



JaCis
CATERING SERVICE

Av. 6 de Diciembre N31 - 89 y Whympers

Contacto: 02-2560789

VALORES

• **Sostenibilidad:** Nos esforzamos por reducir el impacto ambiental mediante el uso de productos orgánicos, locales y también con biodegradables. Cada decisión se toma considerando el bienestar del planeta, reflejando todo nuestro profundo compromiso con la ecología y la responsabilidad social.



• **Innovación:** Nosotros fomentamos toda la creatividad en la elaboración de menús y en la implementación de prácticas ecológicas. Buscamos constantemente nuevas ideas y técnicas (por ejemplo, recetas de temporada, métodos de reducción de residuos) que nos permitan mejorar y sorprender, manteniéndonos a la vanguardia en el sector del catering sostenible.

• **Calidad y Excelencia:** Entregamos solo lo mejor en cada servicio. Esto abarca la calidad de los ingredientes, la presentación cuidadosa de los platos y la atención meticulosa a nuestros clientes. La búsqueda de la excelencia es continua, asegurando altos estándares en sabor, higiene y presentación.

• **Profesionalismo:** Actuamos con seriedad, puntualidad y respeto. Nuestro personal está capacitado para brindar un trato cordial y formal, adaptándose a las necesidades de cada cliente. La confiabilidad y la ética de trabajo guían todas nuestras interacciones comerciales.

Quiénes somos

Somos una empresa nacional orientada a dar servicio de alimentación empresarial, en todo el territorio ecuatoriano, con personal Nacional y especialistas en todo tipo de comida.

Desde su constitución en el año 2009 hasta la actualidad, hemos prestado los servicios de catering, camarería y limpieza a empresas petroleras en el Oriente Ecuatoriano, así como también empresas de servicios, operación, construcción y/o mantenimiento de facilidades petroleras y entidades del sector público y privado en Quito y en diferentes lugares del país.

Entre nuestros clientes tenemos a importantes empresas multinacionales, por lo que tenemos la capacidad y el personal especializado en la elaboración de menús internacionales y nacionales.

En un inicio la empresa operó bajo la razón social de Huaxia Real Estate Development Cia. Ltda. nombre que fue cambiado en Julio de 2015 a JaCis Catering Service Cia. Ltda.



