



*Excelência em serviços
e produtos*

Alto valor nutricional dentro dos mais
rigorosos padrões de segurança alimentar.



Proposta técnica e comercial a
MERCADO LIVRE - UBERABA



Bem-vindo!

A Nutribem Refeições Coletivas foi fundada em 2005 com a finalidade de fornecer refeições coletivas à empresas e grandes fazendas.

A instituição acredita que mais do que alimentar e nutrir, é preciso primeiramente ter uma visão de respeito e reconhecimento pelo trabalhador brasileiro. Devido à crescente demanda de diversas empresas, a grande aceitação dos serviços e a excelente qualidade das refeições, a Nutribem se faz presente em dezenas de unidades espalhadas pelo Brasil.

A Nutribem tem como premissa trazer o frescor do alimento natural em cada prato que prepara. Levando isso em consideração, nossa preparação de temperos conta com ingredientes 100% naturais.

Nossa cebola, nosso alho e todos os componentes que integram nossa linha de temperos são in natura, sem nenhum tipo de conservante ou agente químico, assim conseguimos trabalhar com receitas mais saborosas, nutritivas e agradáveis a cada pessoa que servimos.

Missão

Prestar serviços de alimentação coletiva, buscando a excelência nos padrões de unidades produtoras de refeição, com adequação às necessidades diárias de nutrição para atendimento aos requisitos de sabor e de boa saúde alimentar.

Visão

Ser uma das melhores e mais conceituadas fornecedoras de refeições coletivas do país.

Valores

- | | |
|----------------|--------------------------------|
| - Compromisso | - Inovação |
| - Ética | - Satisfação dos seus clientes |
| - Qualidade | - Transparência |
| - Criatividade | |

Neste exato momento, nossa satisfação é estar aqui, prontos para oferecer o melhor de nós para sermos mais um grande parceiro.

Desta forma, apresentamos nossa Proposta Técnica e Comercial com soluções de alimentação coletiva já testadas e aprovadas, pertinente a demanda identificada, personalizada, inovadora e com alto nível nutricional, para promover o bem-estar e a qualidade de vida de todos colaboradores.

Virgílio Faria
Diretor Presidente
Nutribem Refeições Coletivas

.....



Escopo de serviços

Serviços básicos de alimentação:

- Ceia	- Jantar
- Desjejum	- Lanche do Motorista
- Almoço	- Porção de Fruta
- Lanche da tarde	

Horário de distribuição e quantidade das refeições:

Serviço	Horário	Dia da semana	Quant média dia
Dejejum	03:00 – 04:00	Segunda a domingo	15
Café da Manhã	07:00 – 08:00	Segunda a domingo	4
Almoço	11:00 – 13:00	Segunda a domingo	4
Jantar	20:00 – 21:00	Segunda a domingo	2
Lanche da Tarde	15:00 - 16:00	Segunda a domingo	2
Ceia	08:00 – 10:00	segunda a domingo	15
MOTORISTAS	07:00	segunda a domingo	40

Porção de Frutas - in natura

1 FRUTA	07:00	segunda a domingo	21
---------	-------	-------------------	----

Refeição – serviços Marmita – Almoço, Jantar e Ceia

Cardápio padrão	
Arroz	Branco (Tipo1), Composto (Tipo 1) - Livre;
Feijão	Carioca (Tipo 1) - Livre;
Guarnição	2 (duas) opção na base de legumes, verduras, massa simples e farináceos;
Prato principal	1 (uma) preparação proteica na base de carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos, vísceras e massas elaboradas, onde o consumidor será servido de 1 (uma) porção de 180g (in natura) ou 2 (duas) porções de 90g (in natura) de cada;
Salada	1 (uma) porção de frutas, conforme especificação e gramagem acima
Bebida	Suco em pó: 1(uma) opção de sabor diária, com açúcar. Acompanha copo descartável de 200ml.

Temperos	
Mesa de molhos básica	
Aniversariantes do mês	
Todo último dia útil do mês a oferecer bolo durante ou sobremesa elaborada e refrigerante as refeições para celebrar os aniversariantes do mês. Em substituição ao doce do dia.	

