

FUNDAMENTACION:

En los últimos años numerosas investigaciones científicas han venido a corroborar la importancia que reviste una dieta adecuada en el proceso desarrollo de una determinada población. Los *buenos hábitos de alimentación* junto al *estímulo de actividades deportivas* se han transformado en dos *factores que influyen muy positivamente en la calidad de vida de un número cada vez mayor de personas en nuestra sociedad.*

En este sentido, los incrementos que se han registrado en el cuidado de la alimentación abarcan procesos que son cada vez más complejos y sofisticados (tanto en la producción y elaboración como así también en el consumo) que vienen a evidenciar la relevancia que han adquirido los mismos y la alta correlación positiva que existe en la satisfacción de necesidades nutricionales y su impacto beneficioso en la salud de la población.

Dado que la finalidad de una buena nutrición incide en la preservación de la salud consideramos que un *servicio de comedor* para la totalidad de la población de alumnos, graduados, docentes y no docentes del Campus Universitario *requiere ser considerado como una política prioritaria* por parte de nuestra Universidad.

Cabe destacar que la cantidad y lo que es más importante aún, la calidad de vida, depende en gran parte de la alimentación que se realice.

Sabemos de las dificultades que en materia de alimentación suelen tener los alumnos -quienes representan la mayor parte de la población a la que hemos hecho referencia-. En efecto, muchos estudiantes tienen problemas de alimentación por una diversidad de factores. El principal de ellos, sin lugar a dudas, es el económico pero también sabemos que no es el único.

En la actualidad, el estrés y las obligaciones de la vida moderna -que aquejan por igual a estudiantes, graduados, docentes y no docentes- provocan malos hábitos de nutrición y comportamiento que tendrán consecuencias desfavorables en el funcionamiento de nuestro organismo.

Los malos hábitos alimenticios: Aunque parezca una paradoja, vivimos en una civilización de abundancia nutritiva y estos malos hábitos pueden afectar a:

- la cantidad de alimentos ingeridos (es decir, un mayor volumen calórico respecto al gasto físico);
- la composición de la alimentación (exceso de grasas, azúcares rápidos y sal)
- la distribución de la alimentación (tomas calóricas excesivas al final del día o falta de tiempo necesario en las ingestas alimenticias).

Estos malos hábitos pueden acarrear simples desarreglos metabólicos que se pueden ajustar al recuperar mejores costumbres o pueden generar enfermedades que requieren una atención médica ya que implican o dan origen a serios problemas de salud (sobrepeso, trastornos circulatorios o cardiovasculares).

Por lo tanto, conociendo la implicancia de la alimentación en la población universitaria en general y sumado esto a la fluctuante realidad económica -que se percibe como consecuencia de las variaciones inflacionarias que, mes a mes, repercuten negativamente en el poder de compra tanto de los estudiantes como de los trabajadores docentes, no docentes y graduados de la U.N.C.P.B.A.- consideramos que nuestra Universidad debe asumir bajo su control y supervisión el servicio de comedor universitario que en la actualidad se encuentra en manos de un concesionario privado.¹ Al igual que otras Universidades nacionales que ya lo han hecho en distintos puntos de nuestro país.²

1 El proceso de licitación se realizó a fines del año 2005, siendo el concesionario elegido en esa oportunidad la empresa Palacios Servicios Gastronómicos.

2 La siguiente lista no pretende ser exhaustiva sino que citamos algunos casos a modo de ejemplo que cuentan con el servicio de bar comedor autogestionado: Universidad Nacional de La Plata; Universidad Nacional de Córdoba; Universidad Nacional de La Pampa; Universidad Nacional Patagonia San Juan Bosco; etc.

