



OPTIMIZANDO EL SERVICIO DE COMEDOR EN SU EMPRESA

¿QUIÉNES SOMOS?

Orgullosamente Mexicana.

Fundada en 1994, 2024 nuestro 30 aniversario. Comprometidos con exceder las expectativas de nuestros clientes y comensales orientados en la **mejora continua** buscando **impactar positivamente** a las partes interesadas.





PROPÓSITO SERVI-A

“Alimentar con el corazón a nuestros comensales dando lo mejor de nosotros al sorprendernos con nuestro sabor, sazón y atención.”



AMOR POR SERVIR

Pongo el alma en todo lo que hago



COMPROMISO

Logro el resultado sin excusas



INTEGRIDAD

Hago lo correcto en todo momento



FLEXIBILIDAD Y ADAPTABILIDAD

Siempre busco el como si





PRESENCIA NACIONAL

Alimentamos con **satisfacción** a más de **20,000** comensales diariamente, Guanajuato, Chihuahua, CDMX, Sonora, Cd Juárez y Jalisco.

CORPORATIVO
Chulavista 19, CD Granja
Zapopan, Jalisco 45010

CONTACTO
ventas@servi-a.com
33 3880 02 53 // 33 3022 1979

 @gruposervia

www.servi-a.com





NUESTRAS OPERACIONES AVALADAS POR



Cumplimiento ante el SAT,
IMSS, INFONAVIT y STPS



Todos nuestros procesos
son conforme a la norma 251

ISO 9001 CERTIFICATE



SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE OCCIDENTE S.A. DE C.V. / SOROM CORPORATIVO S.A.P.I. DE C.V.

Chula Vista, No. 19, Col. Ciudad Granja, C.P. 45010, Zapopan, Jalisco, México.

Ha sido evaluado y cumple con los requisitos de:

ISO 9001:2015

Alcance: Servicio de administración de comedores; como la preparación y servicio de alimentos en comedores industriales.



NÚMERO DE CERTIFICADO
GSC9KMX302

Fecha inicial de registro
Octubre 03, 2012

Fecha de decisión del certificado
Diciembre 29, 2023

Periodo de registro
29/DIC/23
10/AGO/25

Esquema de certificación
Sitio Único
Última actualización
Diciembre 29, 2023

Executive Director
GlobalSTD Certification



www.globalstd.com

Global Standards, S.C. Poma Moreno 1677 Pso 43 Cív. Américas, C.P. 44160, Guadalajara, Jalisco, México



EL HONOR DE ESTAR CERTIFICADOS ISO 9001:2015

www.servi-a.com





NUESTROS CLIENTES NOS RECOMIENDAN

molex

📍 Guadalajara

POK
a NUCOR company

📍 Santa Anita

KROSCHU
KROMBERG & SCHUBERT

📍 Irapuato

LEAR
CORPORATION

📍 León

molex

📍 Acatlán

POK
a NUCOR company

📍 Acatlán

KROSCHU
KROMBERG & SCHUBERT

📍 San Francisco del Rincón

ASSA ABLOY

📍 Nogales

Kimberly-Clark

📍 Nogales

CARLISLE

📍 Nogales

MAHLE

📍 Ciudad Juárez

NUESTRO VALOR AGREGADO



NUESTRO VALOR AGREGADO



PERSONAL

Personal perfectamente uniformado, capacitado y con actitud de servicio



NUTRICIÓN

Nutriólogos capacitados y menús balanceados

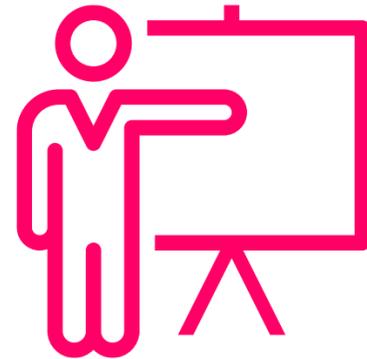


NUESTRO VALOR AGREGADO



VEHÍCULOS

Nuestros vehículos totalmente rotulados



CAPACITACIÓN CONSTANTE.

