



M&C EXPERIENCES

30 de septiembre del 2024.

COTIZACIÓN SERVICIO DE COMEDOR INDUSTRIAL NUCITEC 2024. DEL 30 SEPT AL 06 DE OCT 2024.					
SERVICIO	NO PAX	COSTO UNITARIO	SUBTOTAL	IVA	TOTAL
SERVICIO DE ALIMENTOS EN TIPO DE SERVICIO INDUSTRIAL, INCLUYE; SOPA, ENSALADA, PLATO FUERTE, POSTRE Y AGUA DE SABOR. SEMANA CORTA SE DESCUENTA EL DÍA NO LABORADO POR SER FERIADO.	1240	\$68.00	\$ 84,320.00	\$13,491.20	\$97,811.20
<b>TOTALES</b>			<b>\$ 84,320.00</b>	<b>\$13,491.20</b>	<b>\$97,811.20</b>

Todos los costos están expresados en moneda nacional más IVA.

Para M&C EXPERIENCES la satisfacción de nuestros clientes es lo más importante.

Condiciones de pago, semanal.

Quedo a sus apreciables órdenes.

Carlos Mena  
Director Operativo M&C

**Pasión** por lo que **hacemos**,  
**orgullo** por lo que **creamos**.

Avenida Huertas 20, Fraccionamiento Huertas La Joya, Querétaro Qro. CP. 76137  
Cel. +52 55 6464 6521 | E-mail. [Mcexperiencemx@gmail.com](mailto:Mcexperiencemx@gmail.com)



## M&C EXPERIENCES

Nuestra Propuesta incluye:

1. Menú con base a 4 tiempos; Sopa aguada o sopa seca, Barra de ensaladas de libre consumo, plato fuerte a base de proteína, complemento y postre del día. Agua de sabor, tortillas y pan de manera ilimitada.
2. Adicional a esto incluimos los viernes módulo de garnachas, adicionales al menú principal sin costo adicional, solo en el horario de la comida.
3. Menú especial nocturno. Sin costo extra.
4. Análisis microbiológicos en alimentos de manera periódica, bimestral o semestralmente dependiendo de las necesidades alimentarias.
5. Personal capacitado y uniformado para mejor identificación y con los aditamentos necesarios para la distribución de alimentos dependiendo el área donde se encuentre asignado.
6. Todos nuestros colaboradores están inscritos en el seguro social y cuentan con prestaciones de ley.
7. Todos nuestros menús están supervisados y aprobados por un Lic. En Nutrición, asegurando un balance adecuado en la ingesta diaria de alimentos.
8. Servicio de coffee break sin costo 2 veces por semana para 10 personas, con base en café americano y galletas.
9. Nuestro menú se presenta de manera mensual, de tal manera que estarán enterados de que se dará de alimentos durante todo el mes, así como las porciones de ingesta recomendadas por el Lic. En Nutrición.
10. Campañas de interacción con los comensales en base a dinámicas involucradas con el área de RH, como ejemplo puede ser EL RETO FIT, el cual consiste en que los participantes se integrarán a un menú saludable con la intención de mejorar su salud, ya sea física u orgánica.
11. Platillo del mes, este consiste en algún platillo especial que conmemore ciertas fechas, tradiciones o campañas, como ejemplo podría ser pozole en el mes patrio.
12. Tiempo de ejecución, para implementar la cocina al 100% estimamos un lapso de entre 7 y 15 días, según las necesidades del comedor actual, sujeto a valoración del espacio y saber con qué elementos ya contamos.
13. Control de entregas, mediante credencial con código QR, este reporte se entregaría de manera semanal.

**Pasión** por lo que **hacemos**,  
**orgullo** por lo que **creamos**.



M&C EXPERIENCES

**Pasión** por lo que **hacemos**,  
**orgullo** por lo que **creamos**.

Avenida Huertas 20, Fraccionamiento Huertas La Joya, Querétaro Qro. CP. 76137  
Cel. +52 55 6464 6521 | E-mail. [Mcexperiencemx@gmail.com](mailto:Mcexperiencemx@gmail.com)