



# COME

COMEDORES Y EVENTOS

*Cuidamos tu Comida, Cuidamos de Tí*



# PRESENTACIÓN DE SERVICIOS

GRUPO PISCIS



# Acercas de Nosotros

Nuestro equipo está compuesto por profesionales altamente capacitados en la preparación de alimentos y en la gestión de comedores, lo que garantiza que nuestros clientes reciban un servicio excepcional.

Ofrecemos una variedad de opciones de menús que se pueden adaptar a las necesidades de su empresa, ya sea para una comida diaria, para eventos especiales o para reuniones de negocios. Nos aseguramos de que nuestros ingredientes sean frescos y de la más alta calidad para proporcionar una experiencia culinaria excepcional.

Con la garantía de que nuestros procesos de preparación y cocina sigan las más estrictas normas de higiene y seguridad alimentaria, para garantizar la salud y el bienestar de nuestros clientes.



**COME**  
COMEDORES Y EVENTOS

# Conoce Nuestra



## VISIÓN

Ser una extensión de negocios para nuestros clientes, asegurando el suministro integral con servicio excepcional y productos de la mas alta calidad



## MISIÓN

Ser la solución de servicio mas completa para el mercado de Food Service en Mexico



## VALORES

Responsabilidad  
Honestidad  
Compañerismo  
Respeto



# Mantenemos 4 Objetivos Claves



”

La dedicación  
**total** de todos  
nuestros  
empleados y la  
**calidad de  
nuestro servicio**  
es el secreto de  
nuestro éxito.





# Servicio de Comedor Industrial

La alimentación de los empleados es vital para las empresas, pues durante la jornada laboral consiste en hacer consumo variado de alimentos en cantidad y frecuencia, para cubrir las necesidades nutricionales que permitan mantener una buena salud y proporcionar bienestar.



# Servicio de Eventos

**COME** se especializa en la organización y ejecución de eventos sociales, culturales y empresariales acorde a los intereses de sus clientes sin dejar de lado la calidad, creatividad y estilo de nuestros servicios.

# Oferta de Valor

En **COME**, nos comprometemos a cumplir los requisitos de nuestros clientes mediante la mejora continua del Sistema de Gestión de Calidad a través de:

- ✔ **HIGIENE:** Mantenemos un estricto control sanitario de acuerdo al Manual de la Organización bajo la Norma Oficial Mexicana NOM 251-SSA1-2009.
- ✔ **MEDIO AMBIENTE:** Se capacita e instruye a nuestro personal con el fin de reducir el impacto ambiental de nuestras actividades.
- ✔ **SERVICIO Y ATENCIÓN:** Ofrecemos el mejor servicio día a día, buscando la satisfacción total, con una atención amable y comprometida.

- ✔ **PRECIO:** Mantenemos los estándares de precios para el bienestar de nuestros clientes sin descuidar la calidad.
- ✔ **AUDITORIAS:** Sistema de Gestión de Calidad.
- ✔ **LIMPIEZA:** Nos comprometemos a la limpieza total del comedor y sus respectivas áreas en todo momento; así como la desinfección correcta de materias primas.

# Nuestras Certificaciones

---

## REPSE

Registro de Prestadoras de Servicios Especializados u Obras Especializadas

Cumplimiento a nuestros deberes fiscales y laborales.



## COFEPRIS

COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN  
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Cumplimiento de los objetivos y metas sanitarias.



**COME**  
COMEDORES Y EVENTOS

# Algunos de Nuestros Clientes





# COME

COMEDORES Y EVENTOS



# Gracias

[gerardo.orozco@gpbajio.com](mailto:gerardo.orozco@gpbajio.com)

(477) 153 17 05