



4 nudos restaurante y catering de cine.

Objeto de la contratación

PROYECTO DE GESTIÓN TEMPORAL Y DE EMERGENCIA DE LA CAFETERÍA RESTAURANTE DE HOSPITAL UNIVERSITARIO TORRECARDENAS.(H.U.T)

HISTORIA Y PRESENTACIÓN

Somos una empresa de restauración, que prestamos servicio como catering, sobretudo al sector cinematográfico desde 2004, por lo que contamos con gran experiencia, acostumbrados a trabajar en condiciones adversas y escenarios difíciles.

También contamos con empresas colaboradoras especializadas en el sector de las cocinas modulares para servicios de larga duración, como en este caso, que cumplen rigurosamente con la legislación sanitaria y de riesgos laborales.

La experiencia nos dice que los servicios de catering de larga duración con cocinas localizadas, al final no son totalmente satisfactorios. Con este tipo de cocinas modulares diseñadas específicamente para este tipo de situaciones, podemos prestar un servicio más eficaz y satisfactorio para los usuarios. Nos permite cocinar todo en el lugar de la prestación del servicio y tener un amplio abanico de productos para ofrecer al cliente final, adaptarnos a las posibles dietas y alergias, así como generar una oferta para el personal facultativo que desee utilizar el servicio de restaurante por su cuenta y cargo, incluso disponer de una pequeña carta de restaurante.

En este caso no será necesario ya que, después de ver las instalaciones y una vez reparadas, adecentadas y desinfectadas, se puede ofrecer servicio completo, incluido el de cocinar en las mismas instalaciones. Así mismo, al no cocinar en cocina exterior y no transportar los alimentos, no nos vemos obligados a obtener el Registro Sanitario, lo que sí obtendremos será la documentación sanitaria y de riesgos laborales, según las instalaciones donde trabajemos.

De este modo lo venimos haciendo desde hace años, en todos nuestros servicios a largo plazo, con las empresas Fisis y Antea (anterior GLS) que son las que gestionan estas materias.

Con todo, a continuación nos disponemos a presentar la oferta económica y gastronómica.

Espero que sea de su agrado.



PARA EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIAS Y AUTORIZADOS

PRECIOS UNITARIOS DE ALMUERZO Y CENAS IVA EXCLUIDO

Precio de las comidas 18€más iva

Precio de las cenas 15€más iva

Nuestros menús están siempre basados en una dieta mediterránea de productos frescos y de proximidad para mitigar la huella de carbono.

Nuestra tierra dispone de la mayor huerta de Europa y una gran riqueza marítima por lo que nos centramos en estos dos pilares al elaborar nuestra oferta gastronómica reduciendo el consumo de carne y fritos en la medida de lo posible.

RELACIÓN Y COMPOSICIÓN DE MENÚS SEMANALES A UN MES VISTA

Estructura del menú: sin perjuicio de que quieran elegir dos primeros o dos Segundos.

Todos los días del mes:

- Bufete o carrito de ensalada para componer al gusto.
- Bufete o carrito de frutas de temporada en piezas y cortadas.
- Córner surtido de panes de masa madre y artesanales.
- Vitrina de postres caseros a elegir(4 variedades)

Primeros

- Olla del día y crema o sopa de noche
- Sopas y cremas frías
- Ensaladas del bufete o montada en cocina
- Pasta de la semana
- Plato vegetal de la semana

Segundos

- Dos pescados siempre
- Una carne
- Y tres guarniciones vegetarianas/veganas



Algunos segundos , la guarnición forma parte del plato en estos casos solo ofreceremos dos guarniciones.

Ejemplo de menú medio día y cena

Nota: optamos por elaborar un menú mas extenso de lo exigido para abarcar las 2 ingestas , así si hay una misma persona que quiera comer y cenar tiene varias opciones.