Refeição secundarias – Dejejum, Café da Manhã e Café da Tarde

- a) 2 pães por pessoa (tamanho grande) (1 tem que ser pão francês)
1 com queijo e presunto, ou queijo e outra opção de frios
1 com Requeijão ou Manteiga (manteiga e não margarina)
- b) Bebida quente: café e café com leite - (deve ser fornecida numa garrafa térmica para ser servida por cada colaborador) (300ml por pessoa)
- c) Bebida fria: leite frio (servir achocolatado a parte) ou suco - (deve ser fornecida numa garrafa térmica para ser servida por cada colaborador) (300ml por pessoa)
- d) Fruta: servida embalada individualmente



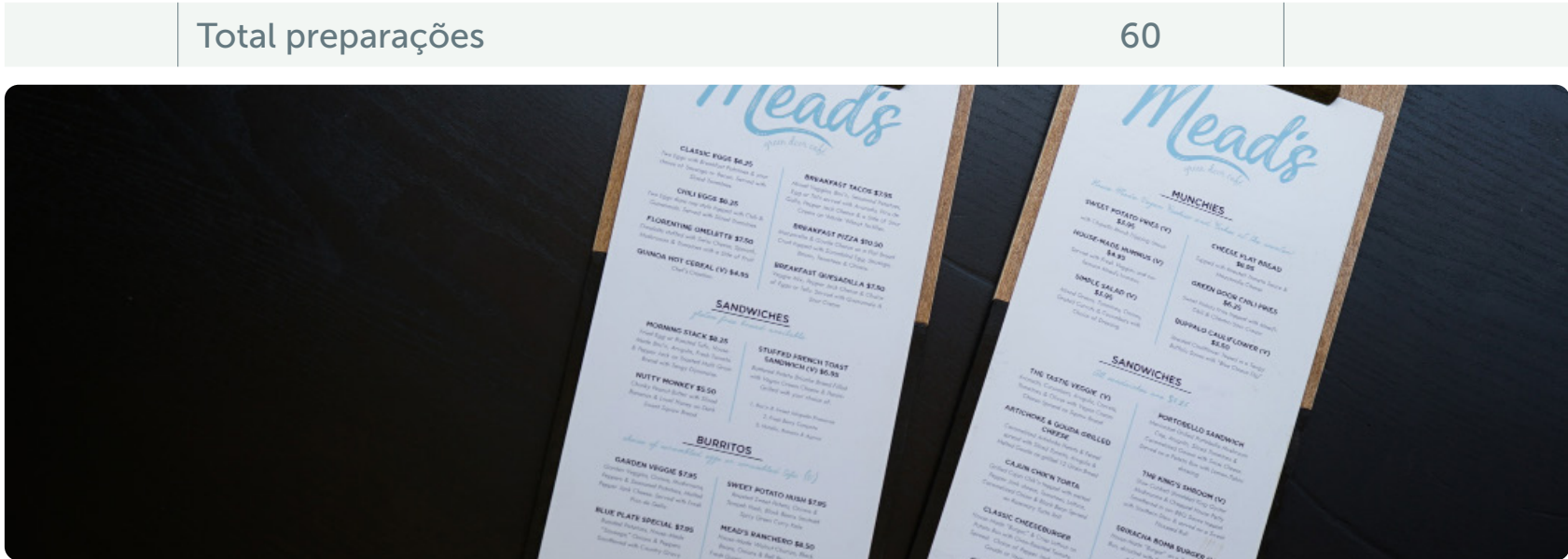
Lanche do Motorista

- a) 2 pães por pessoa (tamanho grande) (1 tem que ser pão francês)
1 com queijo e presunto, ou queijo e outra opção de frios
1 com Requeijão e Manteiga (manteiga e não margarina)
- b) Bebida fria: caixinha de achocolatado ou caixinha de suco (embalagens individuais)
- c) Fruta – servida embalada individualmente

Este lanche, os motoristas levam para viagem. Os pães não podem conter recheios que estraguem facilmente como patê, maionese ou qualquer outro recheio perecível com facilidade. Deve estar embalado para viagem.

Refeição – incidência de proteína (duas proteínas diarias)

Tipo	Clasificação	Incidências	Gramagem
Bovino	Acem	2	180 g
	Patinho	1	180 g
	Costela	1	180 g
	Figado	2	180 g
	Hambúrguer	2	180 g
	Total	8	
Aves	Filé de frango	6	180 g
	coxinha da asa	4	180 g
	Hambúrguer de frango	2	180 g
	Steak de frango	1	180 g
	Nuggets de frango	1	180 g
	Linguiça de frango	2	180 g
	Total	16	
Suínos	Costela	2	180 g
	Linguiça toscana	4	180 g
	Calabresa	3	180 g
	Pernil peça	3	180 g
	Total	12	
	Feijoada (no inverno) com kit feijoada (+ costelinha + linguiça + feijão preto)	2	180 g
	Total	14	
Peixes	Filé de peixe	1	180 g
	Total	1	
Outros	Massas recheadas	4	180 g
	Kibe de assadeira	1	180 g
	Pastel	1	180 g
	Mini pizza / abobrinha recheada	1	180 g
	Stack	2	180 g
	Nuckets	2	180 g
	Total	11	



Descriminação do atendimento

- O cardápio mensal aprovado pela Contratante será acessível a todos os clientes;
- As preparações serão dispostas em recipientes gastronômicos nos balcões de distribuição, para todos os componentes do almoço, jantar e ceia;
- Os alimentos serão repostos durante o serviço, quando necessário, garantindo que a refeição tenha a mesma qualidade do início ao fim do horário de funcionamento.

