



# DOSSIER COMERCIAL

Servicio integral de alimentacion en planta

## PRESENTACION INSTITUCIONAL



*Marval*

CUIT: 30-71544693-2

MARZO 2026



# 1. ¿QUIENES SOMOS?

## MARVAL Servicios Gastronómicos para Empresas

En **MARVAL** nos dedicamos a organizar y gestionar servicios gastronómicos para empresas e instituciones.

Somos una empresa de origen familiar que nació con una idea muy clara: ofrecer **comida rica, bien hecha y preparada con responsabilidad.**

Con el tiempo fuimos creciendo de manera sostenida, incorporando estructura, tecnología y procesos que hoy nos permiten operar comedores en planta, producir viandas corporativas y desarrollar distintos servicios gastronómicos institucionales.

A pesar de ese crecimiento, seguimos manteniendo algo que para nosotros es fundamental: el concepto de **comida casera hecha como en casa**, preparada con dedicación, organización y criterio gastronómico.

**Nuestro objetivo es simple: que el servicio funcione todos los días con calidad, orden y continuidad.**

## Trayectoria

En **MARVAL alimentamos empresas desde 2014**, construyendo una trayectoria basada en trabajo constante, crecimiento sostenido y mejora continua.

Hoy gestionamos más de **50 contratos activos**, brindando servicios gastronómicos para distintos sectores.

## Experiencia

- Elaboración de viandas corporativas
- Gestión de comedores industriales en planta
- Concesión y operación de kioscos y buffets escolares
- Servicios gastronómicos para instituciones públicas y privadas
- Servicios de alimentación para instituciones de salud, clínicas y centros médicos
- Desarrollo de menús adaptados a distintos requerimientos nutricionales

**Trabajar en contextos tan diversos nos permitió aprender a manejar distintos volúmenes de producción sin perder calidad ni organización.**

En la práctica esto se traduce en:

- **cumplimiento de horarios y cronogramas de entrega**
- **adaptación a distintos volúmenes de servicio**
- **procesos de trabajo organizados**
- **capacidad de respuesta ante necesidades especiales o cambios operativos**



## Nuestra estructura de trabajo

Para sostener esta operación contamos con una **planta elaboradora central en Luján**, preparada para trabajar con volumen, control sanitario y procesos claros.

### INFRAESTRUCTURA OPERATIVA

- área de recepción y control de materias primas
- cámaras de frío y almacenamiento sectorizado
- sector de producción caliente
- sector de fraccionamiento y armado
- área de despacho y logística
- flota de distribución propia

Trabajamos con una lógica simple:

