



AMKHA OPERACIONES SAC

Lima, 15 de abril del 2025

OHLA CONSTRUCTORES

Presente. -

Referencia : Presentación Empresa Amkha Operaciones SAC

De nuestra consideración:

Por medio de la presente nos es grato hacer llegar nuestra carpeta de presentación de los servicios de alimentación que AMKHA OPERACIONES SAC tiene para ofrecer, los cuales fueron evaluados para poner a su disposición un servicio de calidad acorde a los estándares nutricionales y gastronómicos, que vuestra empresa requiere.

Contamos chef especializados quienes implementan una dieta diferente que se adecua al paladar y cultura gastronómica de los extranjeros y locales, el cual seguimos con la misma línea y calidad en la preparación de alimentos.

Esperando que la presente cuente con su favorable acogida, quedamos a la espera de sus comentarios, para agendar una visita y conversar los servicios que hoy le estamos presentando.

A continuación, detallaré políticas, Compromiso y Características generales de nuestra empresa.

Atentamente,

Fabián Yoshinori Araki León
Gte. Gral. Amkha Operaciones S.A.C.



AMKHA OPERACIONES SAC

NUESTRA EMPRESA

AMKHA es una empresa especializada en el rubro de la alimentación donde hemos conjugado nuestra gastronomía típica con las actuales exigencias de nuestros clientes logrando así otorgar una atención personalizada, que se acomode a las necesidades de cada uno de nuestros comensales.

Nuestro objetivo es otorgar un Servicio de alta Calidad, Integral y Entretenido, teniendo como principio único la inocuidad de los alimentos que como producto final brindamos a todos nuestros clientes para así responder satisfactoriamente a sus expectativas.

EQUIPO DE TRABAJO

La base de nuestra empresa es su gente, por ello AMKHA OPERACIONES está conformada por un selecto equipo de profesionales y personal de apoyo con amplia experiencia laboral en sus respectivas áreas. Además, buscamos impulsar el desarrollo humano a través del reconocimiento de sus potencialidades y la capacitación continua para garantizar la excelencia de los alimentos que ofrecemos.

VIRTUDES:

- Pasión por lo que hacemos
- Éticos en la cocina como en la vida
- Profundizamos la investigación gastronómica
- Especialistas en cocina

VALORES:

- Trabajo en equipo y bajo presión
- Compromiso con la calidad
- Responsabilidad
- Interés por la salud de los consumidores
- Conciencia ambiental
- Honestidad y transparencia
- Organización
- Reconocimiento de errores y oportuna búsqueda de soluciones
- Creatividad e innovación



AMKHA OPERACIONES SAC

ORGANIGRAMA DE NUESTRA COCINA PARA **MIL PERSONAS**

1. Grupo de Chef y personal de apoyo

Cargo	Cantidad	Preparación	Experiencia
Chef Ejecutivo	2	Especializado	8 años
Maestros de Cocina	4	Especializado	10 años
Cocineros	4	Especializado	5 años
Ayudantes de Cocina	10	Profesionales	2 años
Vajilleros	4	Experiencia	1 año
Limpieza	2	Experiencia	1 año
Volantes	4	Profesionales	2 años

2. Grupo de Profesionales Áreas Diferenciadas

Cargo	Cantidad	Preparación	Experiencia
Gerente de Operaciones	1	Especializado	15 años
Administrador	1	Especializado	10 años
Ing. Calidad	1	Especializado	5 años
Nutricionista	2	Profesional	5 años
Ing. de seguridad	1	Profesional	2 años
Logística	2	Profesional	2 años
Almaceneros	2	Profesional	2 años
Choferes	2	Profesional	2 años
Meseras	6	Técnicas	1 año

FUNCIONES DE NUESTRO EQUIPO

- Realizar el menú semanal
- Rotar grupos de alimentos básicos
- Controlar cantidad y calidad de calorías
- Manejar dietas
- Controlar los parámetros de temperatura, grasa, higiene, depuración de alimentos, etc.
- Control de comensales



AMKHA OPERACIONES SAC

BENEFICIOS DE CONTAR CON NUESTROS SERVICIOS

Algunos de los beneficios que obtendrá al contratar los servicios de alimentación de nuestra empresa son:

- Insumos de excelente calidad
- Atención Personalizada
- Mejoramiento Continuo
- Supervisión Estratégica
- Rápida Capacidad de Respuesta ante problemas
- Salubridad de los alimentos
- Excelencia y Seguridad

SISTEMA DE CALIDAD

Nuestras Políticas de Calidad, Seguridad, Salud y Medio Ambiente están basadas en el cumplimiento de la legislación nacional vigente así como, en los sistemas de gestión:

- BPM.
- HACCP.
- ISO 9001.
- OHSAS 18001.

1. Implementamos en cada sitio de operación un manual SIG con los procedimientos y la documentación específica para cada servicio que se brinde.
2. Desarrollamos un cronograma de capacitación alineado a las necesidades de los servicios y las del cliente, para responder a las auditorias requeridas.
3. Contamos con un Staff encargado de capacitar a nuestro personal in situ, revisar las opciones de mejora del sistema y responder a las necesidades del cliente para las mejoras a implementar.
4. Nuestros maestros de cocina están involucrados en asegurar los procesos adecuados en la manipulación de alimentos, gestión de calidad y sazón del producto final.
5. Contamos con almaceneros certificados con dominio en logística y rotación de insumos, usando reglas estandarizadas como: FIFO, PEPS, etc.
6. Brindamos charlas de inducción diaria a nuestros colaboradores a fin de asegurar el éxito de nuestra operación en la manipulación e inocuidad de los alimentos, así como prevenir los accidentes laborales.



