



PROPOSTA TÉCNICA



RESPEITO E RECONHECIMENTO

A NUTRIBEM REFEIÇÕES COLETIVAS fundada em 2005, com finalidade de fornecer refeições coletivas a empresas e fazendas, acredita que mais do que alimentar e nutrir, é preciso primeiramente ter uma visão de respeito e reconhecimento pelo trabalhador brasileiro. E foi assim que nasceu a Nutribem Refeições.

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.



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



RESPEITO E RECONHECIMENTO

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



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



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

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

Virgílio Faria

Diretor Presidente

Nutribem Refeições Coletivas



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



O QUE A NUTRIBEM PODE FAZER PELA SUA EMPRESA, HOJE?

- 🍴 *Planejamento, preparo e distribuição das refeições coletivas.*
- 🍴 *Um delicioso cardápio, extremamente diversificado e nutritivo.*
- 🍴 *Corpo técnico nutricional especializado.*
- 🍴 *Capacidade técnica em montagem do restaurante e equipamentos.*
- 🍴 *Administração do refeitório.*
- 🍴 *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.*
- 🍴 *Rigorosa limpeza e higienização do espaço.*



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



NUTRIBEM & GRUPO AEL



ATENDIMENTO ESPECIALIZADO

- 👤 *Atuação com os padrões de segurança exigidos pelo Grupo AEL, contando com profissionais extremamente capacitados e até mesmo com experiência em multinacionais.*
- 👤 *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.*



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



ATENDIMENTO ESPECIALIZADO

- 🍴 *Valorização do cliente, com atendimento personalizado, de qualidade e devidamente padronizado.*
- 🍴 *Oferecimento de cardápios diversificados.*
- 🍴 *Oferecimento de opções que atendam às necessidades do Grupo AEL.*
- 🍴 *Utilização de matéria prima de qualidade, com a priorização de ingredientes naturais.*



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



ATENDIMENTO ESPECIALIZADO

- 📌 *Gestão de KPI's;*
- 📌 *A Nutribem Refeições possui recursos exclusivos para atender as necessidades e expectativas do Grupo AEL, por meio da interatividade pessoal e informatizada, proporcionando satisfação e proximidade com o cliente;*



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



SERVIÇOS EXCLUSIVOS

Unidade de produção Móvel

- *Cozinha industrial dentro de uma carreta. Totalmente equipada, onde tem a produção de ate 1000 refeições por dia.*

ServBem

- *Se trata de uma refeição ultra congelada que pode atender diversos tipos de situações.*

Linha Saborearte

- *Cardápios especiais de segunda a sexta-feira.*

*Pensando no Grupo AEL, trabalharemos com a **Linha Saborearte**, que é composta por cardápios especiais, de segunda a sexta-feira.*



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



SERVIÇOS



SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

Almoço / Jantar / Ceia



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



ALMOÇO/ JANTAR E CEIA

	COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO
SALADAS	03 tipos, variando entre verduras, folhas, legumes crus ou cozidos, leguminosas, grãos e compostas.
TEMPEROS E ACESSÓRIOS	Óleo composto, vinagre, farinha de mandioca, molho de pimenta, sal sachê
ACOMPANHAMENTOS	Arroz Branco e Feijão carioca ou preto.
PRATO PRINCIPAL	02 tipos de ½ gramagem, (70g cada, totalizando 140g in natura) à base de carnes bovinas, suínas, aves ou preparos variados de acordo com a tabela de incidência
OPÇÃO	Ovos ou omelete simples.
GUARNIÇÃO	01 tipo à base de legumes ou verduras ou farofas ou suflê ou torta ou refogados ou preparações diversas.
SOBREMESAS	01 tipo sendo, 01 doce (segunda, quarta, sexta, sábado e domingo) – 18g ou 01 fruta (terça e quinta) 100g fruta da época.
BEBIDAS	01 sabor de suco artificial.