Primera semana

Primeros

- Lentejas con verduras. (Las ollas pueden cambiar varios días a la semana)
- Sopa de pollo con fideos
- Gazpacho de remolacha y gilda
- Espaguetis con marisco
- Flor de alcachofas al horno

Segundos

- Rape en salsa
- Atún plancha
- Carrillera estofada
- Patatas asadas o salteado de verduras, a elegir

Postre o fruta a elegir de nuestro carrito/vitrina o nuestra tarta de queso del “pericho”



Segunda semana

Primeros

- Garbanzos con pulpo
- Sopa bullabesa de Almería
- Salmorejo con su guarnición
- Ensalada de pasta con verdura
- Patatas a lo pobre con huevos fritos

Segundos

- pez espada a la plancha
- Merluza de pincho en salsa verde con almejas
- Pollo en pepitoria
- Guarnición pastel de verduras, espárragos trigueros con o sin jamón

Postres o frutas a elegir del carrito o sorbete de mango de Motril

Tercera semana

Primeros

- Patatas en ajopollo con pintarroja
- Crema de calabaza con lascas de queso curado
- Sopa vichyssoise
- Gazpacho de pepino de Almería
- Macarrones con tomate atún y huevo rayado

Segundos

- Dorada en papillote
- Lomos de salmonete con ajo blanco
- Lomo bajo de ternera
- Patatas aliñadas al horno, mézclum de setas o zanahorias torneadas

Postres y verduras a elegir del carrito y helado artesano de aceite de oliva de Almería



Cuarta semana

Primeros

- fideos con caballa
- Sopa de marisco
- Sopa fría de tomate y queso fresco de moteagud
- Lasaña de espinacas
- Berenjena rellana de verduras o carne

Segundos

- Raya a la mantequilla negra
- Cuajadera de lubina
- Arroz meloso de conejo y alcachofas
- Patatas al azafrán o guisantes salteados con o sin jamón

Postres y frutas del carrito o tarrito de yogurt casero con compota de manzana miel de azahar

-Respecto a la carta de precios debe estar expuesta por ley al igual que el libro de reclamaciones según consumo .

OFERTA ENGANCHES DE QUIRÓFANO

Los enganches de quirófano, al ser un servicio puntual y previo aviso, siempre dispondremos de personal preparado al efecto y, en cuanto al precio, no lo valoramos entendiendo que oscilará entre el servicio mínimo, un bocadillo y una bebida, o menú completo de los platos que haya disponibles. Serán apuntados en el documento pertinente y facturado con el resto de comensales del mes.

El horario para el servicio de guardias será :

-Almuerzo ; De 14:00 a 16:30 horas

-Cenas; De 20:30 a 23:00 horas



ATENCIÓN AL PÚBLICO Y PERSONAL MÉDICO DE H.U.T.

El servicio, en su totalidad, del personal médico se prestará en el comedor destinado al efecto, aplicaremos un descuento aproximado del 10% en toda la carta de desayuno y meriendas.

Los menús a profesionales que no sean guardias y personal autorizado, tendrán un precio igual que el público y un servicio y menús iguales al personal de guardias, independiente de que dispongamos de una pequeña carta para este comedor.

Entendiendo que este entorno no es zona de alterne y diversión, no serviremos tapas a elegir, solo aperitivos de cortesía, ni bebidas alcohólicas más allá de vino y cerveza.

PRECIOS UNITARIOS IVA INCLUI. DE LOS MENÚS OFERTADOS Y DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A SERVIR:

Para el servicio de desayunos y meriendas iva incluido:

- café pequeño 1,20€
- Café grande 1,50€
- Infusiones 1,20€
- Zumo natural pequeño 2,20€
- Zumo natural grande 2,80€
- Zumos de bote y batidos 2,50€
- Colacao 2,50€
- Refrescos en envase de cristal reciclado 1/3 L. 2,50€
- Vinos y cerveza sin alcohol 1/3 L. 2,50€
- Vinos y cervezas con alcohol 1/3 L. 3,00€
- Agua pequeña 1€
- Agua grande 2€
- Tostadas 1/2 simples 1€
- Tostadas 1/2 compuestas 2€
- Tostadas 1/2 especiales 2,50€
- Bocadillos y sándwiches fríos 4€

Ejemplo: jamón serrano, queso curado, pollo relleno, Atún, tomate y lechuga, sándwich de pastrami, vegetal con o sin hueco, ensalada de cangrejo, etc.