Responsabilidades

Serviço	Nutribem	Cliente
Gêneros alimentícios	X	
Mão de obra	X	
Materiais descartáveis	X	
Limpeza das áreas internas da cozinha e estoque		X
Reposição de utensílios	X	
Destino do lixo e resíduos orgânicos		X
Despesas final do lixo e resíduos orgânicos		X
Despesas com ligações telefônicas		X
Acesso a internet para gestão restaurante		X
Campanhas educativas	X	
Computadores	X	
Controle de pragas - desinsetização e desratização		X
Água potável e energia elétrica		X
Limpeza e manutenção das áreas externas do restaurante		X
Equipamentos	X	

Limpeza de dutos de exaustão, caixa de gordura e caixa d´água		X
Manutenção corretiva e preventiva de equipamentos	X	
Manutenção predial		X
Limpeza do vestiário		X
Alvará	X	

Matriz de responsabilidades

Quado de obrigações	Cliente	Nutribem
Auditoria de qualidade	X	X
Análise e laudo laboratorial da alimentação preparada, se houver suspeita de dta		X
Limpeza de caixa d'água e manutenção dos filtros de água da cozinha	X	
Limpeza de caixas de gordura	X	
Limpeza do sistema de exaustão	X	
Sistema de catraca e software - acesso ao refeitório	X	
Sistema de cobrança cliente principal	X	
Fornecimento de vapor/energia elétrica (de acordo com a necessidade dos equipamentos instalados)	X	

Informações complementares

- Consideramos para efeito de composição de custos e dimensionamento de mão de obra e recursos, as informações contidas no Edital de Concorrência.
- Abordamos a partir do tópico de “atendimento especializado” serviços adicionais e informações complementares que compõem o escopo de serviço.
- A Nutribem possui internamente programa de desenvolvimento de fornecedores contemplando a opção de produtos locais, sempre alinhados com a qualidade e sustentabilidade do negócio.

.....



Atendimento especializado

O que a Nutribem pode fazer pela sua empresa, hoje?

- Planejamento, preparo e distribuição coletivos.
- Cardápio diversificado e nutritivo.
- Corpo técnico nutricional especializado.
- Capacidade técnica em montagem do restaurante e equipamentos.
- Administração de refeitórios.
- Facilidade de acesso e presença do Diretor-Presidente.
- Segurança do trabalho com atuação constante e voltada para produção de refeições e todas

as demais etapas.

- Recrutamento, seleção e treinamento de mão-de-obra para atender ao cliente.
- Rigoroso padrão de limpeza e higienização.

Atendimento especializado

- Quadro de profissionais técnicos especializados, com abordagens diversas (atendimento ao público, qualidade e saúde, planejamento e gestão geral).
- Programas Integrados de Saúde, Segurança e Meio Ambiente - SSMA, com foco na atuação dentro das cozinhas industriais.
- Atuação com os padrões de segurança exigidos pelo contratante, contando com profissionais capacitados e com experiência em multinacionais
- Oferecimento de cardápios diversificados e interativos.
- Oferecimento de serviços que atendam às necessidades do cliente.
- Utilização de matéria prima de qualidade, com a priorização de ingredientes naturais.
- Participação em evento com palestras sobre temas de educação nutricional com agendamento prévio e negociação.
- Atendimento personalizado, de qualidade e devidamente padronizado.
- Gestão de KPI´s.

Contador digital

A utilização de contador digital de fluxo de pessoas no refeitório auxilia a conferência da catraca. O modelo proposto é um contador de 6 dígitos com sensor de barreira infravermelho para contagem em sentido único (conta apenas a entrada, ou apenas a saída) para dar suporte em caso de intercorrências com a catraca.

Centro de processamento de proteína

- A carne bovina é fresca, com fornecedor devidamente registrado com SIF e atendendo às normas sanitárias.
- Todo o manejo da carne bovina é realizado no próprio centro de processamento da Nutribem, com baixo período de armazenamento pela alta rotatividade de estoque, o que garante a excelente qualidade.
-



Free-Food

Tem o intuito de oferecer ao cliente, por meio de refeições diferenciadas, um dia que remete ao “comer sem culpa” ou “dia do lixo”, expressões utilizadas por praticantes de atividade física sobre refeições calóricas e de menor valor nutricional.

Neste dia, poderão ser servidos alimentos como sanduíche, cachorro quente, pastéis, sobremesas elaboradas, festival de massas, dentre outras opções de preparação, que possam complementar a alegria da véspera de um final de semana.

- Exemplos de preparações: X Tudo, Pastel, Massas, Lasanha, Cachorro quente.

