



OFERTA TÉCNICA



RESUMEN EJECUTIVO

OROX INVERSIONES, S.R.L. es el resultado de 11 años de experiencia profesional en el área de alimentación colectiva. En la actualidad, como empresa, nos proponemos ampliar nuestra cartera de clientes ofertando un servicio de calidad al precio justo en el momento preciso. Nos especializamos en prestar servicio hasta en los lugares más remotos del país, sin comprometer la calidad y la puntualidad.

Uno de nuestro compromiso como empresa es replicar nuestros estándares y sistema de calidad en las localidades que tengamos a nuestro cargo, entrenando a nuestro personal y estableciendo un sistema a la medida tomando en cuenta las características físicas de cada localidad y el servicio mismo.

Para nosotros cada cliente es diferente en cuanto a sus solicitudes, su manera de recibir el servicio, entre otros; es por esto que nos tomamos el tiempo necesario para depurar, entrenar y evaluar el personal, así como que tomamos las medidas necesarias para iniciar operaciones con 0% de improvisación.

El elemento diferenciador respecto a la competencia reside en la gran variedad de nuestros menús, la calidad de nuestros insumos, la puntualidad, el abastecimiento de nuestras localidades y el alto nivel de servicio, por lo que los precios establecidos en esta propuesta ofrecen la mejor relación calidad-costos que existe en el mercado, ya que nuestra oferta no solo se basa en ofrecer el menor costo, lo cual nos pudiera poner en ventaja en cuanto a la competencia, sino garantizar que el servicio y la calidad de lo ofrecido sean óptimos.



NUESTRA METODOLOGIA DE TRABAJO

En Orox Inversiones S.R.L. queremos ser un aliado estratégico de nuestros clientes, proveyendo un servicio de alimentación que ayude a mantener una vida saludable de los individuos y por tanto que garantice la productividad y el buen desempeño de las organizaciones a las cuales servimos.

La calidad, la eficiencia, la puntualidad y el compromiso de servir, son las características que nos identifican como empresa.

Gestión Humana: Tenemos una estructura organizacional altamente calificada con gran experiencia en el sector hotelero nacional e internacional.

Contratación: Contamos con un sistema de depuración y adiestramiento de candidatos que garantiza una selección adecuada del personal que se asignará a todas las áreas, especialmente a las empresas donde ofrecemos servicio.

Gestión de Operaciones: Contamos con un manual de operaciones de Alimentos y Bebidas, producción y Servicio, donde se detallan las funciones y tareas específicas de cada posición.

Formación: Disponemos de un programa de entrenamiento continuo y específico que garantiza una operación fluida y segura en cada uno de las operaciones.

Controles: Nos basamos en un control sistemático de supervisión, aplicando check lists que nos facilitan el seguimiento riguroso que requiere cada servicio.

Productos/Proveedores: Contamos con una selección de aliados comerciales especializados en ofrecer los mejores insumos, comprometidos con el alto grado de conciencia ambiental para garantizarles a nuestros clientes un servicio confiable sin perjudicar nuestro medio ambiente.

Distribución: Nuestra flotilla vehicular cuenta con las especificaciones para brindar un servicio apropiado y puntual.

Tecnología: Usamos una plataforma que nos permite un manejo eficiente de nuestros recursos.

POLITICA AMBIENTAL

En nuestras relaciones con suplidores, colaboradores, clientes, así como en todos nuestros procesos internos y externos, nos comprometemos a adoptar medidas para preservar el medio ambiente y cuidar las comunidades donde nos desenvolvemos.



NUESTRA ESTRUCTURA FISICA, ORGANIZATIVA Y RECURSOS

Somos una empresa especializada en suplir servicios de alimentación a nivel nacional tanto para empresas como para obras civiles. En este último renglón nos hemos destacado desde el año 2004, brindando nuestros servicios a muchas de las obras importantes, de infraestructura, de nuestro país.

Nuestro servicio incluye administración de cocinas y/o cafeterías, así como servicio de Catering. La experiencia adquirida y la estructura organizativa que poseemos nos permite ofrecer estos servicios a cualquier región del país, por más remota que sea y para soportar este nivel de exigencia, hemos diseñado a una estructura organizativa fuerte y dinámica, tal como pueden observar en los documentos anexos, la cual se sostiene colaboradores Idóneos y de alto nivel de calificación en el sector alimenticio.

En interés de responder a los requerimientos de la exigente cartera de Clientes que atendemos en diferentes zonas del país, la Orox Inversiones, cuenta con una novedosa cocina industrial, ubicada estratégicamente en Los Prados, Calle Altagracia Saviñón No. 14. Desde esta cocina servimos las zonas de Santo Domingo Centro y Este.

Nos basamos en un modelo gerencial que atiende las características y necesidades de cada cliente de manera particular, por tanto, contamos con un equipo de trabajo, conformado por profesionales del área, que está comprometido a satisfacer las distintas necesidades de nuestros clientes, rigiéndonos por estándares de calidad internacional, exigidos por clientes multinacionales para los cuales trabajamos.

El Lic. David Matías, Licenciado en Administración de Empresas (PUCMM), fundador de la Empresa, experto en alimentación masiva y en cocinas industriales, con más de 10 años de experiencia en el área, ejerce la Presidencia de Orox Inversiones con responsabilidades de planeación estratégica, control general de resultados y desarrollo de nuevos negocios.

La Gerencia Administrativa es asumida por el Lic. Felipe Galindo, Licenciado en Administración (PUCMM) especialidad en Dirección y Administración de Empresas, con más de 12 años de experiencia en áreas administrativas y operacionales. Experiencia en Alta Gerencia Administrativa, Dirección de Compras, Gestión de Negociaciones, Supervisión de equipos de trabajo y Administración de controles logístico en la cadena de abastecimiento.

Cada proyecto cuenta con un Gerente de Proyecto quien es que se encarga de coordinar la operación según las necesidades del cliente. Este a su vez tiene un equipo de trabajo compuesto de Supervisores, Encargado de cocina, Cocineros de Tra, Ayudantes de Cocina, Línea de servicios, Personal de Limpieza, Stewards y Choferes.

Este personal de supervisión media y alta, tiene perfiles de Licenciado o Técnico en Hotelería y Turismo o Gastronomía.

Personal operativo en posiciones de Line Service para líneas de servicio, Steward para Higiene y, completan los grupos en cada proyecto. El número de empleados por proyecto es



analizado cuidadosamente y definido en función del servicio y los costos en coordinación con el Cliente.

Nuestra Gerente de Proyecto de Santo Domingo, la Licenciada Katherine Peña (PUCMM), profesional en el área de Hotelería, mención Alimentos y Bebidas, con vasta experiencia en el área de calidad, certificada en Servsafe y capacitada por la empresa Check Safety First en el Programa Cristal Américas.

La Cocina Central compuesta de un grupo de profesionales en el área con más de de 10 años de experiencia en el sector se encargan de la producción de nuestros menús, cumpliendo con las normas de calidad e inocuidad de los alimentos, así como el equipo responsable de empacar, mantener la cadena de temperatura, inspección final y asegurar que el producto llegue en horarios previstos y sin retrasos a cada punto. Este proceso productivo es controlado por nuestro Gerente de Proyecto que tiene a su cargo supervisión diaria de todos los puntos críticos de proceso.

Contamos dentro de la Cocina Central, con un Departamento de Stewards, donde son manejadas las rutinas de higienización, limpieza y sanitación de la Planta, apoyados en una de las más importantes empresas de productos de limpieza que está especializada en el área de hotelería, alimentos y hospitalaria.

En adición al servicio directo que ofrecemos de Alimentación Colectiva y Administración de Cafeterías, contamos con varias unidades especializadas dentro de Alimentos y Bebidas, como son, el Departamento de Catering que se ocupa de la preparación y venta de alimentos para actividades especiales como Cursos, Conferencias, Almuerzos, Fiestas, etc., de nuestros clientes y otros externos.

LA GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS

La calidad del personal, ha sido uno de los puntos más importantes en el crecimiento y aceptación de la empresa.

Por lo tanto, una de las áreas más importante es la Gerencia de Recursos Humanos desde la cual se han desarrollado los diferentes sub-sistemas para el buen funcionamiento del mismo. Contando con su Manual de Políticas y Procedimientos, para una administración efectiva de los diferentes subsistemas de Gestión Humana. Cuenta también con un Programa de Trabajo por Objetivos Estratégicos de Desarrollo Humano.

El personal es estable e idóneo en todas las posiciones de mando, depurados mediante un riguroso procedimiento de selección, con perfiles claramente definidos en Alimentación, Higiene y Manipulación.

La Capacitación es continua y obligatoria y la desarrollamos mediante un Programa de Capacitación tanto con Infotep como con Instituciones técnicas privadas como Agrobiotek y PQI. El programa de Capacitación se elabora en base a la detección en dada una de las áreas de la Empresa y se concentra en temas comunes para resolver situaciones generales.



