



PROYECTO DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIAS Y ATENCIÓN AL PÚBLICO EN GENERAL Y MEMORIA DESCRIPTIVA PARA LA ORGANIZACIÓN PARA LA ATENCIÓN AL PÚBLICO Y LA MANUTENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIAS

INDICE

1	OBJETO	2
2	DATOS GENERALES	2
3	DATOS DE LA ACTIVIDAD	2
4	MENU	4
5	PRECIO	5
6	PERSONA RESPONSABLE DEL CONTRATO	5
7	MEJORAS ADICIONALES A LO ESTABLECIDO EN EL PPT	6
8	PRODUCTOS PARA CASOS DE INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTARIA	7
10	ANEXOS	13

1 OBJETO

El presente proyecto tiene por objeto la descripción de la prestación del servicio de manutención de guardias y atención al público en general del Hospital Universitario de Torrecárdenas en Almería capital durante todos los días del año sin excepción y bajo las directrices del pliego de prescripciones técnicas (PPT), así como de las indicaciones que emanen del órgano de contratación al objeto de la óptima prestación del servicio

2 DATOS GENERALES

DATOS DE LA EMPRESA	
Nombre	BELLAVISTA ENTREVINOS EVENTOS SL
N.I.F.	B-04871141
Nombre comercial	LA JÁBEGA
Domicilio social y a efectos de notificaciones	Calle Francisco García Góngora, 11 CP 04006 - Almería

El Grupo de empresas “Entrevinos-La Jábega” tiene una experiencia de más de 20 años en el sector de la hostelería, siendo Bellavista Entrevinos Eventos una empresa que presta actualmente sus servicios en la Finca La Jábega, sita en la Urbanización Bellavista dentro del municipio de Almería.

En el ejercicio 2.021, ha organizado más de 150 eventos, lo que supone unos 12.000,00 comensales, lo que demuestra su capacidad para gestionar proyectos de grandes flujos de comensales.

Por su parte, Taberna Entrevinos, empresa que data de 2.001, es un referente en Almería, por mantenerse a la vanguardia en la incorporación de productos de primera calidad.

La conjunción de ambas empresas supone que puede cumplir con solvencia técnica, profesional y económica el servicio de manutención del personal de guardias y autorizados, así como del público en general del Hospital Universitario de Torrecárdenas

3.- DATOS DE LA ACTIVIDAD

3.1 Descripción de la actividad

Desarrollar el servicio de catering para manutención del personal de guardias y autorizado por la Dirección del Hospital Universitario Torrecárdenas, así como del público en general. El servicio consistirá en la manutención del personal mencionado, desayunos, almuerzos y cenas, durante todos los días del año sin excepción y bajo las directrices del pliego de las prescripciones técnicas.

Las diferentes ingestas serán servidas en los locales habilitados por el centro hospitalario, zona de antiguo local de cafeterías, local de comedor de personal y de público del centro en condiciones de uso, dando por sentado que HUT entregará las instalaciones con las condiciones mínimas para su puesta en funcionamiento a la mayor brevedad posible.

BELLAVISTA ENTREVINOS EVENTOS SL dispondrá de los recursos necesarios para atender al personal en todo momento y circunstancias, con asistencia al comensal en mesa para el caso de guardias y autorizaciones, también prestará el servicio de “ enganches en quirófanos”, esto es, prolongación de jornada por motivos derivados de intervenciones quirúrgicas, con la especificaciones que aparecen en el apartado de mejoras.

Dispondremos de carta de precios expuesta al público y también dispondremos de libro de reclamaciones y canales de respuesta a los usuarios de los servicios.

Se dotará de los medios técnicos y personales adecuados para la prestación de la manutención del personal de guardia durante todos los días del año, de medios auxiliares para el transporte y entrega de las diferentes ingestas, contaremos con un número de asistencia telefónica inmediata para resolución de incidencias urgentes, siendo el responsable del contrato quien se encargará de esta cuestión.

Dispondremos de un programa informático de gestión sobre el control adecuado y para la identificación de los servicios que se soliciten con antelación suficiente y causados por los comensales, dando oportuna cuenta de todas las incidencias, así como de la facturación, hojas de control y estadillo resumen a la Dirección de Servicios Generales.