**orden en la producción para garantizar calidad en el servicio.**

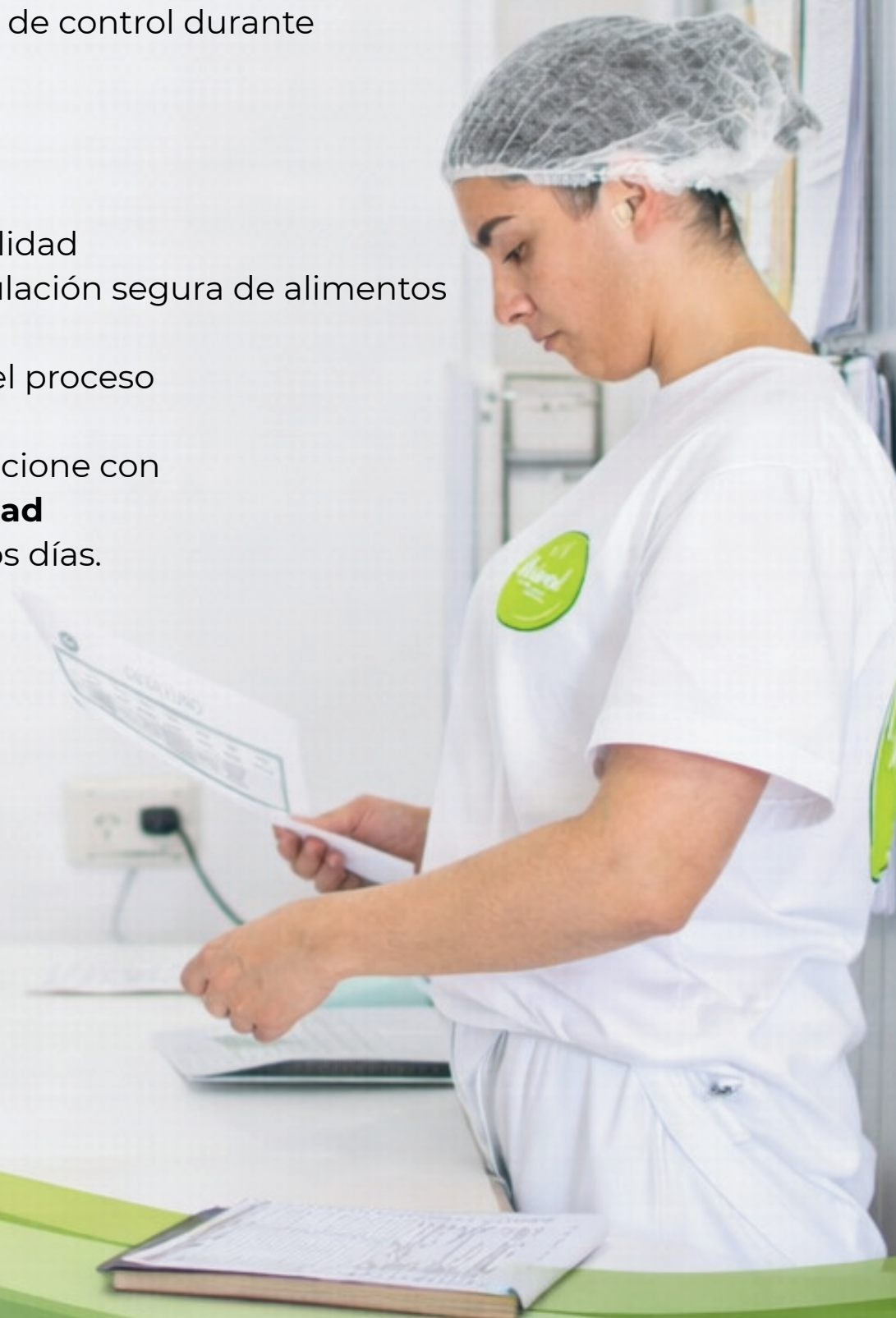
### Seguridad alimentaria y responsabilidad operativa

En nuestro trabajo la seguridad alimentaria es un aspecto central. Por eso aplicamos procedimientos claros de control durante todo el proceso productivo.

#### Trabajamos con:

- procesos internos de control y trazabilidad
- capacitación permanente en manipulación segura de alimentos
- protocolos de higiene y sanitización
- controles operativos en cada etapa del proceso

Nuestro objetivo es que cada servicio funcione con **responsabilidad, seguridad y tranquilidad** para quienes utilizan el comedor todos los días.



## Nuestra forma de trabajar

(MISIÓN, VISIÓN Y VALORES)

**MARVAL** desarrolla su actividad conforme a la siguiente misión institucional:

Ofrecer servicios de alimentación segura, equilibrada y de calidad, adaptados a las necesidades de cada cliente, a través de procesos eficientes y equipos comprometidos.

En **MARVAL** nos guiamos por algunos valores simples pero importantes que forman parte de nuestra cultura de trabajo:

- **calidad**
- **compromiso con el cliente**
- **seguridad alimentaria**
- **trabajo en equipo**
- **cercanía**
- **innovación**

Estos principios orientan cada servicio que desarrollamos para lograr nuestra **Visión:** Ser la opción elegida por nuestra innovación, calidez y confianza.

