



 **Soluções**
NO MUNDO DE PESSOAS



Soluções
NO MUNDO DE PESSOAS

Com **mais de 17 anos** de atuação, investimos constantemente em **peessoas**, capacitando-as para atender aos mais rigorosos **padrões técnicos** e de **qualidade**.



Buscando atender às necessidades e preferências de cada cliente, seguindo rigorosamente os **padrões de qualidade**.

A **Soluções** está preparada para atender clientes em todo o território nacional através de seus mais de 22 mil colaboradores.



A SOLUÇÕES NO BRASIL



Estamos presentes em:

- ✓ São Paulo
- ✓ Espírito Santo
- ✓ Maranhão
- ✓ Pernambuco
- ✓ Goiás
- ✓ Bahia
- ✓ Rio de Janeiro
- ✓ Santa Catarina
- ✓ Distrito Federal
- ✓ Paraná
- ✓ Minas Gerais
- ✓ Rio Grande do Sul



Matriz:
Guarulhos/SP



COLABORADORES



Hoje somos mais de 22 mil colaboradores SOLUÇÕES.

A política de Treinamento e Desenvolvimento abrange todas os contratos da **Soluções** e seus colaboradores.

- ✓ Treinamentos Presenciais;
- ✓ Treinamentos On the Job;
- ✓ Treinamentos a Distância;
- ✓ Treinamentos Dinâmicos:
 - Certificados;
 - Avaliação de Reação do Treinamento.



QUALIDADE

- ✓ Padronização dos procedimentos (Manuais, Instruções Técnicas, POP'S, Identificação);
- ✓ Treinamento com toda a equipe operacional (Qualidade Minuto);
- ✓ Auditorias nas unidades, para verificação dos indicadores de qualidade;
- ✓ Elaboração de plano de ação e metas em busca de melhoria contínua;
- ✓ Apresentação dos resultados alcançados.



GESTÃO DE FORNECEDORES



Para Homologação de fornecedores solicitamos todas as documentações (contrato social, cartão CNPJ, Sintegra, referencias), realizamos os testes de seus produtos, solicitamos fichas técnicas/certificados de acordo com a sua categoria.

Critérios de avaliação:

- **Conformidade da entrega;**
- **Prazo de atendimento;**
- **Conformidade do produto ou serviço.**
- **Conformidade de equipamentos adequados para otimizar a operação.**

LOGÍSTICA



- ✓ A **Soluções** possui uma frota própria de veículos, disponível 24 horas para atender as particularidades de cada cliente;
- ✓ Sistema de controle de itinerário para acompanhamento das rotas, garantindo assim mais segurança e agilidade nos serviços prestados.
- ✓ Todos os veículos são higienizados de acordo com a recomendação da Vigilância Sanitária;
- ✓ A Empresa mantém controle dos itinerários de cada veículo, garantindo que a entrega ocorrerá da melhor forma possível e o material chegue no horário agendado.





SESMT



A **Soluções** investe no **SESMT** (Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho). A equipe atua na implementação de medidas de segurança, para evitar, ao máximo, os riscos de acidentes, com o intuito de garantir um ambiente de trabalho adequado, valorizando o bem-estar e a segurança de nossos colaboradores, além das normas regulamentadoras vigentes.

SEGMENTOS ATENDIDOS



Soluções
NO MUNDO DE PESSOAS



- Cozinha Industrial;
- Gastronomia Hospitalar;
- Alimentação Escolar;
- Sistema Prisional;
- Refeições Transportadas.

REFEIÇÕES COLETIVAS



- Pavimentação;
- Execução de Obras;
- Edificações;
- Infraestrutura;
- Saneamento;
- Industriais.

ENGENHARIA



- Gestão de Frota;
- Locação de Veículos;
- Serviços Logísticos;
- Gestão de Pátio;
- Distribuição de Alimentos;
- Motoristas e Manobristas;
- Transporte Escolar;
- Locação de Ambulância.

GESTÃO DE FROTAS



- Predial;
- Industrial;
- Escolar;
- Urbana;
- Shopping Center;
- Hospitalar;
- Ambulatorial;
- Transporte coletivo.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO



- Coleta de Lixo doméstico;
- Gestão de resíduos;
- Coleta Seletiva;
- Limpeza e Varrição de ruas;

LIMPEZA URBANA



- Controle de Acesso;
- Limpeza;
- Recepção e Telefonista;
- Ascensorista;
- Copa;
- Auxiliar de Serviços Gerais;
- Jardinagem.

MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA



- Elétrica;
- Hidráulica;
- Climatização;
- Reparos estruturais;
- Pequenas obras;
- Acabamentos.

MANUTENÇÃO PREDIAL



- Jardinagem;
- Manutenção e Conservação;
- Poda de Árvores;
- Tratamento e Adubação de Solo.

CONSERVAÇÃO DE ÁREAS VERDES



- Controle integrado de pragas;
- Desratização;
- Desinsetização;
- Descupinização;
- Controle de pombos.

CONTROLE DE PRAGAS



- Sistema de Cogestão Administrativo;
- Otimização dos Serviços e Recursos;
- Reintegração Social do Apenado;
- Manutenção e Conservação;

GESTÃO PRISIONAL



- Cozinha Industrial;
- Gastronomia Hospitalar;
- Alimentação Escolar;
- Sistema Prisional;
- Refeições Transportadas.

REFEIÇÕES COLETIVAS



Soluções
NO MUNDO DE PESSOAS

Servimos diariamente mais de 1 milhão de refeições, em nove Estados (São Paulo, Rio de Janeiro, Bahia, Goiás, Pernambuco, Espírito Santo, Santa Catarina, Paraná e Minas Gerais).





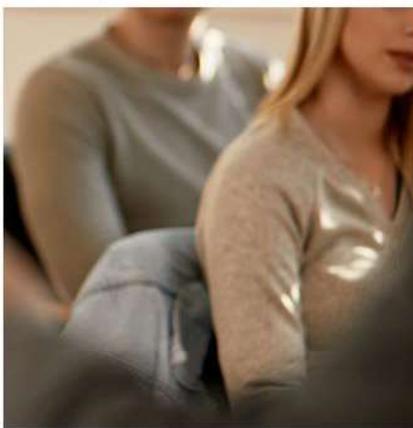
RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

A oferta de alimentação de qualidade nos espaços universitários é um fator essencial para a permanência estudantil, garantindo saúde, bem-estar e condições adequadas para o aprendizado.




Soluções
NO MUNDO DE PESSOAS


- Cozinha Industrial;
- Gastronomia Hospitalar;
- Alimentação Escolar;
- Sistema Prisional;
- Refeições Transportadas.
REFEIÇÕES COLETIVAS



UNIVERSIDADE FEDERAL
DO ESPÍRITO SANTO



NO MUNDO DE PESSOAS



OBJETIVO DO CONTRATO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades, inclusive a aquisição de todos os insumos, envolvidas na comercialização, venda de créditos (tickets/refeições), controle de acesso, planejamento de cardápios, produção, transporte e distribuição de refeições.



INÍCIO DO ATENDIMENTO

CAMPUS SÃO MATEUS: 06/08/2025
18 MIL REFEIÇÕES/MÊS

CAMPUS ALEGRE E JERÔNIMO MONTEIRO: 25/08/2025
40 MIL REFEIÇÕES/MÊS

CAMPUS GOIABEIRAS E MARUÍPE: 08/09/2025
68 MIL REFEIÇÕES/MÊS

160 FUNCIONÁRIOS



QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Todos os processos seguirão rigorosos padrões de **higiene e controle de qualidade**, com inspeções diárias e registros contínuos. Nossa equipe será treinada periodicamente.

Um atendimento humanizado faz toda a diferença na experiência do cliente. Para os estudantes, isso significa ser tratado com **empatia e respeito por parte da equipe**. Investimos em treinamentos que focam as habilidades dos funcionários para criar um ambiente acolhedor no restaurante universitário.





OTIMIZAÇÃO DOS PROCESSOS

A otimização dos processos humanos é fundamental para garantir eficiência e qualidade no serviço prestado.

A proposta é **revisar cada etapa da produção e do atendimento**, eliminando tarefas desgastantes e **aprimorando o fluxo de trabalho**, sempre com foco na atividade-fim: oferecer atendimento com excelência aos estudantes e servidores. As principais ações incluem:





OTIMIZAÇÃO DOS PROCESSOS

1. ORGANIZAÇÃO DAS ETAPAS DE PREPARO

Sequenciamento lógico das atividades para reduzir deslocamentos e retrabalhos.