3.2 Mobiliario

Para el desarrollo de la actividad, **BELLAVISTA ENTREVINOS EVENTOS SL** pondrá a disposición del Hospital el siguiente mobiliario totalmente nuevo:

Orden	Descripción
1	Mesas
2	Sillas
3	toda la vajilla
4	toda la cristalería
5	toda la cubertería

generando un ambiente acogedor, distinto al hospitalario, para la relajación del personal.

3.3 Personal

Debido al tipo de actividad a desarrollar se prevé la contratación de al menos 10 trabajadores, debidamente habilitados para los trabajos que se van a desarrollar, con la acreditación si fuese necesario de los carnet de manipulador de alimentos.

Todo nuestro personal prestará el servicio uniformado, dando una imagen de calidad en la prestación de su trabajo.

Se harán dos turnos, uno de mañana y otro de tarde, más las personas que puedan estar de guardia.

El número de personas de cada turno será en función del número de usuarios que utilicen las instalaciones en el día a día, pero **BELLAVISTA ENTREVINOS EVENTOS SL** garantiza que será personal suficiente para prestar un servicio de calidad con la mayor celeridad posible.

3.4 Horarios

El horario aproximado para la prestación de este servicio de menú de almuerzo o cena tanto para personal de guardias y autorizados como para el público en general será:

- **Almuerzos: De 14 a 16:30 horas**

- **Cenas: De 20:30 a 23 horas.**

No obstante, el servicio de cafetería-bar se prestará todos los días del año sin excepción en horario de 7:00 a 23:00 tanto para el personal de guardias, autorizados y público en general, donde se ofrecerá entre otros, desayunos y meriendas, según figura en la lista de precios de este proyecto.

4.- MENÚ

Todos los menús ofertados son equilibrados y saludables, evitando productos precocinados (la 4ª y 5ª gama), y por tanto, se corresponderán con una dieta sana, variada y equilibrada.

Nuestros menús semanales están basados en la temporalidad según la época del año.

Los menús de personal de guardia y autorizados dispondrá de cuatro primeros platos y dos segundos, a elegir, en cantidad suficiente y adecuada, así como pan, una bebida y postre.

Las bebidas serán una unidad por ingesta de zumos, refrescos, cerveza sin alcohol o bebidas de baja graduación alcohólica.

Dispondremos de una carta de combinados, platos fríos y snack, así como la preparación de meriendas.

Para más detalle ver Anexo I “ Menús”

5.- PRECIO

El precio ofertado se ha puesto en función del número diario de almuerzos y cenas del personal de guardias y autorizado que oscilará globalmente entre una media de 80 a 100 almuerzos y cenas diarias, teniendo en cuenta que el PPT garantiza un servicio mínimo diario por este concepto de 60 ingestas de almuerzos y cenas.

5.1 Personal hospital de guardias y autorizados (a cargo del HUT)

-Almuerzo: 18,00 euros más I.V.A.

-Cena: 15,00 euros más I.V.A.

En este precio se entiende incluida toda la logística necesaria, recursos humanos de atención al servicio, transporte, menaje, vajilla, limpieza de enseres y locales, gestión de residuos etc.

5.2 Público en General:

-Almuerzo: 10,00 euros I.V.A. incluido

-Cena: 9,00 euros I.V.A. incluido

En este precio se entiende incluida toda la logística necesaria, recursos humanos de atención al servicio, transporte, menaje, vajilla, limpieza de enseres y locales, gestión de residuos etc.

Ver detalle en el Anexo II (MENUS PUBLICO GENERAL)

Habrá disponible un menú a demanda para personas intolerantes o con alergias alimentarias, así como adaptados a los preceptos religiosos

6.- Persona responsable del contrato y representante de la empresa

David Rafael Giménez de las Heras, con D.N.I. 45.594.760-C

Teléfono: 651 86 91 80

Correo electrónico: davidentrevinos@gmail.com

7.-MEJORAS ADICIONALES A LO ESTABLECIDO EN EL PLIEGO SI RESULTAMOS ADJUDICATARIO

PRIMERA.- BELLAVISTA ENTREVINOS EVENTOS SL prestará el servicio de “ enganches en quirófanos”, esto es, prolongación de jornada por motivos derivados de intervenciones quirúrgicas, con la siguiente especificación de prestación del servicio:

Habrá un servicio de guardia desde las 23:00 hasta las 02:00 con una persona insitu en el hospital que estará disponible tanto si el personal médico quiere bajar al restaurante como si quiere que se le suba a alguna parte del hospital los menús necesarios del día en en cuestión.