Obs.1: A escolha deste prato substitui o serviço das pistas aquecidas, ficando disponíveis o buffet de salada e temperos.
Obs.2: Deve ser agendado com 24h de antecedência

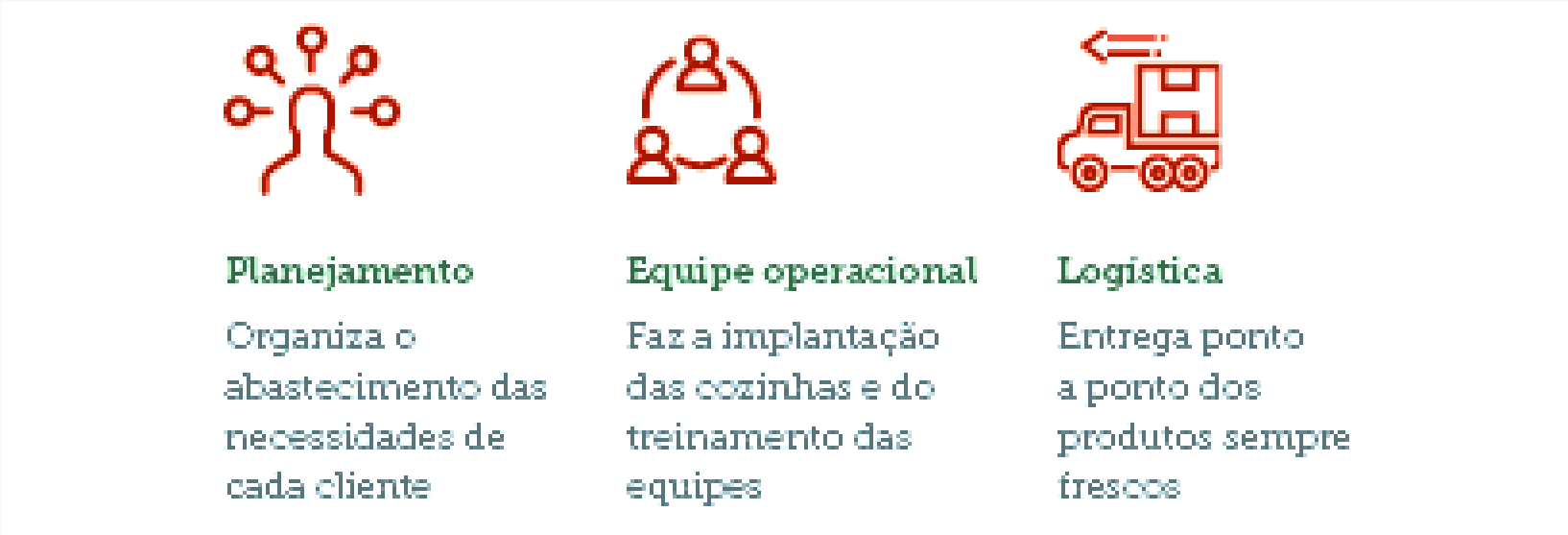
Desjejum e lanches com produtos de panificação congelados

- Empresa especializada em produtos congelados de panificação;
- Para todo o processo basta ter armário de fermentação, freezer e forno turbo;
- Alimentos de panificação sempre frescos e de alta qualidade;
- Facilidade em atender pedidos específicos do cliente;
- Vasta lista de opções de produtos que podem ser mantidos em estoque.

Cozinha Nutribem +
Uma cozinha diferente de todas as outras



Nossa inteligência não está apenas dentro da cozinha, temos o envolvimento direto de diversas áreas que trabalham em sinergia para obter o melhor de cada receita.



A Cozinha Nutribem + utiliza equipamentos de alta tecnologia que proporcionam uma maior performance que as cozinhas tradicionais.



Tecnologia a favor da qualidade

- As cores e aromas das refeições acentuam com o uso da tecnologia da cocção combinada (vapor e calor seco).
- O uso de ervas aromáticas frescas ou desidratadas, alho fresco e ingredientes in natura favorece a qualidade nutricional, apresentação e sabor!

Setor de gastronomia

Acompanhamento do Chef

A Consultoria Gastronômica é um método amplamente aplicado para o controle eficaz e confiável das atividades de uma organização, possibilitando a padronização nas informações do controle de qualidade e a menor probabilidade de erros nas análises ao tornar as informações mais entendíveis.

Constitui-se das seguintes etapas:

- Planejamento estabelecido com base nas diretrizes definidas e estipuladas;
- Execução do plano que consiste no treinamento dos envolvidos no método a ser empregado, a execução propriamente dita e a coleta de dados para posterior análise.



A Nutribem conta com um chef dedicado para desenvolvimento de cardápios, treinamento de execução e otimização de processos.