Enfocados en garantizar un **servicio excepcional** al contar con personas competentes y comprometidas para:

1. Mejorar la **calidad en el servicio.**
2. Cumplir de **normativas sanitarias.**
3. Promover el **desarrollo personal y profesional** de nuestros colaboradores.

MATRIZ DE FORMACIÓN 2024

GRUPO SERVI-A	CULTURA CORPORATIVA						TECNICAS										DESARROLLO DE COMPETENCIAS				
	ON BOARDING		CALIDAD				CONOCIMIENTOS TÉCNICOS										DESARROLLO DE COMPETENCIAS				
	INDUCCIÓN GENERAL	INDUCCIÓN AL PUESTO	INDUCCIÓN EJECUTIVA	ISO 9001:2015	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS	3'S	PROYECCIONES (Grupos, mes, dispersion, procedimientos)	COMPRAS (OC, pedidos, establecidas, proveedores)	COSTOS	ALMACEN (ENTRADAS Y SALIDAS, ALMACEN, TOMA INVENTARIOS)	TALENTO HUMANO (Cultura organizacional, DP, reclutamiento y contratación, procesos, admn de personal, capacitación, código de conduct)	INDICADORES	FACTURACIÓN (Facturación, errotos, rectificacóns)	CAJA CHICA (Comprobación, política)	PROCESOS (Manual Operativo, Instrucciones del Servicio al Cliente)	SISTEMAS (Cuentas, Internet, redes, ciberseguridad, Microsoft 365, My business)	MANTENIMIENTO (Uso de equipo, Seg + Biogen, programas de mantenimiento)	EXCELENCIA EN EL SERVICIO A CLIENTES	TRABAJO EN EQUIPO LABORACION	EFFECTO COMPLETO	LIDERAZGO SERVI-A
PUESTO/CURSO	INDUCCIÓN GENERAL	INDUCCIÓN AL PUESTO	INDUCCIÓN EJECUTIVA	ISO 9001:2015	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS	3'S	PROYECCIONES	COMPRAS	COSTOS	ALMACEN	TALENTO HUMANO	INDICADORES	FACTURACIÓN	CAJA CHICA	PROCESOS	SISTEMAS	MANTENIMIENTO	EXCELENCIA EN EL SERVICIO A CLIENTES	TRABAJO EN EQUIPO LABORACION	EFFECTO COMPLETO	LIDERAZGO SERVI-A
Gerente de Unidad	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Administrador	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Almacenista	X	X		X	X	X		X		X	X			X	X	X	X	X	X	X	
Supervisor de Calidad	X	X	X	X	X	X	X				X			X	X	X	X	X	X	X	X
Supervisor de Servicio	X	X	X	X	X	X	X				X			X	X	X	X	X	X	X	X
Chef	X	X		X	X	X	X				X			X	X	X	X	X	X	X	X
Cocinero	X	X		X	X	X	X				X			X	X	X	X	X	X	X	X
Auxiliar De Cocina	X	X		X	X	X	X				X			X	X	X	X	X	X	X	X
Auxiliar General	X	X		X	X	X	X				X			X	X	X	X	X	X	X	X



