

Missão

O cuidadoso processo de acompanhamento de idosos e pessoas carenciadas, carece de uma alimentação adequada e que respeite os padrões de segurança alimentar, assim como um acompanhamento diário, a Kmassada fornece toda a segurança e qualidade exigíveis, assegurando a devida entrega em transporte adequado, contribuindo assim para uma maior disponibilidade de seus funcionários e um menor desperdício alimentar.

Segurança alimentar

A preparação e confeção das nossas refeições respeita os mais elevados padrões de Higiene e Segurança Alimentar (HSA), garantidas através da implementação do sistema "HACCP" e do Método cook and chill.

Uma vez cozinhados, os nossos pratos são submetidos a um rápido arrefecimento, de forma controlada, e armazenados à temperatura de refrigeração, até ao momento da sua regeneração ou serviço. O processo minimiza assim, os riscos de contaminação.



Há comer bem e com segurança. Por isso a K 'massada entrega-se fria.

A nossa oferta contempla uma vasta e variada gama de pratos de carne, pescado e vegetais, e ainda sopas tradicionais, saladas, e sobremesas. Oferecemos também uma variada escolha de pratos tradicionais e mais adequados ao dia-a-dia.

Instituições

De maneira a que a nossa oferta possa abranger um maior número de pessoas, a K massada, lda dispõe de soluções próprias para Instituições que careçam de cuidados especiais alimentares, tais como questões alérgicas ou dietéticas, podendo assim também auxiliar no alívio da carga laboral da sua Instituição.







Inicio:

- Após contacto com um dos nossos comerciais é feita a exposição do tipo de serviço que pretende e o que o mesmo inclui, após será enviada uma proposta para sua análise.

Contrato:

Após ser acertado os componentes e valor do menu, será elaborado um contrato consoante as necessidades e exigências das duas partes.
O fornecimento terá início consoante a data estipulada em contrato.

Encomenda:

Semanalmente será fornecido o menu da semana seguinte, podendo ser efetuada via pessoal, telefónica ou e-mail.

Entrega:

- Entrega será feita no local, dia e hora a combinar com o responsável da instituição.
- Permitindo uma melhor funcionalidade, os recipientes alimentares podem ficar no estabelecimento e serão recolhidos na entrega seguinte.
- Todos os produtos estão confecionados e serão entregues a frio e acompanhados com a devida rotulagem (lote, data de validade, alergénios e declaração nutricional)
- Entrega será acompanhada da fatura.

Pagamento:

- Pagamento efetuado no ato de entrega ou á posteriori (a combinar com responsável).
- Pagamento efetuado em numerário, ou outro método a combinar com o responsável



geralkmassada@gmail.com



935954363 / 935954352



Rua Veloso Salgado n. 56 A ,1600-218 Lisboa