Temas reforzados continuamente en nuestra capacitación son:

Certificación ServSafe

Trabajo en Equipo

Relaciones Humanas

Manipulación Higiénica y Segura de Alimentos

Técnicas de Costos para Cocinas y Supervisores Medios

Servicio al Cliente

Técnica 5S, para supervisores en general y almacenistas

Las iniciativas de capacitación y desarrollo individual de Colaboradores, también son apoyadas mediante financiamiento individual de cursos y acciones formativas.

LA GERENCIA FINANCIERA –ADMINISTRATIVA

Una vez concluidos los procesos de elaboración de alimentos y venta de los mismos con altos estándares de calidad y aseguramiento de la calidad, manejamos los procesos de administración y control a través de una unidad centralizada que se llama Gerencia Financiera-Administrativa que tiene a su cargo unidades especializadas como son:

Almacenes, Compras, Costos y Controles de Inventarios, Contabilidad General, Tesorería, Facturación y Cobros. Todo esto se maneja de manera computarizada con la ayuda de un Paquete o Software de Información Gerencial, que integra todos los sistemas y nos permite manejar la información por centro de costos y a nivel general.

Este avance tecnológico, también nos permite ofrecer un servicio más novedoso al Cliente.

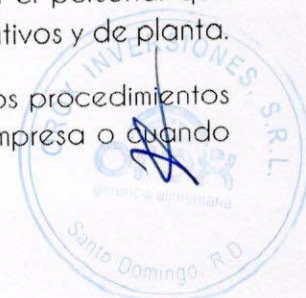
La Gerencia Administrativa Financiera y todos los cuadros gerenciales de esa área, son profesionales con varios años de experiencia en cada rama, según se puede observar en sus expedientes, a disposición en nuestros archivos.

NUESTRAS OPERACIONES DE EXHIBICION Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Las operaciones de la Empresa, están claramente definidas y documentadas en Manuales de Operación por Áreas, donde se especifican los procedimientos y políticas a seguir por cada uno de los Colaboradores involucrados.

En documento anexo, pueden verificar instrucciones de operaciones para el personal que labora en los proyectos. Lo mismo sucede para los departamentos administrativos y de planta.

El entrenamiento del personal sobre las responsabilidades de su puesto y los procedimientos a seguir, se efectúa al momento del ingreso de cada Colaborador a la Empresa o cuando se producen cambios internos.



En documento anexo se presenta el Organigrama Funcional y por Departamento de Orox Inversiones e información descriptiva de las Competencias de nuestros principales ejecutivos.

Todo el personal asignado a un Cliente, luego de su Evaluación por nuestra Gerencia de Gestión Humana, es sometido a la aprobación de nuestros clientes, para una mayor confianza y relación de negocios exitosa.



FICHA DE SATISFACCION AL CLIENTE



FICHA DE SATISFACCIÓN DE CLIENTES

Localidad: _____

Fecha: _____

1. Calidad de los alimentos

- a. Presentación o aspecto exterior
- b. Textura
- c. Temperatura de servicio
- d. Sabor
- e. Olor
- f. Variedad
- g. Higiene del servicio
- h. Otros _____

Deficiente	Aceptable	Bueno	Muy bueno	Excelente
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Cantidad

- a. Raciones suficientes
- b. Comida suficiente para el turno

Deficiente	Aceptable	Bueno	Muy bueno	Excelente
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Servicio del personal

- a. Uniformidad e identificación
- b. Higiene personal
 - Cumplen con las normas de seguridad alimentaria
- c. (guantes, mascarillas y gorro)
- d. Trato al cliente
- e. Agilidad y disposición de servicio
- f. Conocimiento del producto
- g. Nivel de atención

Deficiente	Aceptable	Bueno	Muy bueno	Excelente
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Área de servicio

- a. Orden y flujo de servicio
- b. Orden en la exposición y en las neveras
- c. Limpieza de equipos y utensilios
- d. Información, precios, ofertas, etc.
- e. Mesas limpias y organizadas
- f. Higiene en los baños

Deficiente	Aceptable	Bueno	Muy bueno	Excelente
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

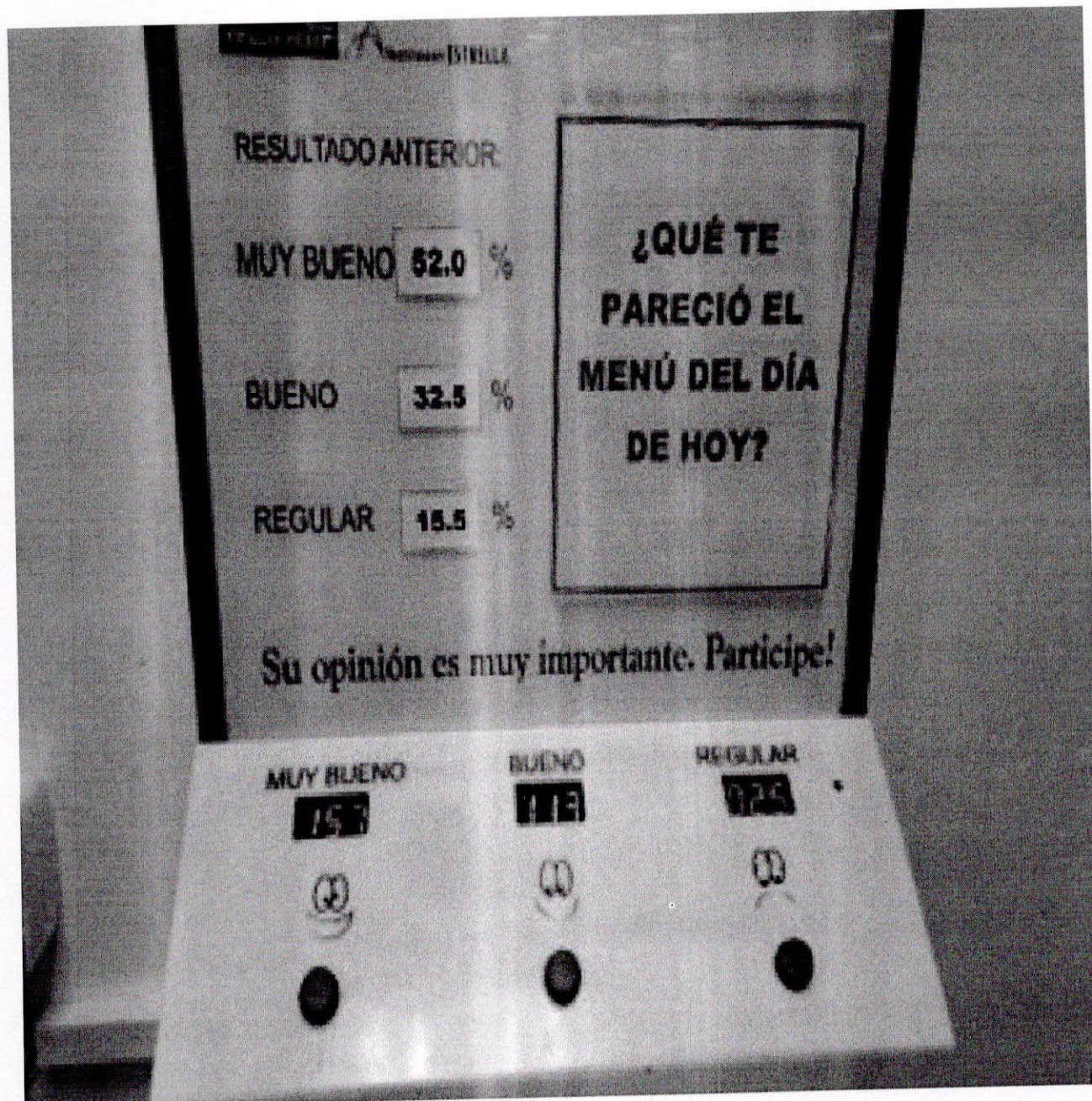
Comentarios generales:

Elaborado por: _____

Agradecemos llenar y enviarnos este cuestionario al correo katherine@orox.com.do con la intención de conocer las oportunidades de mejora, solucionarlas e incrementar la satisfacción de nuestros clientes.