Para obtener información sobre los Comedores Universitarios hicimos un rastreo en cada una de las Universidades Nacionales. El listado de universidades se obtuvo de la página oficial de la Secretaría de Políticas Universitarias (SPU).³

La información obtenida sobre los servicios de Comedores Universitarios en las treinta y ocho universidades públicas argentinas nos permite observar que:

- en los últimos años se han emprendido distintas acciones con el objetivo de mejorar el servicio de Comedores Universitarios;
- algunas universidades han obtenido presupuesto complementario para el funcionamiento de sus Comedores Universitarios;⁴
- muchas universidades nacionales subsidian con presupuesto propio a los Comedores Universitarios;
- existe un reclamo en el seno del movimiento estudiantil, como también entre los Docentes y trabajadores No Docentes, respecto a la necesidad de contar con un Sistema de Comedores Universitarios con partidas presupuestarias asignadas para su funcionamiento por el Poder Ejecutivo Nacional.⁵

3 http://www.me.gov.ar/spu/Servicios/Autoridades_Universitarias/au___listado_de_universidades.html

4 Tal el caso de la Universidad Nacional de La Plata, que recibe desde fines del año 2004 un subsidio del Ministerio de Desarrollo Social, Presidencia de la Nación.

5 En este sentido en la Universidad Nacional de Buenos Aires (UBA) fue presentado en el Consejo Superior un *Proyecto de Resolución Sistema de Comedores Universitarios* el día 14 de marzo de 2007.

Cabe destacar que existe bastante información institucional respecto al funcionamiento de los comedores universitarios en las páginas oficiales de las universidades nacionales. Casi la mitad de dichas instituciones publican información general referida al funcionamiento, estructura, precios, carta menú, etc.

Es importante destacar que la información obtenida nos ha permitido estimar el costo promedio del menú básico ó económico estudiantil a nivel nacional, que alcanza los **pesos dos con cincuenta y cinco centavos** (\$ 2,55), valor que se obtiene de promediar los valores de menú de Comedores tanto de Gestión Universitaria como de concesionarios privados.

Un dato a tener en cuenta es que en la actualidad el comedor del Campus Universitario de la UNICEN tiene el precio del menú económico por debajo de la media establecida, siendo el mismo de **pesos uno con noventa y cinco centavos** (\$ 1,95).

Cabe destacar que momentáneamente el servicio de comedor del Campus Universitario ha sido prorrogado desde el 01/01/2008 y hasta el 30/06/2008. Luego de esta fecha se deberá llamar a una nueva licitación con lo cual, es altamente probable que el precio sostenido hasta la fecha se dispare como consecuencia del impacto que la inflación tiene en los insumos básicos necesarios para el funcionamiento del comedor.

Es por lo expuesto anteriormente que consideramos que el servicio de comedor que funciona hoy en el Campus Universitario de la ciudad de Tandil debe estar autogestionado por los propios actores que componen la comunidad universitaria. Esto representaría un salto cualitativo que permitiría resolver entre todos los actores de la comunidad universitaria los problemas que nos aquejan en materia de nutrición y que anteriormente hemos descripto.

Concebimos a la autogestión como “el conjunto de prácticas sociales que se caracteriza por la naturaleza democrática de las tomas de decisiones, que favorece la autonomía de un *colectivo*” y que “califica las relaciones sociales de cooperación entre personas y/o grupos, independientemente del tipo de estructuras organizativas o actividades, dado que expresan intencionalmente relaciones sociales más horizontales.”⁶

6 Peixoto de Albuquerque, Paulo; “Autogestión”; en *La otra economía*; página 39. Disponible en www.urbared.ungs.edu.ar/textos/autogesti%F3n.pdf

PERTINENCIA Y ANTECEDENTES:

La Universidad, en la sede Tandil, siempre contó con un servicio de comedor pero la explotación del mismo siempre estuvo en manos de un concesionario privado. Inclusive, en una oportunidad la concesionaria fue una empresa italiana.

Desde el año 1989, el Campus Universitario de la ciudad de Tandil contó con un salon comedor dentro de su predio.

En 1993 un tornado provocó graves destrozos en varias instalaciones del Campus Universitario, siendo una de las más afectadas el edificio del Comedor, el cual tuvo que ser prácticamente reconstruido.

Hasta el presente la Universidad ha licitado el servicio de bar y comedor del Campus Universitario.

Tres han sido los concesionarios que han explotado el mencionado servicio.