DESCARTÁVEIS: Guardanapos de papel, palito e copos de 50 e 200 ml.

SISTEMA: Self-service, exceto prato principal e sobremesa



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



ALMOÇO/ JANTAR E CEIA

Horário de Fornecimento

DESJEJUM: 06:30 às 08:30 – Segunda a Sábado

ALMOÇO: 10:30 às 13:00 – Segunda a Sábado

JANTAR: 17:00 às 18:00 – Segunda a Sexta-feira

Para o Jantar e Ceia de sábado, Almoço, Jantar e Ceia do domingo será disponibilizado marmitex número 8.

A CEIA será oferecida em Marmitex número 8, que será condicionado no balcão aquecido, das 19h às 23h, de forma que seja garantida a temperatura e tempo de segurança alimentar.



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



INCIDÊNCIAS DE CARNES - mensal

Acem Bovino	6
Patinho Bovino	3
Costela Bovina	2
Copa Lombo suino	2
Figado	2
Pernil	4
Costelinha	2
File sassami	8
Coxinha da asa	3
Calabresa	3
Hamburguer Bovino	2
Hamburguer Frango	2
Steak	2
Nuggets	2
Linguiça de frango	2
Toscana	4
Feijoada	2
Massas recheadas	4



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS

A group of four diverse people (three women and one man) are seated around a table, clapping and smiling. The image is overlaid with a blue tint and decorative white polka dots in the corners. A semi-transparent blue wave shape is positioned behind the text.

SERVIÇOS
ADICIONAIS



SERVIÇOS ADICIONAIS

A Nutribem Refeições oferece serviços adicionais que estarão sempre à disposição da empresa...

Estes devem ser orçados e não estão inclusos nos valores

FESTIVAL DE SORVETE

EVENTOS ESPECIAIS

CHURRASCO

VENDAS AVULSAS (bomboniere)



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



FESTIVAL DE SORVETE

Serão oferecidos as seguintes opções:

OPÇÃO 1

Picolé de frutas (2 und por pessoa)

OPÇÃO 2

Sorvete no pote (100g – 2 opções de sabor por pote) + calda industrializada + granulado



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



EVENTOS ESPECIAIS

- 🍴 *Pode ser escolhida a substituição de um prato principal pelas opções abaixo:*
 - 🍴 *Risotos, Panquecas, Festival de massas, Batata recheada, Escondidinho de carne seca, Yaksissoba, Carnes com molhos especiais (madeira com champignon, Barbecue, rotti)*
- 🍴 *Serviço de arroz composto em substituição ao branco. Ex. com brócolis, a grega, colorido*
- 🍴 *Uma das saladas poderá ser substituída pela elaborada. Ex.: maionese, Salada tropical, Ceaser salad, Salada com frutas*
- 🍴 *Refrigerante em substituição ao suco*
- 🍴 *Água saborizada: Ex.: limão e hortelã, Laranja e gengibre.*



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



CHURRASCO

PRATOS PRINCIPAIS: As duas opções de proteínas serão substituídas pelo Churrasco, composto por:

- 🍴 2 opções de carne bovina (Maminha, Fraldinha, Alcatra, Contra filé)
- 🍴 1 opção de carne suína ou frango (Ex.: coxinha da asa, linguiça de frango, Lombo suíno, linguiça suína)

ACOMPANHAMENTO: Arroz branco / Feijão tropeiro

GUARNIÇÃO: Mandioca frita

SALADA: vinagrete, alface e pão de alho.

Obs.: poderá ser oferecido o serviço com picanha como uma das opções de carne bovina, porém com negociação a parte.



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS

COZINHA

NUTRIBEM
mais

UMA COZINHA DIFERENTE DE TODAS AS OUTRAS



COZINHA NUTRIBEM +

Uma cozinha diferente de todas as outras

A Cozinha NUTRIBEM + permite a redução de custos, tempo de produção e uso de óleo, promovendo a sustentabilidade e mais qualidade de vida para os consumidores.



