sodexo
ENERGY
& RESOURCES

Quines Somos



OFFSHORE LIVING by sodexo

TABLA DE CONTENIDO:

RESUMEN EJECUTIVO **3**

PROPUESTA CORRECTA **4**
Currículum Sodexo, Propuesta Estandarizada 5
Offshore Living 9

PROCESO CORRECTO **10**
Procesos de HSE 11
Encuesta de Satisfacción 16
Cadena de Suministro 17

EQUIPO CORRECTO **18**
Nuestros Equipo 19
Nuestra Capacitación 20

Resumen Ejecutivo

Solución efectiva sin comprometer la calidad de los servicios prestados

Procedimientos de seguridad intransigentes que conducen a un entorno libre de riesgo

Un proveedor global y experimentado de servicios de alimentación y hotelería en México

Los precios presupuestados reflejan un valor estimado, y deberán ser confirmados previos a la aceptación de los servicios ofertados.

Nuestras Soluciones

Dado las reuniones que hemos con Blue Marine y la experiencia en el ramo, estamos seguros de que entendemos sus expectativas y tenemos todos los elementos necesarios para satisfacerlas:

1. **Solución rentable:** mejora continua e innovación - generando precios competitivos para Modec: procesos globales, almacén propio y logística en Ciudad del Carmen, contenedores refrigerados, etc

2. **Seguridad primero**: *Seguridad y Usted* está diseñado no sólo para cumplir con los protocolos de seguridad de la industria de gas y petróleo, sino también para asegurar el compromiso y liderazgo en seguridad.

3. **Gran experiencia en México**: Sodexo cuenta con 500 activos offshore en 30 países y llevamos más de 25 años operando en México. Actualmente estamos trabajando con los operadores claves y empresas de perforación en el sector de México Oil & Gas, dándonos un entendimiento único de las expectativas de **sus clientes.**

PROPUESTA

01



CONTENIDO

- Currículum Sodexo
- *Offshore Living*

Currículum Sodexo



Sodexo llega a México

1993

2017

Pierre Bellon creó Sodexo en Marsella

Pierre Bellon fundó Sodexo, una compañía especializada en proveer servicios de comida a instituciones, negocios, escuelas y hospitales en Marsella, Francia



Contamos con más de 25 años de experiencia en México y más de 50 años a Nivel Mundial

Damos servicio en más de 80 sitios en la República Mexicana con más de 3500 empleados a nivel nacional.

Para satisfacer sus necesidades y cumplir con sus expectativas, nos complace presentarle su propuesta, diseñada específicamente para Modec y construida alrededor de 4 elementos clave:

Propuesta **Proceso** **Equipo** **Precio**

Soluciones Integrales de Servicio

A través de una amplia gama de servicios que proporcionamos en los sitios del cliente, que van desde la alimentación hasta la operación de gimnasios; desde el mantenimiento preventivo hasta el aseo clínico; de la climatización a la mensajería; de la gestión presupuestaria a la hospitalidad en sitios remotos.

OFFSHORE LIVING by sodexo

Experiencia en actividades offshore

Reconociendo que existe una marcada diferencia entre las operaciones *onshore* y *offshore*, Sodexo ha adoptado desde hace 5 años un enfoque segmentado, mediante el establecimiento de una organización global dedicada a las operaciones offshore y marinas que respalda a clientes offshore internacionales como Blue Marine.

Offshore & Marine – Hechos y Figuras

€500 millones en ingresos consolidados	51 países	5,000 empleados
500 sitios	40,000 consumidores servidos diariamente	El empleador #1 de servicios hospitalarios a nivel global

Sodexo Global *Offshore & Marine* garantiza que los estándares globales y las especificidades locales coincidan perfectamente y mejoran la Calidad de Vida, no importa dónde.



Ética global empresarial

Certificado TRACE

Sodexo ha obtenido una verificación independiente de los procedimientos relacionados con la **Ética Empresarial, la lucha contra el Soborno y la Corrupción,** incluyendo la revisión de los procesos de capacitación, auditoría y cumplimiento.