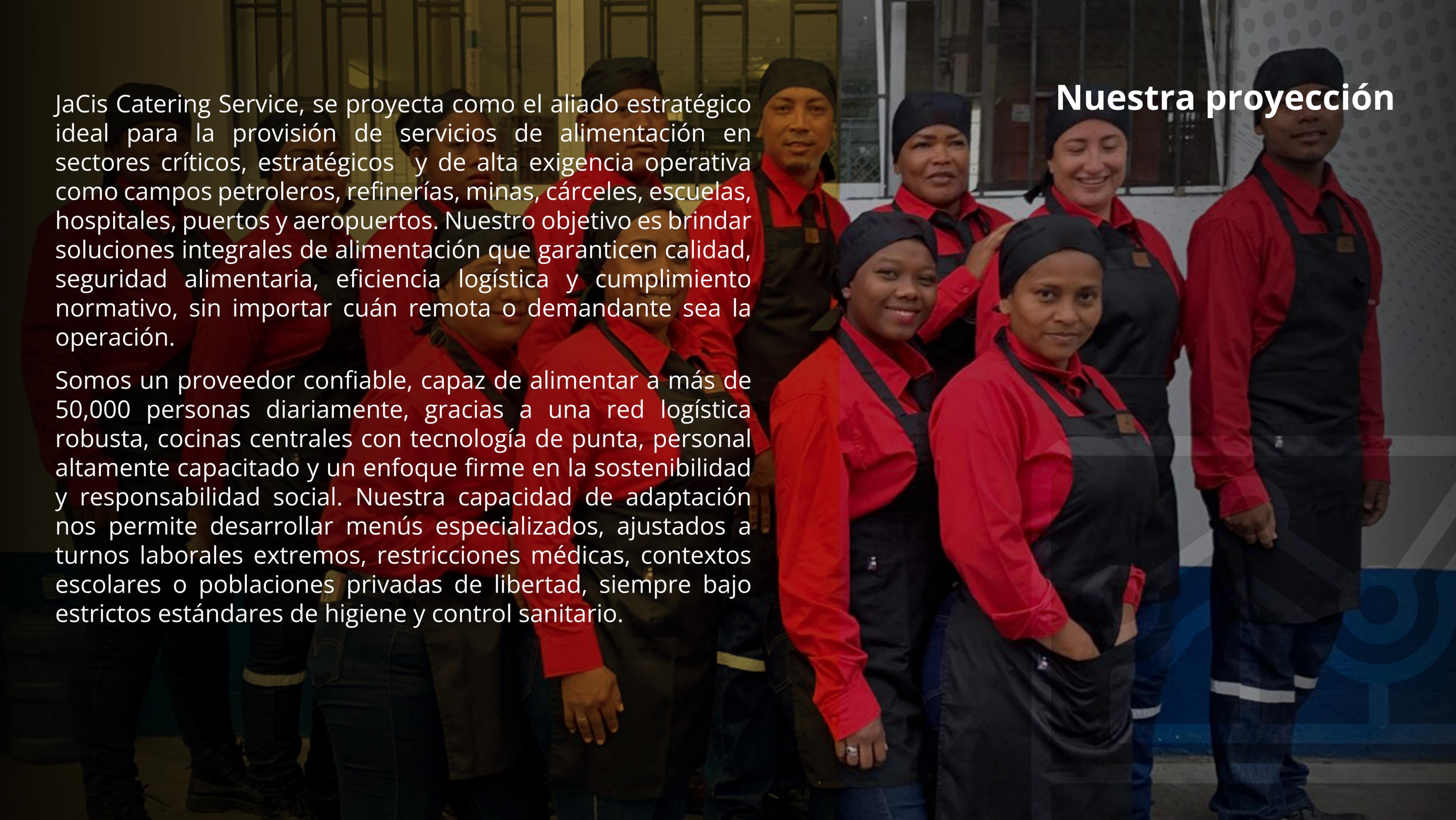
Cárceles

Hospitales

NUESTRA PROYECCIÓN

Campos Petroleros

Escuelas



JaCis Catering Service, se proyecta como el aliado estratégico ideal para la provisión de servicios de alimentación en sectores críticos, estratégicos y de alta exigencia operativa como campos petroleros, refinerías, minas, cárceles, escuelas, hospitales, puertos y aeropuertos. Nuestro objetivo es brindar soluciones integrales de alimentación que garanticen calidad, seguridad alimentaria, eficiencia logística y cumplimiento normativo, sin importar cuán remota o demandante sea la operación.

Somos un proveedor confiable, capaz de alimentar a más de 50,000 personas diariamente, gracias a una red logística robusta, cocinas centrales con tecnología de punta, personal altamente capacitado y un enfoque firme en la sostenibilidad y responsabilidad social. Nuestra capacidad de adaptación nos permite desarrollar menús especializados, ajustados a turnos laborales extremos, restricciones médicas, contextos escolares o poblaciones privadas de libertad, siempre bajo estrictos estándares de higiene y control sanitario.

Nuestra proyección

Por qué elegirnos

¿Por qué elegirnos?

Porque entendemos que la alimentación no es solo un servicio logístico, sino una herramienta clave para la productividad, salud y bienestar del personal. Nuestro compromiso no es solo entregar alimentos, sino garantizar una experiencia de servicio confiable, continua y personalizada, incluso en las condiciones más adversas.

Contratarnos significa contar con un socio que cumple, responde y se anticipa a los desafíos, con la flexibilidad de un operador ágil y la capacidad de una empresa de escala industrial. Estamos listos para operar donde otros no llegan.