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



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.

PLANEJAMENTO



Organiza o abastecimento das necessidades de cada cliente

EQUIPE OPERACIONAL



Faz a implantação das Cozinhas e o treinamento das equipes

LOGÍSTICA



Entrega ponto a ponto produtos sempre frescos

UM AMBIENTE



+ LIMPO



+ SEGURO



+ ORGANIZADO



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



COZINHA NUTRIBEM +

Uma cozinha diferente de todas as outras

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



COZINHA



BENEFÍCIOS PARA VOCÊ E PARA O PLANETA

-32%
CONSUMO DE
ELETRICIDADE

-21%
CONSUMO
DE ÁGUA

-30%
RESÍDUOS
ORGÂNICOS

-62%
CONSUMO
DE GÁS

-20%
DE ESPAÇO
NA COZINHA

-50%
TEMPO DE
COZINHA

-40%
USO DE
ÓLEO

Mais
SEGURANÇA
NA COZINHA

NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



COZINHA NUTRIBEM +

Uma cozinha diferente de todas as outras

**ALIMENTOS
SEMPRE FRESCOS**
Porções preparados
instantes antes de servir

**MAIS SABOR
E NUTRIÇÃO**
Cor, sabor, textura e valores
nutricionais dos alimentos
são preservados

Com a
Cozinha



Você Tem
Todos os Dias

**CROCÂNCIA COM
MENOS ÓLEO**

Assados e frituras
crocantes por fora e
macios por dentro

**ATENDIMENTO
PERSONALIZADO**

Menos tempo de preparo
e mais tempo servindo
você

NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



SEGURANÇA DO TRABALHO E MEIO AMBIENTE

Consideramos que a excelência na gestão das questões de segurança, saúde e meio ambiente é essencial para um bom desempenho da produção de bens, serviços e a lucratividade da empresa.



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



SEGURANÇA DO TRABALHO E MEIO AMBIENTE

Objetivos do Setor de Segurança do Trabalho:

- ❶ *Desenvolver suas atividades sobre uma base sólida de cumprimentos a legislação brasileira, e as melhores práticas disponíveis adequadas a situação local.*
- ❷ *Buscar o melhoramento contínuo de saúde, segurança e do desempenho ambiental, através dos estabelecimentos dos objetivos, determinação e revisão de metas, avaliação e desenvolvimento de planos de ação específicos.*
- ❸ *Promover uma melhor compreensão dos conceitos do sistema de gestão de saúde, segurança e meio ambiente (SSMA), através da informação conscientização e treinamento de funcionários.*
- ❹ *Gerenciar o Sistema próprio SGN- Sistema de Gestão Nutribem, que constitui a orientação estratégica para a realização das atividades, produtos e serviços.*



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

- 🔊 *A Nutribem Refeições conta com o setor de qualidade de alimentos, voltados para toda a cadeia produtiva.*
- 🔊 *O setor é composto por uma empresa de consultoria, com 15 anos de mercado e por nutricionistas capacitados para auditar, auxiliar e atuar nas unidades da Nutribem Refeições.*
- 🔊 *O Manual de Boas Práticas e o Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) são personalizados e produzidos conforme as peculiaridades da unidade;*
- 🔊 *Os profissionais técnicos e os colaboradores da operação são capacitados para interpretar as planilhas de monitoramento e controle aplicadas nos processos produtivos.*



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

As 7 Regras da Qualidade

*Para reforçar o Compromisso com a Qualidade, a Nutribem Refeições definiu para que seja cumpridas as **7 REGRAS DE OURO**:*