Entre las 02:00 y las 7:00 habrá un teléfono móvil disponible para cualquier necesidad que surja en esa franja horaria. Es aconsejable que con antelación suficiente se preavise a la persona de guardia de cafetería que será necesario prestar el servicio cuando finalice por ejemplo alguna operación, pero por lo menos que se indique hora aproximada y número de servicios.

SEGUNDO. - Nuestra empresa adquiere los productos locales preferentemente, en especial el producto fresco de verduras, fruta y pescado. Además será ecológico en verduras, siempre que sea posible, dado que Almería es productora de hortalizas mediante este método de producción y lo tenemos integrado en el canal de compras como prioritario.

TERCERO.- Menús especiales para fecha concretas como por ejemplo: 25 y 31 de diciembre. 1 y 6 de enero y Semana Santa, y por supuesto, cuando llueva, nuestras migas, haciendo más llevadero el trabajo.

CUARTO. - Visto el estado en estado de las instalaciones nuestra empresa ha detectado la necesidad de incorporar un “cuarto frio” para preparación y elaboración de productos insitu y así evitar la contaminación cruzada. Contamos con el Hospital Torrecardenas para la instalación de esta zona fría, sino fuera así nuestra empresa se compromete a habilitar una zona al efecto.

QUINTO.- Previo al inicio de la actividad, aplicaremos procedimientos reglados con maquina de ozono para intentar quitar los olores existentes, realizaremos revisión y puesta a punto de la maquinaria existente a utilizar y limpieza general y especifica de hostelería.

SEXTO.- Instalaremos toda la maquinaria necesaria para el correcto funcionamiento del bar-restaurante, por ejemplo instalaremos hornos con vapor y lavavajillas. No ofrecemos más detalle dada la premura y que hasta que no veamos el estado real de funcionamiento de la existente ahora mismo en el local no podemos saber la necesidad de sustitución o no

SEPTIMO.- Cada final de mes, se realizará una encuesta de valoración de los menús consumidos y de nuevas propuestas que ayudarán a la elaboración de nuevos menús.

OCTAVA.- Dada la CERCANIA existente a nuestro centro logístico, (El Alquian) contamos con la capacidad y margen de maniobra suficiente para resolver cualquier incidencia sobrevenida, no contemplada como normal.

8.- PRODUCTOS PARA CASOS DE INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTARIA

1.- Bebidas. Dado que ya existen en el mercado bebidas SIN GLUTEN, se dispondrá de ellas para el caso de ser solicitadas, con letreros visibles al respecto



2.- Alimentación. Además de cumplir con la normativa de publicitar los productos que puedan producir alergias.



se dispondrá de productos sin gluten para poder servir, vigilando su manipulación al respecto y no se dispensaran el resto de alimentos que puedan producir alergias