### Proyección y compromiso

**MARVAL** continúa en un proceso permanente de crecimiento y mejora.

### En los últimos años hemos trabajado especialmente en:

- incorporación de tecnología en producción
- digitalización de procesos de gestión
- mejora en planificación y compras
- ampliación de nuestra capacidad productiva
- desarrollo de nuevos servicios gastronómicos

**Nuestro objetivo es seguir creciendo de forma responsable, manteniendo una estructura sólida y ofreciendo servicios que puedan sostenerse con calidad en el tiempo.**



## ¿POR QUÉ ELEGIR MARVAL?

**MARVAL** es una empresa familiar con **más de 12 años de experiencia** gestionando servicios de alimentación para empresas e instituciones.

La empresa fue fundada por **Valeria y German**, quienes hoy continúan dirigiendo y participando activamente en el desarrollo y seguimiento de los servicios.

Nuestra forma de trabajar se basa en algo simple: **buena comida, organización y diálogo directo** con cada cliente.

Con los años fuimos incorporando tecnología, procesos y equipo de trabajo que hoy nos permiten operar servicios con volumen y continuidad, manteniendo siempre el concepto de **comida casera hecha como en casa**.

## PROPUESTA TÉCNICA GASTRONÓMICA

### ¿Cómo entendemos el servicio?

En **MARVAL** entendemos el comedor de una empresa como parte del funcionamiento diario de la organización.

No se trata solamente de servir comida, sino de garantizar que todos los días el servicio funcione con orden, continuidad y buena calidad gastronómica.

Nuestra propuesta busca justamente eso: que el comedor sea un espacio organizado, confiable y agradable para quienes trabajan en la empresa.

Por eso asumimos la prestación integral del servicio, ocupándonos de toda la operación necesaria para que funcione correctamente.

### Esto incluye:

- planificación del menú
- producción y provisión de las comidas
- servicio en el comedor
- provisión del personal operativo
- provisión e instalación del equipamiento necesario
- cumplimiento de normas bromatológicas y de seguridad alimentaria
- supervisión permanente del servicio

**El objetivo es que el comedor funcione con previsibilidad, buena organización y una calidad gastronómica sostenida.**



## Nuestro modelo de trabajo

Sugerimos un **modelo productivo híbrido**, que combina producción centralizada con cocina en el lugar.

Elegimos este sistema porque nos permite mantener control, organización y calidad, sin perder la frescura de la cocina hecha en el momento.

Este modelo funciona de la siguiente manera:

### Producción centralizada

Una parte de las preparaciones se realiza en nuestra planta elaboradora habilitada.

Allí contamos con equipamiento industrial, sectores diferenciados de producción, cámaras de frío y control sanitario permanente.

### Esto nos permite trabajar con:

- procesos organizados
- control sanitario en origen
- producción estable
- calidad uniforme

Muchas preparaciones se realizan bajo la metodología **Cook & Chill**, un sistema profesional que consiste en cocinar los alimentos, enfriarlos de forma controlada y luego regenerarlos en el momento del servicio.

Es importante aclarar que **no se trata de comida recalentada**, sino de un proceso de **regeneración controlada**, que permite recuperar temperatura, textura y sabor de manera óptima.

Para este proceso utilizamos **hornos Rational de tecnología alemana y abatidores de última generación**, equipamiento utilizado en cocinas profesionales y restaurantes de alta gastronomía en todo el mundo.

### Este sistema permite mantener:

- calidad gastronómica
- seguridad alimentaria
- estabilidad en la producción
- consistencia en el resultado final

### Cocina y terminación en planta

Al mismo tiempo, otra parte de las preparaciones se cocina ó se termina directamente en el comedor de la empresa.

Esto se aplica especialmente en platos donde la frescura y el punto de cocción son importantes.

### De esta forma logramos mantener:

- platos recién preparados
- mejor textura y sabor
- una experiencia más cercana a la cocina tradicional

Por eso hablamos de un **sistema híbrido**:

combinamos organización industrial con cocina en el lugar cuando corresponde.

