

Alimentamos al corazón de tu empresa



¿QUIÉNES SOMOS?

INARI una empresa que nace con la finalidad de satisfacer las necesidades alimenticias de la fuerza laboral, de los diferentes sectores de la economía de México, buscando estar a la vanguardia de las nuevas tendencias.

Con más de dos décadas de experiencia, conocemos la responsabilidad de alimentar al corazón del recurso más importante de la productividad de cada empresa, por lo que trabajamos con una visión de mejora continua en nuestros procesos, en la capacitación de nuestra gente y la oportuna atención para nuestros comensales y socios comerciales.

Es por esto, que solo empleamos materia prima de marca reconocida de la más alta calidad, además de que todos nuestros procesos de producción en la cocina, están avalados por reglamentos vigentes de la Secretaría de Turismo Norma NMX-F-605-NORMEX-2018, buscando que todos nuestros comedores tengan la certificación del DISTINTIVO H que nos permite garantizar la inocuidad de nuestros alimentos.





Misión

Considerarnos como una empresa de alimentos de clase mundial, con la visión de innovar y mejorar día a día para continuar ofreciendo un servicio de calidad a cada uno de nuestros clientes.



Visión

Brindar siempre alimentos de la más alta calidad, a mas accesible costo, con el objetivo de generar siempre una relación de confianza con todos nuestros clientes.



Valores

Integridad
Nobleza
Armonía
Responsabilidad
Ideología Ganar-Ganar

+28

**AÑOS DE
EXPERIENCIA**

+80

**MILLONES
DE COMIDAS
SERVIDAS**

+27

**PRESENCIA
EN CIUDADES DE LA
REPÚBLICA MEXICANA**

+15

**SECTORES
DE MERCADO
ATENDIDOS**

SECTORES DEL MERCADO QUE ATENDEMOS



CONSTRUCCIÓN



AUTOMOTRIZ



BANCARIO



ALIMENTICIO



MINERÍA



MUEBLERO



HOSPITALARIO



AGROPECUARIO



PROCESAMIENTO



BELLEZA



CONSTRUCCIÓN



METALÚRGICO



TRANSPORTES



CERÁMICO



MANUFACTURERO

COBERTURA

*Tenemos cobertura en todo el país
por lo que podemos operar cualquier
tipo de servicio de acuerdo a tus
necesidades.*



NUESTRA GENTE

- Especialistas en el ramo
- Totalmente uniformados y con el equipo de seguridad requerido
- Con enfoque de servicio al cliente
- Integrados al IMSS



CAPACITACIÓN Y CERTIFICACIÓN CONTINUA

- *Buenas prácticas en el manejo higiénico e inocuidad de alimentos*
- *Cocina: Elaboración correcta de recetas*
- *Atención a clientes*
- *Habilidades gerenciales*
- *Seguridad y primeros auxilios, etc*



CERTIFICACIONES

**GOBIERNO DE MÉXICO**
TRABAJO

UNIDAD ADMINISTRATIVA: DIRECCIÓN GENERAL DE INSPECCIÓN FEDERAL DEL TRABAJO
STPS/UTD/OGIT/ARR/15947/2024

No. DE ACUERDO: No. DE FOLIO: 13592
DE INGRESO: ASUNTO: AVISO DE RENOVACIÓN DE REGISTRO

Ciudad de México a Viernes 26 de Julio del 2024

Conforme a lo establecido en los artículos DÉCIMO, DÉCIMO SEGUNDO Y DÉCIMO SEXTO, del ACUERDO POR EL QUE SE DAN A CONOCER LAS DISPOSICIONES DE CARÁCTER GENERAL PARA EL REGISTRO DE PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE PRESTEN SERVICIOS ESPECIALIZADOS O EJECUTEN OBRAS ESPECIALIZADAS A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 15 DE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 24 de mayo de 2021, y sus respectivos Acuerdos modificatorios de fecha 03 de febrero de 2023 y 21 de febrero de 2024. Visto el contenido de la información y documentación proporcionada a través de la plataforma electrónica <http://repse.stps.gob.mx> por parte de la persona: Moral NUTRIMENUS SA DE CV, Registro Federal de Contribuyentes: NUT190531BD8, se advierte que CUMPLE con los requisitos establecidos en el ACUERDO POR EL QUE SE DAN A CONOCER LAS DISPOSICIONES DE CARÁCTER GENERAL PARA EL REGISTRO DE PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE PRESTEN SERVICIOS ESPECIALIZADOS O EJECUTEN OBRAS ESPECIALIZADAS A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 15 DE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO publicado en el Diario Oficial de la Federación el 24 de mayo de 2021, así como sus Acuerdos modificatorios de fechas 03 de febrero de 2023 y 21 de febrero de 2024.