DISPOSITIVO DE TOMA DIARIA DE SATISFACCION EN COMEDORES



PLATAFORMA DE SELECCION DE MENU ONLINE

▲ Mi Cuenta || Menú Semanal ▲ |

MENU MIP DEL 07 AL 10 DE NOVIEMBRE 2017 Preostrenar

Menu MIP del 07 al 10 DE NOVIEMBRE del 2017

Nombre *

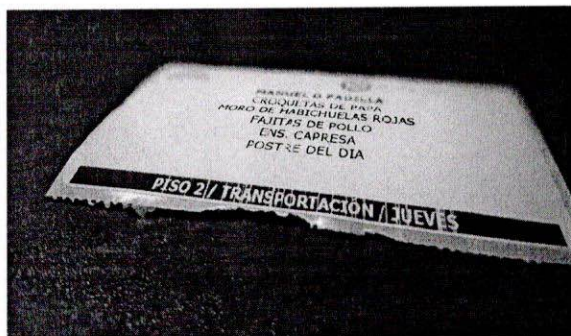
Departamento (dpto)

ID

LUNES MARTES MIERCOLES JUEVES VIERNES

OPCION ESPECIAL

- | | | | |
|--|--|--|---|
| <input type="radio"/> SALCOCHO DE HARICUELA + ARROZ BLANCO | <input type="radio"/> EDHOWER JAMON + ARROZ BLANCO | <input type="radio"/> SOPA DE POLLO Y VEGETALES + ARROZ BLANCO | <input type="radio"/> CALDO DE RES + ARROZ BLANCO |
| <input type="radio"/> WRAP DE ENSALADA + POLLO + REFRESCO 16 ONZ | <input type="radio"/> HAMBURGUESA CLASICA + REFRESCO 16 ONZ | <input type="radio"/> SMACHO VOLTEO + REFRESCO 16 ONZ | <input type="radio"/> HOT DOGS + REFRESCO 16 ONZ |
| <input type="radio"/> ESPAGUET CON ALBONDIGAS + PAN AL PESTO | <input type="radio"/> PASTELON DE ARROZ Y POLLO + PAN AL AJO | <input type="radio"/> PASTELON DE BERENJENA Y QUESO + PAN AL HORNO | <input checked="" type="radio"/> MENU NORMAL |
| <input checked="" type="radio"/> MENU NORMAL | <input checked="" type="radio"/> MENU NORMAL | <input checked="" type="radio"/> MENU NORMAL | |



OPCION A ARROZ

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <input type="radio"/> ARROZ BLANCO + GANDULES GUISADOS | <input type="radio"/> ARROZ BLANCO + HARICUELAS ROJAS GUISADAS | <input type="radio"/> ARROZ BLANCO + HARICUELAS BLANCAS GUISADAS | <input type="radio"/> ARROZ BLANCO + HARICUELAS NEGRAS GUISADAS |
| <input type="radio"/> MORO DE HARICUELAS ROJAS | <input type="radio"/> SLOCRIO DE CERDO | <input type="radio"/> ARROZ FRITO CHINO | <input type="radio"/> MORO DE GANDULES |
| <input type="radio"/> PAPAS SALTEADAS | <input type="radio"/> GUINEITOS ENCEBOLLADOS | <input type="radio"/> YUCA ENCEBOLLADA | <input type="radio"/> MANGU DE PLATANO ENCEBOLLADO |
| <input type="radio"/> EXTRA #12 (SUSTITUYE ARROZ O VIVERES) | <input type="radio"/> EXTRA #12 (SUSTITUYE ARROZ O VIVERES) | <input type="radio"/> EXTRA #12 (SUSTITUYE ARROZ O VIVERES) | <input type="radio"/> EXTRA #12 (SUSTITUYE ARROZ O VIVERES) |
| <input type="radio"/> EXTRA #13 (SUSTITUYE ARROZ O VIVERES) | <input type="radio"/> EXTRA #13 (SUSTITUYE ARROZ O VIVERES) | <input type="radio"/> EXTRA #13 (SUSTITUYE ARROZ O VIVERES) | <input type="radio"/> EXTRA #13 (SUSTITUYE ARROZ O VIVERES) |
| <input type="radio"/> SIN ESTA OPCION | <input type="radio"/> SIN ESTA OPCION | <input type="radio"/> SIN ESTA OPCION | <input type="radio"/> SIN ESTA OPCION |

OPCION PROTEINA

- | | | | |
|---|---|---|--|
| <input type="radio"/> POLLO HORNEADO AL AJO Y PAPRIKA | <input type="radio"/> POLLO ALFREDO ***** | <input type="radio"/> CHICHARRON DE POLLO | <input type="radio"/> POLLO A LA NARANJA |
| <input type="radio"/> RES CON BERENJENA | <input type="radio"/> CHOP SUEY DE RES | <input type="radio"/> CERDO CUBANO | <input type="radio"/> BACALAO GUISADO |
| <input type="radio"/> CHULETAS AL CILANTRO | <input type="radio"/> SIN CARNE | <input type="radio"/> RES ENCEBOLLADA SIN CARNE | <input type="radio"/> CERDO ENCEBOLLADO CON TAYOTA SIN CARNE |
| <input type="radio"/> SIN CARNE | | | |

****PARA SELECCION DE ALMUERZOS Y CENAS PREEMPACADAS**



NUESTRO SISTEMA DE CALIDAD



NUESTRO SISTEMA DE CALIDAD

Desde sus inicios hace 10 años, OROX INVERSIONES se ha caracterizado por tener un nivel excelente de satisfacción con el cliente en cuanto a la aceptación de la calidad de sus platos.

Es respeto por la calidad continua se logra a través de un estricto sistema de Control de Calidad que nos permite garantizar consistencia de nuestros menús, inocuidad de los alimentos y prevenir riesgos alimentarios, por lo cual invertimos importantes recursos en este renglón.

Somos auditados regularmente por la firma externa e internacional de auditoría de calidad llamada AGROBIOTEX, S.A. DOMINICANA, la cual nos sitúa entre las mejores empresas de nuestro tipo, en RD.

Entre las acciones más notables que llevamos a cabo como parte de nuestro Sistema de Gestión de la Calidad, podemos señalar:

- ✓ Utilización de agua potable de calidad medida y auditada para el proceso de cocción y desinfección de alimentos por sistema Osmosis Inversa. Esto se complementa con pruebas Físicoquímicas y Microbiológicas regulares realizadas en laboratorios reconocidos por nuestros Auditores.
- ✓ Sistema General de Control de Plagas el cual está a cargo de una firma certificada por ISO 9001:2008, Fumigadora TRULY NOLEN.
- ✓ Utilización de Suplidores estables y previamente depurados por nuestra Gerencia de Compras y el Departamento de Calidad y Medioambiente, que nos garantizan materias primas óptimas y sin retrasos en su abastecimiento.
- ✓ Sistema de compras directas en el campo a productores de rubros y vegetales que nos aseguran mayor frescura y calidad de esos productos.
- ✓ Almacenes, Cuartos Fríos y Congeladores con controles de temperaturas y supervisados diariamente en cuanto a organización, higiene y cumplimiento de normas de almacenamiento. Contamos con una Guía o Programa de Almacenamiento.
- ✓ Controles de temperaturas medidos diariamente en todas las áreas de proceso como son descongelación, enfriamiento, cocción, vegetales en pantry, productos terminados, transportación en cámaras de control térmico y finalmente productos exhibidos en los comedores y servidos al consumidor final. Esto nos permite mantener la cadena de temperatura e inocuidad de los alimentos que suministramos.
- ✓ Seguimiento por el Departamento de Calidad y Medioambiente a todos los puntos críticos de procesos por Área.



- ✓ Programa de Higiene y Sanitización de Áreas que se sigue en todos los departamentos de la Empresa, a cargo del Depto. de Steward y apoyados por compañía externa de higiene.
- ✓ Selección de personal idóneo para el Área de Alimentos, con Capacitación continua en Manipulación y Buenas Prácticas de Elaboración de Alimentos.
- ✓ Uso de empresa reconocida con productos químicos certificados y adaptados a la industria alimenticia para lavado y desinfección de áreas, de equipos, y manos del personal.
- ✓ Monitoreo continuo de los niveles de cloro como desinfectante en el lavado de vegetales y superficies de trabajo.
- ✓ Higienización diaria de equipo de acarreo como Cambros, carros y camiones de reparto.
- ✓ Fortaleza de nuestra infraestructura y del equipamiento apropiado para ofrecer servicio y adaptación de nuestras instalaciones y equipos para el servicio de catering empresarial.
- ✓ Acciones de preservación del medioambiente como es la donación de desechos húmedos y reciclados.
- ✓ Novedoso Programa de Capacitación a Colaboradores de Orox Inversiones y de nuestros Clientes en Alimentación, Nutrición, Manipulación Higiénica y Riesgos Alimentarios.
- ✓ Personal profesional del área altamente capacitado y comprometido con brindar un servicio de primera.
- ✓ Insumos y suplidores de primera calidad.
- ✓ Vehículos especialmente diseñados para el transporte adecuado de los alimentos.
- ✓ Brindamos servicio 24/7 con puntualidad de entrega.
- ✓ Once años de experiencia en el área de servicio de alimentación con empresas multinacionales (Canada & Brasil).
- ✓ Equipos de cocina industrial.
- ✓ Nuestro personal está certificado en los programas de calidad y de inocuidad, como Servsafe, Cristal, entre otros.





