



Fres&Co

Cafeteria and Food Services

Francisco L. Montejano 1280 Col. Fovissste, Mexicali B. C.
Tel. (686) 580 0831



NOSOTROS



CONSORCIO PRODUCTIVO nace como una opción para cubrir y satisfacer las necesidades de alimentación dentro de las empresas en la zona industrial.

En **Consortio Productivo** cuidamos hasta el último de los detalles de calidad, higiene y servicio para que nuestros clientes pasen un momento agradable mientras toman sus alimentos.

Consortio Productivo no sólo piensa en la necesidad de alimentación dentro de las empresas, sino de servicios a domicilio y cafeterías, con personal altamente calificado en dicha área y cocineros expertos en cocina de alta calidad, con la experiencia necesaria para darles el servicio que usted y su personal se merecen.

Nuestro principal objetivo es brindarles un servicio de calidad y una alimentación que cubra con los más altos estándares de calidad en sus productos, higiene en la elaboración de los alimentos, valor alimenticio en sus menús, a un costo adecuado a sus trabajadores.

Esto se logra mediante un convenio con nuestros proveedores para adquirir insumos de la mejor calidad al mejor costo posible, lo que hace que podamos ofrecer a sus empleados los mejores alimentos a un buen costo.



MANEJO DE MENÚS



CONSORCIO PRODUCTIVO ofrece menús cíclicos de ocho semanas en los cuales, no se repiten los platillos principales, además de ofrecer otras opciones de alimentación tales como ensaladas, antojitos mexicanos, desayunos y eventualmente se ofrecerá un menú internacional.

8 semanas

Menú de Arranque
y retorno del
menú inicial

5to y 6to Mes

Encuesta
nuevo menú
según encuestas.

2do Mes

Encuesta de servicio
y desarrollo de menú
según resultados
de dicha encuesta.

3er Mes

Nuevo Ciclo de
Menú 8 semanas
según propuestas
del cliente.



REGULACIONES SANITARIAS

En **CONSORCIO PRODUCTIVO** nos preocupamos por su salud, por tal motivo nos apegamos a los más altos estándares de seguridad e higiene en la elaboración de los alimentos tales como la NOM (Norma Oficial Mexicana).

Además de si las instalaciones reúnen las condiciones para Distintivo H, nos sumamos a usted para obtener la certificación.



SERVICIOS DE CAFETERÍAS

Además, contamos también con área de cafetería en la cual usted podrá encontrar una gran variedad de dulces, chocolates, aguas frescas (naturales), sodas, agua embotellada, jugos de diferentes sabores, sabritas, galletas, panecitos, ensaladas de frutas, comida fría (tortas, sandwiches, ensaladas, pizzas, hot dogs, etc.).



REGLAMENTO INTERNO DE COMEDOR

El Jefe o Supervisor en turno verificará que el personal del comedor cumpla con las normas de aseo e higiene personal y revisará que cada persona se presente en las siguientes condiciones:

1. EN RELACIÓN AL UNIFORME

Para Mujeres

- Un gorro (cofia) de tela y elástico
- Cubre bocas siempre que tape nariz
- Zapato antiderrapante
- Mandil color negro
- Portar pantalón en adecuadas condiciones de aseo e higiene.

Para hombres:

- 1 gorra (cofia)
- Cubre bocas siempre que tape nariz
- 1 pantalón oscuro y camisa con logo de la empresa
- Zapato antiderrapante
- Usar mandil color negro

2. HIGIENE PERSONAL

Para Mujeres

- No deberá portar reloj, pulseras, anillos, aretes, así como cadenas.
- No usar uñas pintadas y tenerlas cortadas al ras.
- No laborar en la preparación de alimentos con heridas y/o lesiones profundas, enfermedades contagiosas (tos, gripe o enfermedades de la piel).
- Siempre portar el gorro (cofia) con el cabello bien recogido.
- Lavarse las manos con agua de yodo, después de lavarse las manos al salir de los baños.
- Vigilar su dentadura eventualmente
- Usar maquillaje ligero.
- Baño diario.

Para hombres:

- Usar corte de cabello casquete cortó.
- No usar uñas largas, corte al ras.
- No usar aretes .
- Hacerse corte de barba diario.
- Vigilar su dentadura eventualmente.
- Baño diario.