Esta autoridad conforme lo dispuesto por los artículos 15 de la Ley Federal del Trabajo, DÉCIMO, DÉCIMO SEGUNDO, DÉCIMO SEXTO del ACUERDO POR EL QUE SE DAN A CONOCER LAS DISPOSICIONES DE CARÁCTER GENERAL PARA EL REGISTRO DE PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE PRESTEN SERVICIOS ESPECIALIZADOS O EJECUTEN OBRAS ESPECIALIZADAS A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 15 DE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO publicado el 24 de mayo de 2021 y sus respectivos acuerdos modificatorios de fecha 03 de febrero de 2023 y 21 de febrero de 2024, es competente para determinar lo conducente, por lo que con fundamento en lo dispuesto por los artículos 13 y 15 de la Ley Federal del Trabajo, 2 apartado A, fracciones IV y X, y 18 fracciones I, XLV, XLVI y XLVII del Reglamento Interior de la Secretaría el Trabajo y Previsión Social: - - - - -

- DETERMINA - - - - -

PRIMERO.- Esta Autoridad procede a EMITIR el AVISO DE RENOVACIÓN DE REGISTRO número ARR15947/2024, que contiene las siguientes actividades u obras especializadas bajo los siguientes números de folio

Folio: 0674513e-0929-46dc-baf3-7aa21771d0f5 Actividad: SERVICIOS DE COMEDOR PARA EMPRESAS E INSTITUCIONES

SEGUNDO.- Procedase a realizar la RENOVACIÓN DE REGISTRO en el Padrón Público de Contratistas de Servicios Especializados u Obras Especializadas: - - - - -

TERCERO.- La presente renovación tendrá una vigencia de TRES AÑOS, contados a partir de la emisión del presente acuerdo, de conformidad con el artículo DÉCIMO TERCERO del Acuerdo por el que se dan a conocer las Disposiciones de carácter general para el registro de personas físicas o morales que presten servicios especializados o ejecuten obras especializadas a que se refiere el artículo 15 de la Ley Federal del Trabajo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 24 de mayo de 2021, así como sus respectivos Acuerdos modificatorios de fecha 03 de febrero de 2023 y 21 de febrero de 2024, siempre y cuando no se actualice ninguno de los supuestos que establece el artículo DÉCIMO QUINTO y DÉCIMO QUINTO-A del mismo ordenamiento. - - - - -

CUARTO.- Los contratos que se hayan celebrado previo a la emisión de la presente renovación de registro y que a la fecha se encuentren vigentes, seguirán surtiendo los efectos conducentes en términos de lo convenido entre las partes, no obstante, se deberá informar a la beneficiaria de la presente renovación en términos de lo establecido en el artículo DÉCIMO OCTAVO del Acuerdo por el que se dan a conocer las Disposiciones de carácter general para el registro de personas físicas o morales que presten servicios especializados o ejecuten obras especializadas a que se refiere el artículo 15 de la Ley Federal del Trabajo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 24 de mayo de 2021, y sus respectivos Acuerdos modificatorios de fecha 03 de febrero de 2023 y 21 de febrero de 2024. - - - - -

**MEXCER, S.A. de C.V.**

CERTIFICA

que:

Menús Especializados, S.A. de C.V / INARI Comedores Industriales

Ubicado en:

Oficinas Corporativas: Villa Alberti No. 35 Col. Villas del Renacimiento CP 27103 Torreón Coahuila
Cedis: Calle Sexta S/N Parcela 107, Col. La Unión C.P. 27420 Torreón, Coahuila
Centro De Procesos: Calle Denver S/N Col. La Unión C.P. 27368 Torreón, Coahuila.