AMKHA OPERACIONES SAC

PROVEEDORES:

Preocupados por asegurar el éxito de nuestro producto final, nuestros proveedores cuentan con certificación sanitaria, a la vez cada uno de los insumos adquiridos sigue una cadena de procedimientos que aseguran la inocuidad de los mismos.

RESPONSABILIDAD SOCIAL

Es preciso mencionar que AMKHA PERU busca promover el desarrollo sostenible de la comunidad donde operamos por ello ccontratamos y capacitamos pobladores de la zona brindándoles la oportunidad de aprender un oficio y mejorar su calidad de vida al formar parte de nuestra gran familia.

MEDIO AMBIENTE

Estamos 100% comprometidos con cuidar nuestro medio ambiente, por ello implementamos una adecuada gestión ambiental con objetivos y metas a corto, mediano y largo plazo.

Bajo este enfoque, diseñamos y ejecutamos toda nuestra operación, orientados a un uso adecuado de los recursos, minimizando los impactos ambientales negativos y promoviendo el desarrollo sostenible

EL SERVICIO

La programación del menú tanto para obreros como empleados y gerencia estará a cargo del nutricionista y se realizará de manera semanal.

Para fechas u eventos especiales (Aniversario Institucional, Día del Trabajo, 28 de Julio, Navidad y Año Nuevo), la empresa contratante deberá hacer el requerimiento del servicio con un mínimo de una semana de anticipación. La opción de menú requerido será evaluada económicamente por el área correspondiente para su final confirmación.

Contamos con un **servicio de dietas** que se otorgará sólo por prescripción médica, nutricional y/o por indicación escrita de Bienestar Social del Área de



AMKHA OPERACIONES SAC

Recursos Humanos; **el costo de este servicio será mayor que el menú establecido para el personal.** Se tendrá a disposición las siguientes dietas:

- **Hipoglúcida;** dieta de reducción de peso, diabéticos.
- **Hipograsa;** dieta para problemas de dislipidemias (colesterol, triglicéridos), bajar de peso, hígado graso, diabéticos entre otros.
- **Hiposódica;** hipertensos, diabéticos, problemas renales.
- **Blanda;** por prescripción médica en diferentes casos.

Se podrá contar con otros tipos de dieta (**Hipo alérgica, hipopurínica, etc.**) de acuerdo con los requerimientos nutricionales de cada comensal por prescripción médica específica.

Se garantiza la atención de los comensales y de terceros previo aviso, siendo el precio del menú el mismo en ambos casos.

La limpieza de los ambientes de trabajo y la desinfección del comedor se realizará diariamente en el caso de pisos, mesas de trabajo, cocina, comedor y semanalmente en el caso de techos, paredes, almacén, cámaras frigoríficas, campana extractora.

El personal laborará correctamente uniformado con una chaqueta, barbijo, cotona, guantes y mandil impermeable.

NUTRICIÓN

AMKHA OPERACIONES, brinda la combinación perfecta entre buena sazón y Nutrición Balanceada para todos sus comensales, esto teniendo el respaldo de un excelente staff de profesionales que garantizan el cumplimiento de todos los parámetros establecidos por nuestra empresa para este fin.

Para realizar el cálculo de las calorías necesarias para el menú diario se debe tener en cuenta principalmente el tipo de actividad física y/o mental que realiza, debido a que con la sobre carga calórica se presentarían problemas de malnutrición por exceso, lo cual podría traer como consecuencia sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas.



AMKHA OPERACIONES SAC

Por ejemplo:

- **Para el trabajo sedentario** personas que han de permanecer sentadas varias horas al día). En este grupo debe verse reflejado el personal de oficina, comerciales, taxistas, conductores de autobuses, etc.

Debido al ***bajo gasto calórico que conlleva este tipo de trabajo***, se recomienda una dieta de entre 2000 a 2200 Kcal. /día. Que se distribuye de la siguiente manera:

	%DE ADECUACIÓN DE LA DIETA	VALOR CALORICO TOTAL
Desayuno	30 %	660 Kcal.
Almuerzo	45 %	990 Kcal.
Cena	25 %	550 Kcal.
TOTAL	100 %	2200 Kcal.

La composición de Nutrientes será.

- **Proteínas:** no menos del 12-15%
- **Carbohidratos:** 60 %
- **Grasa:** 25 %

En AMKHA nos proponemos marcar la diferencia en la prestación de los servicios que ofrecemos a cada uno de nuestros clientes.



AMKHA OPERACIONES SAC

NUESTROS CLIENTES:

- MOTA ENGIL – Perú
- OAS – Sucursal Perú
- GYM S.A.
- SAN MARTIN CONTRASTISTAS GENERALES S.A.
- JJC SHRADER CAMARGO S.A.C.
- MINERA CUAJONE MOQUEGUA
- MINERA CERRO VERDE
- MINERA TOQUEPALA SOUTHERM PERU
- COSAPI S.A.C.
- IMCO SERVICIOS S.A.C.
- NEXCON S.A.
- SUNARP LIMA
- MINERA VOLCAN CHUNGAR CLUB STAFF
- TRABAJOS MARITIMOS SAC
- IMPALA TERMINALS PERU SAC
- OBIETTIVO LAVORO PERU S.A.C. - OL PERU S.A.C
- TECNICA Y PROYECTOS S.A. SUCURSAL DEL PERU - GRUPO TYP SA
- OBRASCÓN HUARTE LAIN S.A. SUCURSAL DEL PERÚ - OHLA