3. SOBRE SU CONDUCTA

- No jugar dentro del área (es peligroso).
- Evitar enfrentamientos con los comensales, cualquier problema reportarlo de inmediato al Jefe de Cocina y/o Supervisor.
- Evitar en lo posible jugueteo de palabras y/o comentarios con la gente de fuera y adentro.
- Por favor no invitar a pasar adentro de Cocina, a nadie que no sea del área de cocina, si es así que cubra su pelo y boca.
- No se permite usar radios con audífonos y/o portátiles dentro de la instalación de cocina así como TV.
- Debe guardar sus pertenencias en su locker, el cual periódicamente será revisado; por lo cual debe estar bien ordenado.
- Queda estrictamente prohibido fumar, tomar bebidas alcohólicas en otros relativos, dentro de ésta área.
- No se permite que saquen alimentos sin procesar, procesados y/o desperdicios autorizados por su jefe inmediato de lo contrario será considerado como robo.
- Todo el personal que prepara alimentos será sometido a un examen médico de laboratorio. y de tratamiento contra la desparasitación.

ATENTAMENTE
Departamento de
Recursos Humanos



ANTECEDENTES



CONSORCIO PRODUCTIVO inicia operaciones en Noviembre del 2001 fundamentalmente dando servicio a la empresa Kenworth. Como parte de las iniciativas, se inicio un proyecto de servicio de comedores a domicilio con empresas que no cuentan con cocina.

A continuación se enlistan algunas de las empresas que se les prestan servicios:

1. VYAIR antes Carefusion

Lic. Ricardo Ochoa
Recursos Humanos
Gerente
Tel. (686) 561 55 96

2. KENWORTH MEXICANA (Servicios Diarios Especiales)

Lic. Ricardo Wancho
Gerente de Relaciones Industriales
Tel. (686) 580 50 99

3. TECHNIMARK

Lic. Armando Contreras
Recursos Humanos
Tel. (686) 5 68 79 00



CONSIDERACIONES

Se entregará un menú correspondiente a 8 semanas. Se proporcionarán los servicios normales de comedor según el menú de la semana y especiales que soliciten dentro de las instalaciones de la empresa.

Cuando se presten los servicios para eventos extraordinarios, se pondrá a su disposición los menús y cotizaciones de acuerdo a las necesidades (los eventos extraordinarios se solicitarán con una anticipación de 24 hrs.).

El personal (cocineros) se rotarán cada 6 meses para darle variedad a los alimentos (sazón y presentación); tomando en cuenta que a cierto tiempo el trabajador siente que es lo mismo en los alimentos.



PROYECTO DE SERVICIOS

CONSORCIO PRODUCTIVO cuenta con los siguientes proyectos de servicio

- Servicios de comedor a empresas
- Servicio de Snack o Cafetería
- Desarrollo de eventos para empresas

Carpas

Mantelería

Loza y Cristalería

Meseros Cantineros

Decoración





PROPUESTA DE SERVICIOS

En **CONSORCIO PRODUCTIVO** nuestros productos contienen la calidad de nuestros alimentos por delante de cualquier otro concepto de negocio por lo cual le ofrece las siguientes cotizaciones:

SERVICIO BASE

1 guisado
2 guarniciones
Tortilla
Agua de sabor

SERVICIO ELECCIÓN

2 guisados a escoger
2 guarniciones
Tortilla
Agua de sabor

SERVICIO ELECCIÓN PLUS

4 guisados a escoger
Sopa
Una opción extra
4 guarniciones
Tortilla
Agua de sabor
Postre



CONTENIDO EN LOS PLATILLOS

POLLO	220 grs.	PUERCO	175 grs.
CARNE	175 grs.	OTROS	220 grs.
COMIDA MEXICANA		GUARNICIONES	
TORTA CARNE ASADA	110 grs.	FRIJOL	120 grs.
TORTA DE MACHACA	110 grs.	ARROZ	120 grs.
HAMBURGUESA	100 grs.	ENSALADA	100 grs.
BURRITOS (PZ)	75 grs.	PASTA	100 grs.
QUESADILLAS (PZ)	60 grs.	VEGETALES	100 grs.

TODAS LAS RECOMENDACIONES SON BIEN RECIBIDAS Y ADAPTADAS A SUS NECESIDADES

Francisco L. Montejano 1280 Col. Fovissste, Mexicali B. C.
Tel. (686) 580 0831