Ha demostrado la conformidad con los requisitos de la Norma:

NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015

Dentro del alcance de:

Compras, pre-elaboración de alimentos, operaciones de carnicería, panadería, organización y despacho de materia prima e insumos para su preparación y/o consumo en comedores industriales.

Sector: 3

Número de certificado	MEXC-0064
Certificación inicial	Fecha: 03.05.2021
Emisión	Fecha: 10.05.2024
Vigencia	Fecha: 03.05.2027



ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN
ACREDITADO 99/15
Acreditado a partir de: 2015-02-24


Ing. Fernando Salazar Espinosa
Gerente Técnico


MBA Margarita Gómez González
Directora

ISO 9001:2015

**GOBIERNO DE MÉXICO**
TURISMO
SALUD



Higiene, Confianza y Seguridad en el Manejo de los Alimentos

La Secretaría de Turismo del Gobierno de México

Otorga a:

COMEDOR FEHRER OPERADO POR INARI COMEDORES INDUSTRIALES

Ubicado en:

Servidumbre de Paso No. 851 Int. V1, Parque Industrial Santa Monica Derramadero, C.P. 25300 Saltillo, Coahuila de Zaragoza.

"Por cumplir con el estándar de calidad Manejo Higiénico de los Alimentos establecido en la NMX-F-605-NORMEX-2018, reconocida en las Bases Generales de Colaboración de fecha 9 de noviembre de 2015, entre la Secretaría de Turismo, la Secretaría de Salud y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)"

19542

Fecha de Vencimiento*: **30-agosto-2025** Unidad de Verificación: **SMARTH**
*A su vencimiento el establecimiento se compromete a retirar el Distintivo de la vista del cliente.

**GOBIERNO DE MÉXICO**
TURISMO
SALUD



Higiene, Confianza y Seguridad en el Manejo de los Alimentos

La Secretaría de Turismo del Gobierno de México

Otorga a:

COMEDOR BBVA CPD OPERADO POR INARI COMEDORES

Ubicado en:

Av. Lago Esmeralda Manzana 6 Lote 2 N°23, Residencial Lago, C.P. 52968 Atizapan de Zaragoza, Estado de México.

"Por cumplir con los estándares de calidad en el Programa Manejo Higiénico de los Alimentos establecido en la NMX-F-605-NORMEX-2018"

17452

Fecha de Vencimiento*: **05-Julio-2023** Unidad de Verificación: **Instituto Mexicano de Normalización y Certificación, A.C.**
*A su vencimiento el establecimiento se compromete a retirar el Distintivo de la vista del cliente

MEDIO AMBIENTE



- Contamos con la ISO 14001
- Capacitación sobre el cuidado del medio ambiente.
- Aplicación de la reducción de desperdicios de comida.
- Reducimos el uso de desechables y en caso de ser necesarios se usan desechables biodegradables.

CUMPLIMIENTO REGULATORIO



Manejo Higiénico para el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H

Esta norma Mexicana supera los requisitos de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2007

**NMX-F-605-
NORMEX-2018**



Sistema armonizado para la identificación y comunicación de peligros y riesgos por sustancias químicas peligrosas en los centros de trabajo

**NOM-018-STPS-
2015**



Sistemas de gestión de la calidad - Requisitos

El sistema de gestión está documentado e implementado acorde a esta nómina

ISO9001-2015

CUMPLIMIENTO REGULATORIO



Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria

El sistema de gestión está documentado implementado acorde a esta norma

ISO 22001 - 2018



Estándar internacional para los Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST). Su objetivo principal es ayudar a las organizaciones a prevenir accidentes, mitigar riesgos laborales y crear entornos de trabajo seguros y saludables