- 1. RESPEITAR O PRAZO DE VALIDADE DOS PRODUTOS:** *Utilizar somente produtos dentro do prazo de validade.*
- 2. SEGUIR O PADRÃO DE TEMPO E TEMPERATURA DOS ALIMENTOS DURANTE TODO FLUXO PRODUTIVO:** *As temperaturas e o tempo devem ser avaliados constantemente e as planilhas de monitoramento devem ser adequadamente preenchidas e monitoradas para garantir a qualidade em todo o processo (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e transporte), assim como devem ser aplicadas as ações corretivas quando necessário.*
- 3. HIGIENIZACAO DE HORTIFRUTI:** *os hortifrúti devem ser higienizados conforme o padrão pré-definido, atentando-se ao tempo de contato com a solução clorada nos alimentos.*



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Regras da Qualidade

4. **HIGIENE DAS MÃOS:** seguir o procedimento operacional padronizado para a higiene das mãos durante a manipulação dos alimentos.
5. **NÃO REAPROVEITAR ALIMENTOS DE UM TURNO PARA O OUTRO:** Não se deve reaproveitar os alimentos prontos que tenham sobrado no pass through, na produção ou nos balcões de distribuição.
6. **REALIZAR OS CONTROLES TÉCNICOS DE QUALIDADE:** Monitorar e Registrar os controles técnicos durante as etapas de produção de forma clara e NUNCA fraudar os dados.
7. **COLETAR AMOSTRAS DOS PRODUTOS:** Realizar a coleta de amostras a cada lote de produção , seguindo os procedimentos técnicos padronizados.



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



GESTÃO DE KPI's

A Nutribem Refeições, preocupada com o desempenho das suas atividades, utiliza alguns KPI's (Key Performance Indicators), que são indicadores que traduzem a performance das ações e objetivos operacionais.

A questão ambiental, dentro desse contexto, é considerada uma das mais importantes e, por isso, são medidas a cada refeição e os seus resultados analisados mensalmente, sendo eles:

- 🍴 Descarte de óleo*
- 🍴 Controle de sobras*
- 🍴 Controle de resto-ingesta*
- 🍴 A pesquisa de satisfação também é considerada um importante indicador, cujas estatísticas são analisadas mensalmente.*



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS

A photograph of three business professionals (two men and one woman) sitting around a table, smiling and looking at a laptop screen. The image is overlaid with a blue gradient and decorative white dots in the corners.

COMUNICAÇÃO E INTERATIVIDADE



COMUNICAÇÃO E INTERATIVIDADE

Plataforma Comento

- Importante **plataforma on line de gestão de pesquisas**, por meio de um tablete;
- Os *Feedbacks* dos usuários podem ser analisados diariamente;
- 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.



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



COMUNICAÇÃO E INTERATIVIDADE

Plataforma Comento - Vantagens

*Os gestores e profissionais envolvidos e as respectivas **ações são tomadas de imediato**, assim como os **elogios servem como motivador principal** para a equipe que produz e distribui as refeições diariamente.*