- Bocadillos y sándwiches calientes 5€

Ejemplo: Lomo, pechuga de pollo, tortilla variadas, sándwich mixto triple, de verdura en parrillada, de carrillera desmigada, hamburguesa de pollo, de espinacas, de salmón, vegana, etc.

Para los servicios de desayunos y meriendas evitaremos en todo momento la bollería y el pan industrial así como los embutidos que contengan grasas saturadas.

MENÚS AL PÚBLICO iva incluido

- Comida 15€
- Cenas 12€

Los servicios de menús al público, serán extraídos del ofertado al personal de guardias, solo que más escuetos y a excepción de la mantelería y servilletas que, en este caso será material reciclado de un solo uso y no dispondrán de bufetes de ensalada, frutas y postres. Estos serán servidos unitariamente por el personal de servicio.



MEMORIA DESCRIPTIVA DE PRESENTACIÓN DE SERVICIOS

En este apartado, me permito la licencia de describirlo conjuntamente ya que los servicios que proponemos, están encadenados y hay que tratar la necesidad como un conjunto y no individualmente. Aunque tenemos muy claro cuál es la prioridad y emergencia del servicio a prestar.

Dicho esto y una vez analizadas las instalaciones y sus dimensiones, ésta sería la mejor forma, a nuestro juicio, de programar la puesta en marcha del servicio para no cometer errores y atajar primero los campos más importantes:

- 1) poner en marcha el comedor de guardias para las comidas y cenas entre las 14:00 y 16:30 horas para las comidas y de 20:30 y 23:00 horas para las cenas.
- 2) A una semana vista, iniciar el servicio de desayunos, almuerzo y merienda del comedor de los profesionales, es decir el comedor del centro. En este caso puntual solo lo abriríamos hasta las 7 de la tarde y solo daríamos las cenas para los de guardia.
- 3) A la semana siguiente, activar solo el servicio de cafetería de la zona pública, es decir de 7 de la mañana a 7 de la tarde. Como en el punto anterior, pero aún sin comedor.
- 4) La siguiente semana , el servicio de comedor público pero solo a medio día hasta detectar si existe la necesidad de ofrecer cenas en este espacio o es suficiente solo con el servicio de bocatas, ensalada y algún plato más liviano.
- 5) Pensamos que a pesar de lo expuesto en los puntos anteriores. No sería mala idea cerrar el comedor de en medio, el de libre servicio a profesionales, los sábados, domingos y festivos. puesto que este tipo de cliente no suele trabajar estos días.
- 6) Igualmente creemos, desde la ignorancia en este sector, que los domingos quizás se pueda cerrar la cafetería o solo atender servicios mínimos de desayunos y bocadillos hasta las 15 horas.
- 7) También los domingos, en el comedor de las guardias, se podrían eliminar los platos que se agoten el sábado o sustituir por los que arrancan el lunes. Esta medida nos permitiría desechar mucha menos comida y adelantar trabajo para la siguiente semana.



Finalidad de los puntos 1,2,3 y 4:

Con esto coincidiría el final de la puesta en marcha de todos los servicios, con el fin de vacaciones e inicio del curso escolar.

Así mismo nos permite, dadas las dimensiones y capacidad del espacio, una adaptación paulatina al centro de trabajo, a los clientes y usuarios así como a la relación del personal entre sí, y como no, ayudará bástate a la identificación de los puntos flacos y lo horarios más concurridos.