ALTOL

ServSafe
National Restaurant Association



CheckSafetyFirst

AgroBioTek
ABT®



GARANTIA DE RIESGOS EN OPERACIONES CON TERCEROS

Entendiendo que se trabaja en operaciones que implican una importante responsabilidad con terceros y con Colaboradores que están en las locaciones de nuestros Clientes, cumplimos con el requisito empresarial de cubrir nuestra responsabilidad con una Póliza de Seguros de Responsabilidad Civil y Predios de Operación, eficazmente administrada por una prestigiosa firma de Corredores de Seguros de gran seriedad y prestigio en la ciudad de Santo Domingo.

-AUDITORIAS DE CALIDAD

Con el objetivo de monitorear el cumplimiento de nuestros estándares de exhibición y servicio de alimentos, se realizará 1 visita semanal de inspección por nuestro Departamento de Calidad. Una visita cada 2 meses por parte de la firma Auditora Externa mensual en la Propiedad.

Nos permitimos anexar a este documento certificaciones de respetadas compañías de calidad que están a cargo de asesorar y auditar externamente a nuestra empresa en este tema.

Además, ponemos a disposición del cliente lo siguiente:

1. Manual de Calidad, donde se define como controlamos todos los procesos productivos de nuestra empresa.
2. Manual de Cocina, en donde se detallan las operaciones e instalaciones utilizadas en nuestras cocinas.

-ENCUESTAS DE SATISFACCION

Como parte del proceso de mejora continua, requerimos autorización del Cliente para aplicar una encuesta semanal de satisfacción a la Gerente de Recursos Humanos o persona encargada de supervisar la Cafetería. También la colocación de un buzón de sugerencias que nos ayudara capturar las oportunidades de mejoras y elaborar planes de acción correctivos y preventivos.



Procedimiento de Muestreo Microbiológico de Alimentos

I. Material y equipo de muestreo

- 1.1 Todo el material: bolsas e instrumentos de muestreo que se utilicen en la toma, manejo y transporte de muestras que van a estar en contacto directo con los alimentos o agua, debe ser limpio, estéril y libre de sustancias que pudieran afectar la viabilidad de los microorganismos. Las bolsas deben tener tapaderas o cierres herméticos de tal manera que se evite el derrame del contenido
- 1.2 Hieleras de plástico o de otro material aislante con tapa.
- 1.3 Bolsas de plástico impermeables con hielo cerradas
- 1.4 Bata, Cofia, Cubre bocas y Guantes Estériles desechables.
- 1.5 Marcadores indelebles o cualquier implemento para rotular
- 1.6 Utensilios limpios

II. Recolección de la muestra

- 2.1 Es necesario que el personal que lleve a cabo el muestreo se lave correctamente las manos antes de desarrollar la actividad. Para un muestreo aséptico debe utilizar la indumentaria adecuada: bata, cofia, cubre bocas, guantes estériles y otros materiales según el tipo de muestra.
- 2.2 Para los productos envasados en envases grandes, es preciso abrirlos y extraer la muestra en condiciones asépticas (utilizando la indumentaria adecuada) para evitar una posible contaminación microbiana, la muestra debe ser representativa de todo el lote y lo suficientemente grande para su análisis
- 2.3 La toma de muestra debe hacerse con rapidez, pero cuidadosamente. Los recipientes para la recolección de muestras deben abrirse únicamente en el momento de introducir esta y cerrarlos de inmediato. No se debe tocar el interior de las bolsas, si sospecha haber tocado el interior de la bolsa durante el manipuleo, deséchela y tome una nueva para evitar una posible contaminación.
- 2.4 En caso de alimentos líquidos y semilíquidos, se deberá agitar o mezclar hasta conseguir homogenizar y después efectuar la toma de muestra en diferentes niveles
- 2.5 En alimentos sólidos, cuando sea necesario cortar el producto, debe muestrearse con ayuda de utensilios estériles como cucharas, cuchillos, pinzas etc.

III. Identificación y conservación de la muestra

- 3.1 Asegurar que cada muestra este identificada correctamente mediante un marcador o rotulo
- 3.2 Las muestras se retienen 5 días antes de ser desechadas

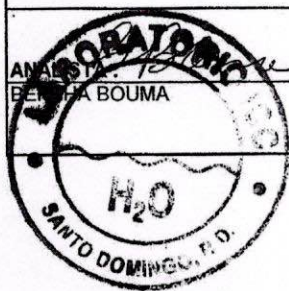




INTERNATIONAL CHEMICAL, CO., SRL

Roberto Pastoriza 452, Ensanche Piantini, Tels. 809-562-1717 • 562-1720 • 562-1740 • Fax: 809-563-1351
 E-mail: iccwbb@claro.net.do • Santo Domingo, Rep. Dominicana RNC 1-01-08625-4

CLIENTE: OROX INVERSIONES		
No. DE REGISTRO: 11/10		
PROCEDENCIA DE LA MUESTRA: AGUA TOMADA DE FILTRO		
FECHA: 11/10/18		
ANALISIS MICROBIOLOGICO		
DETERMINACION	RESULTADOS	LIMITES NORDOM #64 PARA AGUA POTABLE
COLIFORMES TOTALES	<1.1	< 1.1 / 100 ml.
PSEUDOMONAS AERUGINOSA	AUSENTE	AUSENTES/ 100 ml.
DICTAMEN :		
ESTA MUESTRA SI CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS ESTABLECIDAS PARA EL CONSUMO HUMANO.		
ANALIZADO POR: <i>[Signature]</i>		FECHA : 15/10/18
BENITA BOUMA		



REPORTE DE ANÁLISIS

CLIENTE:	OROX INVERSIONES S.R.L	TIPO DE MUESTRA:	DIRECTA				
CONTACTO:	SRA KATHERINE PEÑA	FECHA Y HORA DE MUESTREO:	04/10/2018 08:55				
DIRECCIÓN:	CALLE ALTAGRACIA SAVOÑON #14, LOS PADROS. SANTO DOMINGO	MUESTRA COLECTADA POR:	VICTOR CANARIO				
No. DE TRABAJO:	RD-LAB-181203	FECHA Y HORA DE RECEPCIÓN:	04/10/2018 09:48				
CADENA DE CUSTODIA No.:	1328	MUESTRA RECIBIDA POR:	ALBERT LEAL				
No DE MUESTRA:	20929	TEMPERATURA DE RECEPCIÓN:	15 °C				
MATRIZ DE LA MUESTRA:	ALIMENTO SOLIDO	FECHA DE ANÁLISIS:	08/10/2018				
DESCRIPCIÓN DE MUESTRA: ENSALADA DE TOMATE		FECHA DE REPORTE:	08/10/2018				
PARÁMETRO	MÉTODO/TÉCNICA	UNIDAD	LDM	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		ANALISTA
					Mín	Máx	
Aerobios Mesófilos	Performance-Tested Method 010404.	UFC/g	-	7.2E+4	NE		SL
Coliformes Totales	Performance-Tested Method 110402.	UFC/g	-	1E+3	NE		AM
E.coli (Recuento)	Performance-Tested Method 110402.	UFC / g	-	< 10	--	<10	AM
Final de parámetros para esta muestra							

COMENTARIOS:

Los resultados arrojados por esta muestra para los parámetros analizados, son Satisfactorios de acuerdo a los límites establecidos en la guía IFSA and AEA World Food Safety Guidelines, para Frutas y Vegetales.

Valores indicados con menor a (<) expresan el rango mínimo de lectura de acuerdo a la técnica realizada (Contemplando el factor de dilución utilizado), sin observarse crecimiento de unidades formadoras de colonias en la placa, para el microorganismo evaluado.

LDM: Límite de Detección de Método NE: No Especificado ND: No Detectado LP: Límite Permitido MIN: Mínimo MAX: Máximo

Patricia Castillo

PATRICIA CASTILLO
ANALISTA DE LABORATORIO

Ana Mejia

ANA MEJIA
CONTROL DE CALIDAD

Sharon Lugo

SHARON LUGO
GERENTE DE LABORATORIO



Este reporte no puede ser reproducido, excepto en su totalidad, sin el consentimiento por escrito de ALTO L DOMINICANA.