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



COMUNICAÇÃO E INTERATIVIDADE

Plataforma Comento – Gráfico Ilustrativo

Indicadores

287

Respostas

95.22%

Positivo

4.78%

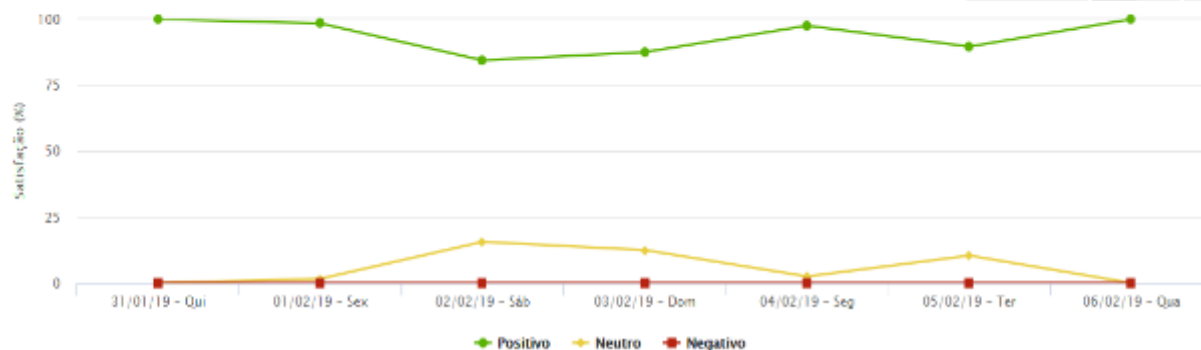
Neutro

0.00%

Negativo

Geral

Porcentagem por nível de satisfação



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



COMUNICAÇÃO E INTERATIVIDADE

“Você sabia?”

A qualidade de vida do trabalhador está diretamente ligada a sua alimentação e a Nutribem Refeições se preocupa também com a qualidade do que consome fora do ambiente de trabalho, de forma que permaneçam com consumo saudável e nutricionalmente adequado.

O “Você Sabia” é um material impresso, em formato de folder, disponibilizado bimestralmente em display colocado nas mesas dos refeitórios, cuja função principal é promover a educação em saúde e nutricional.

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



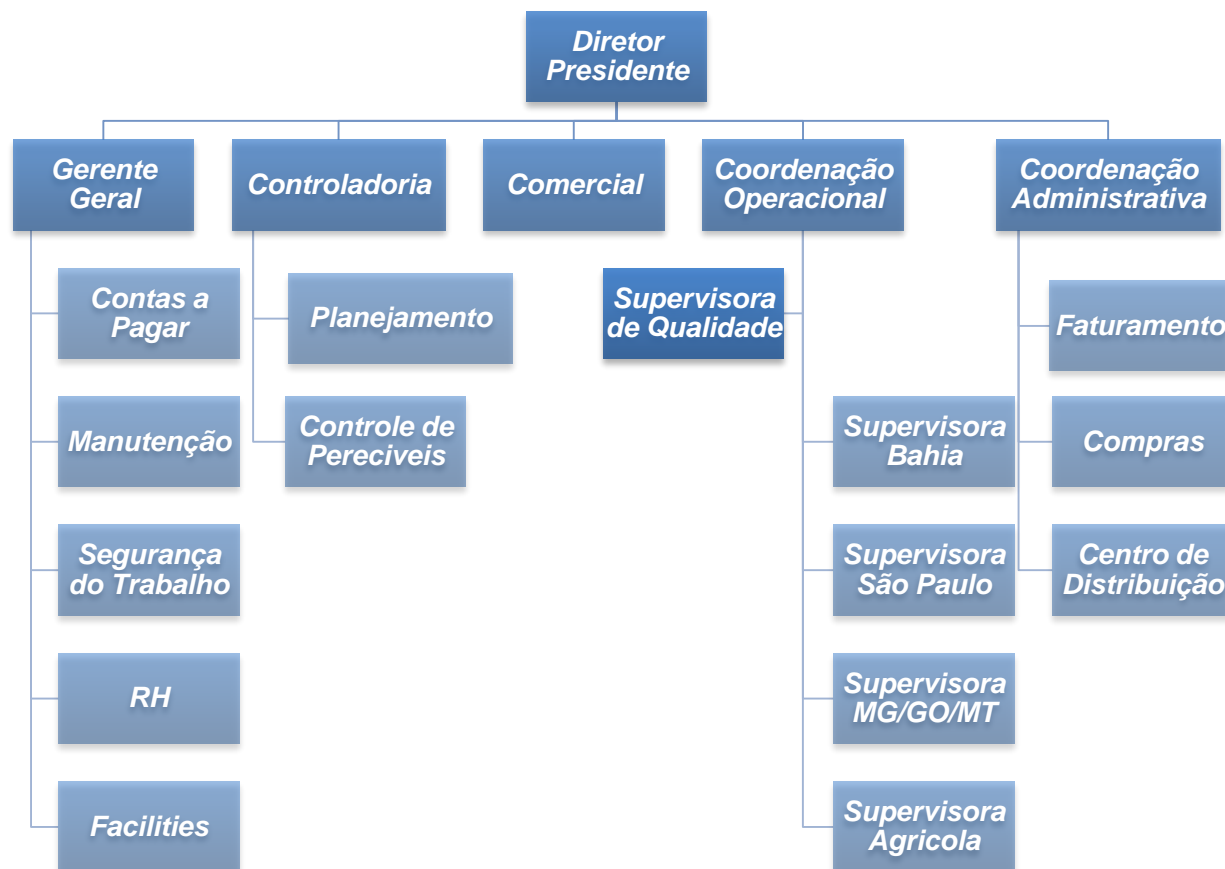
NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