Finalidad de los puntos 5,6 y 7:

En este caso, debido al déficit de personal existente a nivel general y en la hostelería en particular, pensamos que para conseguir un nivel alto de profesionales que, es de lo que más carecemos en nuestro sector, es necesario poder ofrecer una buena conciliación familiar, horarios flexibles y turnos asequibles y, por supuesto buenos salarios.

Pensamos que con estas medidas, podemos contribuir a lo comentado, a la vez que ahorrar en personal sin que lo noten los clientes y sin faltar al principal fin que es, la manutención del personal de guardias.

Para la consecución de todo lo expuesto anteriormente les presentamos el siguiente cuadro mínimo de personal pudiéndose ampliar siempre que el negocio lo solicite:

- Para el punto 1 el inicio de la actividad. Sugerimos arrancar con el personal mas fuerte. Esto es, con el jefe/a de cocina, un chef ejecutivo/a un segundo/a de cocina y una persona encargada del lavavajillas y limpieza. En sala los tres responsables, uno de cada sala de los cuales una es el maitre, responsable del local en general, conexión con cocina y cliente así como el portador del teléfono de conexión con gerencia.
- En el punto 2 incorporamos una persona para la barra y otra de ayudante en el comedor y un pinche en cocina. Ya tenemos 5 en cocina y 5 entre los dos comedores guardias y central.
- En el 3 para activar la cafetería pública empezarían tres personas más, eso nos permite que los responsables ocupen cada uno su puesto en los diferentes salones.
- Y ya en el punto 4, para poder servir los menús del público incorporaremos dos personas más en los comedores y otras dos en cocina. En total a vista de un mes más o menos del inicio contaríamos con un total de 17 empleados. A partir de aquí ajustaríamos la plantilla y horarios atendiendo a las necesidades que la demanda nos exija.



10 En lo referente a la calidad en el desarrollo de nuestro servicio en el comedor de guardia y personal facultativo (profesional) nuestra intención es ofrecer un servicio de restaurante con mantelería y servilletas de tela, con vajilla cubertería , menaje y mobiliario en general , acorde con el personal que va a recibir el servicio.

En la cafetería al público como hemos comentado anteriormente la mantelería y servilletas serán de un solo uso , en cuanto a la cubertería , menaje y vajilla ésta será digna, atendiendo al precio ofertado .

El comedor público , hemos decidido en un primer inicio , no ofertar el servicio “self Service” hasta no conocer la evolución de la cafetería y evitar de este modo una gran inversión en líneas de servicio.

Nos apoyaremos en las diferentes marcas, para la obtención de maquinaria necesaria.

En la cocina , atendiendo al problema sanitario que ha habido , lo mejor sería la compra de toda la cacharrería y pequeños utensilios, generando así una nueva imagen .En cuánto a la maquinaria existente , una empresa especializada en servicios hosteleros , debería reparar y/o sustituir todos los elementos necesarios para prestar un servicio adecuado.

Todo lo anterior se puede afrontar de varias maneras :

- 1) Inversión propia del H.U.T y con esto se garantiza que en el caso de no continuidad de alguna de las dos partes por el motivo que sea, el material se queda en las instalaciones y posteriormente podrá ser utilizado en las nuevas instalaciones.
- 2) Compra de los pequeños utensilios, cacharrería , menaje, vajilla y cristalería etc.. y alquiler y/o renting de mantelería , equipos informáticos, mobiliario y elementos de gran valor.
- 3) De mutuo acuerdo , pactar que materiales/elementos aporta cada una de las partes pensando en el futuro uso que le puede dar cada una de las empresas una vez terminado el periodo de emergencia .

Por nuestra parte nos comprometemos a ayudar en la gestión , tanto de compra de material como alquiler de equipos u otro asesoramiento en las cuestiones que puedan necesitar .