2. TREINAMENTO CONTÍNUO

Capacitação da equipe para padronizar procedimentos e agilizar o atendimento.

3. MELHORIA DA COMUNICAÇÃO INTERNA

Fluxo rápido e claro de informações entre cozinha, distribuição e gestão.

4. ADEQUAÇÃO DE POSTOS DE TRABALHO

Ajustes ergonômicos e de layout para facilitar a execução das tarefas.

5. PADRONIZAÇÃO DO ATENDIMENTO

Procedimentos claros para garantir rapidez, cordialidade e qualidade na experiência do usuário.



INVESTIMENTO NA EQUIPE

- **ATUALIZAÇÃO CONSTANTE:**

O setor está sempre evoluindo com técnicas, normas e tendências nutricionais. Treinamentos regulares garantem que o serviço oferecido esteja sempre alinhado com as melhores práticas do mercado.

- **PADRONIZAÇÃO DOS PROCESSOS:**

Com treinamentos contínuos, a equipe aprende a seguir protocolos, o que assegura que cada prato servido tenha a mesma qualidade, sabor e valor nutricional, o que é fundamental para os estudantes.



INVESTIMENTO NA EQUIPE

- **SEGURANÇA ALIMENTAR:**

A manipulação correta dos alimentos evita contaminações e problemas de saúde. Treinar a equipe regularmente em boas práticas de higiene e manuseio é vital para proteger todos os consumidores.

- **REDUÇÃO DE DESPERDÍCIOS:**

Treinamentos também ajudam a otimizar o uso dos ingredientes, reduzir desperdícios e melhorar o planejamento da produção, o que impacta diretamente no custo-benefício do serviço.

- **INOVAÇÃO E CRIATIVIDADE:**

Através de workshops e capacitações, os cozinheiros aprendem novas receitas, técnicas culinárias e formas de valorizar ingredientes locais e sazonais. Isso torna o cardápio mais atrativo e diversificado.



CARDÁPIOS

- O cardápio seguirá padrões nutricionais definidos por profissionais qualificados, com equilíbrio de proteínas, carboidratos, legumes e verduras. Teremos variedade e rotatividade de pratos, incluindo opções para restrições alimentares, como vegetariananas, veganas e sem glúten.
- O cardápio é validado pela equipe de fiscalização da Universidade, sempre com 30 dias de antecedência.





CARDÁPIOS

CHEF DE COZINHA - O foco é mostrar como ingredientes básicos podem ser utilizados de maneira criativa para criar pratos saborosos e nutritivos. Essa abordagem é também uma oportunidade para aulas práticas ou workshops que envolvam a comunidade acadêmica.





SUSTENTABILIDADE, ACESSO E INCLUSÃO

Adotaremos medidas para reduzir o desperdício de alimentos e promover o consumo consciente, incluindo campanhas educativas.

Priorizaremos os fornecedores locais, fortalecendo a economia regional.





SUSTENTABILIDADE, ACESSO E INCLUSÃO

O espaço e o serviço atenderão a requisitos de acessibilidade física e de comunicação, para que todos os estudantes tenham autonomia e conforto no uso do restaurante - entradas, filas, mesas.

As catracas serão acompanhadas de reconhecimento facial (LGPD) e os pagamentos por pix, cartão e dinheiro.





PROJETOS CULTURAIS

O restaurante poderá ser uma galeria viva, com exposições artísticas produzidas por estudantes, revelando talentos e aproximando a comunidade acadêmica das diversas formas de arte.

Essa iniciativa reforça nosso compromisso em unir alimentação de qualidade e experiências culturais, tornando o restaurante um verdadeiro ponto de encontro da UFES.





COMUNICAÇÃO VISUAL

Um restaurante bem sinalizado é essencial para garantir funcionalidade, segurança e fluidez no atendimento.

No RU da UFES, a comunicação visual será planejada para orientar o público de forma clara e objetiva, sem destaque para marcas, mas com foco total na informação e na organização do espaço.



Juntos a gente faz um RU melhor!



E É POR TUDO ISSO QUE TEMOS AS
SOLUÇÕES
EM EFICIÊNCIA E REDUÇÃO DE CUSTOS
PARA O SEU NEGÓCIO.



Soluções
NO MUNDO DE PESSOAS