SEMANA TIPO 1

Lunes – comidas

Primeros

Lentejas a la riojana

Ensalada mixta

Ensalada de pasta

Salmorejo

Segundos

Asado de pollo con su cuajadera

Lomo de merluza con crema de mariscos

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Lunes – cena

Primeros

Quinoa salteada con lentejas y verduras naturales

Ensalada de temporada

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo

Segundos

Escalope de ternera

Pescado de lonja a la plancha con guarnición

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Martes - Comidas

Primeros

Cazuela de fideos a la marinera

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salpicón de marisco

Segundos

Lomo de cerdo encebollado

Atún a la plancha con ajo y perejil

Postre

Arroz con leche

Pan

Bebida y café

Martes – cena

Primeros

Pastel de verduras frescas con mahonesa de pimiento asado

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo

Segundos

Pollo al limón

Pata de pulpo a la brasa

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Miércoles – Comidas

Primeros

Olla de trigo a la cortijera

Ensalada mixta

Tomate con bonito

Salmorejo

Segundos

Goulash de ternera

Bacalao en tempura

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Miércoles – cena

Primeros

Crema de calabaza y naranja con perlas de mozzarella y polvo de jamón

Ensalada mixta

Salpicón de marisco

Salmorejo

Segundos

Croquetas de jamón

Merluza en salsa verde

Postre

Crema tostada

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Jueves – Comidas

Primeros

Paella de la casa

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo

Segundos

Coppa iberica a la brasa

Rosada con ali oli de algas y verduritas

Postre

Macedonia de verduras naturales

Pan

Bebida y café

Jueves – cena

Primeros

Nuestra ensaladilla rusa con torreznos

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo

Segundos

Mero a la riojana

Flamenquín casero

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Viernes – Comidas

Primeros

Pimentón de Almería con raya

Ensalada mixta

Ensalada templada de pisto con bacalao y gambas

Salmorejo cordobés

Segundos

Pollo al´ast

Lenguado relleno de brandada de bacalao y verduritas

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Viernes – cena

Primeros

Crema de calabacín y queso fresco con taquitos de jamón

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Nuestro alineado

Segundos

Blanqueta de ternera

Croquetas de bacalao

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Sábado – Comidas

Primeros

Marmitako de atún

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Costillar de cerdo al horno

Boquerones fritos con ajo blanco

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Sábado – cena

Primeros

Mousaka de berenjena y ternera

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Salchichas de cerdo al vino

Salmon con mahonesa de ají amarillo

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Domingo – Comidas

Primeros

Papas con choco

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Ternera carbonara

Rosada a la plancha

Postre

Tiramisú de la casa

Pan

Bebida y café

Domingo – cena

Primeros

Pastel de boletus y champiñones con patatas paja y jamón

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Empanada gallega de atún

Pechuga de pollo empanada

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

SEMANA TIPO 2

Lunes – Comidas

Primeros

Purrusalda de bacalao

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Lomo de cerdo al horno aguacate y cilantro y lima

Atún a la donostiarra

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Lunes – cena

Primeros

Macarrones con ragout de ternera

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Curry de pollo con arroz basmati

Turbante de bacalao y pimientos asados

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Martes – Comidas

Primeros

Garbanzos a la catalana

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Codillo de cerdo al horno

Nuestra tortilla de patatas

Postre

Mousse de chocolate

Pan

Bebida y café

Martes– cena

Primeros

Causa limeña con tartar de atún

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Pechuga de pollo a la plancha

Merluza en salsa verde

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Miércoles– Comidas

Primeros

Acelgas esparragadas

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Albóndigas caseras

Aguja a la plancha

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Miércoles – cena

Primeros

Ensaladilla rusa con torreznos

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Lomo al ajo

Anillas de pota fritas

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Jueves – Comidas

Primeros

Arroz negro con jibia y pulpo

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Carne al ajillo alpujarreño

Boquerones fritos

Postre

Flan de la casa con nata

Pan

Bebida y café

Jueves – cena

Primeros

Crema de verduras naturales

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Nuestra carne con tomate

Tortilla de patatas y calabacín

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Viernes – Comidas

Primeros

Olla de berza de Almería

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Croquetas de jamón

Merluza a la riojana

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Viernes – cena

Primeros

Berenjena a la parmesana

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Salchicha de cerdo al vino

Boquerones fritos con ajo blanco

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Sábado – Comidas

Primeros

Patatas con chorizo a la riojana

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Pollo en pepitoria

Berenjena rellena de merluza

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Sábado – cena

Primeros

Pisto manchego con huevo fritos rotos

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Caballa a la plancha con periñaca

Pechuga de pollo villeroy

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Domingo – Comidas

Primeros

Fideos con costilla

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Atadillo de lomo de cerdo con salsa de champiñones

Merluza Orly

Postre

Pudding con nata

Pan

Bebida y café

Domingo – cena

Primeros

Crema de puerros y coliflor con lascas de pollo

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Croquetas de puchero

Atún a la donostiarra

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

SEMANA TIPO 3

Lunes – Comidas

Primeros

Lentejas con chorizo

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Pollo con chimichurri

Bacaladilla rebozada

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Lunes – cena

Primeros

Tortellini con salsa de tomate y albahaca

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Croquetas de jamón ibérico

Aguja a la plancha

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Martes – Comidas

Primeros

Gurullos con conejo

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Ternera a la jardinera

Anillas de pota rebozadas

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Martes – cena

Primeros

Hummus de garbanzos y pimientos asados

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Merluza en tempura

Lomo de cerdo salteado con verduras y curry

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Miércoles – Comidas

Primeros

Judías estofadas

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Pollo al limón

Cazón en adobo

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Miércoles – cena

Primeros

Tartar de tomate y aguacate con sardina ahumada

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Rosada a la vizcaína

Escalope de pollo con salsa de miel y mostaza

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Jueves – Comidas

Primeros

Arroz a la cubana

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Cerdo agridulce

Merluza en salsa verde

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Jueves – cena

Primeros

Pastel de verdura con salsa morronera

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Abanico ibérico a la brasa

Merluza crujiente, aguacate, cilantro y lima

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Viernes – Comidas

Primeros

Cocido madrileño

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Carne al ajillo alpujarreño

Boquerones fritos con ajo blanco

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Viernes – cena

Primeros

Causa limeña con atún y tomate

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Lomo de merluza con caldo de pimentón y ñoras