PARA LA OFERTA CONJUNTA

Respecto a la documentación acreditativa de las exigencias de solvencia técnica de controles higiénico-sanitarias y autorizaciones administrativas y de funcionamiento contamos con empresas externas profesionales , en el caso del plan general de higiene con la empresa FISIS, y en el marco de prevención de riesgos laborales , con la empresa externa ANTEA.

Cada plan general de higiene debe ser particular a cada instalación , por lo que nosotros contamos con el plan adaptado a nuestras actuales instalaciones , no obstante en ANEXO1 , adjuntamos la acreditación de estar al día en el sistema de seguridad alimentaria así como lo que implantaríamos en el supuesto en el que nos concedan el contrato .

Respecto a la acreditación de la inscripción del registro sanitario de empresas, para la actividad que se va a llevar a cabo , al cocinar en las mismas instalaciones no estamos obligados a la obtención del mismo.

RESUMEN DEL PROYECTO

Una vez identificadas las prioridades y explicados los procesos, el proyecto se resume en la intención de prestar servicios desde las siete de la mañana hasta las 23:00 de la noche.

Ir cerrando paulatinamente los espacios que no necesiten servicio o carezcan de rentabilidad, servir con diligencia y profesionalidad, mantener las instalaciones en perfecto estado de higiene y seguridad, y cómo no, ofrecer una oferta gastronómica, saludable y equilibrada respetando las tradiciones de nuestra tierra: platos de cuchara, verduras y pescados, y buenos caldos en pequeñas dosis. Buen provecho.

4 Nudos San José S.L.U.

B67921031

Puerto deportivo de San José edificio club náutico bajo.

04118 Nijar Almería

ROSA MARÍA FERNÁNDEZ TRISTÁN. ADMINISTRADORA

FRANCISCO GARCÍA VILLEGAS. GERENTE

ANEXO 1: JUSTIFICANTE SISTEMA DE AUTOCONTROL Y PLAN HIGIÉNICO SANITARIO A LLEVAR A CABO



C/ Texas, 25, Bloque 2, Local 13-1, 04720, Aguadulce (Almería)
Tif: 950 552 085 - Fax: 950 551 206 - www.fisis.es / info@fisis.es

JUSTIFICANTE SISTEMA DE AUTOCONTROL

D. Israel Ihonatan Cabrera Olivares como representante de Fisis Consultores Ambientales, S.L.L. con CIF B04397980 como empresa especializada de **consultoría en Seguridad Alimentaria** ubicada en Aguadulce (Almería)

EXPONE:

4nudos San José S.L. con DNI/CIF B67921031 es una empresa especializada en la elaboración y servicio de comidas preparadas y bebidas tanto al consumidor final como a colectividades, y cuenta con un Sistema de Autocontrol para controlar la seguridad alimentaria en su actividad diaria.

Actualmente Fisis mantiene un contrato con la sociedad 4nudos San José S.L. con DNI/CIF B67921031 para el asesoramiento del Sistema de Seguridad Alimentaria que incluye programas de formación y seguimiento.

Para todas las instalaciones / actividades alimentarias de 4nudos San José S.L., Fisis a petición del interesado, creará un documento del Sistema de Autocontrol basado en la metodología APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), adaptado a la actividad e instalaciones de cada centro de trabajo, colaborando en la formación para la implantación del Sistema y consultoría en seguridad alimentaria. Fisis realizará además los trámites administrativos para la comunicación previa e inscripción en el Registro Sanitario.

Dicho Sistema de Autocontrol consta de:

- Memoria de la actividad con planos y descripción de la actividad
- Planes Generales de Higiene (Plan de Agua apta para Consumo Humano, Plan de Limpieza y Desinfección, Plan de Control de Plagas, Plan de Mantenimiento de la Cadena de Frío, Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos, Plan de Trazabilidad, Plan de Formación, Plan de Homologación de Proveedores, Plan de Residuos, Plan de Alérgenos)
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (según criterios de flexibilidad del Reglamento 852/04)

En Aguadulce a 12 de julio de 2022