NUESTRA EXPERIENCIA



Experiencia

Petrex

Suministro de alimentación, camarería y limpieza a todo el personal que labora en uno de los taladros de perforación que dicha empresa tiene en la región amazónica, teniendo una variable de 200 personas por taladro.

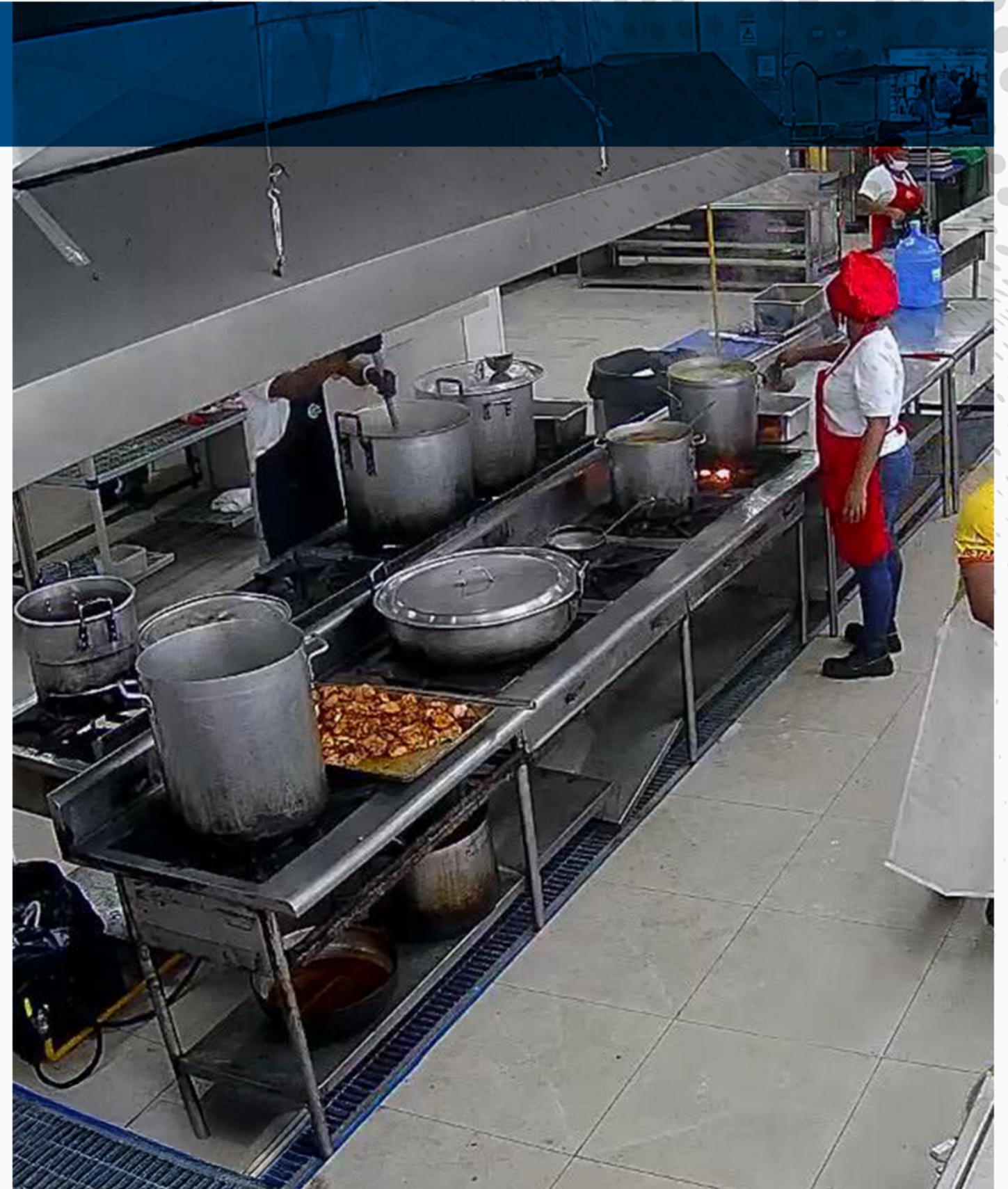
Taladros: PTX 20



Sinopec

Suministro de alimentación, camarería y limpieza a todo el personal que labora en cada uno de los taladros de perforación que dicha empresa tiene en la región amazónica, teniendo una variable de 200 personas en cada taladro, dando un total de 1200 personas.

Taladros: SINOPEC 156, SINOPEC 168, SINOPEC 119, SINOPEC 191, SINOPEC 932, SINOPEC 220, SINOPEC 185, SINOPEC 903, SINOPEC 904





CNPC Chuanqing Drilling Engineering Company Limited

Suministro de alimentación, camarería y limpieza a todo el personal que labora en cada uno de los taladros de perforación que dicha empresa tiene en la región amazónica, teniendo una variable de 200 personas en cada taladro, dando un total de 1600 personas:

Taladros:

CCDC 28, CCDC 36, CCDC 37, CCDC 38
CCDC 39, CCDC 66, CCDC 68, CCDC 69

Como parte de este contrato, se ha suministrado alimentación a todas las compañías de servicios petroleros que han visitado los taladros tales como: Halliburton, Schlumberger, Norocidental, Weatherford, Petrokem, etc.

Supermercados Santa María

Suministro de alimentación, almuerzos y cenas para personal de Mega Santamaria Quito en todas sus tiendas, aproximadamente 500 personas por día.



CCDC

supermercados

SANTA  MARÍA



Empresa Pública Petroecuador

En el terminal Santo Domingo y en las estaciones de bombeo Faisanes y Corazón de la zona centro norte de EP Petroecuador, el contrato fue para proporcionar alimentación, limpieza, fumigación, mantenimiento de áreas verdes, lavado y desinfección, desengrasado, planchado y arreglos menores de la ropa de trabajo a una cantidad promedio de 250 personas diariamente.