Este equilibrio entre control técnico y cocina real es uno de los diferenciales del servicio.



## Organización del servicio en el comedor

El servicio se organiza bajo un sistema de **comedor estilo americano**, pensado para que el flujo de personas sea ordenado y ágil.

El recorrido del comensal funciona de la siguiente manera.

Primero se encuentra el **Salad Bar**, donde se ofrece una variedad de vegetales frescos. Luego continúa por una línea de servicio donde el personal de **MARVAL** sirve el plato principal y las guarniciones.

Al final del recorrido se encuentra el sector de postre y bebida, para que la salida sea rápida y ordenada.

Disponemos de una estación permanente de café e infusiones (Coffee Corner) dentro del comedor.

### Este sistema permite:

- **mayor velocidad de servicio**
- **mejor organización del comedor**
- **control del servicio en momentos de mayor concurrencia**
- **una experiencia cómoda para el personal**

La organización del circuito evita desorden, facilita el flujo de personas y permite atender distintos turnos de manera eficiente.

### Equipamiento del comedor (Adaptable según requerimiento)

Para el funcionamiento del servicio, **MARVAL** proveerá el equipamiento necesario para la operación del comedor.

### Entre otros elementos, se contempla la provisión de:

- Luncheonette
- Salad Bar
- Juguera triple
- Freezers de pozo
- Heladeras exhibidoras
- Carros bandejeros
- Anafe industrial
- Horno pizzero
- Heladera cuatro puertas
- Mesadas de trabajo
- Cortadora de fiambre
- Balanza
- Equipos de frío y regeneración
- Vajilla y menaje completo

### La empresa también se ocupa de la instalación, mantenimiento preventivo y reposición cuando sea necesario.

De esta forma el servicio puede funcionar con autonomía operativa, sin depender de infraestructura previa.



## Dotación de personal

La dotación podrá ajustarse si el volumen de servicio cambia de forma sostenida.

### Todo el personal contará con:

- **Carnet de manipulación de alimentos vigente**
- **Capacitación en manipulación segura de alimentos**
- **Indumentaria reglamentaria**
- **Elementos de protección personal**

**MARVAL** asume la totalidad de las obligaciones laborales y previsionales del personal.

Además contamos con un sistema interno de reemplazos para cubrir ausencias y garantizar la continuidad del servicio.

## Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es uno de los pilares de nuestro trabajo.

Para garantizarla aplicamos controles permanentes durante todo el proceso:

- control de temperatura en recepción de materias primas
- control de almacenamiento en frío
- control durante la regeneración y el servicio
- prevención de contaminación cruzada
- protocolos de limpieza y desinfección

Los comedores también cuentan con la supervisión de una **nutricionista matriculada**, que valida el equilibrio nutricional de los menús.



## Planificación del menú

### El servicio diario completo incluirá:

- Plato principal caliente
- Guarnición
- Salad Bar
- Postre
- Bebida

El **Salad Bar** ofrece variedad diaria de vegetales frescos, permitiendo que cada persona pueda complementar su comida según sus preferencias.

### Variedad de opciones de Salad Bar

Entre las opciones que pueden formar parte de la estación de ensaladas se incluyen:

**Vegetales frescos, Lechuga, Rúcula, Tomate, Pepino, Zanahoria rallada, Remolacha, Repollo blanco, Repollo morado, Vegetales y preparaciones frías, Brócoli, Espinaca, Chauchas, Apio, Morrón rojo, Complementos, Huevo duro Lentejas, Arroz, Fideos tirabuzón, Papa, Berenjena, Choclo.**

**Los platos estarán orientados a preparaciones tradicionales de alta aceptación, utilizando métodos de cocción adecuados para un entorno de comedor empresarial.**



## Rotación mensual del menú

La planificación del menú se realizará de forma mensual, garantizando variedad y equilibrio nutricional.