Comunicação e interatividade

Plataforma Nutribem Pesquisas

- O nível de satisfação dos clientes será medido através da Plataforma Nutribem Pesquisas;
- É uma importante plataforma online de gestão de pesquisas, por meio de um tablet ou via aplicativo Nutribem Food (Anexo 2);
- Os Feedbacks dos usuários podem ser analisados por refeição;
- O cliente pode ter acesso diário à pesquisa;
- É simples, apresentando apenas cinco figuras que ilustram a percepção de “Muito satisfeito”, “Satisfeito”, “Indiferente” “Insatisfeito” e “Muito Insatisfeito”;
- Há possibilidade de escrever comentários.

Educação Nutricional: “Você Sabia?”

O “Você Sabia?” é um material impresso, em formato de folder, disponibilizado bimestralmente em display colocado nas mesas dos refeitórios, podendo também ser disponibilizado via intranet, cuja função principal é promover a educação em saúde e nutrição.

Os assuntos abordados referem-se a hábitos alimentares saudáveis e as consequências dos inadequados, assim como dicas de como evita-las, com descrição de receitas práticas, econômicas e saudáveis.

Isso porque se sabe que a qualidade de vida do trabalhador está diretamente ligada a sua alimentação e, da mesma forma, a qualidade do que consome também fora do ambiente de trabalho.

Atendimentos exclusivos

Serviços exclusivos

A Nutribem Refeições possui recursos exclusivos para atender as necessidades e expectativas do cliente, por meio da interatividade pessoal e informatizada, proporcionando satisfação e proximidade com o cliente:

- Food Truck
- Cozinha intinerante (Kitchen Truck)

Eventos

Aniversariante do mês

Todos os meses, na última sexta-feira, comemoramos os aniversários dos nossos clientes transcorridos durante o mês, oferecendo bolo como sobremesa e refrigerante como bebida.

Além disso, o uso de balões no refeitório e um banner de “Parabéns” ajuda a compor o refeitório.

O dia do aniversariante do mês pode ser temático, com decoração que alegra o ambiente e cardápios especiais deliciosos!

Colaborando com a motivação à participação de todos, em 6 (seis) desses eventos anuais, conforme sugestão abaixo,

- | | |
|----------------|----------------|
| - Carnaval | - Ano Novo |
| - Festa Junina | - Dia das Mães |
| - Natal | - Dia dos Pais |

Mas
nos dias
de evento,
o que
nos move
é o encantar!

.....



Conceito da ServBem

A ServBem é uma refeição saborosa e restauradora em equilíbrio diário com baixo custo, qualidade e segurança. Resultado de uma produção com alta tecnologia (ultracongelamento) e ingredientes selecionados especialmente para atender as necessidades do trabalhador do campo. O gerenciamento eficiente das operações, o uso de equipamentos modernos, as fichas técnicas, o planejamento de compras e a matéria prima de qualidade garantem a padronização. A embalagem inovadora com divisão por componente permite a visualização das preparações, preservando a sensorialidade e prazer no momento de fazer as refeições.

A linha exclusiva permite a construção de cardápios mais versáteis, considerando os hábitos alimentares dos trabalhadores e as pesquisas de satisfação garantem o aperfeiçoamento contínuo.