ISO 45001:2018



Sistemas de Gestión Ambiental

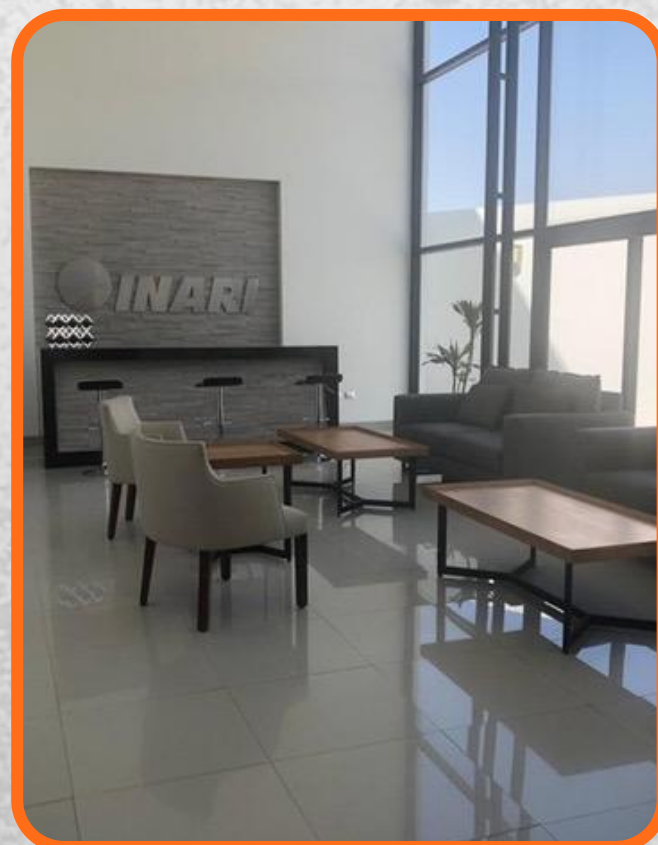
En nuestro centro de distribución nos apoyamos con nuestros clientes para la sustentabilidad.

ISO 14001 - 2015



INFRAESTRUCTURA

- *CEDIS Y CEPRO*
- *Oficinas corporativas*
- *Salas de capacitación*
- *Cocinas centrales*
- *Centros de reclutamiento*
- *Capacidad de manejo de comedores remotos*



♥ Alimentamos al corazón de tu empresa

FLOTILLA

Contamos con vehículos propios para operar los diferentes tipos de servicios y requerimientos.



NUESTROS SERVICIOS

- *COMEDORES INDUSTRIALES*
- *COMEDORES EMPRESARIALES*
- *SNACKS Y/O CAFETERÍAS*
- *CATERING DE EVENTOS*
 - *SERVICIO DE COMISARIATO*
 - *SERVICIO DE BOX LUNCH*
- *COMEDORES REMOTOS*
 - *CICLOS DE MENÚ CONFORME A TENDENCIA*



CATERING EMPRESARIAL



COFFEE BREAK



CAPACITACIONES



**WORKING
LUNCH**



**EVENTOS
CORPORATIVOS**

BOX LUNCH



Armamos tu box lunch con una amplia variedad de productos, adecuándonos a tu presupuesto.



COFFEE BREAK



- Variedad de bebidas
- Pastas finas
- Pan dulce
- Brownies
- Donas
- Crudites
- Frutos secos



SNACKS
SALUDABLES

PANTRY

CAFÉS

PANTRY



- Snacks saludables
- Refrigerios
- Frutos secos y/o deshidratados
- Frutas empaquetadas



NUESTRA PROPUESTA DE VALOR

SISTEMA DE SELECCIÓN DE MENÚ



Con el servicio de SELECCIÓN DE MENÚ, el comensal podrá seleccionar los platillos de su preferencia de entre más de 10 opciones y garantizamos que estará disponible cuando llegue a consumirlo

PLATAFORMA DIGITAL

La Seguridad en la información para nosotros y nuestros clientes es muy importante es por ello, que contamos con una Plataforma Digital donde nuestro cliente tiene acceso actualizado en:

