



Servicios en Alimentos y Nutrición, S.A. de C.V.

LEÓN GTO., A 13 DE FEBRERO DE 2015.

**PEDRO OCHOA
ABASTECIMIENTO ESTRATÉGICO
GRUPO POSADAS S.A.B. DE C.V.
P R E S E N T E**

Servicios en Alimentos y Nutrición, Empresa cuya Misión es brindar un servicio de alta calidad, comprometido, oportuno, confiable y eficaz, acorde a los retos de nuestro tiempo.

Hemos trabajado en los últimos 24 años en la prestación de Servicios asesorando y coadyuvando con más de 900 Empresas a nivel nacional, en la adquisición de conocimientos y prácticas que les permitan aplicar, tanto las Normas oficiales como voluntarias, teniendo como prioridad y objetivo principal que nuestros clientes lleguen a la máxima calidad tanto en Servicios, como en el Manejo Higiénico de los alimentos.

Buscamos que sus clientes no solo permanezcan si no que queden encantados y propicien una mayor demanda en los servicios que ustedes ofrecen y además de regresar promover el que más personas acudan a sus Establecimientos.

Nuestras oficinas están ubicadas en el estado de Querétaro y Guanajuato. A continuación adjunto ubicación:

- Berlioz #121 Int. A col. León moderno C.P 37480
Tel- 01 (477) 714-10-05
León, Guanajuato
- Cerrada de los arcos #34 col. Jardines de Querétaro C.P 76020
Tel- 01 (442) 213-02-02
Querétaro, Querétaro

ACTIVIDADES QUE REALIZAMOS.

Nuestra empresa se ha conformado por profesionistas especializados en materias relacionadas con la calidad en los Servicios así como en el Manejo de los alimentos, contamos con los registros y acreditaciones:

- **International HACCP Alliance**
- **ServSafe para Estados Unidos y México**
- **Somos consultores de Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX 2005 o Norma CANIRAC.**

Somos instructores certificados para Distintivo “H”, de Distintivo “M”, Gran Anfitrión para el Estado de Guanajuato y somos uno de los dos auditores para el Programa Excelencia y Circulo de calidad en el Edo. de Querétaro.

Estamos certificados en la Normas de Competencia Laboral en: Diseño, en Impartición de cursos de capacitación, en Consultoría General y como Manipuladores higiénicos de alimentos, en Servicio a Comensales, en Preparación de Bebidas, en Preparación de Alimentos, Como Evaluadores de Estándares de Competencia otorgadas por el organismo CONOCER, avaladas por la SEP, entre otras.

Somos consultores PYME avalados por Secretaría de Economía a nivel Nacional

Realizamos menues estandarizados, cálculos nutrimentales, brindamos asesoría en materia de administración en Servicios de Alimentos, así como en alimentación y nutrición individuales o para servicios de alimentación para empleados a nivel institucional.

Proporcionamos apoyo técnico especializado, de acuerdo a las necesidades de nuestros clientes.

Entre las ventajas competitivas podemos ofrecer

- ❖ **Ser una de las Empresas líderes a nivel nacional en el ámbito de asesoría, capacitación y obtención de Distintivos “H”. "M"**
- ❖ **Cotizar precios preferenciales en contratos por volumen.**
- ❖ **Descuentos especiales por parte de los Organismos de Certificación, gracias a la gran cobertura que tenemos en todo el país.**
- ❖ **Confidencialidad en nuestros reportes a la empresa.**

CERTIFICACION DE DISTINTIVO “H”

Sabemos que las Empresas que están convencidas y llegan a la obtención del Distintivo “H”:

Cuentan con la confianza a nivel internacional de que son Establecimientos seguros, además de que:

Logran ventajas importantes como: la reducción de mermas y mejorías en el control en el manejo de alimentos, y de los proveedores, como consecuencia de tener personal más capacitado. Todo esto lo nota el cliente y en esta época de competitividad, la obtención del Distintivo “H” hace que se distinguen dichos Establecimientos.

COMPROMISOS.

La empresa contratante se compromete a brindar todas las facilidades y a realizar todas las modificaciones necesarias propuestas por el instructor, de conformidad con la NMX-F-605-NORMEX-2004, (que está por cambiar) a fin de llevar a feliz término el objetivo, es decir, obtener el Distintivo “H”.

Por su parte, el instructor se compromete a mantener absoluta confidencialidad en lo observado y conducirse de manera profesional.

Agradecemos su confianza y nos será muy grato poder servirlos y colaborar con ustedes en el logro de sus objetivos.

LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS ASESORADOS Y CERTIFICADOS EN EL AÑO 2014:

1. HOTEL RADISSON, LEÓN GTO.
2. HOSPITAL ÁNGELES, LEÓN GTO.
3. HOTEL EL SEÑORIAL, QRO., QRO.
4. RESTAURANTE MR. GREEN, LEÓN GTO.
5. HOTEL CASA INN PREMIUM, QRO., QRO.
6. RESTAURANTE ARGENTILIA, LEÓN GTO.
7. COMEDOR DE EMPLEADOS FLEX TRONICS, AGS., AGS.
8. RESTAURANTE LA MOJARRA FELÍZ, QRO., QRO.
9. RESTAURANTE SANBORNS, QRO., QRO.
10. CLUB CAMPESTRE, LEÓN GTO.
11. RESTURANTE SUSHI ITTO, LEÓN GTO.
12. RESTAURANTE POLLO FELÍZ, LEÓN GTO.
13. RESTAURANTE SUSHI TAI IRAPUATO
14. RESTAURANTE SUSHI TAI GALERIAS, LEÓN GTO.
15. RESTAURANTE SATO, LEÓN GTO.
16. RESTAURANTE SANBORNS CELAYA
17. HOTEL MÉXICO PLAZA, LEÓN GTO.
18. HOTEL CAMINO REAL, GTO., GTO.
19. RESTAURANTE SUSHI TAI TORRES, LEÓN GTO.
20. COMEDOR DE EMPLEADOS FLEX AND GATE, SAN JOSÉ ITURBIDE, GTO.
21. COMEDOR DE EMPLEADOS ALPLA, SAN JOSÉ ITURBIDE, GTO.
22. HOTEL CASA INN, CELAYA GTO.
23. HOSPITAL REGIONAL DE ALTA ESPECIALIDAD DEL BAJÍO, LEÓN GTO.
24. RESTAURANTE EL CASERÍO QRO., QRO.
25. HOTEL REAL DE MINAS QRO., QRO.
26. COMEDOR DE EMPLEADOS WYNY, PURISIMA DE BUSTOS GTO.

Cabe mencionar que de acuerdo al número de centros de consumo, cada establecimiento es acreedor a más de un distintivo, uno por cada centro de consumo.

A T E N T A M E N T E

**LNCA. REBECA ALPUCHE GONZALEZ
DIRECTORA**

REG. SECTUR "H" # 20; CONOCER EC048 # 069393 Y EC049 # 069392; CONSULTORES PYMEJICA SE-SNC-0261-11; MODERNIZA RCM-214-07