EQUIPE NUTRIBEM REFEIÇÕES

Organograma gerencial.





EQUIPE TÉCNICA

Operacional.

COORDENADOR OPERACIONAL

Coordena as atividades da equipe de Supervisoras de operação, garantindo que os planos estratégicos da empresa sejam cumpridos em relação ao planejamento, execução e gerenciamento de resultados. Responsável por elaborar os planos de ação referentes aos desvios e garantir o controle operacional dos serviços prestados aos clientes da Nutribem Refeições. Representa a empresa perante o cliente e é o multiplicador dos padrões e valores, auxiliando o supervisor na percepção de necessidades e expectativas, para melhor atender os usuários.



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



EQUIPE TÉCNICA

Operacional.

SUPERVISOR REGIONAL

Supervisiona os gerentes de unidade, sendo responsáveis por planejar, executar e controlar as atividades operacionais dos serviços prestados aos clientes da sua região. Elabora Planos de ação junto às gerentes para que se atinja os objetivos e a manutenção do sistema de qualidade dos contratos. Interage e dialoga com seus clientes, oferecendo inovações dos serviços prestados. Assim com o Coordenador é o multiplicador dos padrões e valores, auxiliando o gestor da unidade na percepção de necessidades e expectativas, para melhor atender os usuários.



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



EQUIPE TÉCNICA

Operacional.

GERENTE DE UNIDADE

Gerencia a sua unidade de negócios (site ou conjunto de sites de um mesmo cliente), implantando e executando os processos inerentes à sua área. É responsável pelas atividades de planejamento, produção, qualidade, organização e garantia do cumprimento do contrato de fornecimento de refeições, firmados com o cliente. Supervisiona todos os processos de gestão, como solicitação de compras, RH, faturamento e gerenciamento de resultados (indicadores de eficiência e produtividade e cumprimento de budget). Garante os processos qualitativos dos serviços prestados, desenvolvendo estratégias por meio de planos de ação e inovações que otimizem os resultados da unidade. É o primeiro contato com o cliente.



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



EQUIPE TÉCNICA

Operacional.

NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO

Supervisiona o processo e finalização de todos os serviços prestados ao cliente; executando os planos de ação e as estratégias para otimizar os resultados das unidades. É responsável por garantir a segurança alimentar, por meio da fiscalização da unidade, conferência dos controles e capacitar a equipe. Deve executar a produção conforme o planejamento prévio e garantir a qualidade e quantidade do alimento oferecido. É o contato direto com os colaboradores internos e da empresa contratante.



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



PLANO DE CONTIGÊNCIA

Alguns itens relacionados auxiliam na execução do Plano de Contingência e são expostos / compartilhados com os envolvidos nos respectivos processos:

- Lista de Contatos: são descritos os envolvidos no contrato que devem ser acionados – Contratante e Contratada;*
- Controle de Atualização da lista: responsáveis dos setores de operação e segurança do trabalho deverão manter os dados atualizados;*
- Lista de Fornecedores externos cadastrados para atendimento;*
- Relação de profissionais.*
- Lista de telefones úteis.*
- Relação das áreas de apoio – internas.*
- Plano de ação descrito para as ocorrências comuns.*



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



PROCESSO DE IMPLANTAÇÃO

O processo de implantação da Nutribem Refeições, contará com a disponibilidade do corpo administrativo e apoio do operacional, além de contar com os colaboradores já contratados para a execução das atividades na LPHT. O Diretor Presidente da empresa estará a disposição para as tomadas de ação rápida .