Utilização

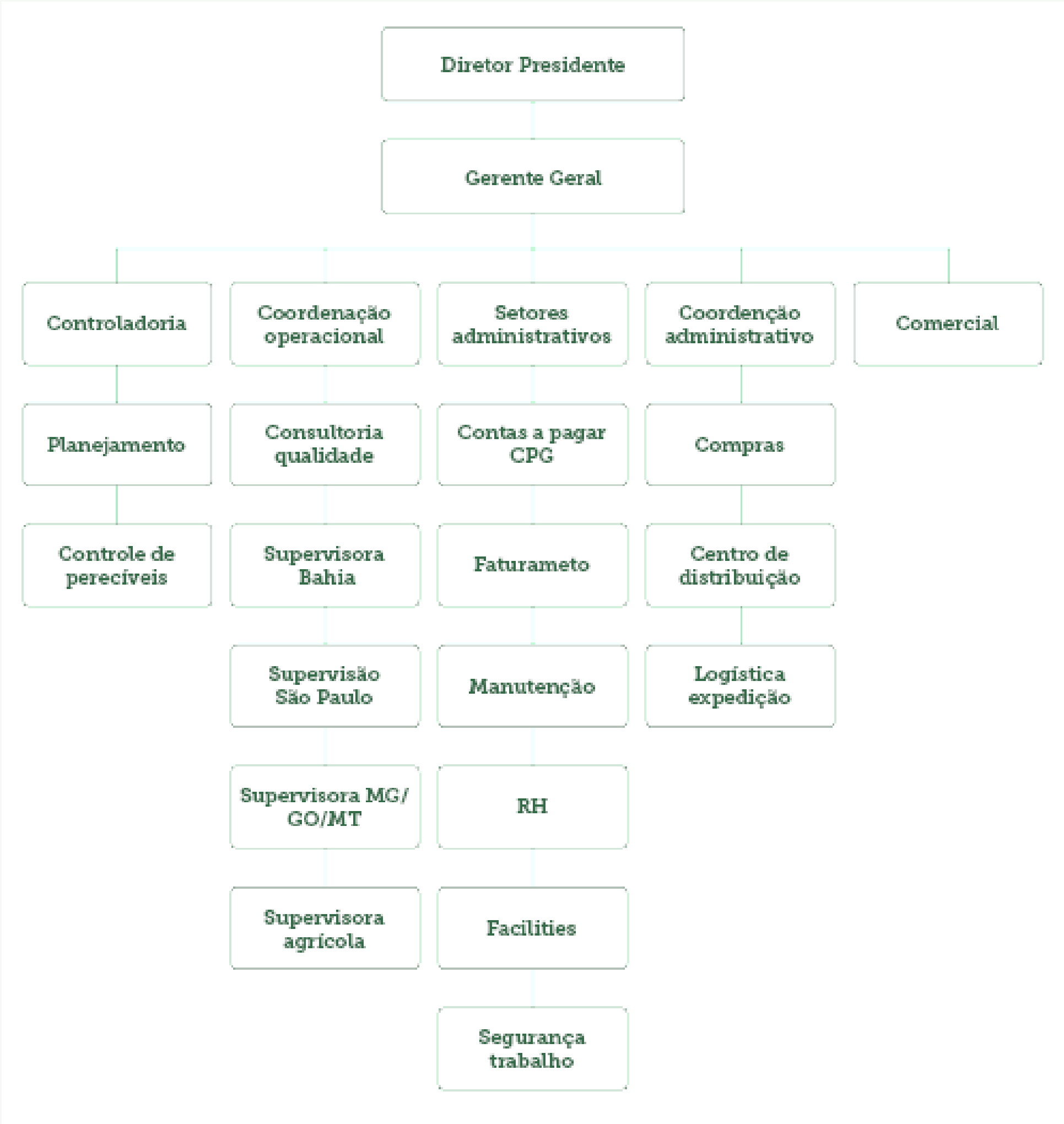
Por ser uma refeição ultracongelada, o transporte e manutenção sob congelamento, garante uma maior durabilidade (de até 60 dias), bastando um forno micro-ondas ou elétrico para garantir a regeneração.

- Necessidade de alimentação em frentes de trabalho distantes
- Tendência atual de produção de alimentos
- Alimentação em home office
- Paradas para manutenção
- Canteiro de obras
- Reforma de cozinhas
- Eventos

.....

Estrutura organizacional

Equipe nutribem refeições
Organograma gerencial



Mão de obra

Histograma de mão de obra direta

Descrição	Quantidade
Nutricionista - gerente de unidade	
Cozinheiro	2
Cozinheiro meio oficial	
Auxiliar de cozinha	
Total mão de obra direta	2



Plano de contratação

A Nutribem Refeições acredita que o recurso mais valioso de uma empresa é o colaborador. Sendo assim, o momento da contratação é estratégico para recrutar talentos e agregar ainda mais valor dentro da organização

Etapas:

- Recrutamento e triagem de currículos:
Empresa parceira de recrutamento ou entidade do governo para este fim

- Entrevista guiada por roteiro padrão
- Seleção de currículos realizado pela Nutribem

- Testes de conhecimentos gerais
- Contratação
- Integração

.....

Food Truck - serviços exclusivos

Quebra de rotina especial



A Nutribem Refeições possui propostas exclusivas que agregam a qualidade, interatividade e atendimento além dos exigidos no escopo. Podem ser negociados valores e condições.

Com o intuito de diversificar, surpreender e fidelizar os clientes à proposta de fazer deste momento o mais prazeroso do dia! Ambiente aconchegante, de forma que se sintam fora do seu ambiente de trabalho, promovendo a interação social entre os colaboradores.

O Food Truck Nutribem é uma excelente opção para atendimento a eventos, confraternizações, convenções e encontros de médio porte.

Uma cozinha bem planejada, moderna e versátil, capaz de produzir refeições padrão, elaboradas com alimentos naturais e saudáveis, e até mesmo refeições expressas, como pizzas e lanches em geral. O Food Truck Nutribem é oferecido sem custo adicional ao cliente, a cada trimestre, com cardápios de “quebra de rotina”, proporcionando momentos de muita descontração e entrosamento.