"TRACE International ha completado con éxito una revisión TRACE Standard de Sodexo. TRACE ha otorgado a Sodexo un certificado de pertenencia que significa el compromiso de la compañía con la transparencia en las transacciones comerciales internacionales

Nosotros mejoramos la Calidad de Vida de sus empleados y contribuimos al desempeño de su negocio. Nuestro organización dedicada a *Offshore & Marine* innova basada en nuestro conocimiento acerca de las expectativas de sus empleados, para asegurar un consistente servicio, reactividad y un desempeño medible en cualquier lugar del mundo que se encuentre.

Para aprender mas, visite

www.sodexo.com-offshore-and-marine

OFFSHORE LIVING by sodexo

Calidad de Vida

¿Por qué nos enfocamos en la Calidad de Vida?

Mejorando la CALIDAD DE VIDA de aquellos que servimos

mejoramos el DESEMPEÑO de las personas y las organizaciones

¿Qué es Calidad de Vida para Sodexo?



OFFSHORE LIVING by sodexo

Algunos de Nuestros Clientes

Actualmente **203** plataformas servidas en **19** países

























































OFFSHORE LIVING by sodexo

Nuestra propuesta global de Calidad de Vida para BLUE MARINE.

Offshore Living ha sido diseñada por Sodexo para cumplir con las expectativas de nuestros clientes offshore, ajustándose a los requerimientos específicos.

Offshore Living cubre todas las áreas relevantes de la operación offshore y asegura a Blue marine un seguro y buen servicio a bordo.

Offshore Life es el pilar más fuerte de nuestro portafolio y características:

- **Procesos de Operación Estandarizados**
- **Fuerte enfoque en Salud, Seguridad y medio Ambiente**
- **Propuesta de comidas más saludables**
- **Identidad visual estándar**

Offshore Living consta de **4 componentes**:

safe **SEGURIDAD & USTED**	*La parte visible , en sitio, de nuestra política de seguridad*
savour **BIENESTAR & USTED**	*Nuestra oferta de alimentos sanos y equilibrados, aprobada por dietistas*
comfort **COMFORT & USTED**	*El mejor servicio de limpieza de la industria offshore*
plus **PLUS & USTED**	*Actividades Offshore fuera de scope, con equipo sodexo.*



Beneficios para Modec.

- **Mejor control de seguridad**
- **Solución Costo Eficiente**
- **Consistencia Global de servicio**

PROCESO

02



CONTENIDO

- Procesos de HSE
- Encuesta de Satisfacción
- Cadena de Suministro

Procesos de HSE: Plan Global

Nuestro Objetivo

Uno de nuestros objetivos es comprender y abordar **los factores humanos en el desempeño de la seguridad operacional.**

Contamos con nuestra red de especialistas en **Calidad, Salud y Seguridad** en todo el mundo para alcanzar este objetivo

Nuestra red global de especialistas de QHSE impartieron más de

240,000

horas de entrenamiento interno en 2018 (Más de 5,000 empleados de Sodexo sólo en Offshore)

Estructura de Soporte Global

Define nuestras políticas global de HSE

Configura la planificación global

Garantía de adherencia a 10 puntos de identificados de Conductas de Liderazgo de Seguridad

Experiencia Técnica Regional:

Compartiendo Mejores Prácticas

Comunicaciones de seguridad

Actualización de puntos compartidos



- Auditorías realizadas por profesionales de HSE
- Entrenamiento de seguridad
- PARADA de autoridad de trabajo
- Informes de seguridad diarios
- Revisión mensual de peligros
- Indicadores de seguridad
- Campañas de seguridad
- Seguridad basada en el comportamiento (toma de decisiones seguras)
- Programa de Reconocimiento de Excelencia en Seguridad
- Entrenamiento de habilidades de liderazgo de seguridad

¡SEGURIDAD PRIMERO!

El único número que cuenta es

0

OFFSHORE LIVING by sodexo

Procesos de HSE: Plan Local

Salud, Seguridad, Ambiente y Calidad

Sodexo México cuenta con su **propio** departamento de HSE y Calidad.