Desde septiembre de 2018 hasta 17 de octubre de 2020 dando servicio de alimentación a la zona Noroccidente de EP Petroecuador, que comprende La Refinería de Esmeraldas, Petrocomercial en Esmeraldas y sus estaciones de servicio hasta San Lorenzo, puerto de Balao, Tepre, Etc., promedio 1500 personas.

Desde noviembre de 2019 administración de Hotel de EP Petroecuador en Esmeraldas 4 estrellas capacidad 100 habitaciones

Patronato Municipal San José

Suministro de alimentación durante 2015 y 2016: tres comidas y dos refrigerios diarios en 24 centros de atención en múltiples barrios de la ciudad de Quito, con un promedio de 100 a 120 personas en cada uno, promedio diario: 2500 personas.

Hilong Oil Service & Engineering Ecuador Cia. Ltda.

Suministro de alimentación, camarería y limpieza a todo el personal que labora en todos los taladros de reacondicionamiento Hilong 18 y Hilong 28 en la región amazónica, con un promedio de 50 personas en cada uno, también taladros de perforación Hilong 15, Hilong 7, promedio 100 personas cada uno.

Bbraun Medical

Suministro de almuerzos en sus oficinas en la ciudad de Quito, con un promedio de 50 personas por día.

Poweron

Suministro de alimentación a todo el personal que labora en todos los campos donde operan en la región amazónica, con un promedio de 50 personas en cada uno.



NUESTROS SERVICIOS



Nuestros servicios

Para la prestación oportuna de los servicios de catering, desarrollamos las actividades necesarias desde la logística de procura, consecución de los insumos necesarios y despacho desde la ciudad de Quito hasta los centros de atención en el Oriente Ecuatoriano o cualquier otra región del país, así como el almacenamiento y preparación de los alimentos, complementado la actividad con camarería, lavado de ropa, limpieza y mantenimiento de los campamentos.