Cordon bleu

Postre

Crema tostada

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Sábado– Comidas

Primeros

Carrilleras de cerdo en estofado

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Croqueta de bacalao

Albóndigas caseras

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Sábado – cena

Primeros

Crema de berenjena asada con sardina ahumada

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Lomo de Bacalao a la riojana

Filete ruso

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Domingo – Comidas

Primeros

Arroz con pollo y costilla

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Pollo a la naranja

Aguja plancha

Postre

Mousse de chocolate

Pan

bebida

Domingo – cena

Primeros

Ensaladilla rusa con torreznos

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Pulpo a la brasa con mazapán de pimentón de la vera

Costilla agridulce

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

SEMANA TIPO 4

Lunes – Comidas

Primeros

Trigo a la cortijera

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Pollo con chimichurri

Croqueta de bacalao

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Lunes – cena

Primeros

Ajo blanco de avellanas, remolacha y bonito

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Albóndigas de ternera con boletus

Merluza panko con aji amarillo

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Martes – Comidas

Primeros

Acelgas esparragadas

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Atadillo de lomo con salsa de oporto

Cazón en adobo

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Martes – cena

Primeros

Crema de calabacín y zanahoria con perlas de mozzarella

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Pollo al ajillo

Lomo de cerdo a la plancha

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Miércoles – Comidas

Primeros

Lentejas a la riojana

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Pollo en cuajadera

Merluza orly

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Miércoles – cena

Primeros

Spagetti con ragout de ternera

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Atun a la plancha

Asado de cerdo con puré de manzana

Postre

Tiramisú de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Jueves – Comidas

Primeros

Arroz a la cubana

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Cerdo agri dulce

Merluza en salsa verde

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Jueves – cena

Primeros

Pastel de verdura con salsa morronera

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Abanico ibérico a la brasa

Merluza crujiente, aguacate, cilantro y lima

Postre

Pudding con nata

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Viernes – Comidas

Primeros

Papas con choco

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Blanqueta de ternera

Nuestra tortilla de calabacín y queso fresco

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Viernes – cena

Primeros

Crema de champiñones y boletus

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Filete ruso

Lenguado relleno de brandada de bacalao

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Sábado– Comidas

Primeros

Fideos a la marinera

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Pastel de bacalao con pimientos asados

Codillo al horno

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Sábado – cena

Primeros

Menestra de verduras naturales

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Pollo al curry

Berenjena a la parmesana

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

ANEXO I: MENÚ PERSONAL DE GUARDIA

Domingo – Comidas

Primeros

Arroz con pollo y costilla

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Pollo a la naranja

Aguja plancha

Postre

Mousse de chocolate

Pan

Bebida y café

Domingo – cena

Primeros

Ensaladilla rusa con torreznos

Ensalada mixta

Gazpacho andaluz con su guarnición

Salmorejo cordobés

Segundos

Pulpo a la brasa con mazapán de pimentón de la vera

Costilla agridulce

Postre

Fruta del tiempo o postre de la casa

Pan

Bebida y café

Menús especiales para días especiales

Cena de Nochebuena 24 diciembre

Langostinos con salsa tartara

Crema de mariscos

Merluza panko, aguacate, cilantro y lima

Cochinillo confitado

Helado de turrón suprema

Cena de Nochevieja 31 de diciembre

Ensalada de ahumados con vinagreta de mostaza y miel

Crema de patata con huevo a baja temperatura y trufa

Jarrete de cordero

Piña caramelizada con helado

Almuerzo 6 de enero día de Reyes

Ajo blanco de avellana con remolacha y sardina ahumada

Nido de foie y frambuesas

Bacalao negro

Cordero confitado con puré de manzana y jugo de carne

Crema de mascarpone y fresas

El grupo Entrevinos-La jabega compromete su nombre y prestigio adquirido con su bien hacer a lo largo del tiempo en este proyecto, es por eso que tenemos un gran interés en hacer las cosas muy bien, contamos con su ayuda y ustedes con nuestra profesionalidad en el sector.

