



05 de febrero de 2020

- Votación: Cambio o Renovación del Concesionario del Restó -

Cambio o Renovación del Concesionario del Restó.

Introducción:

En virtud de la finalización del contrato del actual concesionario del Resto del barrio, se considera oportuno de evaluar su renovación y/o cambio del mismo.

Detalle del proyecto:

Se conversó con el Sr. Arturo ARIA, a fin de saber si le interesa continuar con la explotación del Resto en el Barrio Santa Rita, quien manifestó estar interesado, pero presento unas alternativas al contrato que se pondrán a consideración de los vecinos a fin de definir su continuidad.

En forma paralela la Comisión de Acción Social, contactó a otros posibles prestadores del servicio. Asimismo se abrió una convocatoria a todos los vecinos que tengan algún recomendado o les interese participar en la explotación del Restaurante del Barrio.

En función del costo anual que tiene el canon del Restó es que se planteó como un proyecto clase A :

- Canon a \$ 200 por lote/vivienda = $200 \times 450 = \$90.000$ mensuales.
- Lo que representa un costo de \$ 1.080.000 al año, para los vecinos.

Por lo tanto se realizará un análisis de cada oferente en función en la propuesta realizada por cada uno de ellos. A fin de cada vecino tenga la oportunidad de participar según crea conveniente.

De esta manera la decisión de seguir o cambian es una decisión de los vecinos ya que somos los vecinos los que hacemos uso y recibimos el servicio que presta el Resto.

Con el propósito de poder comparar, servicio, prestaciones y costo, se le solicitó a todos los oferentes que enviaran una propuesta, monto del voucher y demás detalles a fin de diferenciar la misma.

Oferentes:

- a) Sr. Arturo Manuel ARIA FERNANDEZ (actual concesionario)
- b) Sra. Jazmín N. BURGOS

Comparativa entre Oferentes:

Oferente A:

Solicita que se renueven las instalaciones del Restó, así como el barrio a través de la comisión de arquitectura, realice un diseño y conformación del sector destinado al MARKET. Ofrece una carta nueva, con renovación cada tres meses, pero como referencia no presentó ninguna.

Se le solicitó todos los puntos que los envíe antes del 15 de enero del 2020. No obstante al 23/01/2020. No presento nada nuevo.

Oferente B:

La propuesta la presentó de manera formal, con una carta con precios a modo de ejemplo y con valores a enero/2020.

Puntos a Considerar	Oferente "A"	Oferente "B"
Responsable cocina	No lo presento a la fecha**	Chef profesional
Servicio de Delivery	SI -en country y barrios cerrados	SI
Valor Vaucher mensualmente	\$ 300 con revisión	\$ 230 con revision semestral
Costo mensual para el barrio	\$ 135.000,00	\$ 115.000,00
Menues especiales	no especifica	SI
Sercicio de Almacen y Kiosko	SI	SI
Cafeteria	SI	SI
Menu Infantil	No presento el menu a la fecha**	SI
Noches Especiales y Shows	SI	SI
Experiencia	SI -en country y barrios cerrados	NO en Country - SI en bufet y restaurante
Carta de productos de referencia	No presento menu de referencia **	SI (con precios a enero 2020)
Propuesta	SI - se adjunta lo que envio en su momento No actualizó la misma**	SI - adjunta

** Se solicito formalmente actualice la propuesta y envíe un menu de referencia antes del 15/01/2020. A la fecha de hoy 22/01/2020 No hubo ninguna presentación ni aclaración por lo tanto se tomaron las presentaciones hechas con anterioridad.

Conclusiones:

En función de la respuesta del Sr Arturo Arias (Oferente A), a los requisitos solicitados por parte de la Comisión de Acción Social, a fin de realizar una comparativa detallada de los ofrecimientos en el servicio del Restó. Detallados precedentemente, sumados a aumento del canon. El mismo pretende un aumento del valor del canon de un 50% más del valor actual abonado por los meses de enero y febrero, es decir de pasar a pagar \$ 135.000.(pesos ciento treinta y cinco mil) al mes, en lugar de los \$ 90.000 (pesos noventa mil), actualmente se abona por expensas.