Todas estas actividades cumplen con los procedimientos y especificaciones de nuestros clientes, sin descuidar las normas de seguridad industrial y protección del medioambiente.

Alimentación 7 días por semana:

- **Desayuno**
- **Almuerzo**
- **Merienda**
- **Cena de media noche**
- **Comidas especiales**

Previo la preparación de los alimentos se coordina con el cliente el menú que desea, cumpliendo con los más altos estándares de calidad, dietética y nutrición, higiene, aseo y servicio.

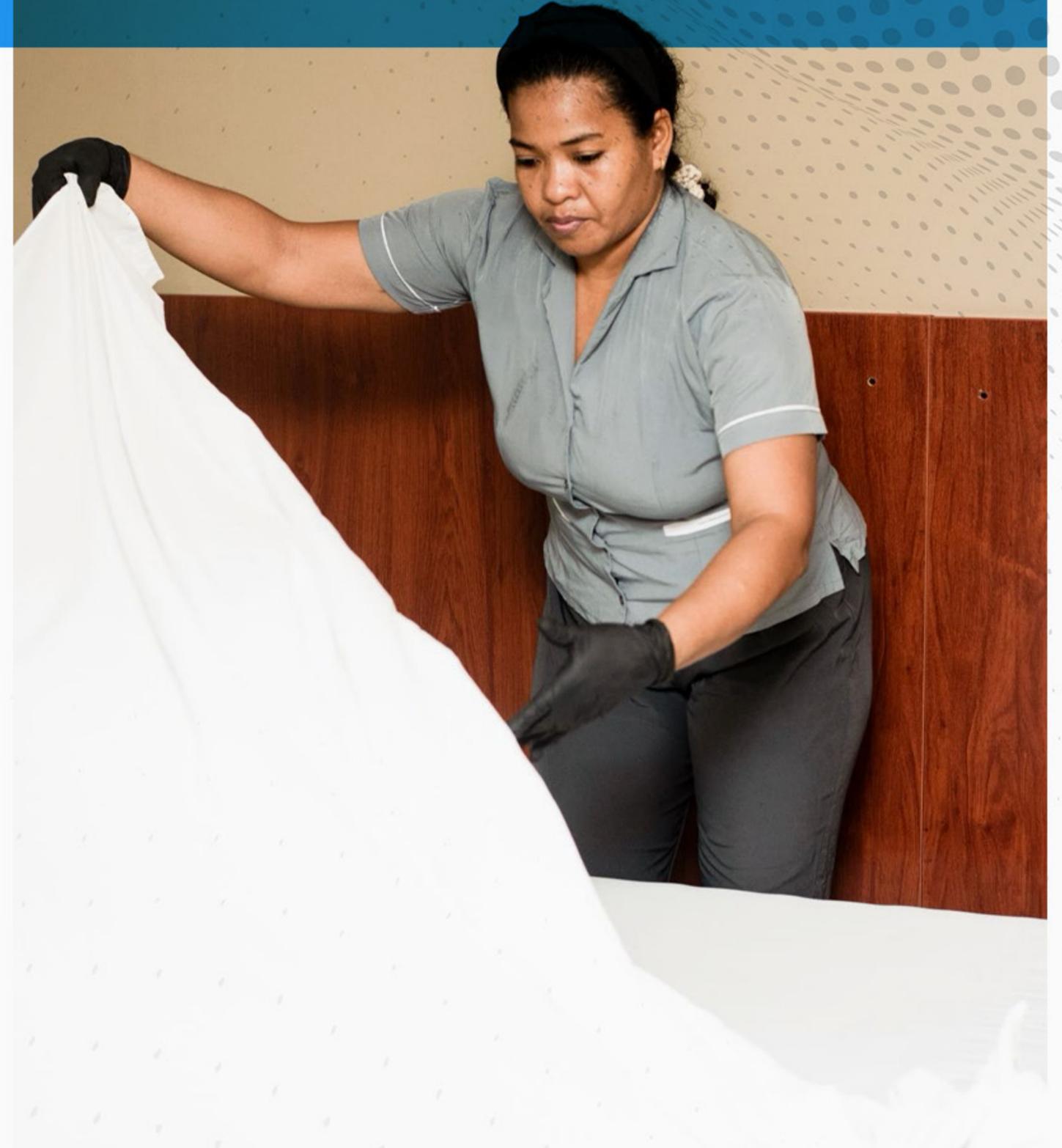
Nuestros servicios

Camarería

En el servicio de camarería se realizan actividades de limpieza y arreglo de habitaciones suministrando menaje de habitaciones, sábanas, colchas, toallas, papel higiénico, jabón y cortinas de baño según las necesidades del cliente.

Adicionalmente se pueden solicitar los siguientes servicios:

- **Limpieza semanal de paredes internas y externas, vidrios y tumbado.**
- **Barrido, aspirado y abrillantado de piso diario.**
- **Limpieza de persianas y cortinas.**
- **Desodorizar el ambiente con productos apropiados.**
- **Limpieza diaria de baños.**
- **Lavandería y planchado de ropa, diariamente.**





PERSONAL

Personal

El grupo de trabajo en cada centro a prestar servicio usualmente está compuesto por personal de las siguientes especialidades:

- **Supervisor • Dietista**
- **Bodeguero • Chefs de partida**
- **Jefe de cocina • Cocinero cocina nacional**
- **Cocinero cocina China**
- **Panaderos • Lavaplatos**
- **Camareros • Meseros**
- **Lavanderos • Ayudantes de lavandería**
- **Ayudantes de cocina • Choferes**

Capacidad operativa

Para la prestación de los diferentes servicios contamos con:

- Personal capacitado en las diferentes especialidades.
- Equipos, maquinaria, menaje, vajillas, etc.
- Bodegas de alimentos, productos de limpieza, materiales e insumos varios.
