

**DIMENSIONAMENTO – UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO**

Razão Social da Pessoa Jurídica: \_\_\_\_\_

CATERING  CONGELADOS  BUFFET

Razão Social do Cliente/ Unidade: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ Endereço (Cliente/ Unidade): \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ Município: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Fone/ Fax: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

**NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA UNIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_ CRN-3 nº: \_\_\_\_\_

Carga Horária Semanal: \_\_\_\_\_ Horário de Trabalho: \_\_\_\_\_

Data de Admissão \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Existem outros profissionais (Nutricionistas e/ou Técnico em Nutrição e Dietética) que atuam na Unidade como componentes do Quadro Técnico?

( ) Não ( ) Sim (descrever na 2ª página do formulário) →

**CATERING/ CONGELADOS**

TIPO DE PREPARAÇÃO	QUANTIDADE/ MÊS (unidade)	PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
- REFEIÇÕES		<input type="checkbox"/> PRODUÇÃO NO LOCAL <input type="checkbox"/> TRANSPORTADAS
- SALGADINHOS/ DOCINHOS		
- LANCHES		
- OUTRAS (especificar):		
•		
•		
<b>TOTAL</b>		

**BUFFET**

• Número de Eventos/ Mês: \_\_\_\_\_

OBS: Considera-se como Eventos todas as atividades relativas a coquetéis, jantares, almoços, brunchs e outros tipos de confraternizações.