Los resultados han sido muy dispares.⁷

En varias ocasiones se han presentado dificultades para el cobro del canon correspondiente y en una oportunidad, el concesionario no cumplió con el contrato abandonando la explotación del servicio.⁸

Consideramos que estas dificultades se solucionarían si el servicio se encontrara autogestionado por nuestra Universidad.

En este sentido, la multidimensionalidad del concepto de autogestión, con respecto a lo social, económico, político y técnico ofrece la posibilidad de considerarla como algo más que una simple modalidad de gestión.

7 En general, en los inicios de la licitación los servicios brindados por los distintos concesionarios han sido buenos pero tienden a decaer con el paso del tiempo. Creemos que, en alguna medida, esto se debe a la condición de mercado cautivo, lo que no incentiva a mantener un alto estándar de servicios debido a la inexistencia de una competencia en el rubro.

8 La situación de no pago del canón se ha reiterado en las tres oportunidades. En mayor o menor medida se ha visto afectada su cobrabilidad en perjuicio de nuestra Universidad. Durante el año 2000 la empresa que había resultado adjudicataria de la licitación se retiró a fines de ese mismo año dejando el servicio sin cobertura por lo cual se debió llamar a otra licitación en la que resultó adjudicatario el actual concesionario del bar y comedor del Campus, la empresa Palacio Servicios Gastronómicos.

Desde la dimensión social, creemos que la autogestión podría ser considerada como resultado de un proceso que permitirá crear acciones y resultados aceptables para el conjunto de la comunidad universitaria.

Respecto de la dimensión económica, con la autogestión se privilegiaría el factor trabajo en detrimento del capital lo que viene a redimensionar la función social del Comedor Universitario para toda nuestra comunidad.

Desde lo político, con la autogestión se fortalecerían los sistemas de representación con principios y prácticas que permiten, a la vez que van recreando, condiciones para que la toma de decisiones sea el resultado de un ejercicio compartido del poder (consecuente con las formas de organización y representación que permiten y garantizan el cogobierno universitario a través de los órganos colegiados que existen tanto a nivel de las Facultades como de la Universidad).

En lo que concierne a la dimensión técnica, la autogestión introduciría en nuestra Universidad una novedosa modalidad respecto de las formas de organización y división del trabajo, la que en principio se restringiría al servicio de bar y comedor universitario casi por ser una experiencia pionera para nuestra institución.

Queremos destacar la importancia de contar con un edificio en el Campus Universitario que se encuentra destinado al servicio de bar y comedor. El mismo tiene todas las comodidades necesarias para garantizar el acceso a 230 personas de modo simultáneo. También se encuentra equipado con los elementos y el mobiliario necesario para ponerlo rápidamente en funcionamiento, por parte de la Universidad y si fuera necesario, sin que ello implique una gran erogación de recursos en concepto de inversión inicial. Estos bienes que son propiedad de la Universidad poseen un valor estimativo que ronda los \$600 mil.

OBJETIVOS GENERALES:

Los objetivos que nos hemos planteado son los que a continuación se detallan:

- 1-) Brindar un eficiente servicio de alimentación a toda la comunidad universitaria de la UNICEN, en condiciones de higiene y calidad, a un precio accesible.
- 2-) Garantizar el acceso y permanencia de los estudiantes de bajos recursos a la UNICEN, contribuyendo a facilitar su desempeño académico por medio de una buena nutrición.
- 3-) Complementar la alimentación de los estudiantes, que por factores económicos o por malos hábitos de alimentación, es en general deficiente en nutrientes básicos para el desarrollo de una actividad física e intelectual óptima.
- 4-) Contribuir a la integración de los estudiantes en la vida universitaria en particular y de la comunidad en general.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Aportar el 40% de los requerimientos energéticos promedios de la población asistida (alrededor de 950 calorías aproximadamente, con variaciones estacionales).
- Aportar la totalidad de los requerimientos diarios de proteínas de Alto Valor Biológico (aproximadamente 30 g).
- Aportar el 50% de los requerimientos diarios de Hierro (6 mg como mínimo).
- Aportar la totalidad de los requerimientos diarios de Vitamina C (60 mg).
- Aportar el 50% de los Acidos Grasos Esenciales.
- Aportar la mayor cantidad posible de fibra dietética a partir de frutas y hortalizas frescas.
- Disminuir el aporte de grasas de origen animal y colesterol.
- Disminuir el consumo de sodio diario.
- Brindar conocimientos sobre nutrición y alimentación a los comensales.
- Habituarse a los comensales a incorporar alimentos no tradicionales en su dieta diaria.