A divulgação do evento poderá acontecer de 3 maneiras:

- | | |
|--|---|
| - Banner: ficará exposto nos refeitórios na semana que antecede o evento para fomentar a adesão. | - fazer a replicação da divulgação interna. |
| - E-mail: enviado para o gestor do contrato | - DDS: deverá ser feito pelo líder de cada setor, passando as informações sobre o evento. |

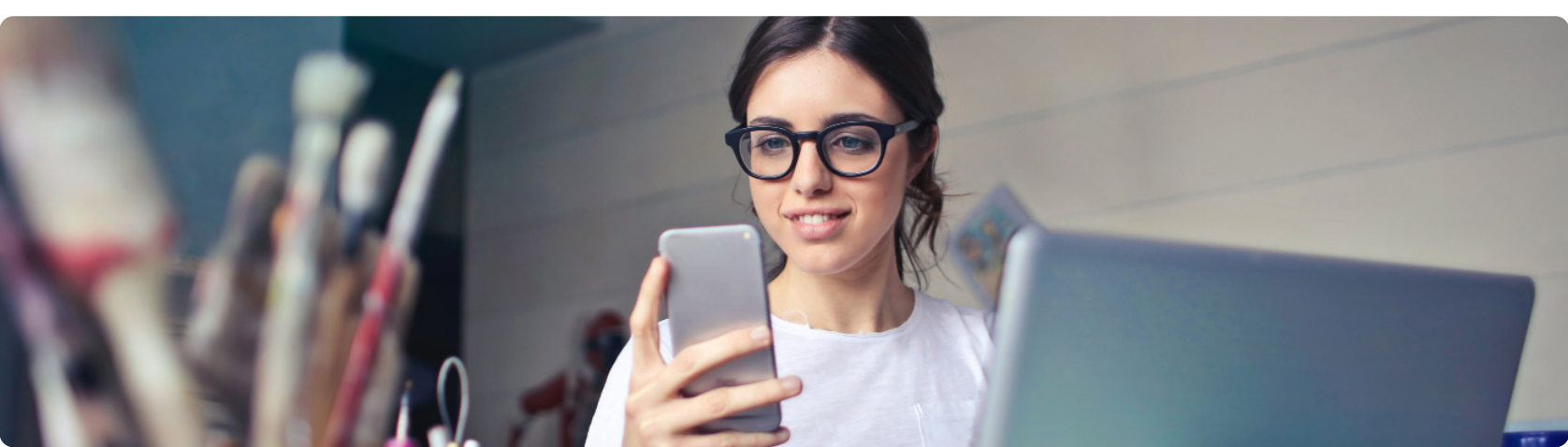
Para utilização do Food Truck será disponibilizada via aplicativo duas opções de cardápio: “Refeitório” e “Food Truck” com até 3 dias de antecedência. Caso não seja aceita a opção do aplicativo, poderá ser feito mediante lista no refeitório.

Será gerado um QR Code, sendo utilizado para retirada da refeição quando selecionado o food truck ou um voucher físico retirado no refeitório. A escolha pelo “Refeitório” acarretará consumo da refeição convencional, com o cardápio do dia.

A opção “Food Truck” será realizada na área externa, com a montagem de uma tenda (3x3 m), mesas (10 unidades) e cadeiras (40 cadeiras) próximos ao veículo, com capacidade para até 200 pessoas/ hora.

Aplicativo Nutribem Foad

Sobre o App



Nutribem Food é um aplicativo exclusivo de solicitação de refeição e interatividade com o cliente. Possui permissões que podem ser parametrizadas conforme orientação do Gestor do Contrato. Os aplicativos de delivery contam com funcionalidades que o público adora e a Nutribem Refeições segue a tendência da tecnologia que conquista cada vez mais adeptos.

Download

- O aplicativo pode ser instalado em smartphone com sistema Android ou IOS, baixado na Play Store ou App Store, respectivamente;
- Para a liberação do aplicativo é necessária a validação das informações dos colaboradores (via Nutribem Refeições)

Permissões das solicitações - Permissões básicas (liberadas)

- | | |
|------------------------------------|--|
| - Opção pelo cardápio light | - Opção por omelete com recheio de queijo, ovo frito ou cozido |
| - Visualização do cardápio semanal | |
| - Pesquisa de Satisfação | |

Obs.: As solicitações terão datas e prazos determinados conforme acordo entre as partes

Vantagens do aplicativo

- | | |
|--|---|
| - Interatividade Nutribem & clientes Thomas Greg & Sons | - O solicitante pode escolher um produto do serviço desejado. |
| - Proporciona a padronização dos processos | - Através do painel “Meus Pedidos” o usuário tem acesso fácil e rápido ao seu histórico de pedidos. |
| - Maior agilidade no atendimento aos clientes | |
| - Acompanhamento online do cliente do status dos pedidos | - Opção de responder a Pesquisa de Satisfação. |