### La rotación contempla:

- alternancia de carnes rojas, blancas y pescado
- opciones vegetarianas
- variedad de guarniciones
- postres variados

**Esto permite evitar repeticiones excesivas y mantener interés en el menú a lo largo del mes.**

### Opciones especiales

Dentro de la planificación mensual también se contemplan opciones especiales, tales como:

- **opciones keto**
- **opciones vegetarianas**
- **alternativas sin TACC, identificadas y manipuladas bajo protocolos diferenciados**

**Estas opciones se incorporan dentro de la planificación general para garantizar organización y previsibilidad.**

### Acciones gastronómicas especiales

Además del servicio diario, en **MARVAL** creemos que el comedor también puede acompañar momentos especiales del año laboral, generando pequeños espacios de encuentro y distensión para los colaboradores.

**Por eso contemplamos distintas acciones gastronómicas a lo largo del año, que ayudan a fortalecer el clima interno y hacen que el servicio sea más cercano.**

Entre ellas se incluyen, por ejemplo:

- **entrega de pastelitos en fechas patrias como el 25 de mayo o el 9 de julio**
- **mini huevos de Pascua durante Semana Santa**
- **menú especial de fin de año con motivo de las celebraciones de Navidad**
- **mesa dulce o torta simbólica para celebrar los cumpleaños del mes de los colaboradores**
- **acciones especiales durante el inicio de la primavera, generando un momento diferente dentro del comedor**
- **propuestas gastronómicas temáticas en eventos especiales o momentos culturales relevantes**

Asimismo, en eventos de gran convocatoria social como el **Mundial de Fútbol**, el comedor puede acompañar con **ambientación temática, propuestas gastronómicas especiales y acciones vinculadas a los partidos de la selección**, generando momentos de encuentro dentro de la empresa.



## Valor agregado y mejoras de experiencia

Además del servicio base, nos gusta sumar detalles simples que mejoran la experiencia del comedor y nos permiten ajustar el servicio con el tiempo.

### **Incluido dentro de la dinámica del servicio (sin complejizar la operación):**

- Votación y opinión por APP para tomar decisiones con datos reales
- Cartelería simple y humana dentro del comedor (menú visual / mensajes breves / canal claro de sugerencias)
- Días especiales o semanas temáticas para romper la rutina (coordinados con anticipación)

## Programa MARVAL Bienestar

### **Beneficios gastronómicos para colaboradores**

Como parte de nuestra visión de servicio, **MARVAL** propone incorporar un conjunto de beneficios gastronómicos complementarios orientados al bienestar de los colaboradores y sus familias.

A través de nuestra aplicación digital, los empleados podrán acceder de manera simple y organizada a distintas soluciones alimentarias pensadas para facilitar la vida cotidiana, optimizar tiempos y mejorar la experiencia del servicio.

**Estas propuestas funcionan como servicios opcionales, con valores preferenciales especialmente pensados para colaboradores de la empresa.**



## **Entre las alternativas disponibles se contemplan:**

### **Viandas escolares para hijos de colaboradores**

Los colaboradores podrán contratar viandas escolares para sus hijos a través de la aplicación.

#### **La propuesta contempla:**

- menús equilibrados adaptados a edad escolar
- elaboración diaria con materias primas frescas
- organización práctica para las familias
- valores competitivos especialmente pensados para colaboradores de la empresa

### **Viandas para el hogar**

Los colaboradores también podrán solicitar viandas para llevar al finalizar su jornada laboral, resolviendo de forma práctica la cena o las comidas del hogar después de un día de trabajo.

#### **Este servicio permite:**

- simplificar la organización familiar
- acceder a comidas caseras ya elaboradas
- optimizar tiempos en la vida cotidiana

### **Pedidos programados a través de la app**

La aplicación permite realizar pedidos anticipados de viandas para llevar, facilitando la planificación semanal de las familias.

