



GCCG
— FOOD —

Excelencia en el Servicio

GGG

— FOOD —

Somos un proveedor líder en servicios de catering aéreo, empresarial y de eventos. También operamos mediante concesiones con instituciones educativas, terminal de aeropuertos y restaurantes en el Caribe y en Latinoamérica

Nuestros Servicios



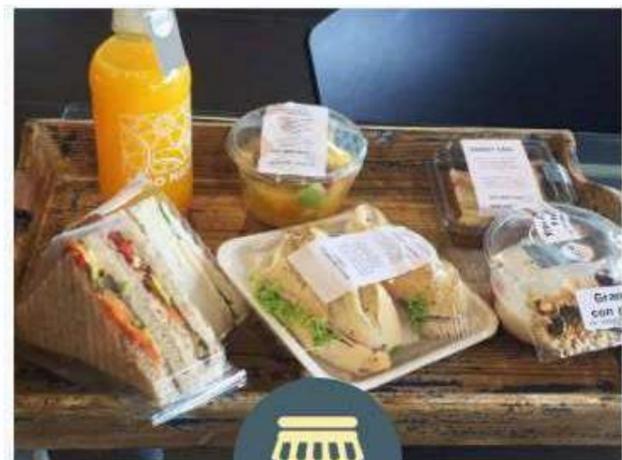
Catering industrial



Catering a bordo



Concesiones



Soluciones minoristas



Eventos corporativos



Estamos ubicados en 24 estaciones en el Caribe y América Latina. Nuestro equipo está formado por 3.000 empleados altamente capacitados, que se adhieren a los más altos estándares de la industria.

- Antigua
- Barbados
- Bermuda
- Bonaire
- Caracas
- Colombia
- Curacao
- El Salvador
- Grenada
- Guatemala
- Guayaquil
- Honduras
- Isla Cayman
- Isla Margarita
- Kingston
- Montego Bay
- Paraguay
- Quito
- St. Lucia
- St. Marteen
- St. Thomas
- Tobago
- Trinidad
- Uruguay



Nuestras Certificaciones

Certificación BPM

CERTIFICADO
No. MS-BPM-051
Abril 28/2017



INSPECTORATE

Certifica que
GODDARD CATERING GROUP GUAYAQUIL S.A.

Con Número de Registro de Contribuyente único (R.U.C.) 0991273085001, categorizada según el MIPRO como Mediana Industria, Número de Establecimiento Certificado 1, Número de Permiso de Funcionamiento N/A, siendo Representante Legal Esteban Roberto Viteri Espinosa, Representante Técnico Henry Nelson Berber Asencio, Titular del Certificado Catering Group Guayaquil S.A., ubicada en Provincia Guayas, cantón Guayaquil Parroquia Tarquí, Calle Av. de Las Américas s/n sector Aeropuerto, Teléfono Número 04 292 4745, quienes realizan Elaboración de comidas preparadas, listas y empacadas, Catering para aerolíneas y empresas y que cuenta con las siguientes Líneas de Producción:

Pre producción de vegetales, porcionamiento de cárnicos y productos del mar, panadería y pastelería en general, comidas preparadas en general (frías y calientes), ensamble de comidas para aerolíneas

HA OBTENIDO SU CERTIFICACIÓN BPM, COMO CUMPLIMIENTO DE LA NORMA TÉCNICA SANITARIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS ARCSA-DE-067-2015-GGG.

SUJETOS A QUE SE MANTENGAN LAS CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA ORGANIZACIÓN.

FECHA DE INSPECCIÓN: ABRIL 5 DEL 2017
CERTIFICADO VÁLIDO HASTA: ABRIL 28 DEL 2022

Gabriela Mármol
Gerente General Inspectorate

Biga Sara Balseca
Inspector de BPM

Certificación HACCP

intertek
Total Quality Assured.