Es por ello y luego de haber analizado las propuestas, la Comisión de Acción Social, sugiere la contratación del oferente B. (Sra Jazmín Burgos)

ANEXOS

1. Tabla comparativa de Oferentes
2. Propuesta presentada por Oferente A (Sr Arturo AIRA FERNANDEZ)
3. Propuesta Sra Jazmín Burgos
 - a) Títulos Jazmín Burgos
 - b) CV del responsable de la cocina.
 - c) Menú de Referencia

Se ha decidido someter esta decisión a votación por parte de todos los propietarios por lo que damos inicio mediante el presente comunicado a la Asamblea Virtual.

Sistema de Votación

Conforme las previsiones contractuales, su fundamento legal y los considerandos antes expuestos, con esta Convocatoria se da inicio a la Asamblea Virtual, regulada en el artículo 15 del Contrato.

Por tanto a partir del día **05/02/20** y hasta el día **16/02/20** se recibirán los votos en el correo santarita@inversionesalcosto.com.ar que deberán expedirse por cualquiera de las siguientes opciones:

OPCION A: RENOVAR CONTRATO AL ACTUAL CONCESIONARIO Sr. Arturo

OPCION B: CONTRATAR A UN NUEVO CONCESIONARIO Sra. Jazmín

De los votos recibidos se formará archivo a disposición de los Fiduciantes.

A los efectos de una mayor transparencia se deja constancia que la presente convocatoria está dirigida a todos los domicilios electrónicos denunciados y ha sido publicada en la página web del Fideicomiso. ***Lo votos deberán emitirse desde el respectivo correo electrónico oportunamente denunciado por cada fiduciante.***

Su voto deberá ser enviado por mail entre el día 05/02/2020 y el 16/02/2020 a la siguiente dirección de correo: santarita@inversionesalcosto.com.ar

El mail debe contener los siguientes datos:

Votación Concesionario Restó

Fiduciante:

Manzana y Lote N°:

Opción:

Aprovechamos para saludarlos cordialmente,
Administración F. Santa Rita

Fideicomiso Santa Rita: Ruta 58 - KM 14,5- San Vicente

Carta intención renovación HOUSE SANTA RITA

1.- GASTRONOMÍA

Con objeto de relanzar el House necesitamos renovar la oferta gastronómica. Para este punto se me ocurre atacarlo en varios frentes.

A) ESTÁNDAR DE CALIDAD: Para poder incrementar las ventas es necesario establecer un nivel de calidad superior no solo en las materias primas que se utilizan sino también en los procesos de elaboración y a tal efecto es necesario contar con la cantidad de personal necesario para satisfacer la demanda. Hace dos meses incorporamos un nuevo Chef al estaf permanente del House pero no es suficiente necesito incorporar mas gente en la cocina de idóneas características para establecer un nivel superior en los alimentos que servimos.

B) RENOVACIÓN DEL HOUSE: Por mas de dos años no se invirtió en renovar estéticamente el House excepto re tapizar el sofá no se cambió nada y la huella del tiempo deja su marca en las instalaciones. Es importante dar una impronta nueva desde lo estético y edilicio, como explico en un punto posterior cambiar visualmente el espacio interior atrae nuevamente al público y les da la sensación de estar en un lugar nuevo.

C) RENOVACIÓN DE CARTA: Al igual que es importante la renovación edilicia del House lo es en igual forma la renovación en ofertas gastronómicas, una carta nueva con distintas variedades de productos y la incorporación de comidas estacionales, mínimo 3 cambios de carta al año con la incorporación de las peticiones del barrio para así incorporar a la comunidad de Santa Rita al House y hacerla parte.

D) INCORPORACIÓN DEL MARKET: Si bien siempre funcionó en el House una pequeña despensa con productos básicos es hora de incorporar un sector específico con una impronta distinta. En colaboración con la comisión de arquitectura destinar un sector separado donde podamos ofrecer a precios razonables no solo productos de almacén sino fiambres, panificados y lácteos frescos. La idea es incorporar una heladera de fiambres “Mi Viejo” (marca muy reconocida en San Vicente) y de esta forma ampliar la posibilidad de atraer no solo clientes que quieran una comida elaborada sino productos de excelente calidad para preparar ellos sus alimentos.

C) DELIVERY: Una de las funciones más solicitadas por los propietarios es la del delivery, es objetivo para este nuevo período ampliar la posibilidad no solo de retirar los pedidos por el House sino también que se los alcancen hasta su casa, nos gustaría incorporar este servicio de contar con los medios necesarios.