REPORTE DE ANALISIS							
CLIENTE:	OROX INVERSIONES S.R.L			TIPO DE MUESTRA:	DIRECTA		
CONTACTO:	SRA KATHERINE PEÑA			FECHA Y HORA DE MUESTREO:	04/10/2018 09:05		
DIRECCIÓN:	CALLE ALTAGRACIA SAVOÑON #14, LOS PADROS, SANTO DOMINGO			MUESTRA COLECTADA POR:	VICTOR CANARIO		
No. DE TRABAJO:	RD-LAB-181203			FECHA Y HORA DE RECEPCIÓN:	04/10/2018 09:48		
CADENA DE CUSTODIA No.:	1328			MUESTRA RECIBIDA POR:	ALBERT LEAL		
No DE MUESTRA:	20931			TEMPERATURA DE RECEPCIÓN:	15 °C		
MATRIZ DE LA MUESTRA:	ALIMENTO SOLIDO			FECHA DE ANÁLISIS:	08/10/2018		
DESCRIPCIÓN DE MUESTRA: POLLO				FECHA DE REPORTE: 08/10/2018			
PARÁMETRO	MÉTODO/TÉCNICA	UNIDAD	LDM	RESULTADO	LÍMITES PERMITIDOS		ANALISTA
					Min	Más	
Aerobios Mesófilos	Performance-Tested Method 010404	UFC/g	-	2.5E+2	--	<1.0E+06	SL
Coliformes Totales	Performance-Tested Method 110402	UFC/g	-	< 10	--	<1.0E+04	AM
E.coli (Recuento)	Performance-Tested Method 110402	UFC / g	-	< 10	--	<10	AM
Final de parámetros para esta muestra							

COMENTARIOS:

Los resultados arrojados por esta muestra para los parámetros analizados, son Satisfactorios de acuerdo a los límites establecidos en la guía IFSA and AEA World Food Safety Guidelines, para comidas preparadas con tratamiento térmico.

Valores indicados con menor a (<) expresan el rango mínimo de lectura de acuerdo a la técnica realizada (Contemplando el factor el dilución utilizado), sin observarse crecimiento de unidades formadoras de colonias en la placa, para el microorganismo evaluado.

LDM: Límite de Detección de Método NE: No Especificado ND: No Detectado LP: Límite Permitido MIN: Mínimo MAX: Máximo

Patricia Castillo

PATRICIA CASTILLO
ANALISTA DE LABORATORIO

Ana Mejía

ANA MEJIA
CONTROL DE CALIDAD

Sharon Lugo

SHARON LUGO
GERENTE DE LABORATORIO



Este reporte no puede ser reproducido, excepto en su totalidad, sin el consentimiento por escrito de ALTOL DOMINICANA.





REPORTE DE ANALISIS

CLIENTE: OROX INVERSIONES S.R.L	TIPO DE MUESTRA: DIRECTA
CONTACTO: SRA KATHERINE PEÑA	FECHA Y HORA DE MUESTREO: 04/10/2018 09:00
DIRECCIÓN: CALLE ALTAGRACIA SAVOÑON #14, LOS PADROS. SANTO DOMINGO	MUESTRA COLECTADA POR: VICTOR CANARIO
No. DE TRABAJO: RD-LAB-181203	FECHA Y HORA DE RECEPCIÓN: 04/10/2018 09:48
CADENA DE CUSTODIA No.: 1328	MUESTRA RECIBIDA POR: ALBERT LEAL
No DE MUESTRA: 20930	TEMPERATURA DE RECEPCIÓN: 15 °C
MATRIZ DE LA MUESTRA: ALIMENTO SOLIDO	FECHA DE ANÁLISIS: 08/10/2018
DESCRIPCIÓN DE MUESTRA: BACALAO	FECHA DE REPORTE: 08/10/2018

PARÁMETRO	MÉTODO/TÉCNICA	UNIDAD	LDM	RESULTADO	MIN	MAX	ANALISTA
Aerobios Mesófilos	Performance-Tested Method 010404.	UFC/g	-	2E+1	--	<1.0E+06	SL
Coliformes Totales	Performance-Tested Method 110402.	UFC/g	-	<10	--	<1.0E+04	AM
E.coli (Recuento)	Performance-Tested Method 110402.	UFC / g	-	<10	--	<10	AM

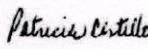
Final de parámetros para esta muestra

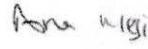
COMENTARIOS:

Los resultados arrojados por esta muestra para los parámetros analizados, son Satisfactorios de acuerdo a los límites establecidos en la guía IFSA and AEA World Food Safety Guidelines, para comidas preparadas con tratamiento térmico.

Valores indicados con menor a (<) expresan el rango mínimo de lectura de acuerdo a la técnica realizada (Contemplando el factor de dilución utilizado), sin observarse crecimiento de unidades formadoras de colonias en la placa, para el microorganismo evaluado.

LDM: Límite de Detección de Método NE: No Especificado ND: No Detectado LP: Límite Permitido MIN: Mínimo MAX: Máximo


 PATRICIA CASTILLO
 ANALISTA DE LABORATORIO


 ANA MEJÍA
 CONTROL DE CALIDAD


 SHARON LUGO
 GERENTE DE LABORATORIO



Este reporte no puede ser reproducido, excepto en su totalidad, sin el consentimiento por escrito de ALTOL DOMINICANA.



REPORTE DE ANÁLISIS							
CLIENTE:	OROX INVERSIONES S.R.L			TIPO DE MUESTRA:	DIRECTA		
CONTACTO:	SRA KATHERINE PEÑA			FECHA Y HORA DE MUESTREO:	04/10/2018 09:10		
DIRECCIÓN:	CALLE ALTAGRACIA SAVOÑON #14, LOS PADROS. SANTO DOMINGO			MUESTRA COLECTADA POR:	VICTOR CANARIO		
No. DE TRABAJO:	RD-LAB-181203			FECHA Y HORA DE RECEPCIÓN:	04/10/2018 09:48		
CADENA DE CUSTODIA No.:	1328			MUESTRA RECIBIDA POR:	ALBERT LEAL		
No DE MUESTRA:	20932			TEMPERATURA DE RECEPCIÓN:	15 °C		
MATRIZ DE LA MUESTRA:	ALIMENTO SOLIDO			FECHA DE ANÁLISIS:	08/10/2018		
DESCRIPCIÓN DE MUESTRA: CERDO				FECHA DE REPORTE: 08/10/2018			
PARÁMETRO	METODO/TÉCNICA	UNIDAD	LDM	RESULTADO	Min	Max	ANALISTA
Aerobios Mesófilos	Performance-Tested Method 010404.	UFC/g	-	4E+1	--	<1.0E+06	SL
Coliformes Totales	Performance-Tested Method 110402.	UFC/g	-	<10	--	<1.0E+04	AM
E.coli (Recuento)	Performance-Tested Method 110402.	UFC / g	-	<10	--	<10	AM
Final de parámetros para esta muestra							

COMENTARIOS:

Los resultados arrojados por esta muestra para los parámetros analizados, son Satisfactorios de acuerdo a los límites establecidos en la guía IFSA and AEA World Food Safety Guidelines, para comidas preparadas con tratamiento térmico.

Valores indicados con menor a (<) expresan el rango mínimo de lectura de acuerdo a la técnica realizada (Contemplando el factor de dilución utilizado), sin observarse crecimiento de unidades formadoras de colonias en la placa, para el microorganismo evaluado.

LDM: Límite de Detección de Método NE: No Especificado ND: No Detectado LP: Límite Permitido MIN: Mínimo MAX: Máximo

Patricia Castillo
 PATRICIA CASTILLO
 ANALISTA DE LABORATORIO

Ana Mejía
 ANA MEJIA
 CONTROL DE CALIDAD

Sharon Lugo
 SHARON LUGO
 GERENTE DE LABORATORIO



Este reporte no puede ser reproducido, excepto en su totalidad, sin el consentimiento por escrito de ALTOL DOMINICANA.



LOGÍSTICA DE TRANSPORTE

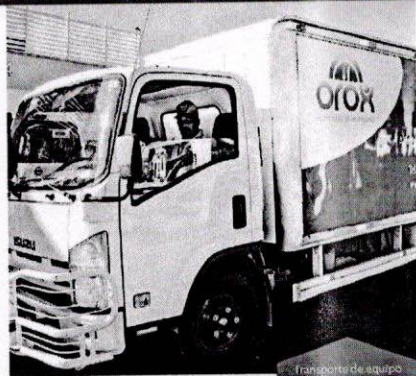


LOGÍSTICA DE TRANSPORTE

La logística en transporte es una de las actividades más importante en los procesos comerciales. Para ello contamos con unidades de transporten equipados para facilitar el traslado de cheffings, Cambros y personal de servicio.

En el caso de que el cliente lo requiera contamos con personal especializado para ofrecer servicio de transportación desde la Cocina Central de nuestra empresa a las instalaciones del cliente, en los horarios más adecuados para la operación.

Características de nuestros transportes:



Contamos con transporte privado, tanto para nuestro personal de trabajo como para nuestro equipo y herramientas, asegurando nuestra puntualidad al momento de ofrecer nuestro servicio.