CONFIRMATION

This is to confirm that the production process of



Goddard Catering Group Guayaquil S.A.
Av. de las Américas S/N Aeropuerto – Guayaquil, Ecuador

has been registered by Intertek as conforming to the requirements of

HACCP – International Code of Practice General Principles of Food Hygiene CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003 and GMP – Good Manufacturing Practices, Requirements of the Codex Alimentarius Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 2003

GMP and HACCP are applicable to Air and industrial catering service

Certificate Number: 0109549
Audit Date: 23/24 November 2020
Issuing Date: 15 December 2020
Valid Until: 15 December 2021



Intertek Certification GmbH – Marie-Bersary-Ring 19a, D-41199 Mönchengladbach, Germany

7110001067
Jens Wehner
Mönchengladbach, 16.12.2020

Intertek Certification GmbH – Marie-Bersary-Ring 19a, D-41199 Mönchengladbach, Germany

5

Certificación Ambiental

 **Ministerio del Ambiente**

CERTIFICADO AMBIENTAL
COORDINACIÓN GENERAL ZONAL - ZONA 5 (GUAYAS, SANTA ELENA, LOS RÍOS Y BOLÍVAR) - DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL GUAYAS

Dado en GUAYAS, el 19 de junio del 2018

CERTIFICADO AMBIENTAL No.226500-CGZ5-DPAG-2018-CA-SUIA-MAE

La / el COORDINACIÓN GENERAL ZONAL - ZONA 5 (GUAYAS, SANTA ELENA, LOS RÍOS Y BOLÍVAR) - DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL GUAYAS, en cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Constitución de la República del Ecuador, la normativa ambiental aplicable y vigente, así como los requerimientos previstos para esta actividad:

CONFIERE EL PRESENTE CERTIFICADO AMBIENTAL a favor de:

OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DE GODDARD CATERING GROUP GUAYAQUIL S.A. Ubicado en:

Provincia	Cantón	Parroquia
GUAYAS	GUAYAQUIL	TARQUI

A nombre de VITERI ESPINOSA ESTEBAN ROBERTO, considerando que ha cumplido en forma adecuada con el proceso de registro de su proyecto, obra o actividad; debiendo su representada aplicar durante todas las fases de su actividad la Guía de Buenas Prácticas Ambientales emitida por la Autoridad Ambiental Nacional, la misma que debe ser descargada de la página web del SUIA de forma obligatoria.

DETALLES DEL PROYECTO, OBRA O ACTIVIDAD:

Datos Técnicos

Actividad:
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Ubicación Geográfica

Dirección:
AV. DE LAS AMÉRICAS S/N EDIFICIO GODDARD CATERING GROUP

Provincia	Cantón	Parroquia
GUAYAS	GUAYAQUIL	TARQUI

Datos Administrativos

Nombre del representante legal:	VITERI ESPINOSA ESTEBAN ROBERTO
Email:	diana.valdez@goddardcatering.com
Teléfono:	042924745
Código de registro del proyecto:	MAE-RA-2018-364712
Dirección:	AV. DE LAS AMÉRICAS S/N EDIFICIO GODDARD CATERING GROUP

El presente Certificado Ambiental no es de carácter obligatorio, siendo importante la aplicación de las Buenas Prácticas Ambientales en el desarrollo de su actividad.

Atentamente,



JURADO MOSQUERA JORGE ENRIQUE
SUBSECRETARIO DE CALIDAD AMBIENTAL

Yo, VITERI ESPINOSA ESTEBAN ROBERTO con Cédula/RUC N° 1704363934 declaro bajo juramento que la información que consta en el presente certificado es de mi absoluta responsabilidad. En caso de forzar, falsificar, modificar, alterar o introducir cualquier corrección al presente documento, asumo tácitamente las responsabilidades y sanciones determinadas por la ley.

Atentamente,

Sr.VITERI ESPINOSA ESTEBAN ROBERTO (Firma)



Planta GCG Guayaquil



Planta GCG Quito



Servicios de Catering

Nuestro equipo de catering trabajará con usted para elaborar un menú que satisfaga a todos. La calidad es un elemento básico en todos los menús que creamos, desde almuerzos diarios hasta eventos especiales.