Proposta comercial

Condições comerciais

10.1- Condição e prazo de pagamento:
- Prazo para pagamento de 60 dias corridos após emissão da Nota fiscal durante tempo de contrato de 12 meses. Os pagamentos serão realizados através de depósito bancário ou boletos.
10.2 – Para abertura do balcão e fornecimento de alimentação deverá ser faturado o mínimo de 40 refeições por serviço, por refeitório. Poderá ser fornecido marmita neste caso.
10.3 – Ao final do contrato os equipamentos e utensílios adquiridos pela Nutribem Refeições serão de propriedade da Nutribem.
10.4 – Prazo de vigência
- O contrato será celebrado com prazo de vigência de 12 meses contados a partir do início das atividades.
10.5 – Reajuste
- Os preços serão mantidos inalterados pelo prazo de 12 meses. No 13º mês (aniversario do contrato) será aplicado reajuste considerando cesta de índices nos percentuais indicados a seguir:
- 60% do valor será atualizado pelo IPCA e 40% do valor será atualizado pelo índice de reajuste do dissidio da categoria das empresas de refeições coletivas. Observar item 10.5.1
10.5.1 – Proteínas: Por se tratar de um insumo importante na composição de custo, consideramos que sempre que houver uma variação maior que 10%, o preço deverá ser ajustado em igual proporção. Consideramos como referência a cotação média do índice Cepea (https://www.cepea.esalq.usp.br/br/indicador/boi-gordo). A base de precificação considerada é de preços de 15/10/2020. A variação percentual encontrada será aplicada ao custo da composição deste insumo. Este insumo representa 33% do preço de venda de refeição.
10.7 – Fechamento de medição:
- Os fechamentos de medição das quantidades consumidas serão realizados quinzenalmente e apresentados para aprovação do gestor do contrato indicado pelo Cliente, tendo como prazos:
- 5 dias para aprovação do Gestor de Contrato (dias corridos)
- 60 dias para pagamento após a emissão da NF (dias corridos), caso seja extrapolado este prazo a Nutribem realizara o faturamento e quaisquer controvérsia quanto as quantidades para mais ou para menos será resolvida na medição seguinte através de desconto ou acréscimo do valor divergente.
10.8 – Programação e Medição:
- As refeições descritas abaixo serão faturadas mediante a programação:
- Marmitex
- Lanches

- Coffees
- Refeições/eventos especiais (ex.: churrasco, prato executivo)
- Para que as refeições sejam melhor executadas, é necessária uma programação prévia, sendo o ideal uma semanal e a confirmação do volume com até 5 horas de antecedência em relação à respectiva refeição.
10.8 – Programação e Medição:
- As medições do número de acessos ao refeitório serão baseadas o sistema de contagem da catraca. Em auxilio, conforme mencionado na Proposta Técnica, serão instalados contadores de pessoas digital a laser.
- O Volume descrito neste contrato e considera o minimo, permitido, não sendo permitido um faturamento menor que o previsto.

Valores

Itens	Valor unitário
Refeições	R\$ 17,10
Dejejum e Lanches	R\$ 9,67
Porção de fruta (unid)	R\$ 1,00
Bolo + Refrigerante (ultima sexta do mês)	R\$ 5,25
Lanche dos Motoristas	R\$ 8,00

*valor considerado para duas entregas diarias

Considerações finais

Para que possamos cumprir rigorosamente os horários das refeições, é necessário cronograma com quantidade de refeições a serem servidas em seus devidos horários. Toda e qualquer variação nas quantidades, devem ser previamente avisados com antecedência de 15 dias, quando esta variação for maior que 10% para mais ou para menos.

Os serviços ora propostos são passíveis de expansão e adaptações às necessidades específicas da Contratante.

Dúvidas, questionamentos ou Sugestões, devem ser apresentados via e-mail, telefone ou em reuniões previamente agendadas de comum acordo entre as partes. Todos nossos funcionários serão devidamente treinados e capacitados para as suas respectivas funções.

.....

Número da proposta – 15042021
Proposta Valida por 60 Dias.
Paracatu, 02 de Junho de 2021



Filial - Bahia
Rua Castro Alves, 313 -
Mimoso do Oeste
Luís Eduardo Magalhães/BA
Cep: 47850-000
Cep: 73802-030

Matriz - Minas Gerais
(38) 3671-1748
R. Alamanda, 710
Jardim Serrano
Cep.:38.600-000
Paracatu/MG

Filial - Goiás
(61) 3631-3995
Rua. 27, Esquina com a Rua
33, nº 313 - Cep:73802-030
Setor Bosque
Formosa/GO



EXCELÊNCIA EM SERVIÇOS E PRODUTOS

www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

comercialo@nutribemrefeicoescoletivas.com