ORGANIZACION:

El comedor autogestionado de la UNICEN tendrá un Coordinador o responsable a cargo, quién dependerá directamente de la Secretaría de Bienestar Universitario.

A su vez, se conformará una comisión específica para el Comedor Universitario. La misma estará integrada por ocho miembros de la siguiente forma:

- Secretario de Bienestar Universitario de la UNICEN.
- Coordinador del Comedor Universitario.
- Un representante estudiantil de cada una de las unidades académicas que se encuentran en el Campus Universitario (designado por la Comisión Directiva de su respectivo Centro de Estudiantes).
- Un representante Docente (designado por el Consejo Superior).
- Un representante No Docente (también designado por el Consejo Superior).
- Un representante de los trabajadores del Comedor Universitario (elegidos por ellos en asamblea).

Esta comisión será la responsable de controlar el normal funcionamiento del Comedor Universitario. A su vez será la encargada de velar por el bienestar de los usuarios del Comedor Universitario y el total cumplimiento de las normas pautadas.

Sus decisiones tendrán carácter resolutivo respecto de todas aquellas actividades que se encuentren vinculadas directa o indirectamente con el Comedor Universitario.

La planta de personal con la que se piensa dotar al Comedor Universitario esta conformada por 11 personas además del Coordinador. Estas doce personas cumplirán distintas funciones, las cuales detallamos a continuación.

Coordinador: es el responsable del funcionamiento del servicio. Programa, coordina y supervisa todas las actividades del Comedor Universitario.

Establece turnos, horarios, francos y licencias del personal.

Realiza el calculo de la materia prima por adquirir.

Analiza permanentemente la mecánica operativa para aumentar la eficacia.

Nutricionista: proporciona a estudiantes, docentes, no docentes y graduados una alimentación técnicamente correcta teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales de los mismos.

Organiza dirige y supervisa las labores que realiza el personal de cocina.

Propone la reglamentación del servicio de alimentación acorde con la reglamentación general del establecimiento y la normativa vigente.

Planea los menús y listas de comidas para las dietas tipo, adecuando -en caso de ser necesario- el menú para comensales con algún tipo de patología específica (celiaquía, DBT, entre otras).

Determina la calidad y realiza especificaciones de la materia prima a comprar.

Investiga las causas del exceso de sobrantes, desechos y residuos

Bromatólogo: asesorar en lo referente a planta física y equipamiento.

Capacitar al personal en el correcto desempeño de sus tareas para evitar problemáticas de contaminación.

Supervisar el mantenimiento, orden, limpieza y correcto uso del equipo y vajilla.

Velar por el estricto cumplimiento y hacer cumplir la normativa vigente que regula la actividad.

Encargado de Cocina: es el responsable de la ejecución de las labores técnicas del servicio. Realiza las preparaciones de mayor complejidad y supervisa el trabajo de todos los empleados de la cocina.

Realiza las etapas más difíciles de las preparaciones (previas y finales) que requieren mayor habilidad y experiencia.

Supervisa y distribuye entre el personal a sus órdenes las tareas a realizar.

Colabora cuando alguno de los componentes de su equipo necesite su intervención.

Es el responsable de la conservación, uso e higiene adecuada del equipamiento y demás elementos

de la cocina, como vajilla, utensillos, etc.

Adiestrará en forma permanente al personal durante las horas de servicio.

Auxiliares de cocina: tendrá a su cargo el armado y la realización de preparaciones simples.

Deberán pelar, cortar y lavar alimentos. Realizarán variantes al menú principal según se disponga.