2.- PROPUESTA ECONÓMICA

A fin de evitar la extrema situación en la que nos colocó los avatares de la economía en estos dos últimos años y teniendo en cuenta que la inflación acumulada en este período es superior al 100%, dando incrementos superiores a la inflación en algunos casos de productos gastronómicos, es que les recomiendo continuar con la modalidad de consumo a mes vencido, pero establecer su valor en \$300.- Y establecer una revisión semestral con un índice similar al CAC de la construcción o incluso tomar una serie de productos de uso frecuente (Café, coca, harina) y ver su incremento en igual período.

Es importante recalcar que la falta de flexibilidad que no contemplamos en el contrato anterior tuvo efectos devastadores en los últimos meses del House, la negativa a actualizar su valor nos llevó a perder personal altamente entrenado e incrementó gastos operativos. En desmedro de la calidad y el buen servicio de los propietarios.

Es por eso que les pido consideren seriamente que es imposible llevar a buen puerto una empresa como esta si mancomunadamente no trabajamos en igual sinfonía y con objetivos claros y concretos. Una agenda de eventos y celebraciones que nos permita anticipar futuras reuniones, reuniones mensuales con la comisión que corresponda para corregir problemas tempranamente y corregirlos en pos de una relación sana y cordial.

Espero que en este texto quede plasmadas mi sincero cariño por la gente de Rita y su barrio, lamentablemente los últimos meses han sido en extremo difíciles pero no quebrantaron mis ganas de superarme y dar un mejor servicio.

Como siempre me encuentro a su entera disposición y listo para conversar y explicar cada punto de mi propuesta.

Sin otro particular saludo a ustedes muy atentamente.

Arturo Aira

Barrio
“Santa
Rita”

Buenos Aires, 03 de Enero del 2020.-

COMISION DE ACCION SOCIAL:
(ADMINISTRACION SANTA RITA)

Tengo el agrado de dirigirme a ustedes, con la intención de hacerles saber que es de nuestro agrado postular al grupo gastronómico, el cual represento para la preselección del Concesionario del Resto del country, teniendo en cuenta que se halla abierta la inscripción para tal fin.

Atento a ello, es nuestro deseo brindar un servicio gastronómico de calidad, contando con la experiencia y responsabilidad que nos caracteriza, teniendo en cuenta la capacitación adquirida por el personal convocado al efecto, y en conocimiento de las necesidades, queremos ofrecer un servicio variado, orientados a la cordial atención a los propietarios e invitados del Restaurant del Country Santa Rita, menús acorde a las estaciones del año y a la situación económica actual, ampliar la carta de menú, implementar un kiosco y como así también, un almacén abasteciendo de productos básicos y esenciales, teniendo en cuenta que los comercios del mismo rubro se encuentran a varios kilómetros de distancias, y al solo fin de facilitarle al propietario la practicidad de contar rápidamente con algún elemento de la canasta básica.

Acorde a ello, y en virtud de brindar otro servicio se contara con delivery de comidas, y como propuesta si así lo permitiera esa comisión seria un menú de tipo parrilla para los fines de semana. En detrimento a lo expuesto, además se ofrecerá cenas Pizza-Party, noches temáticas, como así también poder organizar eventos y propuestas de menús de tipo festivos y cerebraciones personalizadas, conforme a la demanda y necesidad del cliente.

En ese menester, sería apropiado contar con una amplia carta de cafetería, que funcione durante todo el día, con postres de producción casera, elaborados con la mayor calidad de productos seleccionados.

Sin otro particular saludo a ustedes, muy Atte.-

Sra. Jazmín N. BURGOS
Chef Profesional
Dese Fdo.

PROPUESTAS:

-VOUCHER \$230 (REVISIÓN SEMESTRAL ACORDE A LA INFLACIÓN).

-SERVICIO DE DELIVERY (COMIDAS).

-PARRILLADA (FINES DE SEMANA)

-VARIEDAD DE APERITIVOS, TRAGOS, FRIZANTES Y CHAMPAGNES.

-PLATOS DEL DIA/ MENU TIPO EJECUTIVO/ PROMOCIONES DE PLATOS CON BEBIDA.