Gerente de Seguridad Alimentaria

- Encargada de la implementación de HACCP, seguridad en alimentos e higiene en cada unidad

Auditores de Procesos de Higiene en Alimentos

- Encargados de la obtención del Distintivo H

Gerente de Seguridad y Medio Ambiente

- Encargado de la implementación del sistema seguridad industrial

Medico Laboral

- Encargado de todo lo relacionado con el área médica de los trabajadores

Dentro de las prácticas comunes para el personal de Sodexo en la cocina se encuentra el procedimiento de lavado de manos, la cual se especifica desde su capacitación y es colocada en las estaciones de lavado.





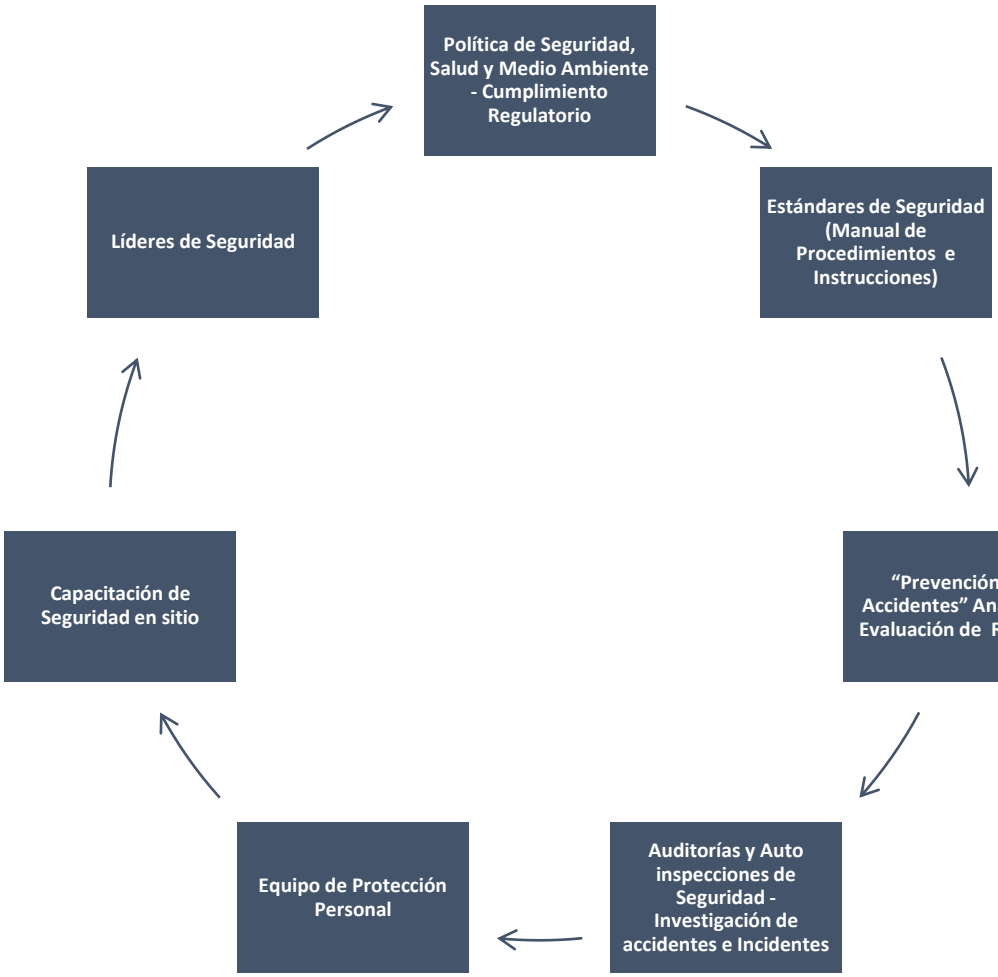
Servicios de Alimentación y Hotelería – Blue Marine – Diciembre 2023

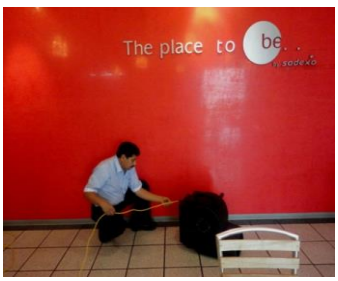
OFFSHORE LIVING by sodexo

Procesos de HSE: Plan Local











Procesos de HSE: Ambiente

Ambiente

Sodexo proporciona un enfoque de desarrollo sostenible a sus servicios para apoyar y facilitar sus compromisos ambientales.