BITÁCORAS DIARIAS

CALIDAD, SAZÓN Y SERVICIO

FECHA: Domingo 11 marzo 2021 SEMANA: 9 TURNO: COMEDOR:															
NOMBRE DEL GUIADO	PRESENTACION (VISTA)		COLOR		OLOR		SABOR		CONSISTENCIA		TEMPERATURA		OBSERVACIONES (ALCANZO?, SE HIZO ALGUNA MODIFICACION DE ALGO NO ACEPTABLE?, ETC.)		
	ACEPTABLE	NO ACEPTABLE	ACEPTABLE	NO ACEPTABLE	ACEPTABLE	NO ACEPTABLE	ACEPTABLE	NO ACEPTABLE	ACEPTABLE	NO ACEPTABLE	ACEPTABLE	NO ACEPTABLE			
Caldosa	SOPA DE TORTILLA														
Opción 1 Guisado	MILANESA DE RES														
Opción 2 Antojito	N/A														
Opción 3 Sándwich Baguette	SANDWICH O BAGUETTE														
Opción 4 Ensalada	BOLLITO DE ATUN														
Guarnición 1	MAC AND CHEESE														
Guarnición 2	VERDURAS SALTEADAS														
Postre	GALLETAS														
Salsas día	SALSA														
Agua 1	FRUTA DE TEMPORADA														
Agua 2	FRUTA DE TEMPORADA														
	FIRMA SUPERVISOR				FIRMA NI / DPTO MEDICO				FIRMA CHEF						





ESTRUCTURA DE MENÚ DESAYUNO

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN
Opción A	Huevo en diferentes presentaciones
Opción B: Antojitos	Sándwich, molletes, enfrijoladas
Opción C: A la plancha por día	Huevos al gusto, burritos, hot cakes
Guarnición	Frijoles en diferentes presentaciones
Opción de menú light	Yogurt con granola y fruta, cereal con leche
Bebidas	Café, jugo, leche
Pan dulce	Por pieza
Salsas	Dos opciones
Tortillas	A discreción





ADICIONAL OPCION DESAYUNO A LA PLANCHA



Huevos en diferentes presentaciones

- Estrellados
- Revueltos
- A la Mexicana
- Omelette

Burritos nortños

- Carne deshebrada
- Carne con chile

Hot cakes

- Mermelada
- Leche condensada
- Cajeta





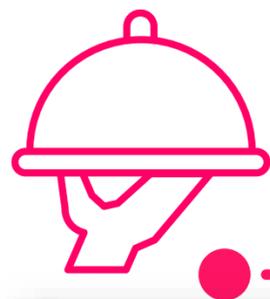
ESTRUCTURA DE MENÚ COMIDA

CONCEPTO

DESCRIPCIÓN

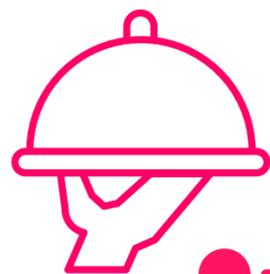
Caldosa	Sopa del día
Guisado A	Res, puerco, pollo o pescado
Guisado B: Antojito	Enchiladas, sopes y empanadas
Guisado C: Saludable	Barra de ensaladas; Base de lechugas con proteína pollo, panela o atún, vegetales
Opción D: Especial del día	Res, pechuga, camarones, pescado y cortes finos
Guarnición A	Pasta, vegetales y arroz
Guarnición B	Frijoles en diferentes presentaciones
Postre	Postre hecho en casa; gelatina, flan, fruta o pastelillo
Agua fresca de fruta natural	Dos opciones





VENTA DE SNACKS ELABORADOS POR NOSOTROS





VENTA DE SNACKS ELABORADOS POR NOSOTROS



DESAYUNOS

- QUESADILLAS
- SANDWICHES
- BAGUETTES
- GELATINAS
- TORTAS
- HUEVO (En diferentes presentaciones)
- JUGOS NATURALES
- AGUAS FRESCAS



SNACKS

- FRITURTAS DE MAÍZ
- CACAHUATES
- PAPAS ARTESANALES
- VASOS DE FRUTA DE TEMPORADA
- GALLETAS INTEGRALES
- DONAS
- PASTELES





VENTA DE PLATILLOS ESPECIALES CON UN COSTO PREFERENTE



Sustituye al plato principal con costo adicional una vez a la semana

COFFEE BREAK



Contamos con el servicio de coffee break para cubrir cualquier necesidad

EVENTOS ESPECIALES





BUZÓN DE SERVICIO AL CLIENTE



**¡ESTAMOS FELICES DE
SERVIRTE!**



¡GRACIAS!