No. 4263524

REPUBLICA DOMINICANA
DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS
CERTIFICADO DE PROPIEDAD DE VEHICULOS DE MOTOR

Fecha de Expedición: 03 10 2011

1. Datos del Vehículo		Status del Vehículo		Tipo de Emisión	
No. de Registro y Placa	Chasis	ACTIVO		CORRIENTE	
L299903	MH1YDN71VXB005686				
Tipo de Vehículo		Marca	Modelo	Año de Fabricación	
CARGA		SUZUKI	AP410PVA36142	2011	
Color	Motor o No. de Serie	Pasajeros	Fuerza Motriz (HP/cc)	Cap. Carga (Ton.)	Cilindros No. Puertas
BLANCO	G18AD182628	2	1800	1	4 5

2. Datos del Propietario

Nombre/Razón Social: OROX INVERSIONES SRL
Cédula/Pasaporte/RNC: 130582548

Dirección: ALTAGRACIA SAVINON 14 1-A LOS PRADOS
No. de Registro y Placa Anterior: H3ANBAPP 11:04 AM DG11CONVEHA



No. 7389330

REPUBLICA DOMINICANA
MINISTERIO DE HACIENDA
DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS
CERTIFICADO DE PROPIEDAD DE VEHICULOS DE MOTOR

Fecha de Expedición: 09 05 2016

1. Datos del Vehículo		Status del Vehículo		Tipo de Emisión	
No. de Registro y Placa	Chasis	ACTIVO		ENDOSO	
L316603	NDATF585JDT001545				
Tipo de Vehículo		Marca	Modelo	Año de Fabricación	
CARGA		TSUZU	D-MAX 3.0	2013	
Color	Motor o No. de Serie	Pasajeros	Fuerza Motriz (HP/cc)	Cap. Carga (Ton.)	Cilindros No. Puertas
ROJO	KE9474	5	3000	2	4 4

2. Datos del Propietario

Nombre/Razón Social: OROX INVERSIONES SRL
Cédula/Pasaporte/RNC: 1-30-58254-8

Dirección: ALTAGRACIA SAVINON 14 1-A LOS PRADOS DISTRITO NACIONAL
No. de Registro y Placa Anterior: H3ANBAPP 09:33 AM WK3OCBLI18RA03
136500534083



No. 5594124

REPUBLICA DOMINICANA
MINISTERIO DE HACIENDA
DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS
CERTIFICADO DE PROPIEDAD DE VEHICULOS DE MOTOR

Fecha de Expedición: 08 04 2014

1. Datos del Vehículo		Status del Vehículo		Tipo de Emisión	
No. de Registro y Placa	Chasis	ACTIVO		CORRIENTE	
L325150	JAANPR71HE7100172				
Tipo de Vehículo		Marca	Modelo	Año de Fabricación	
CARGA		ISUZU	NPR71H-22	2014	
Color	Motor o No. de Serie	Pasajeros	Fuerza Motriz (HP/cc)	Cap. Carga (Ton.)	Cilindros No. Puertas
BLANCO	159878	3	4600	6	4 2

2. Datos del Propietario

Nombre/Razón Social: OROX INVERSIONES SRL
Cédula/Pasaporte/RNC: 130582548

Dirección: ALTAGRACIA SAVINON 14 1-A LOS PRADOS
No. de Registro y Placa Anterior: RKEEN 08:25 AM DG11ADSLW013
146500268271



No. 032410

REPUBLICA DOMINICANA
MINISTERIO DE HACIENDA
DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS
CERTIFICADO DE PROPIEDAD DE VEHICULOS DE MOTOR

Fecha de Expedición: 30 03 2015

1. Datos del Vehículo		Status del Vehículo		Tipo de Emisión	
No. de Registro y Placa	Chasis	ACTIVO		CORRIENTE	
G328591	KNAPB81ABE7861248				
Tipo de Vehículo		Marca	Modelo	Año de Fabricación	
JEEP		KIA	SPORTAGE LX4X2	2015	
Color	Motor o No. de Serie	Pasajeros	Fuerza Motriz (HP/cc)	Cap. Carga (Ton.)	Cilindros No. Puertas
GRIS	G4NAEH807403	5	2000	0	4 6

2. Datos del Propietario

Nombre/Razón Social: OROX INVERSIONES SRL
Cédula/Pasaporte/RNC: 130582548

Dirección: ALTAGRACIA SAVINON 14 1-A LOS PRADOS
No. de Registro y Placa Anterior: RKEEN 04:11 PM DG11ADSLW013
159500138603




CARACTERISTICAS DE NUESTRA OFERTA ALIMENTICIA



CARACTERISTICAS DE NUESTRA OFERTA ALIMENTICIA

Mensualmente, en la tercera semana de cada mes, se envía a nuestros clientes, el menú correspondiente al siguiente mes, el cual es aprobado por el cliente o la persona responsable de Gestión Humana.

Nuestra oferta de menús es completa y cuidadosamente diseñada para ofrecer satisfacción a los colaboradores de las empresas con alimentos que sean de su agrado, que los nutran y contribuyan darles los niveles de energía y salud que requieren para sus labores.

1.-LA SATISFACCION DE LOS COLABORADORES EN CUANTO A SABOR, PRESENTACION, COLOR, PORCION, TEMPERATURA, TEXTURAS Y CONDIMENTACION

Durante 13 años de servicio a empresas de diferente naturaleza hemos recabado la información precisa sobre los platos de mayor aceptación entre los colaboradores.

Esta información se actualiza semanalmente con el Gerente de Proyecto, que escucha directamente estas inquietudes. Igualmente, con las encuestas de satisfacción que se aplican para recibir retroalimentación en cuanto al servicio.

2.-BALANCE NUTRICIONAL

La composición y distribución de los platos dentro de nuestros menús se hace con la asistencia de nuestro especialista, Lic. Eduardo Contin Villanueva, quien está especializado en Nutrición Balanceada, Alimentación, Riesgos Alimentarios y Manejo Higiénico.

Nuestros menús están diseñados con la más actualizada PIRAMIDE ALIMENTICIA, para crear en cada ración los contenidos de proteínas, carbohidratos y grasas requeridos por el nivel de actividad. Las proporciones de servicio definidas están ajustadas a los requerimientos nutricionales del personal operativo, administrativo y también al personal gerencial o ejecutivo y son coordinadas con el Cliente para su entera satisfacción.

Proporcionamos diferentes tipos de menús:

- Menú del Día (Desayuno, Almuerzo y Cena),
- Menú Ejecutivo,
- Menú Programa Saludable.

Es una tendencia normal en nuestro país, consumir opciones cargadas en cuanto a los carbohidratos y grasas, por esta razón, OROX INVERSIONES S.R.L. ha diseñado el **PROGRAMA DE VIDA SALUDABLE**.

Este programa consiste en un menú bajo en grasa compuesto de una porción de proteína, una porción de vivere o guarnición y un salad bar de manera permanente tanto en el almuerzo como en la cena.



En este programa la cocina no contempla incluir comidas fritas para garantizar y mantener la salud de los comensales.

3.-SATISFACER LAS NECESIDADES DE ENERGIA DEL PERSONAL PARA CONTINUAR SUS LABORES

Nuestras proporciones o cantidades de servicio son definidas con el cliente, razonables, suficientes y satisfacen a todo el personal. Normalmente calculamos un % de excedente para prevenir imprevistos y suplir los alimentos del personal de servicio en la empresa.

En esta parte la planificación semanal del Departamento de Recursos Humanos juega un papel muy importante, ya que los consumos diarios pueden verse afectados por novedades como ingresos, vacaciones, personal temporero o móvil, capacitación o trabajos fuera de la empresa, licencias, disminución de operaciones, entre otros factores.

Un pre-requisito para la calidad de nuestro servicio en este punto es la buena coordinación del Gerente de Proyecto con el Departamento de Gestión Humana y la seguridad de que la información fluya antes de iniciar la semana. Eventualidades deben tener por lo menos 48 horas de aviso anticipado.

4.- VARIEDAD O ROTACION DE LOS PLATOS

Para lograr mayor satisfacción y entusiasmo del personal. La rotación se hace cada 5 semanas. Cada 3 meses se actualiza el Programa completo de menús.

En anexo **No.24** MODELO DE MENU DEL DIA, MENU EJECUTIVO Y MENU PROGRAMA VIDA SALUDABLE, podrán ver nuestra de la forma como les presentamos semanalmente el menú que es publicado en el Área de Servicio para información de RRHH y los Colaboradores.