-NOCHES ESPECIALES CON SHOWS.

-SERVICIO DE ALMACEN Y KIOSKO.

-PLATOS ACORDE A TEMPORADA Y DIAS FESTIVOS (LOCRO, GUIISO DE LENTEJAS, MENU NAVIDEÑO, ETC.)

Carta

ENTRADAS

-RABAS	\$270
-GAMBAS AL AJILLO	\$230
-MIX DEL MAR	\$300
-MEJILLONES A LA PROVENZAL	\$190
-RATATOUILLE	\$170
-TABLAS DE PICADAS (2 0 4 PERSONAS)	\$.....
- FIAMBRES, QUESOS, ACEITUNAS, PAPAS FRITAS/HORNO, ETC.	\$.....
-BOCADILLOS DE ESPINACA (3 UNIDADES)	\$120
-EMPANADAS: CARNE, POLLO, HUMITA, VERDURA, JAMON Y QUESO.	\$40

PLATOS PRINCIPALES

LOMO CON SALSA DE: - ROQUEFORT / CON PAPAS, ENSALADA O PURE - VERDEO - CHAMPIÑONES - CRIOLLA	\$330
BONDIOLA CON SALSA DE: - MOSTAZA Y MIEL /CON GUARNICION	\$300
ALBONDIGAS EN COCCION CON SALSA O CRUJIENTES AL HORNO/ CON GUARNICION	\$300
SALMON: - GRILLE /CON GUARNICION - VERDEO	\$400
FILET: - A LA ROMANA CON GUARNICION	\$190
- C/CREMA A ELECCION/CON GUARNICION	\$230
RISSOTO DE MAR	\$300
TORTILLA DE PAPAS	\$200
TORTILLA ESPAÑOLA	\$250
TORTILLA DE ACELGA	\$150
-MILANESA DE TERNERA CON GUARNICION	\$200
-MILANESA DE TERNERA NAPO CON GUARNICION	\$250
- BIFE DE CHORIZO CON GUARNICION	\$350
-BIFE DE COSTILLA CON GUARNICION	\$280
- HAMBURGUESA CON FRITAS	\$200
-HAMBURGUESA COMPLETA CON FRITAS	\$250
- PIZZETAS: - MUZZARELLA	\$150
- NAPOLITANA	\$180
- RUCULA Y CRUDO	\$250
-JAMON Y MORRONES	\$230
TARTAS: -JAMON Y QUESO	
- ESPINACA	\$220
-TRICOLOR	

GUARNICIONES

- PURE/PAPA/CALABAZA/ARROZ	\$100
- PAPAS FRITAS	\$100
- MILHOJAS DE PAPA	\$120
- PAPAS RUSTICAS	\$100
- PAPAS ESPAÑOLAS	\$100
- ENSALADA (LECHUGA/TOMATE/ZANAHORIA/RUCULA)	\$120

ENSALADAS ESPECIALES

(ARMALA COMO QUIERAS)

CONSTA DE CINCO (05) INGREDIENTES A ELECCION: \$250

- RUCULA	- PAPA	- JAMON NATURAL
- ESPINACA	- PALMITOS	- QUESO
- LECHUGA	- PASTA FRIA (MOSTACHOL/TIRABUZON)	
- RADICHETA	- CHAMPIÑOLES	
- REPOLLO	- POLLO	
- KALE	- ATUN	
- TOMATE	- JAMON CRUDO	
- ZANAHORIA	- CRUTONES	
- HUEVO	- REMOLACHA	

AGREGADOS ADICIONAL:

- MIX DE SEMILLAS
- ACEITUNAS
- ALCAPARRAS
- NUECES
- GARRAPIÑADAS

PASTAS CASERAS

- FIDEO CINTA	\$220
- NOQUIS	\$200
- RAVIOLES	\$250
- SORRENTINOS	\$300

SALSAS:

- FILETO
- PARISIENNE
- ESTOFADO
- CUATRO QUESOS
- STROGONOFF
- PESTO

MENU INFANTIL

MILANESA CON FRITAS/ PURE	\$150
NUGGETS DE POLLO CON FRITAS	\$130
TALLARINES CON FILETO	\$130
HAMBURGUESA CON FRITAS	\$170

