente
H. Consejo Superior



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

EXP-LUJ: 0001584/2014

PROYECTO DE MODELO DE GESTIÓN DE COMEDOR UNIVERSITARIO

I) FORMA ORGANIZATIVA:

El Comedor Universitario debe estar dentro de la órbita de la Secretaría de Bienestar Universitario.

Poseer un Director General, del cual dependan dos subdirecciones: "Nutrición, provisión e higiene" y "Dirección administrativa" o similares.

Brindará servicio de almuerzo en la Sede Central, en principio en forma de "prueba piloto", para luego evaluar las opciones posibles de servicio en los Centros Regionales según sus particularidades.

El servicio de almuerzo será de lunes a viernes, en un horario posible de 12 a 15 horas, ofreciendo 240 menús por turno, quedando a demanda la cantidad de turnos que se requieran.

El espacio de Comedor quedará abierto de 8 a 22 horas, con un servicio de buffet y cafetería.

II) RECURSOS HUMANOS:

La dotación del servicio de Comedor se compondrá por catorce (14) personas aproximadamente, con tareas de cocina, atención al público y limpieza, área de nutrición e higiene, administración y cajeros.

C.P. Fabián Alejandro CABO
Secretario de Bienestar Universitario

Ing. Agr. Osvaldo Pedro ARIZIO
Presidente
H. Consejo Superior



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

EXP-LUJ: 0001584/2014

Organigrama propuesto:

- 1 Director General del Servicio Alimentario.
- 1 Administrativo contable.
- 1 Nutricionista.
- 2 Cocineros.
- 2 Ayudantes de Cocina.
- 3 Personas de Atención al Público.
- 2 Personas de Limpieza.
- 2 Cajeros.

Se debe contar también con asesoramiento en controles bromatológicos de materias primas y productos terminados a cargo de equipos docentes de la Universidad.

III) INFRAESTRUCTURA:

El espacio destinado al Comedor cuenta con un salón de 240 m² aproximadamente, con capacidad para doscientas cuarenta (240) personas sentadas.

Debería contar con un espacio diseñado según normas de seguridad e higiene para la provisión de materia prima, elaboración de producto y conservación de los mismos siguiendo las indicaciones de personal idóneo del sector gastronómico para la adecuación del espacio existente.

Se debe contar con los correspondientes manuales de procedimientos y controles bromatológicos, diseñados por personal experto en el tema.

C.P. Fabián Alejandro CABO
Secretario de Bienestar Universitario

Ing. Agr. Osvaldo Pedro ARIZIO
Presidente
H. Consejo Superior



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

EXP-LUJ: 0001584/2014

IV) CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

A) MENÚES:

A-1) Cantidad de menús:

Se debe contar con 7 a 10 menús teniendo en cuenta el aporte nutricional.

Cada menú diario debe contar con una entrada, plato principal fruta y pan. Acompañados por agua.

Los menús deben ser diseñados por profesionales del área de nutrición, debiendo combinar los alimentos de forma balanceada dando lugar a menús pensados para satisfacer las necesidades nutricionales de un consumidor promedio.

Los menús deben rotar en forma diaria pudiendo estar sujetos a modificaciones.

A-2) Calidad:

Se debe garantizar el uso de materias primas de buena calidad.

Se debe disponer de manuales de procedimientos con controles periódicos bromatológicos y nutricionales a fin de garantizar un estricto control tanto sobre la materia prima como sobre el producto terminado.

B) COSTO DEL MENÚ:

Para calcular el costo unitario del menú se deberá realizar un promedio del costo directo de cada plato, considerando

C.P. Fabián Alejandro CABO
Secretario de Bienestar Universitario

Ing. Agr. Osvaldo Pedro ARIZIO
Presidente
H. Consejo Superior



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

EXP-LUJ: 0001584/2014

además una merma de 15%. Se deben incluir los materiales descartables, los productos de limpieza, reparaciones y reposiciones haciendo un prorrateo determinando un promedio por menú (ver Anexo).

No se considerarán dentro del costo los sueldos ni los gastos de luz y gas.

El costo del menú será asumido parcialmente por la Universidad según el siguiente detalle:

ESTUDIANTES: 2/3 del costo.

ESTUDIANTES BECARIOS (DE, AE y CE): 100% del costo

TRABAJADORES DOCENTES y NO DOCENTES: a evaluar.

C) OPERATORIA DEL SERVICIO:

La metodología propuesta incluye la adquisición previa de un ticket diario o bien podrán adquirirse los tickets semanales.

Para esta operación será necesario definir un sistema de identificación para cada tipo de usuario.

El sistema será el de servicio a mostrador a partir del mediodía, en bandejas del tipo rancheras que después cada comensal deberá levantar de las mesas y llevar hasta el sector destinado a la recepción de bandejas para su posterior limpieza y acondicionamiento.