5.-PRECIOS RAZONABLES EN NUESTROS MENUS Y EN PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS, DE MANERA QUE EL SUBSIDIO OFRECIDO A LOS COLABORADORES RESULTE ATRACTIVO PARA ELLOS

3.2 MENUS SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE

En la confección de los menús diseñados para su empresa, contemplamos la necesidad de servir satisfactoriamente a sus colaboradores, con los siguientes servicios:

- Menú de Almuerzo del Día
- Menú Ejecutivo
- Menú "Programa Vida Saludable"
- Bar de Ensaladas
- Menú de Rollos, Sándwiches Fríos, Pizzas, entre otros
- Menú de Postres, Productos para merienda vespertina y Bebidas

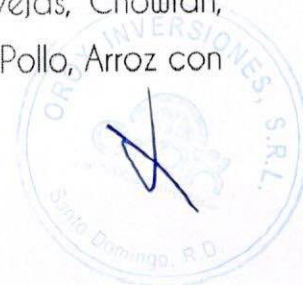


3.3 COMPOSICION DEL MENU DE ALMUERZO DEL DIA (PRECIO ACORDADO)

#	DESCRIPCION DEL CONTENIDO	No. DE OPCIONES	PORCION DE SERVICIO	OBSERVACIONES
1	ARROZ O VIVERES	2 OPCIONES DE ARROZ y 1 DE VIVERES	2 ½ CUCHARON	1 opción fija de arroz blanco, también puede ser moro, locrio, arroz con vegetales.
2	FRIJOLES	1 OPCIÓN	4 ONZ	Habichuelas 3 veces por semana y otros granos como gandules, arvejas, lentejas, etc.
3	CARNES	2 OPCIONES	En porciones de 4 ONZ	Carnes de aves, res, cerdo, pescado, embutidos, vísceras, o rellenos de carne.
4	GUARNICION O FRITURAS	1 OPCIÓN	Una porción	Complementos del almuerzo fritos, hervidos o al vapor: arepitas de yuca, fritos maduros, berenjenas guisadas, tayota guisada, témpura vegetales, mariquitas de plátanos, papas fritas, tayota al coco, plátano maduro al caldero, pan buffet, batata frita, otras.
5	ENSALADAS	2 OPCIONES	3 ONZ	Pueden ser de vegetales frescos o hervidos, de pastas, o de frijoles.

1. OPCIONES DE ARROZ

Arroz Blanco, Arroz con Puerro, Arroz con Fideos, Arroz Primavera, Arroz con Maíz, Moro de Gandules, Moro de Habichuelas Negras, Moro de Lentejas, Moro de Habichuelas Rojas, Moro de Habichuelas Blancas, Moro de Arvejas, Chowfan, Arroz con Vegetales, Locrio de Mixto, Locrio de Cerdo, Arroz con Pollo, Arroz con Guisantes y Maíz, Arroz Mexicano, Moro de Gandules al Coco.



2. OPCIONES DE FRIJOLES

Habichuelas Rojas, Giras, Negras o Blancas Guisadas, Lentejas Guisadas, Gandules Guisados, Arvejas Guisadas, Frijoles.

3. OPCIONES DE CARNE

Res Estofada, Res Guisada, Fajitas de Res con Vegetales, Bistec Encebollado, Muslos de Pollo al Horno, Chicharrón de Pollo, Pollo al Caldero, Alitas de Pollo BBQ, Pierna de Cerdo, Pechurinas de Pollo, Albóndigas de Pescado, Bacalao a la Vizcaína, Chuleta de Cerdo al horno, Res a la Criolla, Bacalao Criollo, Lasaña de Res, Albóndiga Criolla, Escalopines de Cerdo, Pollo Horneado, Canelones Rellenos de Carne, Pasta Boloñesa, Pastelón de Papa, Queso y Carne, Pastelón de Plátano maduro y Carne, Berenjenas y Queso, Pollo Guisado, Pescado Empanizado, Pasta con Pollo, Lasaña a la Boloñesa, Bistec de Res, Pollo Frito, Pechuga de Pollo en Salsa Blanca, Res en Salsa de Vegetales, Papas y Zanahoria.

4. OPCIONES DE GUARNICIONES

Berenjena Criolla, Berenjenas Guisadas, Tayota Guisada, Tayota al Coco, Tempura de Vegetales, Mariquitas de Plátanos, Molondrones Guisados, Pan de Buffet, Arepitas de Yuca, Arepitas de Maiz, Tostones, Vegetales Rellenos, Plátano Maduro al Caldero, Vegetales Salteados o Gratinados, Lasagna de Vegetales.

5. OPCIONES DE ENSALADAS (Pueden ser de hojas o vegetales, crudos, hervidas o al vapor).

Ensalada de Vainitas, Ensalada de Zanahoria y Papas hervidas, Ensalada de Vegetales Salteados, Tipile, Ensalada de Frijoles, Ensalada de Remolacha y Pina, Vegetales Hervidos, Ensalada Capressa, Ensalada de Tayota, Papa y Cebolla, Ensalada de Vegetales Mixtos al Vapor, Ensalada de Brócolis, Ensalada de Lechugas y Tomates, Ensalada de Brócoli y Coliflor, Ensalada Verde Picada, Ensalada de Rúcula y Tomate, Ensalada de Repollo y Zanahorias, otras.



3.4 COMPOSICION DEL MENU EJECUTIVO

#	DESCRIPCION DEL CONTENIDO	No. DE OPCIONES	PROPORCION DE SERVICIO	OBSERVACIONES
1	ARROZ O VIVERES	1 OPCION DE ARROZ O VIVERES	Hasta 2 cucharones de arroz o 2 scoops o porciones de viveres.	Una opción fija de arroz blanco, también puede ser moro, arroz con vegetales, según listado. Viveres de bajo contenido en carbohidratos.
2	CARNE MAGRA (SIN GRASA)	1 OPCION	En porciones de 6 ONZ	Carne magra de aves como pechugas, res como filete, o lomo, filete de cerdo, pescado en ruedas, carnes preparadas en sus jugos/sin grasa.
3	GUARNICION HERVIDAS O AL VAPOR.	1 OPCION	Una porción 2 ONZ.	Vegetales en soufflé, hervidos, gratinados, salteados o en puré, cremas o sopas de vegetales.
4	BAR DE ENSALADAS			Tomates, aceitunas, maíz, frijoles, lechugas, vinagretas, aderezos, vegetales hervidos, entre otros.

1. OPCIONES DE ARROZ

Arroz Blanco, Arroz con Hongos, Arroz con Puerro y Tocineta, Arroz con Plátanos Maduros y Jamón, Arroz Primavera, Arroz con Maíz, Arroz Frito con Carne y Vegetales, Arroz con Coco, Arroz al Pesto, Arroz con Garbanzos.

2. OPCIONES DE CARNE MAGRA (SIN GRASA)

Cuadritos de Filete, Pinchos de Filete, Pechugas de Pollo a la Plancha, Bistec de Palomilla, Ropa Vieja, Res Mechada, Pechugas Rellenas, Canelones, Lomo de Cerdo, Chuleta Fresca a la Plancha.



3. OPCIONES DE GUARNICIONES

Arepitas de Maíz al horno, Plátanos al Horno, Pasta Alioli, Vegetales Salteados, Vegetales Gratinados, Puré de Papa Gratinado, Pan Buffet Integral.

4. BAR DE ENSALADAS

Nuestro Bar de Ensaladas estará compuesto con vegetales frescos de la estación, ofreciendo amplia variedad para que los colaboradores puedan crear sus combinaciones preferidas.

3.5 COMPOSICION DEL MENU "PROGRAMA VIDA SALUDABLE"				
#	DESCRIPCION DEL CONTENIDO	No. DE OPCIONES	PORCION DE SERVICIO	OBSERVACIONES
1	ARROZ, VIVERES O GUARNICION	1 OPCION DE ARROZ O VIVERES	Hasta 2 cucharones de arroz o 2 scoops o porciones de viveres.	Puede ser una opción de arroz integral, viveres de bajo contenido en carbohidratos, Vegetales en soufflé, hervidos, gratinados, salteados o en puré, pasta integral, entre otros.
2	CARNE MAGRA (SIN GRASA)	1 OPCION	En porciones de 6 ONZ	Carne magra de aves como pechugas, res como filete, o lomo, filete de cerdo, pescado en ruedas, carnes preparadas en sus jugos/sin grasa.
3	BAR DE ENSALADAS			Tomates, aceitunas, maíz, frijoles, lechugas, vinagretas, aderezos, vegetales hervidos, entre otros.

1. OPCIONES DE ARROZ, VIVERES O GUARNICIONES

Arroz Integral, Viveres, Pasta Integral, elaborados con ingredientes naturales y bajo contenido de grasas.

2. OPCIONES DE CARNE MAGRA

Cuadritos de Filete, Pinchos de Filete, Pechugas de Pollo a la Plancha, Bistec de Palomilla, Ropa Vieja, Res Mechada, Pechugas Rellenas, Canelones, Lomo de Cerdo, Chuleta Fresca a la Plancha.



3. BAR DE ENSALADAS

Nuestro Bar de Ensaladas estará compuesto con vegetales frescos de la estación, ofreciendo amplia variedad para que los colaboradores puedan crear sus combinaciones preferidas.