Efectuarán la limpieza de utensillos, equipamiento y planta física, según lo asigne el encargado de cocina.

Auxiliares de comedor: serán los responsables del ordenamiento y movimiento de comestibles y de la limpieza general de la planta física.

Recibirán los utensillos, vajilla y equipos necesarios, responsabilizándose de su conservación, higiene y correcto uso.

Procederán a la preparación del servicio necesario para cada comida (mesas, bandejas, cubiertos, vasos, etc.).

Realizarán toda otra labor que se le asigne.

Fiscalizador: controlar diariamente la recepción de mercadería y materia prima.

Controlar diariamente el exceso de sobrantes, desechos y residuos.

Controlar periódicamente el inventario de existencia en depósito y despensa.

FUNCIONAMIENTO (DIAS, HORARIOS):

En principio el Comedor Universitario ofrecerá sus servicios de lunes a viernes en el horario de 7:30 hs a 21:00 hs y los días sábados de 7:30 hs a 15:30 hs, permaneciendo cerrado los días feriados. El horario de almuerzos será de 11:30 hs a 14:30 hs. Durante el período agosto-diciembre, y a pedido de las autoridades de la Universidad y/o Facultades con una semana de anticipación, el horario de los días sábados, podrá ser extendido hasta las 17:00 hs indicando la cantidad de personas que harán usos del servicio del Comedor Universitario.

Se evaluará la posibilidad de establecer un horario de cenas lo que se llevará a cabo de acuerdo con las necesidades y demandas que vayan sugiriendo y planteando los usuarios del Comedor Universitario.

MODALIDAD DE LA PRESTACION (SISTEMA DE ABONO ANTICIPADO):

Se implementará un sistema de abono anticipado para la compra del menú, el cual permitira a los estudiantes, docentes, no docentes y graduados de la UNICEN comprar a principio de mes o semanalmente todos los almuerzos que consideren convenientes especificando a que día corresponde cada uno de ellos. De esta manera se mejorará el funcionamiento del comedor universitario ya que se podrá determinar con certeza la cantidad de platos diarios solicitados. A su vez, los usuarios se garantizarán tener las comidas para todo la semana y/o mes. Los abonos serán confeccionados por la UNICEN y entregados al Coordinador del Comedor Universitario. La venta de los mismos se realizará en el mostrador del Comedor Universitario. A tal fin se deberá contar con la cantidad suficiente de personal de manera tal que el servicio se brinde de manera normal, procurando mantener la atención de los usuarios en forma rápida y fluída.

PROVEEDORES:

Las compras de materia prima e insumos será directa debido a la gran fluctuación de los precios como consecuencia de la inflación.

Por todos los medios se intentará que la materia prima y los insumos sean provistos por organizaciones sociales y/o cooperativas que tengan emprendimientos productivos (huertas, panadería, etc). Con esto se pretende resaltar al Comedor Universitario como un espacio de integración de esfuerzos y de generación de prácticas colectivas. En este sentido, en el largo plazo se pretende contribuir a la organización de actividades y afianzamiento de vínculos con entidades autónomas como las citadas anteriormente.

PRECIOS Y REAJUSTES:

Unicamente en casos excepcionales y mediando circunstancias extremas, la Comisión del Comedor, a pedido expreso del Coordinador del Comedor Universitario y sobre la base de los antecedentes que éste aporte, podrá acceder a reajustes en los precios establecidos en la oferta.

PRESUPUESTO DEL PROYECTO:

La Universidad cuenta con una inversión realizada en el Comedor del Campus Universitario de Tandil que ronda los \$600 mil, la que se puede separar en inmueble, muebles y útiles.

El inmueble cuenta con una superficie de casi 350 metros cuadrados. No posee baños para el público y necesitaría una ampliación de la cocina como también la instalación de una cámara refrigeradora.

La lista de muebles y útiles con los que cuenta la Universidad permiten afrontar una demanda de 230 comensales por turno, según consta en el último pliego de bases y condiciones con el cual se licitó el servicio en Diciembre de 2005.⁹ En el anexo del presente proyecto se detalla el inventario completo.