Se ofrecerán 240 menús por turno, dada la capacidad física del espacio dispuesto.

C.P. Fabián Alejandro CABO
Secretario de Bienestar Universitario

Ing. Agr. Osvaldo Pedro ARIZIO
Presidente
H. Consejo Superior



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

EXP-LUJ: 0001584/2014

Se propone evaluar un servicio de buffet y cafetería, que funcionaría como es habitual en los procesos licitatorios de establecimientos educativos, con precios hasta 15% por debajo de los de mercado. Se estima que las utilidades generadas por este espacio contribuyen a afrontar los costos de los menús asumidos por la Universidad.

V) PROVEEDORES

Desde la Comisión se propone, en base a la información recabada un sistema de compra directa. Las compras se deberían hacer con una semana de antelación, pactando la entrega para la siguiente semana. Una vez puesto en funcionamiento este sistema podrá ser ajustado para lograr una gestión más eficiente.

Se debería contar con diferentes proveedores quienes informen precios y ofertas mediante presupuesto por escrito, indicando la fecha pactada para la entrega.

Los proveedores entregarán la mercadería con remitos y facturas. La documentación deberá ser controlada y firmada por el personal responsable de la tarea que recibe la mercadería, que luego la pasará al sector de administración para control de precios.

Una vez realizados los controles pertinentes se pasará la factura mediante el circuito correspondiente para que se proceda al pago. Deberá quedar establecido el día de pago a proveedores.

* * * * *

C.P. Fabián Alejandro CABO
Secretario de Bienestar Universitario

Ing. Agr. Osvaldo Pedro ARIZIO
Presidente
H. Consejo Superior



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

EXP-LUJ: 0001584/2014

ANEXO I DE LA RESOLUCIÓN RESHCS-LUJ:0000964-14

OPCIÓN 1

ENSALADA, SOPA, MILANESAS CON CALABAZAS GRATINADAS , PAN Y FRUTA

MATERIA PRIMA	CANTIDAD /g	PRECIO / kg	PRECIO prop x menú
Sopa	30	\$17,00	\$0,51
Fideos soperos	20	\$9,00	\$0,18
Carne	220	\$60,02	\$13,20
Huevo	0,2	\$0,85	\$0,00
Pan rallado	15	\$10,00	\$0,15
Calabazas	300	\$12,00	\$3,60
Leche	50	\$7,26	\$0,36
Harina	5	\$6,00	\$0,03
Queso rallado	10	\$100,00	\$1,00
Condimentos			\$0,20
Pan rallado	70	\$10,00	\$0,70
Banana	1	\$11,00	\$1,50
TOTAL			\$21,43

OPCIÓN 2

ENSALADA, SOPA, POLLO CON ARROZ PRIMAVERA , PAN Y FRUTA

MATERIA PRIMA	CANTIDAD /g	PRECIO / kg	PRECIO prop x menú
Sopa	30	\$17,00	\$0,51
Fideos soperos	20	\$9,00	\$0,18
repollo	100	\$15,00	\$1,50
zanahoria	40	\$7,00	\$0,14
pollo	0,25	\$43,00	\$10,75
pan	70	\$10,00	\$0,70
manzana	1	\$10,00	\$1,80
Condimentos	0	\$0,00	\$0,20
Arroz	70	\$15,00	\$1,05
Queso rallado	10	\$100,00	\$1,00
TOTAL			

*"2014 – Año de homenaje al Almirante Guillermo Brown en el
Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"*

1984 – 30ª Aniversario de la Reapertura - 2014 "



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

EXP-LUJ: 0001584/2014

OPCIÓN 3

SOPA, HAMBURGUESAS CON PURÉ, PAN Y FRUTA

MATERIA PRIMA	CANTIDAD /g	PRECIO / kg	PRECIO prop x menú
Sopa	30	\$17,00	\$0,51
Fideos soperos	20	\$9,00	\$0,18
Carne	180	\$39,00	\$7,02
Papa	300	\$10,00	\$3,00
Leche	50	\$7,26	\$0,36

El texto de los documentos publicados en el sitio Web de la Universidad Nacional de Luján no tendrá validez para su presentación en terceras instituciones y/o entidades, salvo que contaren con autenticación expedida por la Dirección de Despacho General.