3.6 COMPOSICION DE OTROS MENU				
#	DESCRIPCION DEL CONTENIDO	No. DE OPCIONES	PORCION DE SERVICIO	OBSERVACIONES
1	MENU DE ROLLOS, SANDWICHES FRIOS Y PIZZAS			Sándwich de Jamón y Queso, Sándwich de Ensaladilla de Pollo, Sándwich de Pollo, Sándwich Carnívoro, Sándwich Completo, Pan Pita de Tuna y Vegetales, Burritos de Res y Queso Cheddar, Pan Pita Relleno de Fajitas de Res y Queso, Club Sándwich, Sándwich de Tuna, Sándwich Capressa, Rollo de Vegetales y Pollo, Rollo Mexicano, Rollo Fajita de Res, Rollo Mixto, Pizza de Jamón y Queso, Pizza de Vegetales, Pizza Boloñesa.
2	MENU DE POSTRES			Majarete, Tres Leches, Habichuelas con Dulce, Porción de Bizcocho de Vainilla, Porción de Bizcocho de Chocolate, Gelatinas, Porción de Bizcocho de Zanahorias, Barra de Guineo, Coco Horneado, Donas, Porción de Bizcocho de Almendra



3	En anexos ver, LISTADO DE PRECIOS PARA PRODUCTOS DE MERIENDA VESPERTINA			
---	---	--	--	--

3.7 ESTRUCTURA DEL SERVICIO

Según las necesidades del cliente, nuestro turno será instalado en el horario de 10:30am. a 3:00pm.

El turno incluirá: 1 Supervisora, Personal de Linea de Servicio de acuerdo al flujo de clientes, Cajera, Pantrista y Steward.

3.8 HIGIENIZACIÓN Y SANITIZACION DEL ÁREA DE CAFETERÍA

OROX INVERSIONES S.R.L. asume la responsabilidad de mantener las áreas higiénicas, así como a realizar la recogida, transporte y colocación de desechos sólidos y húmedos, conforme a los estándares de su empresa, con programas de Higiene y Limpieza, así como revisiones periódicas.

3.9 SISTEMA EFICIENTE DE FACTURACION Y COBROS

En cuanto a facturación y cobro nuestra empresa cuenta con personal capacitado para esta gestión, así como controles para asegurar la mayor transparencia en este proceso.

3.10 AUDITORIAS DE CALIDAD

Con el objetivo de monitorear el cumplimiento de nuestros estándares de exhibición y servicio de alimentos, se realizará 1 visita semanal de inspección por nuestro Departamento de Calidad. Una visita cada 2 meses por parte de la firma Auditora Externa mensual en la Propiedad.

Nos permitimos anexar a este documento certificaciones de respetadas compañías de calidad que están a cargo de asesorar y auditar externamente a nuestra empresa en este tema.

Además, ponemos a disposición del cliente lo siguiente:

3. Plan de Calidad, donde se define como controlamos todos los procesos productivos de nuestra empresa.
4. Manual de Cocina, en donde se detallan las operaciones e instalaciones utilizadas en nuestras cocinas.



3.11 ENCUESTAS DE SATISFACCION

Como parte del proceso de mejora continua, requerimos autorización del Cliente para aplicar una encuesta semanal de satisfacción a la Gerente de Recursos Humanos o persona encargada de supervisar la Cafetería. También la colocación de un buzón de sugerencias que nos ayudara capturar las oportunidades de mejoras y elaborar planes de acción correctivos y preventivos.

3.12 SERVICIO DE TRANSPORTACION

En el caso de que el cliente lo requiera contamos con personal especializado para ofrecer servicio de transportación desde la Cocina Central de nuestra empresa a las instalaciones del cliente, en los horarios más adecuados para la operación.

3.13 EVENTOS TEMATICOS QUINCENALES

Con el propósito de brindar variedad y ofrecer un ambiente diferente, fuera de la rutina, se realizarían eventos temáticos gastronómicos de comida mexicana, italiana, americana, oriental, en fechas acordadas con Gestión Humana.

3.14 PROGRAMACION MENSUAL DE MENUS

La programación de los menús se efectúa una vez al mes y se envía a los clientes en la tercera semana de cada mes. Tienen vigencia de lunes a domingo. Cualquier modificación debe ser comunicada con por lo menos 48 horas de anticipación a nuestro Gerente de Proyecto.

3.15 CONTENIDO PROTEICO DE NUESTROS MENUS

INCIDENCIA MENSUAL DE LAS PROTEINAS ANIMALES		
Tipo de Carne	Presentación	Frecuencia
Res	Bistec de Cadera	3
	Bistec de Bola	3
	Filetillo de Res	3
	Palomilla	2
	Dobo	3
	Pecho	4
	Carne Molida de Res	3
	Frecuencia al mes:	21
Cerdo	Chuleta	3
	Costilla	3
	Paleta	2



	Filete	3
	Pierna	4
	Frecuencia al mes:	14
Aves	Pechuga	10
	Muslos	10
	Frecuencia al mes:	20
Pescados y Mariscos	Filete	3
	Bacalao	3
	Mariscos/Pulpo	3
	Frecuencia al mes:	9
Otros	Sancocho	6
	Longaniza o Chorizos	6
	Higado de Res	1
	Embutidos	3
	Frecuencia al mes:	13

3.16 COMPROMISOS DE NUESTRA EMPRESA

SEC.	OROX INVERSIONES S.R.L.	APOYO REQUERIDO	ESTANDAR DE MEDICION
1.	Garantizar la cantidad y variedad del menú suficiente para los Colaboradores desde el horario de inicio hasta su final. Horarios deben ser cumplidos según especificación del Cliente.	Planificación Semanal que pueda variar planificación de contrato. Ajustes de pedidos con 48 horas de anticipación.	Encuesta de Satisfacción ok.
2.	Presentar el Menú los jueves de cada semana para la semana próxima, aprobarlos con el Cliente y Publicarlos para conocimiento de Colaboradores.	Gestionar aprobación antes de inicio de la semana.	Menú firmado por RRHH
3.	Realizar actividades gastronómicas temáticas para satisfacción de los Colaboradores.	Apoyo Logístico del Cliente para un mayor esplendor. Aviso por Intranet y Murales a sus Colaboradores.	1 actividad quincenal.
4.	Disponer del personal necesario para garantizar efectividad de las operaciones.	Organización de los flujos de Colaboradores en sus respectivos turnos.	Encuesta de Satisfacción.
5.	Proveer materiales desechables necesarios y suficientes para la operación.	Educación a Colaboradores para su uso racional.	Reporte de Gasto de Suministros relativo a raciones servidas.



6.	Proveer gas, utensilios de cocina, plato, bandejas y otros equipos y en función de su desgaste.	Educación a Colaboradores para buen uso de utensilios.	
7.	Proveer equipos y utensilios adecuados para mantener cadena de temperatura de los alimentos.	No aplica	Auditorias de Calidad.
8.	Aplicar Programas de control médico, Salud Ocupacional, Riesgos Ambientales, Seguridad del Trabajo y Depuración Delictiva.	Evaluación de estas condiciones en nuestro personal y plan de acción para completar requisitos que falten.	Autorización individual de RRHH
9.	Control Microbiológico del Personal	Permitir Inspecciones Regulares de Nuestras Enc. Calidad.	Resultados de pruebas mensuales.
10.	Colección de muestras para análisis microbiológicos.	Toma de muestras e información de resultados.	Resultados pruebas.
11.	Sistema eficiente de recolección, traslado y eliminación de desperdicios en coordinación con el Cliente.	Facilidades para este proceso.	Higiene de las Áreas.
12.	Ejecutar programa de Higiene, Limpieza, Desinfección y Control de Plagas.	Apoyo Logístico del Cliente, cuando se ejecute, normalmente fuera de horario.	Inspección de Calidad.
13.	Mantenimiento preventivo de instalaciones del Comedor y danos causados por nuestros Colaboradores.	Inspección mensual con Gerencia de Mantenimiento del Cliente.	Informe a ambos Gerentes.
14.	Cumplimiento de Normas de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional del Cliente.	Documento escrito con las normas del Área.	Inspección por parte del Responsable de Seguridad Industrial.
15.	Inspecciones aleatorias del Cliente.	Ejecución en fecha conveniente.	Informe a Gerente General.
16.	Facturar los servicios de manera correcta y eficiente.	Apoyar la validación y conciliación de registros de facturación con nuestro sistema de Punto de Ventas, a fin de cumplir con nuestro Sistema de Control Interno y Financiero.	Facturación será conciliada diariamente y depositada semanalmente para fines de pago. Las cuentas deberán mantenerse conciliadas.
17.	Cobrar al Cliente dentro de las condiciones de pago acordadas	Cumplir compromisos de pago en plazos acordados.	Pagos al día, cobros realizados con profesionalidad.
18.	Someterse a las pruebas de servicio que fueren necesarias por el Cliente.	Coordinación por escrito.	Informar resultados.