Además, ofrecemos una solución de gestión de residuos de extremo a extremo que gestiona el proceso desde la minimización de la fuente hasta la eliminación, el reciclaje y/o el tratamiento de buques.

Manejo de residuos de extremo a extremo

Menos residuos, mayor Calidad de Vida

Sistema de limpieza ecológico

Además de esto, estamos reduciendo la cantidad de productos químicos y empaque utilizados offshore con la implementación de un nuevo sistema de limpieza. Todas las unidades han sido equipadas con el nuevo sistema y después de que todos los sistemas de entrenamiento se hayan completado, se pondrá en marcha.



Vasos de policarbonato para reemplazar las tazas desechables

Y mediante el reemplazo de tazas de plástico con vasos de policarbonato reutilizables, los siguientes ahorros de costos podrían realizarse en nuestra oferta:

- Costo de compra de tazas eliminadas
- Reducción de los costos de transporte y contenedores
- Reducción del uso de productos químicos

70*% de lo que se tira puede ser reciclado en cosas útiles*

Sus Beneficios

- Chemical reduction / supplied in concentrated form – savings in packaging, storage and manual handling.
- Less packaging sent to landfill.
- Innovation and ideas through our Environmental Safety Network.
- Reduction of waste cost.

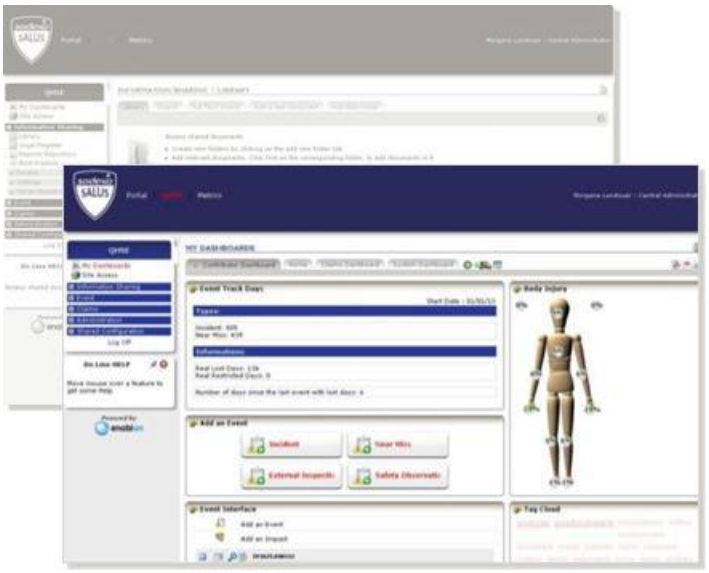
OFFSHORE LIVING by sodexo

SALUS: Plataforma Global de HSE, mejorando la seguridad globalmente

SALUS es la plataforma web, global y multi-lingual de donde nuestra gente alrededor del mundo comparte experiencias para mejorar la salud y seguridad.

SALUS es usado para:

- **Reportar incidentes** de manera consistente y compartir información.
- **Manejar incidentes** desde el momento en que suceden hasta el cierre del plan de acción incluyendo triaje, alertas, investigaciones y análisis de causa raíz.
- **Automatizar los informes** legales de los países (FROI, RIDDOR ...).
- **Analizar nuestro desempeño** con datos completos para identificar brechas y mejorar continuamente.