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

EXP-LUJ: 0001584/2014

Condimentos	0	\$0,00	\$0,15
Pan			
	70	\$10,00	\$0,70
manzana			
	0,2	\$10,00	\$2,00
TOTAL			
			\$13,92

OPCIÓN 4

*"2014 – Año de homenaje al Almirante Guillermo Brown en el
Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"*

1984 – 30^a Aniversario de la Reapertura - 2014 "



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

EXP-LUJ: 0001584/2014

ENSALADA, SOPA, MERLUZA CON PURÉ MIXTO, PAN Y FRUTA

MATERIA PRIMA			
			PRECIO prop x menú
	CANTIDAD /g	PRECIO / kg	
Sopa			
	30	\$17,00	\$0,51
Fideos soperos			
	20	\$9,00	\$0,18

El texto de los documentos publicados en el sitio Web de la Universidad Nacional de Luján no tendrá validez para su presentación en terceras instituciones y/o entidades, salvo que contaren con autenticación expedida por la Dirección de Despacho General.

1984 – 30^a Aniversario de la Reapertura - 2014”

Tomate	120	\$7,50	\$0,90
zanahoria	50	\$7,00	\$0,35
Aceite	0,5	\$7,50	\$0,00
Merluza	220	\$45,00	\$9,90
Harina	10	\$6,00	\$0,06
Leche	50	\$7,26	\$0,36
Papas	300	\$10,00	\$3,00
Calabazas	100	\$12,00	\$1,20
Pan	70	\$10,00	\$0,70
manzana	0,2	\$10,00	\$2,00
Condimentos	0	\$0,00	
TOTAL			\$19,16

OPCIÓN 5

ENSALADA, SOPA, COSTELETAS DE CERDO CON TORTILLA DE ZAPALLITO PAN Y FRUTA

MATERIA PRIMA	CANTIDAD /g	PRECIO / kg	PRECIO prop x menú
Sopa	30	\$17,00	\$0,51
Fideos soperos	20	\$9,00	\$0,18
Remolacha	250	\$5,00	\$1,25
Aceite	0,15	\$7,50	\$0,00
Costeleta de Cerdo	220	\$43,00	\$9,46
Zapallito	300	\$7,00	\$2,10
Huevo	1	\$8,85	\$0,00
Cebolla	100	\$5,00	\$0,50
Pan	70	\$10,00	\$0,70
Naranja	0,2	\$7,00	\$1,40
Condimentos	0	\$0,00	\$0,15
TOTAL			\$16,10

OPCIÓN 6

SOPA, CARNE ESTOFADA CON TALLARINES CON CREMA, PAN Y FRUTA

MATERIA PRIMA	CANTIDAD /g	PRECIO / kg	PRECIO prop x menú
Sopa	30	\$17,00	\$0,51
Fideos soperos	20	\$9,00	\$0,18
Vitina	16,5	\$13,00	\$0,21
Carne	250	\$60,02	\$15,01
Tallarines	150	\$23,15	\$3,47
Crema	20	\$63,67	\$1,27
Queso rallado	20	\$100,00	\$2,00
Pan	70	\$10,00	\$0,70
Pera	0,2	\$10,00	\$2,00
Tomate	30	\$6,50	\$0,20
Cebolla	20	\$7,00	\$0,14
Pimiento	20	\$25,00	\$0,50

TOTAL			\$26,19
--------------	--	--	----------------

OPCIÓN 7

SOPA, ARROLLADO DE CARNE CON ARROZ CON MAYONESA, PAPA, PAN Y FRUTA

MATERIA PRIMA	CANTIDAD /g	PRECIO / kg	PRECIO prop x menú
Sopa	30	\$17,00	\$0,51
Fideos soperos	20	\$9,00	\$0,18
Carne molida	0,2	\$39,00	\$7,80
Verduras	30	\$6,00	\$0,10
Huevo	1	\$0,85	\$0,85
Arroz	70	\$15,00	\$1,05
Mayonesa	0,015	\$39,00	\$0,59
Paleta	20	\$55,00	\$1,20
Queso	20	\$60,00	\$1,20
Pan	70	\$10,00	\$0,70
Mandarina	1	\$7,50	\$1,50
Condimentos	0	\$0,00	\$0,20
TOTAL			\$15,88

OPCIÓN 8

SOPA, ENSALADA, PASTEL DE PAPAS, PAN Y FRUTA

MATERIA PRIMA	CANTIDAD /g	PRECIO / kg	PRECIO prop x menú
Sopa	30	\$17,00	\$0,51
Fideos soperos	20	\$9,00	\$0,18
Carne molida	200	\$39,00	\$5,60
Aceitunas	10	\$25,00	\$0,20
Cebolla	100	\$5,00	\$0,50
Huevo	1	\$0,85	\$0,85
Papa	280	\$10,00	\$2,80
Condimentos	0	\$0,00	\$0,15
Pan	70	\$10,00	\$0,70
zanahoria	50	\$7,00	\$0,35
Lechuga	100	\$20,00	\$2,00
Banana	0,2	\$11,00	\$2,20
TOTAL			\$16,04