- Logística y vehículos de transporte (desde Quito a cada uno de los centros de atención) así como distribución dentro de la ciudad.
- Camiones para el transporte de alimentos, preparados y materia prima para su preparación.
- Busetas para transporte de personal desde y hasta los centros de trabajo.
- En Quito se cuenta con oficinas, bodegas, áreas administrativas y con un área de proceso para la elaboración de alimentos con capacidad para atención a mínimo 1000 personas diariamente.





NUESTRAS POLÍTICAS

Nuestras políticas

Política de calidad:

Aquí se inicia con la selección de nuestros proveedores a fin de cumplir con todas las normas y estándares aplicables, contando con los registros sanitarios y controles de sus procesos para garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas.

El almacenamiento y transporte se realiza bajo condiciones ideales para preservar la calidad e integridad de los productos ya que muchos de ellos son perecibles.

El proceso de elaboración se realiza aplicando recetas aprobadas por profesionales dietistas y cuidando que el aporte de calorías sea adecuado a las necesidades de nuestros clientes tomando como referencia su nivel y tipo de actividad.

Política de talento humano:

Nuestro personal es el recurso más importante, el cual es seleccionado y capacitado para asegurar la calidad y la eficiencia de nuestros servicios.

Buscamos el desarrollo y bienestar de nuestra gente en un ambiente de trabajo seguro, productivo y en armonía.

Política de innovación y tecnología:

Buscamos incorporar a nuestros procesos los últimos adelantos tecnológicos, desarrollando un sentido innovador, que nos permita siempre mejorar la calidad de nuestros productos y todos nuestros servicios, con un adecuado control administrativo enfocado a la satisfacción del cliente.