También se adjunta con el presente proyecto las estimaciones realizadas respecto a los costos variables y fijos que se deberán afrontar suponiendo tres escenarios distintos:

- 1-) cubriendo con el servicio al 10 % de la población total que diariamente desarrolla actividades en el Campus Universitario.
- 2-) cubriendo con el servicio al 25 % de la población total que diariamente desarrolla actividades en el Campus Universitario.
- 3-) cubriendo con el servicio al 30 % de la población total que diariamente desarrolla actividades en el Campus Universitario.

⁹ UNCPBA, Expediente N° 1-25387/2005, Pliego de Bases y Condiciones, Anexo III, pp. 29 a 31

OTROS ASPECTOS ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS A TENER EN CUENTA:

Para garantizar la transparencia de la autogestión del Comedor Universitario, todo lo concerniente al manejo económico y financiero será realizado por el Coordinador del Comedor Universitario ad referendum de la Comisión del Comedor que incluirá el control de entradas y salidas de dinero, el resguardo del mismo, etc. Además, deberá establecer un sistema de tickeado seguro en el Comedor Universitario que garantice y certifique la facturación del mismo.

También será necesaria la gestión de subsidios ante los organismos pertinentes. Es por eso que se recomienda establecer contacto con:

- Ministerio de Desarrollo Social de la Nación
- Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires
- Secretaría de Políticas Universitarias
- Consejo Interuniversitario Nacional

APROPIACION DEL ESPACIO FISICO:

Consideramos que el Comedor Universitario es un espacio público y como tal debe estar disponible para distinto tipo de actividades de la comunidad universitaria, ya sean de estudio, dispersión o entretenimiento. El mismo podrá ser utilizado como sala de estudio y como espacio de reunión de los estudiantes en aquellos horarios que no afecten los turnos de su actividad central (almuerzos).

También se prevee la realización de eventos de distinta índole en el Comedor Universitario tales como asambleas, actividades culturales o conmemorativas, etc.

ANEXO:

Inventario (Pliego de Bases y Condiciones-Diciembre 2005)

- 33 mesas para comedor en caño tapa superlac
- 190 sillas base caño asiento y respaldo superlac
- 5 vitrinas exhibidoras carameleras verticales
- 5 estanterías de 8 estantes de 0.90m x 0,42m x 2 m.
- 1 heladera exhibidora de 0,85m. x 0,65m x 1,70m.
- 1 heladera exhibidora de 0,63m. x 0,60m. 1,80m de 5 estantes.
- 1 anafe marca Domec
- 1 calefón marca Orbis
- 9 calefactores Eskabe de 6000 calorías
- 1 mostrador de acero inoxidable en forma de ele (L)
- 1 mesa de fórmica con tapa naranja y patas de hierro
- 79 platos de loza de 24 cm. y un plato hondo
- 123 platos de loza de 20 cm.
- 26 platos de loza de 18 cm.
- 20 platos de loza de 16 cm.
- 101 compoteras de acero inoxidable
- 39 ensaladeras de 16 cm.
- 39 ensaladeras de 18 cm.
- 36 ensaladeras de 20 cm.
- 15 vasos de acero (submarino) c/ 17 vasos de vidrio y 18 cucharas
- 4 bandejas de acero inoxidable para mozo de 42 cm.
- 15 jarras de vidrio de 1 litro
- 6 jarras de vidrio de 2 litros
- 18 tazas de café con leche c/ 24 platos
- 9 tazas de te con leche c/ 23 platos
- 1 jarra de aluminio VH de 1 litro
- 3 jarras de aluminio VH de 3 litros
- 20 fuentes de acero inoxidable de 23 cm. Oval
- 20 fuentes de acero inoxidable de 29 cm. Oval
- 3 fuentes de acero inoxidable de 33 cm. Oval
- 1 fuente de acero inoxidable de 35 cm. Oval
- 4 fuentes de acero inoxidable de 38 cm. Oval
- 5 fuentes de acero inoxidable de 42 cm. Oval
- 10 saleros
- 6 moldes de aluminio Savarin de 26 cm.
- 2 cafeteras de acero inoxidable de 3 litros
- 2 cacerolas de aluminio de 45 cm. x 20 cm.
- 2 cacerolas de aluminio de 10 cm. x 19 cm.
- 3 cucharones de acero inoxidable de 12 cm.
- 3 espumaderas de acero inoxidable de 12 cm.
- 2 pizzeras de chapa de 32 cm
- 2 pizzeras de chapa de 30 cm
- 1 pizzera de chapa de 36 cm.
- 11 azucareras