#### **Los colaboradores podrán:**

- reservar viandas para retirar al finalizar su turno
- programar pedidos para determinados días
- gestionar sus opciones alimentarias desde el celular



# Impacto para la empresa

Este tipo de iniciativas transforma el comedor en un espacio que aporta valor real al bienestar del colaborador, generando beneficios tanto para el personal como para la organización.

## Entre los principales aportes se destacan:

- mejora en la experiencia diaria de los colaboradores
- mayor valoración del servicio de comedor
- apoyo a la organización familiar
- fortalecimiento del clima laboral
- percepción de la empresa como organización que cuida a su equipo

## ANEXO II – PLANIFICACIÓN DE MENÚ

La siguiente imagen presenta un resumen visual del menú propuesto. La planificación completa del Anexo II, con el detalle de todas las opciones gastronómicas organizadas por día y categoría de menú, se encuentra adjunta en formato PDF dentro de la documentación de la presente propuesta.

	23-feb Lunes	24-feb Martes	25-feb Miércoles	26-feb Jueves	27-feb Viernes	28-feb Sabado	1-mar Domingo
	BONDIOLA A LA CERVEZA CON BATATAS DORE FLAN CASERO PAN MINON 2 UNIDADES	PAN DE CARNE RELLENO DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y CHEDDAR CON PURE DE PAPAS TORTA DE DULCE DE LECHE Y COCO PAN MINON 2 UNIDADES	POLLO CON SALSA DE HONGOS CON ENSALADA ARROZ CON LECHE PAN MINON 2 UNIDADES	NOQUIS CON SALSA BOLOGNESE POSTRE DE CHOCOLATE PAN MINON 2 UNIDADES	EMSPANADAS DE CARNE Y JAMON Y QUESO TORTA DE CHOCOLATE PAN MINON 2 UNIDADES	MILANESAS DE POLLO CON TORTILLA DE PAPA FRUTA PAN MINON 2 UNIDADES	CARNE AL HORNO EN SU JUGO CON ARROZ PILLAF FRUTA PAN MINON 2 UNIDADES
	KEBAB (ROLLITO DE POLLO ESPECIADO CON LIMON Y JENGIBRE) CON ARROZ COMPOTA DE MANZANA PAN NEGRO 1 UNIDAD	CANASTITAS DE PUERRO, CHOCLO Y JAMON Y QUESO CON ENSALADA VERDE BUDIN DE ZANAHORIA PAN NEGRO 1 UNIDAD	ROLLITO DE PESCADO CON VEGETALES ACOMPAÑADO DE PURE DE BONIATO ENSALADA DE FRUTA PAN NEGRO 1 UNIDAD	MILANESA DE SOJA NAPOLITANAS CON ENSALADA FLAN LIGHT PAN NEGRO 1 UNIDAD	BIFES NAPOLITANOS CON ENSALADA GELATINA LIGHT GALLETITAS DE ARROZ	EMSPANADITAS DE HUMITA Y VERDURA FRUTA GALLETITAS DE ARROZ	TALLARINES ESTILO ORIENTAL CON VERDURAS FRUTA PAN NEGRO 1 UNIDAD
	ENSALADA DE ATUN (mix verde, arroz, arvejas, morron asado, huevo, choclo amarillo, tomate cherry con aderezo alimonado)	ENSALADA DE LENTEJAS (lentejas, huevos, tomate, cebolla de verdeo, queso y arroz)	ENSALADA DE TERNERA (Calabacitas y zanahorias caramelizadas, mix de verdes, queso marinado, ternera en juliana, tomates cherry)	ENSALADA TRADICIONAL (lechuga, tomate, zanahoria, huevo, choclo, jamon y queso)	ENSALADA PASTA CAPRESE (tomate, mozzarella, pollo, albahaca, fideos tricolor, aceitunas)	ENSALADA DE CHAUCHAS (Chaucha, zanahoria, papa, huevo, tomate, queso, choclo, mix verde)	ENSALADA DE ARROZ CON VEGETALES ASADOS (Arroz, zapallitos, zanahoria, cebolla morada, pollo, morron)
	SANDWICH DE BONDIOLA DESMECHADA CON BARBACOA Y CEBOLLA CARAMELIZADA	SANDWICH DE HAMBURGUESAS CON TOMATE Y LECHUGA	SANDWICH DE POLLO CON TOMATE Y LECHUGA	SANDWICH DE JAMON Y QUESO CON TOMATE Y LECHUGA	SANDWICH DE CARNE FILETEADA FINITA CON QUESO CREMA Y VERDEO Y LECHUGA	SANDWICH DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE Y LECHUGA	SANDWICH DE SALAME Y QUESO CON TOMATE Y LECHUGA
	BONDIOLA A LA MOSTAZA CON PAPAS RUSTICAS	PAN DE CARNE RELLENO DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y MOZZARELLA CON PURE DE PAPAS	POLLO CON SALSA DE HONGOS CON ENSALADA	NOQUIS CON SALSA BOLOGNESE	EMSPANADAS DE CARNE Y DE JAMON Y QUESO	MILANESA DE POLLO CON ENSALADA	CARNE AL HORNO EN SU JUGO CON ARROZ PILLAF
	BONDIOLA NAPOLITANA CON ENSALADA VERDE	PAN DE CARNE RELLENO DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y CHEDDAR CON ENSALADA VERDE	POLLO AL LIMON CON ENSALADA	ALBONDIGAS GRATINADAS CON MIL HOJA DE CALABAZA	TORTILLA DE ESPINACA NAPOLITANA CON ENSALADA	MILANESAS DE POLLO CON TORTILLA DE VEGETALES	BIFES A LA CRIOLLA ENSALADA
	CALABAZA RELLENA DE CHOCLO	TORTILLA DE PAPA NAPOLITANA CON ENSALADA	SALTEADO DE VERDURAS CON ARROZ	NOQUIS CON SALSA MIXTA	TACOS DE VERDURA Y QUESO MUZARELLA	EMSPANADA DE HUMITA Y VERDURA	TALLARINES ESTILO ORIENTAL CON VERDURA
	POLLO CON ARROZ	BIFE CON PURE DE CALABAZA	POLLO CON REVUELTOS DE ZAPALLITOS	BIFE CON ARROZ	POLLO CON PURE DE CALABAZA	BIFE CON REVUELTOS DE ZAPALLITOS	POLLO CON ARROZ