SALUS, la plataforma de HSE de Sodexo, está siendo implementada en todo el mundo para gestionar activamente la Salud y Seguridad

SALUS permite a nuestros equipos que trabajan para Modec:

- **Ahorrar dinero**
- **Simplificar los esfuerzos y las iniciativas Mejorar las normas**

El alcance de SALUS incluye:

- Seguridad alimentaria
- Seguridad laboral
- Incidentes ambientales / de seguridad
- Gestión de reclamos

SALUD Y BIENESTAR	MOTIVACIÓN Y EFICIENCIA	**EFICIENCIA ORGANIZACIONAL**	**CONTINUIDAD DEL NEGOCIO**
INTERACCIÓN SOCIAL	**AMBIENTE SEGURO Y AGRADABLE**	**ATRACTIVIDAD DEL EMPLEADOR**	**DISTINTIVO DE IMAGEN**

Calidad: Encuesta de Satisfacción

Seguimiento de la satisfacción de sus empleados

Cada año realizamos globalmente nuestra **Encuesta de Satisfacción del Cliente** para asegurarnos de que nuestros servicios estén a la altura de las expectativas de sus empleados.









Sus beneficios

- La calidad del servicio se armoniza entre unidades
- Sodexo responde proactivamente y rápidamente
- Alta visibilidad del desempeño del servicio
- Referencia entre las unidades y el intercambio de mejores prácticas

OFFSHORE LIVING by sodexo

Cadena de Suministro

Una Cadena de Suministro para Modec

Estamos en una locación única y estratégica para proveer servicios y logística a través de nuestro centro de almacén y distribución ubicada en Ciudad del Carmen.

- Calidad primero: todos los productos son Grado "A" y nuestros sistemas de gestión tienen certificación ISO 9001: 2015.
- Plan de Continuidad de Negocio: generadores en sitio, más acuerdos con proveedores de respaldo, un procedimiento robusto de emergencia.
- Un amplio catálogo para ofrecerle el mejor producto al mejor precio: Sodexo monitorea 1.500 artículos en el catálogo
- Almacén Sodexo: 206 m^3 de almacenamiento refrigerado, 206 m^3 de almacenamiento en congelado y 1.500 m3 de almacén.
- Flota de transporte propia: 2 camiones refrigerados, 2 camiones con congelador y 2 camiones de carga.
- Entrega en el muelle: entrega de acuerdo a programas establecidos desde Ciudad del Carmen y dos Bocas.



Entregas en acuerdo a programas establecidos con el cliente, 7 días a la semana desde el muelle de Ciudad del Carmen

Beneficios para Blue Marine

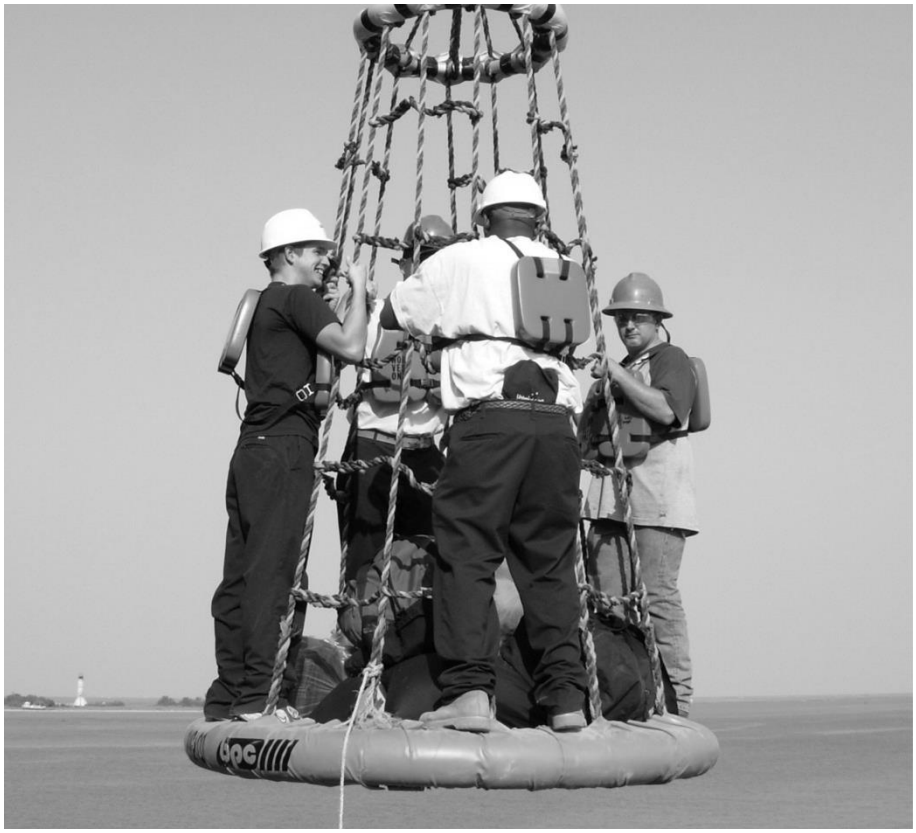
- Seguridad alimentaria siguiendo estrictas normas HACCP durante la distribución.
- Entrada remota de pedidos con el sistema ERP de Sodexo (OPTIMUM ©)
- Distribución ininterrumpida durante la temporada de huracanes
- Amplia gama de productos alimenticios y hospitalarios
- Gran flexibilidad y reactividad gracias a nuestra dedicada cadena de suministro