Com a vasta experiência em projetos de implantações, espera-se que não haja intempéries que interfiram no processos internos da LPHT, mas o plano de contingência poderá ser acionado a qualquer momento, em caso de intercorrências graves, utilizando-se a cozinha de Paracatu-MG.



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



PROCESSO DE IMPLANTAÇÃO

Os setores administrativos de apoio e os operacionais farão parte da implantação do projeto:

- *Setor de Segurança do Trabalho,*
- *Recursos Humanos,*
- *Qualidade, Operacional,*
- *Comercial,*
- *Suprimentos,*
- *Marketing,*
- *Tecnologia da Informação,*
- *Faturamento*
- *Jurídico*



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



Matriz de Responsabilidades

Gêneros alimentícios	Contratada
Molhos e temperos	Contratada
Uniformes	Contratada
EPI	Contratada
Materiais de limpeza	Contratada
Descartáveis	Contratada
Material de escritório	Contratada
Fornecimento / renovação de utensílios de cozinha (talheres, panelas, etc)	Grupo AEL
Reposição e aquisição (por motivo de quebra) de utensílios de refeitório. talheres, pratos, etc)	Contratada
Equipamentos leves - mobiliário : cadeiras, mesas	Grupo AEL
Manutenção de equipamentos leves	Grupo AEL
Balcão térmico	Grupo AEL
Outros equip externos à cozinha (grelha, coifa, etc)	Grupo AEL
Equipamentos para a prestação dos serviços	Grupo AEL
Máquina de lavar louças	Contratada
Balança capacidade 50 kg	Grupo AEL
Servidores de refeição	Contratada



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



Matriz de Responsabilidades

Pessoal administrativo	Contratada
Pessoal operacional	Contratada
Transporte dos funcionários	Contratada
Alimentação dos funcionários	Contratada
Horas extras dos funcionários	Contratada
Assistência médica	Contratada
Cesta básica	Contratada
Treinamento de funcionários	Contratada
Limpeza do refeitório	Contratada
Limpeza da cozinha	Contratada
Exames médicos admissional e periódicos	Contratada
Controle de resíduo	Contratada
Remoção de resíduo	Grupo AEL
Limpeza do ducto de exaustão	Grupo AEL
Saneamento (limpeza da caixa de gordura / caixa d'água)	Grupo AEL
Aferições de balanças e termômetros	Contratada
Controle de qualidade	Contratada



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



Matriz de Responsabilidades

Luz	Grupo AEL
Água	Grupo AEL
Água Potável	Grupo AEL
Controle de insetos/roedores	Grupo AEL
Gás (inclusive a troca do botijão)	Grupo AEL
Aluguel	Grupo AEL
Energia Elétrica	Grupo AEL
Telefone	Grupo AEL
Internet e manutenção de rede	Grupo AEL
IPTU	Grupo AEL
Reforma das instalações da Contratada	Grupo AEL
Controle/análise microbiológicas	Contratada
Impostos (ICMS, COFINS etc.)	Contratada
Alvará de funcionamento do restaurante e Alvará Sanitário do restaurante	Grupo AEL
Manutenção Preventiva e corretivo de equipamentos	Grupo AEL



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



Análises Laboratoriais

Será de responsabilidade da Nutribem a realização de análise, por laboratório devidamente habilitado, sendo um prato quente e um prato frio do dia de serviço realizado a cada 3 meses. Os resultados deverão ser encaminhados para o gestor do contrato.



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br