Recomendamos con mucho interés acometer una zona de cuarto frio, ya que en esta sala se elabora el 80% de las elaboraciones en una cocina, y la seguridad en la alimentación es lo primero.

CARTA DE PRECIOS DE CAFETERÍA

	PÚBLICO GENERAL	PERSONAL DEL H.U.T.
BEBIDAS		-10%
CAFÉ	1,10 €	0,99 €
CAFÉ DOBLE	1,20 €	1,08 €
INFUSIONES	1,10 €	0,99 €
BATIDOS	2,00 €	1,80 €
ZUMO NATURAL	2,30 €	2,07 €
ZUMO INDUSTRIAL	2,00 €	1,80 €
AGUA 1,5 L	1,50 €	1,35 €
AGUA 0,33 L	0,60 €	0,54 €
REFRESCOS	2,50 €	2,25 €
CERVEZA SIN TAPA	1,50 €	1,35 €
1/3 CERVEZA	2,50 €	2,25 €
SIN ALCOHOL	2,50 €	2,25 €
DESAYUNOS		
1/2 TOSTADA	0,60 €	0,54 €
1/2 TOSTADA ESPECIAL	1,30 €	1,17 €
TOSTADA	1,20 €	1,08 €
TOSTADA ESPECIAL	2,60 €	2,34 €
BOLLERIA INDUSTRIAL	1,00 €	0,90 €
BOLLERIA-CONFITERIA	1,50 €	1,35 €
<u>COMIDA</u>		
MENU DEL DIA		
- SEGÚN RUEDA DE MENÚS		
TIPO DE UNA SEMANA	10,00 €	9,00 €
BOCADILLOS CALIENTES	4,50 €	4,05 €
BOCADILLOS FRIOS	3,50 €	3,15 €
SANDWICH MIXTO	2,50 €	2,25 €
SANDWICH VEGETAL	2,50 €	2,25 €
SANDWICH CALIENTE	3,00 €	2,70 €
<u>PLATOS COMBINADOS</u>		
- POLLO CON PATATAS FRITAS Y ENSALADA	8,50 €	7,65 €
- AGUJA PLANCHA CON PATATAS Y ENSALADA	9,50 €	8,55 €
- LOMO PLANCHA CON PIMIENTOS HUEVOS Y PATATAS	9,50 €	8,55 €
<u>RACIONES</u>		
- SEGÚN DEMANDA SE IRÁN AÑADIENDO Y MEJORANDO LA CARTA		

SEMANA TIPO 1

Lunes – comidas

Primeros a elegir

Lentejas a la riojana

Ensalada mixta

Segundo

Lomo a la plancha con patatas y pimientos

Postre

Pan

Una Bebida

Café o postre

Martes - Comidas

Primeros a elegir

Cocido

Gazpacho andaluz con su guarnición

Segundo

Atún a la plancha con ajo y perejil

Postre

Pan

Una Bebida

Café o postre

ANEXO I: MENÚ PÚBLICO GENERAL

Miércoles – Comidas

Primeros a elegir

Acelgas esparragadas

Macarrones boloñesa

Segundo

Pollo empanado con guarnición

Postre

Pan

Una Bebida

Café o postre

Jueves – Comidas

Primeros a elegir

Fideos de cazuela

Ensalada mixta

Segundo

Flamenquín casero con guarnición

Postre

Pan

Una Bebida

Café o postre

ANEXO I: MENÚ PÚBLICO GENERAL

Viernes – Comidas

Primeros a elegir

Pimentón de Almería con raya

Ensalada mixta

Segundo

Pollo al´ast

Postre

Pan

Una Bebida

Café o postre

Sábado – Comidas

Primeros a elegir

Pisto manchego

Salmorejo cordobés

Segundo

Magra al ajillo alpujareño

Postre

Pan

Una Bebida

Café o postre

Domingo – Comidas

Primeros a elegir

Papas con choco

Judías estofadas con chorizo y morcilla

Segundos

Merluza agridulce

Postre

Pan

Una Bebida

Café o postre