**Servicio
en
Comedor**

Dietas



**Box
Lunch**

Breaks



**Servicio
Escolar**

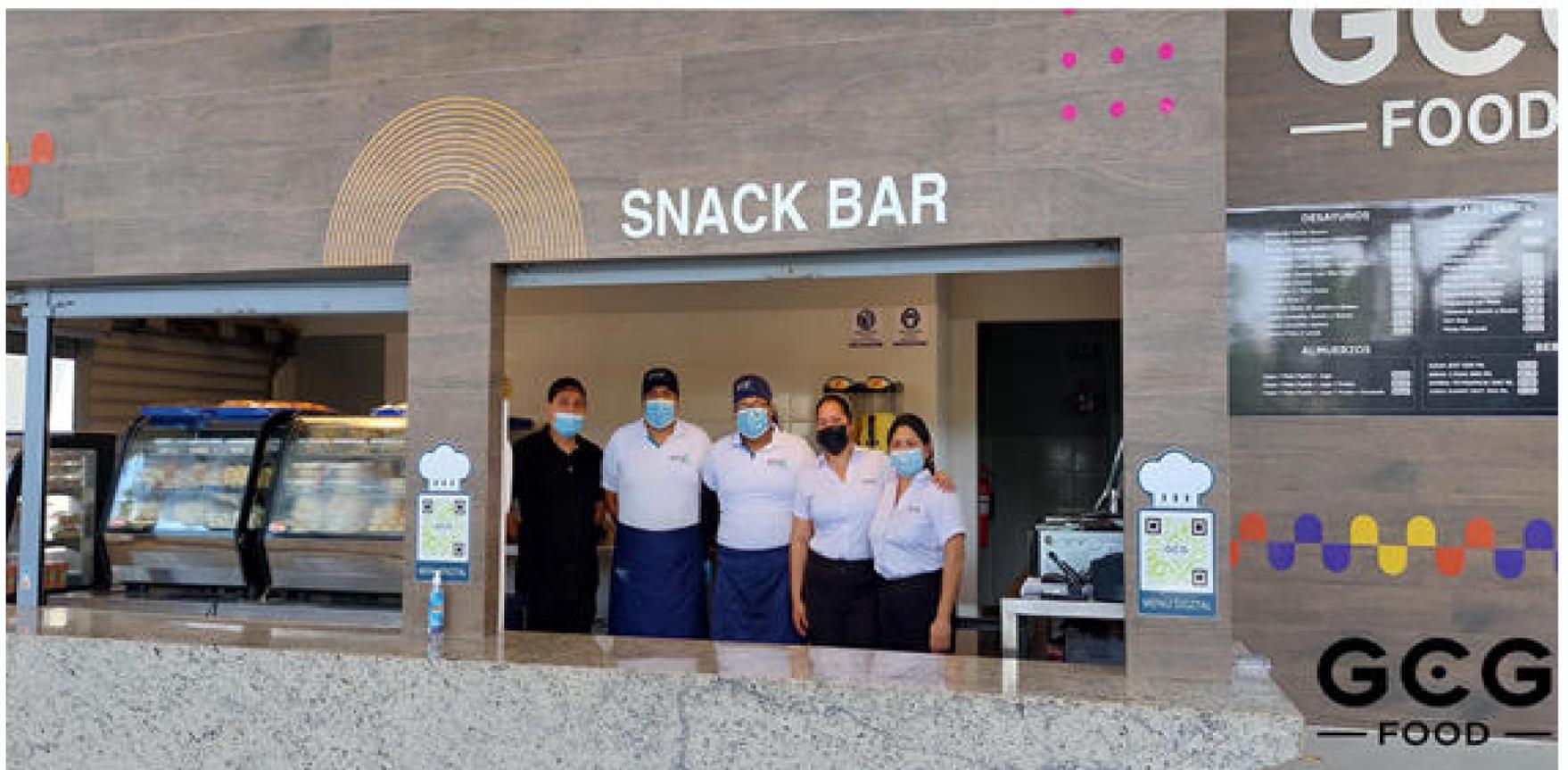
Postres



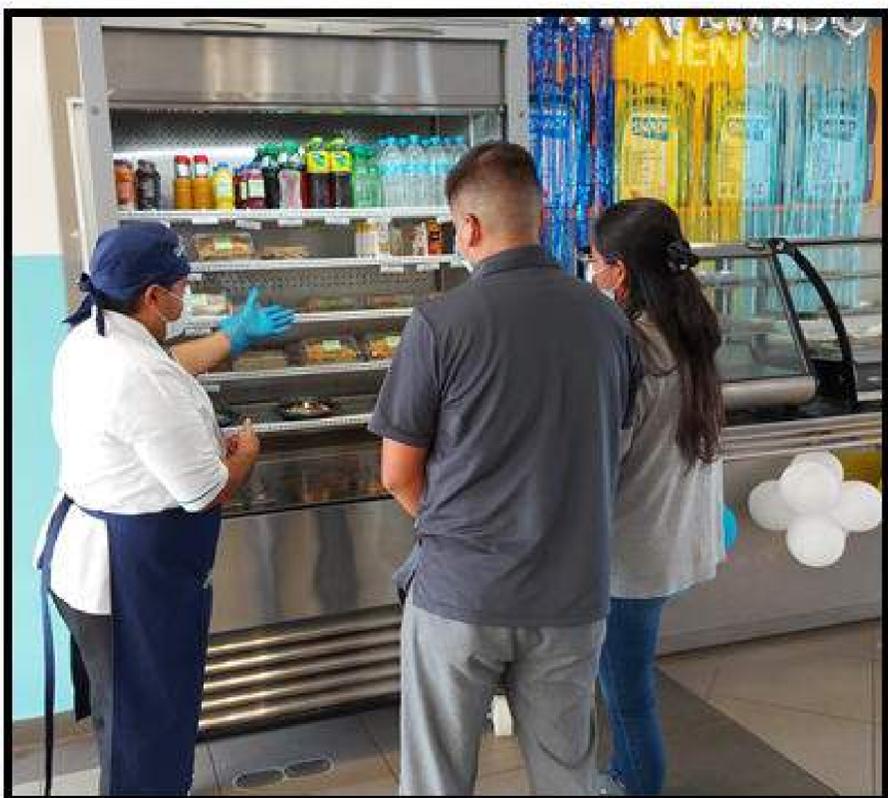
Servicios de Catering Escolar

Contamos con un equipo altamente calificado, en las diferentes líneas de servicio y producción, con un sentido de atención y resolución eficaz de las necesidades de cada cliente.

También contamos con equipos e infraestructura adecuada para ofrecer un producto que cumpla con los estándares requeridos.



Servicios de Catering Escolar



Nuestra Oferta Gastronómica

Ofrecemos una amplia variedad de nuestros productos a instituciones escolares, cumpliendo siempre con una buena alimentación y comidas aptas para el consumo del grupo escolar siempre resaltando nuestra calidad.



Menú Escolar

Proporcionamos una alimentación saludable y equilibrada con los nutrientes necesarios, establecemos cantidades adecuadas y variadas para nuestros clientes.



Los alimentos y bebidas naturales que se preparen y expendan en los bares escolares, deberán frescos, nutritivos y saludables. Con características de inocuidad y calidad, aplicando medidas de higiene y protección.





Software de Alimentación

Servicios que puede contratar a través del aplicativo:

✓ Consulta detallada de consumos

✓ Consulta de saldos

✓ Consulta de menús

✓ Acceso a tips nutricionales

Detalle de compra
Estudiante: Carlos Junior Pérez

- \$ 93.00 OCTAVO AÑO B. - ALMUERZO - AGOSTO Mes: AGOSTO 2019
- \$ 60.45 OCTAVO AÑO B. - ALMUERZO - SEPTIEMBRE Mes: SEPTIEMBRE 2019

Cafeteria Prepago

- \$ 25.00 SERVICIO CAFETERIA 25
- \$ 50.00

Total: \$ 0.00 **SIGUIENTE**

Estudiante: Carlos Junior Pérez
Saldo prepago snack: \$ 75.00

COMPRAS REALIZADAS

Estado: Todos

Fecha Desde: 01/08/2019

Fecha Hasta: 28/08/2019

Referencia	Valor	Fecha
1310030166_GCG_20190827_205544	118.00	2019-08-27
TOTAL	\$ 118.00	