Nuestras políticas

Política de suministros:

Aplicando normas establecidas, damos cumplimiento a nuestra política garantizando la calidad de materia prima e insumos utilizados en nuestros proyectos, así como también establecemos relaciones de mutua confianza con nuestros proveedores, buscando desarrollos conjuntos que beneficien ambas partes en el largo plazo.

Política social:

Nuestro progreso debe llevar consigo el desarrollo de la sociedad, propiciando que nuestro personal participe activamente con ideas y programas que contribuyan al mejoramiento de la comunidad enmarcados en la mejora continua.

Política ambiental:

Nuestros procesos deben caracterizarse por una producción limpia y amigable con el cuidado del medio ambiente, cumpliendo los requisitos y normativas legales en armonía con la naturaleza.

Política de seguridad y salud:

Cumplimiento irrestricto de las normas de seguridad y salud que rigen nuestra actividad, aplicando todos los procedimientos de eliminación, mitigación y control de riesgos, dotando a nuestro personal con el correspondiente equipo de protección personal de acuerdo a sus actividades y riesgos.

Cumplimiento del plan de vacunación conforme son requeridas por la ley y nuestros clientes.

Nuestras políticas

Política de satisfacción

El éxito de nuestra actividad es la satisfacción total de nuestros clientes, como razón principal de nuestro trabajo y esfuerzo, independiente del lugar y las condiciones en que se desarrollen las actividades.

JaCis Cia. Ltda. pone a su entera disposición nuestra empresa para la prestación de servicio de CATERING "Alimentación, limpieza, control de alojamientos, servicio de lavandería así como también mantenimiento de áreas exteriores y jardinería".

Permítanos ser su socio estratégico con intención de mejorar indicadores de satisfacción de su talento humano.

A professional kitchen setting with stainless steel counters and food trays. The foreground shows several large, empty stainless steel trays with handles, arranged on a counter. In the background, a chef in a white uniform is visible, working at a counter. The kitchen is clean and organized, with various pieces of equipment and supplies visible. The overall atmosphere is professional and hygienic.

NUESTROS PROCEDIMIENTOS

Nuestros procedimientos

Con el fin de cumplir a cabalidad con la prestación de los servicios que brinda la empresa en el plan de mejoramiento continuo, se preparan y revisan periódicamente los procedimientos, estableciéndose métodos de trabajo y control de calidad para cada una de las actividades requeridos por nuestros clientes, tanto laborales, salud e higiene, seguridad y Buenas Prácticas de Manufactura. A continuación, se listan algunos de estos procedimientos:

- **Manual de recepción- almacenamiento, conservación de materias primas y control de calidad.**
- **Registro de transporte y control de temperatura.**
- **Procedimiento de elaboración de jugos.**
- **Procedimiento de plato piloto.**
- **Procedimientos seguros en bodegas.**
- **Procedimientos seguros de rotación y almacenamiento.**
- **Evaluación de limpieza de habitaciones.**
- **Recolección de prendas.**
- **Lavado de Ropa.**
- **Procedimiento de manejo de productos químicos.**
- **Procedimiento de limpieza y arreglo de áreas exteriores.**



Más sobre nosotros...





Más sobre nosotros...

Referencias

CNPC Chuanqing Drilling Engineering Company Limited

Jorge Paredes, Telf: 0985536485

EPPETROECUADOR

Wilson Martínez, Telf: 0999837511

Patronato Municipal San José

Adriana Mayorga, Telf: 0985822980

Hilong Oil Service & Engineering Ecuador Cia. Ltda.

Gilberto Molina Telf 0969500129, Daniela Alarcon, Telf: 0987041185

BBRAUN MEDICAL

Telf: 2481200 ext 215

POWERON

Freddy García, Telf: 3957596 ext 122

SINOPEC

Marcelo Sierra, Telf: 0958870264

PETREX

Arturo Arteaga, Telf: 0992396923



JaCis
CATERING SERVICE

Av. 6 de Diciembre N31 - 89 y Whympner

Contacto: 02-2560789