

Propuesta de Trabajo para la Operación de un Comedor Industrial en Hospitales Públicos

Introducción

Nos dirigimos a ustedes con la finalidad de presentar nuestra propuesta para la implementación y operación de un comedor industrial dentro de hospitales públicos. Nuestra empresa, HUMA, cuenta con la experiencia y capacidad necesarias para llevar a cabo este proyecto, asegurando la satisfacción y bienestar de todos los usuarios del comedor, incluyendo pacientes, enfermeros, médicos y demás personal del hospital.

Desde su fundación, HUMA, ha colaborado en SESVER (secretaría de salud de Veracruz), IMSS (Instituto, Mexicano del Seguro Social), en comedores industriales en unidades hospitalarias del sector salud. Entre otras instituciones públicas y privadas.

Nuestra propuesta

HUMA, tienen una reputación muy reconocida por la calidad y tiempo de su servicio de atención al cliente. Los resultados que se han obtenido han sido satisfactorios de acuerdo con las exigencias del cliente, además de contar con evidencia y experiencia curricular que avalan los objetivos antes establecidos, haciendo posible competir y fortalecer alianzas en los problemas adversos y dar la mejor solución en cada uno de ellos, adaptándonos en tiempo y forma en los sistemas establecidos por las instituciones.

Historia del proyecto aplicado en instituciones públicas y privadas

A lo largo de su carrera, HUMA se ha encargado de realizar diversos proyectos, entre ellos, los comedores industriales, mismos que se han implementado en distintas unidades hospitalarias aplicativas correspondiente a SESVER (Secretaría de Salud de Veracruz), así como a auxiliado a comedores pertenecientes al sistema del IMSS (Instituto Mexicano del Seguro Social), en algunos hospitales dentro del estado de Veracruz.

Hospitales en los cuales ya se ha implementado el modelo de comedores industriales, son:

- CECan Centro Hospital de cancerología Dr. Miguel Dorantes Mesa
- Instituto Veracruzano de Salud Mental Dr. Rafael Velazco Fernández
- Hospital Regional de alta especialidad de Veracruz
- Hospital General De Boca Del Rio
- Centro Estatal Contra Las Adicciones (CUSPIDE)
- Hospital General de Córdoba Yanga
- IMSS Hospital General Regional de Orizaba
- Hospital Regional de Xalapa Dr. Luis Fuente Nachón

Hospitales en los cuales ya se ha implementado el modelo de suministro de insumos, son:

- Hospital de la comunidad de Naolinco
- Hospital General de Altotonga Eufrosina Camacho
- Hospital General de Coatepec
- Casa Hogar de Adulto Mayor Mariana Sayago

Objetivos del Proyecto

1. Mejorar la Calidad del Servicio de Alimentación: Ofrecer comidas nutritivas y balanceadas que cumplan con los estándares nutricionales adecuados para cada grupo de usuarios del hospital.
2. Optimizar Recursos: Utilizar de manera eficiente los recursos existentes y proveer los necesarios para asegurar un funcionamiento óptimo del comedor.
3. Asegurar la Satisfacción de los Usuarios: Garantizar un servicio que cubra las necesidades alimenticias de pacientes, personal médico y administrativo del hospital.
4. Capacitar personal: Brinda la opción de capacitar a egresados con el fin de obtener personas competentes de ofrecer un servicio de calidad acorde a las normativas establecidas.
5. Asegurar la satisfacción del trabajador: Garantizar el registro y el cuidado necesarios para la labor de nuestro equipo de trabajo.

OPORTUNIDAD

- Objetivo N.º 1: Lograr que el equipo cumpla con su labor manteniendo los objetivos y valores en los controles de calidad de los alimentos preparados para los comensales.
- Objetivo N.º 2: Integrar nuestro sistema acorde a las necesidades requeridas de las organizaciones afines.
- Objetivo N.º 3: Supervisar la asistencia del personal de comedores industriales (nutrición, cocineros, auxiliares de almacén y almacén).