VER SALDOS

VER CONSUMOS

ENERO

ALMUERZO PARA NIÑOS DE PRIMARIA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Sopa de fideos con queso Pollo a la Plancha Yajirón Tallarín Verde al pesto Lechuga, tomate, cebolla Torta de Quinua Jugo de Limón Jugo de Naranja	Sopa de Lúpulmbres Pollo Saltado Arroz Blanco Aguacate, tomate Fruita de estación Jugo de tomate de árbol	Sopa de lenteja con queso Yajirón Harero Frito + Arroz Blanco Pepino, cebolla, cilantro Rollo de canela Jugo de Naranja	Sopa de fideo Cabello de ángel Pulito al Horno / Chowder Pate de Papa Ensalada Capress Fruita de la Estación Jugo de Pila	Hamburguesa de carne con queso Papa Frita Flan de Caramelo Jugo de Mora
Sopa de bolita de verde Dorada de Pollo Madrón al Horno + Arroz Blanco Pepino, zanahoria Torta de Zanahoria Jugo de Naranja	Sopa de Pollo Wrap de Pollo con Vainilla Guacamole, salsa de ajo Lechuga, tomate Fruita de la estación Jugo de Mora	Menestrón de Cordero (sin hueso) Chino Merluza Papa con Salsa de queso Sol Zanahoria (adornado de mayonesa o yogurt) Galleta Chocochip Jugo de Naranja	Crema de Broccoli (queso y champiñón) Lomo de parrilla (cordero o arroz) Menestrón de Lenteja + arroz Lechuga, queso, papas ralladas Fruita de la estación Jugo de Sandía	Noggin de pollo (leche y queso) Papa frita Relámpago Jugo de Manzana
Loco de papa Pollo a la cazuela Ensalada de fideo, jamón, arveja, mayonesa Lechuga, tomate, cebolla Torta de vainilla Jugo de Pila	Aguado de pollo Perú en salsa Bq Arroz Blanco Aguacate, tomate, pimiento Lechuga, tomate, cebolla Fruita de estación Jugo de Limón	Sopa de fideo con queso Pollo a la naranja Papa dorada + Arroz Blanco Em. Tomate, queso Galleta Chocochip Jugo de Mora	Sopa de abondosa de carne Pollo a la naranja Chudafán de Pollo Lomito Crochito Papa frita Cul Slaw Fruita de la estación Jugo de Naranja	Pizzan Papa frita Moncacha Jugo de Mora
Crema de Vegetales (queso y champiñón) Pollo al horno Menestrón de fideo + Arroz Pepino, zanahoria Torta de zanahoria Jugo de manzana	Sancocho Blanco Seco de Carne Madrón frito + Arroz Blanco Lechuga, tomate, aguacate Fruita de estación Jugo de Limón	Sopa de abondosa de carne Chudafán de Pollo Warran Em. Tomate, queso Galleta Chocochip Jugo de Mora	Sopa de Warrallan Lomito Crochito Papa frita Cul Slaw Fruita de la estación Jugo de naranja	Salsicha de pollo (con papas) Macarrones con queso Relámpago Jugo de Mora

Beneficios de la vitamina C

La vitamina C es un antioxidante que protege las células frente a los efectos de los radicales libres, es decir, moléculas generadas cuando el cuerpo descompone los alimentos o cuando se lo expone a contaminación y radiación.

Nuestro cuerpo no produce vitamina C, la cual es necesaria producir colágeno, proteína necesaria para la cicatrización. Además, mejora la absorción del hierro presente en los alimentos de origen vegetal.

Alimentos altos en vit C

- Frutas Cítricas
- Kiwi
- Mango
- Papaya
- Brócoli
- Coliflor
- Papa
- Tomate
- Pimientos

GCG

— FOOD —

Nuestro Equipo



GCGG

— FOOD —

Nuestros Clientes



Contáctanos



042924745 - 042924705



099 555 2877



gye.info@gcgggroup.com



www.gcgcobros.com