OFFSHORE LIVING by sodexo

EQUIPO

03



CONTENT

- Nuestro Equipo
- Nuestra Capacitación

Nuestro Equipo

Sodexo Mexico

Organigrama

Country Manager
David Ribot

Director de Offshore and Marine
Luis Garcia

Leonardo De La Rosa	Gerente de Finanzas
Mary Cruz Suarez	Gerente de Recursos Humanos
Maria Salome Dominguez	Gerente de Calidad
José Daniel Ramirez	Gerente de HSE
Oscar Milla	Gerente de Operaciones
Angela Marquez	Gerente de Suministro

650 Empleados de Sodexo Offshore
Dedicados a mejorar la Calidad de Vida

Blue Marine, se beneficiará de un punto de contacto, Oscar Milla, apoyado por la estructura regional de México y el Centro de Excelencia de *Offshore & Marine* Global.

OFFSHORE LIVING by sodexo

Nuestra Capacitación

Programa de capacitación

Con el fin de mantener un alto nivel de competencia y servicio entre nuestros empleados, Sodexo ofrece varios programas de formación y foros de la siguiente forma:

- Cursos anuales de formación para todos los directivos
- Programa completo de seis semanas para empleados en sitio
- Programas de enseñanza en línea diseñados para mejorar la competencia de liderazgo
- Cursos de culinaria incluyendo horneado, pre-cocina y cocina de cía/noche por nuestro Chef Corporativo

Por segundo año consecutivo hemos sido reconocidos como modelo de igualdad de géneros en México

Orientación y entrenamiento

- 6 días cubriendo la orientación de nuevos empleados y la inducción “Entrenamiento en el Trabajo” y tomando *Seabook tipy D* (como se requiere en México).
- Los empleados también estarán inscritos en un programa de *Rig Pass* (si es necesario).

Aspectos destacados del programa de inducción:

- Programa de entrenamiento registrado en la STPS.
- Capacitación basada en los procedimientos implementados acordes a la certificación global en multisitios de ISO 9001:2015 y HACCP, y la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, usadas como base para la obtención del Distintivo H.
- Espíritu de servicio de Sodexo
- Industry and client required training
- Gestión de la seguridad basada en el comportamiento, análisis de la seguridad en el trabajo, seguridad de trabajo específico, seguridad química y equipo de protección personal asociado a cada función de trabajo.
- Entrenamiento requerido por la industria y el cliente

Systema Certificado ISO 9001

OFFSHORE LIVING by sodexo

Contactos

Oscar Milla
Gerente de Operaciones
Tel: +52 9383824111
oscar.milla@sodexo.com

Luis Garcia
Director Offshore & Marine
Cel: +52 55 1451 5487
Luis.Garcia2@sodexo.com