## Gestión digital del servicio

**MARVAL** cuenta con una aplicación propia para la gestión de pedidos y organización del servicio.

### Esta herramienta permite:

- registro individual de elección de menú
- organización anticipada por turno
- mejor planificación de producción
- mayor previsibilidad operativa

**La digitalización facilita la gestión del servicio en operaciones con múltiples turnos y alto volumen de comensales.**

### Además, a través de la app podrán ver:

- menú del día
- consultar información nutricional y calorías
- votar el plato y dejar una opinión

**Esto nos permite mejorar el servicio con información real, ajustar el menú con datos y generar una sensación de participación del empleado.**



## ANEXO IV

El contenido correspondiente al Anexo IV se adjunta en archivo PDF independiente, formando parte de la documentación complementaria de la presente propuesta, donde se presenta el desarrollo completo del mismo.

**Agradecemos el tiempo y la consideración brindada para evaluar nuestra propuesta. Desde MARVAL creemos que un buen servicio gastronómico se construye con trabajo diario, cercanía y compromiso con cada cliente. Esperamos poder acompañarlos y desarrollar juntos un servicio que aporte calidad, organización y una experiencia positiva para todos los colaboradores. Quedamos a disposición para cualquier consulta o instancia de diálogo que consideren necesaria.**

**Muchas gracias.**

**Valeria y Germán**

**M A R V A L**

Servicios Gastronómicos para Empresas