Estrategia de ejecución

Nuestra estrategia de ejecución incluye metodologías probadas, personal altamente cualificado y un enfoque altamente flexible para administrar las tácticas.

Recursos

Contamos con licenciados especializados en nutrición, personal capacitado en gastronomía y equipo optimo en almacenes.

Utilización de Mobiliario y Recursos Existentes

1. Uso de Recursos Existentes:

En caso de que el hospital cuente con el mobiliario y utensilios necesarios para el funcionamiento del comedor, nuestra empresa se compromete a utilizar dichos recursos para potenciar y aprovechar al máximo lo ya disponible.

2. Suministro de Recursos Faltantes:

Si el hospital no dispone de los recursos necesarios para la correcta operación del comedor, nuestra empresa se encargará de suministrar todo lo necesario, incluyendo charolas, bandejas, estufas, refrigeradores y cualquier otro equipo indispensable para garantizar un servicio eficiente y de alta calidad.

Capacidad de Implementación a Nivel Estatal

Nuestro modelo de comedor industrial puede ser implementado a nivel estado, adaptándose a las necesidades específicas de cada hospital, así como de la normativa aplicable para cada estado en el que sea implementado el modelo, y garantizando un estándar de calidad uniforme en todas las instalaciones. Este modelo asegura la misma eficiencia y calidad en todos los hospitales públicos.

Ejecución del Proyecto desde el Inicio

1. Planificación y Diseño:

Desarrollo de un plan detallado para la implementación del comedor, considerando las necesidades y particularidades de cada hospital. Este plan incluirá:

- Evaluación inicial de las instalaciones.
- Diseño del flujo de trabajo del comedor.
- Planificación de menús adaptados a las necesidades de los usuarios.

2. Recontratación y Capacitación de Personal:

Nos comprometemos a la recontratación del personal existente en el comedor, brindándoles la capacitación necesaria para el correcto funcionamiento bajo nuestro modelo. Esto incluirá:

- Programas de capacitación en seguridad alimentaria.
- Entrenamiento en la preparación de menús nutricionales.
- Formación en el manejo de equipos y utensilios del comedor.

3. Comparación y Unificación de Menús:

Realizaremos una comparación exhaustiva de los menús actualmente adaptados por cada hospital con los menús propuestos por nuestra empresa. A partir de esta comparación, generaremos un compendio único de alimentos necesarios para cada grupo de usuarios, asegurando una nutrición adecuada y balanceada.

Este proceso incluirá:

- Evaluación de los menús actuales.
- Adaptación de recetas para cumplir con los estándares nutricionales.
- Coordinación con nutricionistas para asegurar la adecuación de los menús.

Beneficios Adicionales del Proyecto

1. Economías de Escala:

La implementación del comedor industrial a nivel estatal permitirá aprovechar las economías de escala, reduciendo costos de adquisición de insumos y mejorando la eficiencia operativa.

2. Mejora Continua:

Nuestra empresa se compromete a un proceso de mejora continua, evaluando periódicamente la satisfacción de los usuarios y realizando ajustes necesarios para mejorar el servicio.

3. Cumplimiento Normativo:

Garantizamos el cumplimiento de todas las normativas y regulaciones en materia de seguridad alimentaria y sanitaria, asegurando un ambiente seguro y saludable para todos los usuarios del comedor.

Conclusión

Estamos convencidos de que nuestra propuesta no solo mejorará significativamente la calidad del servicio de alimentación en los hospitales públicos, sino que también optimizará los recursos y garantizará la satisfacción de todos los usuarios del comedor. Quedamos a su disposición para cualquier consulta adicional o para coordinar una reunión en la que podamos detallar más a fondo esta propuesta.

Si tiene preguntas sobre esta propuesta, no dude en ponerse en contacto con Humberto Martínez Alarcón por correo electrónico a ser.int.ham.@gmail.com o por teléfono al 2283774446.