- Expedientes del personal que labora en su servicio
- Certificados de capacitación
- Licencias y permisos
- Certificados de fumigación (en su caso)
- Fichas técnicas de productos de limpieza y fumigación



NUESTRA PROPUESTA DE VALOR

CHATS EN LÍNEA 24/7

La Seguridad de comunicación es muy importante, es por eso que desde el día UNO de nuestro servicio, creamos un chat de CHAT Grupal (con los responsables del cliente) y nuestra gente de Operaciones-

- Gerente de Operaciones
- Gerente de Unidad
- Chef
- Ejecutivo de Servicio
- Gerente de Servicio
- Dirección INARI



NUTRINARI

Servicio de nutriólogo personalizado

Para nosotros la salud y bienestar de nuestros comensales y clientes es muy importante es por eso que contamos con el Servicio de Nutriólogo con visitas mensuales programadas así como las ayudas visuales si así lo requiere nuestro Cliente.



NUESTRA PROPUESTA DE VALOR

SATISFACCIÓN DEL CLIENTE

La satisfacción de nuestros clientes es muy importante para nosotros, es por ello que utilizamos las encuestas y los comités, buscando siempre que nuestras negociaciones estén basadas en principios que resultan en compromisos firmes.



Encuesta mensual de satisfacción



Encuestas de satisfacción gráficas

MONITOREO VÍA INTERNET

En cada comedor instalamos cámaras que son monitoreadas vía internet, los 365 días del año las 24 horas, con sistema de grabación, donde usted tendrá acceso, desde donde se encuentre para monitorear nuestro servicio, en cada momento a través de un link.



NUESTRA PROPUESTA DE VALOR

COMITES (SOCIOS INARI)

Hemos desarrollado la formación de Comités, esto para conocer más de cerca las inquietudes que pudiese presentarse en el comportamiento de preferencias de nuestros comensales.

Los comités se realizan de manera mensual, donde INARI les brinda un desayuno en las instalaciones de nuestro cliente (comité formado por colaboradores del cliente, no más de 5 personas más nuestros gerentes de unidad, turno, chef ejecutivo) donde tenemos la escucha de viva voz sobre solicitudes adicionales, cambios de menú, jornadas gastronómicas y seguimientos.

PROGRAMA DE LEALTAD

En agradecimiento a la preferencia de nuestros comensales, cada mes celebramos una rifa de electrodomésticos, entre más consumos realicen, mayor oportunidad de ganar.

Las rifas se celebran en presencia de los representantes de la empresa y nuestro Ejecutivo de Servicio.

Se hace la publicación del Comensal del Mes ganador en barra una vez llevado el evento.

NUESTRA PROPUESTA DE VALOR

REMODELACIÓN DE COMEDOR

Ofrecemos a nuestros clientes, como parte del servicio, seis diferentes modelos de remodelación, que en base REMODELACIÓN permanencia de contrato de nuestro servicio, esta remodelación es sin costo para nuestros clientes.

Esta permanencia no es forzosa y en el caso de requerir la rescisión anticipada del contrato, la inversión que no se termine de depreciar en el periodo del contrato se facturará ese diferencial de inversión a nuestro cliente para que quede a su disposición.

PLATILLOS ESPECIALES

Para satisfacer algún antojo, diariamente te ofrecemos una variedad de platillos especiales.



JORNADAS GASTRONÓMICAS

El último viernes de cada mes damos un gusto al paladar con nuestras jornadas gastronómicas. Nos gusta consentir a nuestros comensales, saliendo de lo tradicional.



MEXICANA



AMERICANA



ITALIANA

PROGRAMA DE LEALTAD

En agradecimiento a la preferencia de nuestros comensales, celebramos mensualmente una rifa de diversos artículos para premiar a los empleados que más consumos tuvieron durante el mes.



Alimentamos al corazón de tu empresa



Ing. Juan Carlos García / Dir. Comercial

Oficina: Centro - Sur - Bajío

☎ (55) 2873 0151 / (55) 82093 086

✉ ventas2@inaricomedores.com.mx



www.inaricomedores.com.mx

Alimentamos al corazón de tu empresa