BEBIDAS

VINOS TINTOS

UXMAL
SAN FELIPE
EMILIA
ALMA MORA
TRAPICHE
SANTA JULIA
TRUMPETER
RUTINI CABERNET/MALBEC
FOND DE CAVE

VINOS BLANCOS

UXMAL
SAN FELIPE
ALAMOS CHARDONNAY
EMILIA SAUVIGNON BLANCO
SANTA JULIA DULCE NATURAL
TRUMPETER
ELEMENTOS

CERVEZAS

QUILMES
BRAHMA
STELLA ARTOIS
HEINEKEN
BUDWEISER
PATAGONIA
CORONA
LATAS DE CERVEZA

SIN ALCOHOL

GASEOSAS
LINEA COCA (COCA, SPRITE, FANTA, POMELO)
LINEA PEPSI (SEVEN UP, TONICA, MIRINDA)
AGUAS SABORIZADAS
AGUA CON O SIN GAS

POSTRES

- FLAN CON CREMA O D. DE LECHE	\$110
- BUDIN CON CREMA O D. DE LECHE	\$110
- HELADO (2 BOCHAS)	\$80
- ENSALADA DE FRUTAS	\$100
-DURAZNOS CON CREMA O D. DE LECHE	\$100

CAFETERIA

- TORTAS		TOSTADOS:
- BROWNIE		- MIGA/ARABE
- LEMON PIE		- MEDIALUNAS
- CRUMBLE DE MANZANA		
- ALFAJORES		
- TORTA OREO		
- CHESSECAKE		
- BUDIN HUMEDO (LIMON, NARANJA, CHIPS CHOCOLATE)		
- CHOCOTORTA (PORCION DE TORTA)		\$180

CAFES:

.CAFE CORTADO	\$60
- CAFÉ C/CREMA	\$70
- CAFÉ C/LECHE	\$80
- CAPUCHINO	\$90
- SUBMARINO	\$90
- TE	\$40
- TE SABORIZADO	\$60
-CHOCOLATADA	\$80
- ADICIONAL LECHE	\$35

JUGOS:

- EXPRIMIDOS	\$120
- SMOKIES	\$150
- MILKSHAKE	\$150
- FRAPUCHINO	\$150
-LICUADOS	\$150



Escuela
de Arte
Gastronómico

Certificamos que

Jazmín Nemesia Burgos

ha concurrido a

"Curso Corto de Organización de Eventos"

realizado en la Escuela de Arte Gastronómico.

Se extiende el presente en Olivos,

1° de Octubre de 2007


DIRECTOR GASTRONOMICO



Bs. As., Argentina


PROFESOR



POR CUANTO Jazmin Nemesia Burgos ha completado y aprobado el Curso de
FORMACIÓN PROFESIONAL Cocinero para Restaurante Módulo I
con una duración de 225 horas,
se le otorga el presente CERTIFICADO DE Cocinero para Restaurante
Básico (Chef Profesional)

Lanús 15 de Agosto de 2008


FIRMA SECRETARIO / A
FLORENCIA OTERO NOVOA
Secretaria Diploma




FIRMA DIRECTOR / A
DANIEL PUJOL
DIRECTOR

Puntos a Considerar	Oferente "A"	Oferente "B"
Responsable cocina	No lo presento a la fecha**	Chef profesional
Servicio de Delivery	SI -en country y barrios cerrados	SI
Valor Vaucher mensualmente	\$ 300 con revisión	\$ 230 con revision semestral
Costo mensual para el barrio	\$ 135.000,00	\$ 115.000,00
Menues especiales	no especifica	SI
Sercicio de Almacen y Kiosko	SI	SI
Cafeteria	SI	SI
Menu Infantil	No presento el menu a la fecha**	SI
Noches Especiales y Shows	SI	SI
Experiencia	SI -en country y barrios cerrados	NO en Country - SI en bufet y restaurantes
Carta de productos de referencia	No presento menu de referencia **	SI (con precios a enero 2020)
Propuesta	SI - se adjunta lo que envio en su momento No actualizó la misma**	SI - adjunta
<p>** Se solicito formalmente actualice la propuesta y envíe un menu de referencia antes del 15/01/2020. A la fecha de hoy 22/01/2020 No hubo ninguna presentación ni aclaración por lo tanto se tomaron las presentaciones hechas con anterioridad.</p>		