- 301 tenedores de acero inoxidable de mesa
- 319 cuchillos Hotel de acero inoxidable de mesa
- 262 cucharas de acero inoxidable de mesa
- 48 cucharas Hotel de acero inoxidable de té
- 306 cucharas Hotel de acero inoxidable de postre
- 117 cucharas Hotel de acero inoxidable de café
- 1 cortadora de fiambre
- 1 cocina industrial
- 1 balanza electrónica
- 2 estanterías de 30x90x2 m. c-5 estantes CH 26 c-ref.
- licuadora industrial
- 1 carro reposición
- 1 lunchonette
- 1 horno múltiple
- 1 freidora
- 1 controlador fiscal homologado según Res. 4104-96 mca. NCR mod. 2028 N° NNA 9050392
Precinto NCR 0144191.
- 200 bandejas
- 70 platos playos
- 48 tazas de café
- 60 jarros café sin plato
- 168 cubiertos
- 82 cucharas de té
- 48 cucharas submarino
- 60 cucharas de café
- 71 platos postre
- 60 platos playos
- 48 tazas
- 2 cestos
- 2 bols
- 36 copas
- 3 pinzas
- 6 mesas rectangulares fija 1.50m base caño
- 1 olla gastronómica Proa n°45
- 4 asaderas enloz. N°8 40x60 FAT
- 1 colador alambre cuadri. 26 cm.
- 1 colador alambre cuadri. 28 cm.
- 1 pinza para fiambre c-resorte
- 10 cucharas acero para servir Walplo
- 1 pisa papa gastronómico n°2
- 1 espumadera bala gastronómica
- 1 batidor pera gastronómica N°35
- 1 cuchara de madera n°40
- 1 cuchara de madera n°45
- 2 cuchillos jamón 12" Tram.
- 3 cuchillo ac. Tramontina
- 2 cuchillas acero inox. Tramontina
- 1 batidor pera gastronómico n°40

- 2 cucharón bala gast. N°14
- 3 cuchara de legumbres Guadix
- 4 espátulas calada Guadix
- 1 sartén chapa pulido n°20
- 1 sartén chapa pulido n°30
- 1 200 grs. Naftalina
- 1 rueda corta raviol simple c.ma
- 1 pinza mil usos cromada
- 5 pinza para ensalada Guadix
- 96 computeras de acero
- 4 pelapapas
- 2 abrelatas Lockemeyer mani.501
- 1 pava Bala n°30
- 1 lebrillo Bala gast. N°40
- 1 colador c-mang. Bala GA 26
- 1 tabla picar madera 40x70
- 1 chaira Ray Arbolito c.pl 30cm.
- 2 rallador acero rectang. C.blanc.
- 1 fabripasta
- 2 factureras
- 1 cuchilla
- 1 cuchilla Arbolito 1812 30 c.ma
- 24 platos
- 6 mesas de fórmica
- 11 sillas
- 1 microondas AKL 217 c.grill
- 1 panquequera Antártida Profesional
- 24 bandejas de servir
- 1 freidora
- 2 ceniceros
- 1 sartén
- 1 terrina
- 2 espátulas
- 7 budineras
- 12 vasos Martone
- 1 barra de 3 mts.
1.60mts. de frente de barra

BIBLIOGRAFIA:

- PEIXOTO de ALBUQUERQUE, Paulo; “Autogestión”; en *La otra economía*. Disponible en www.urbared.ungs.edu.ar/textos/autogesti%F3n.pdf
- Pliego de Bases y Condiciones, UNCPBA, Expediente N° 1-25387/2005.