

# PROPUESTA COMERCIAL

---

**CLIENTE**

**BUNGE**

**PROVEEDOR**

**Master Cook**  
Calidad y Equilibrio nutricional



**Social Chef**

# REQUISITOS

## ALCANCE Y DETALLES DEL SERVICIO

- El servicio se prestará para los días hábiles de Lunes a Viernes en el horario del mediodía.
- Incluye solamente un almuerzo por persona con once variedad de platos para todos los días.
- Habrá una persona a cargo de tareas básicas como condicionamiento de mesas, condicionar las viandas, distribuirlas entre los comensales, etc.

## MENÚ

- Contará con opción **vegetariana** y **celíaca** para cada día.
- El menú consiste en **11 opciones diarias** (plato principal, plato opcional, 3 opciones de ensaladas, 2 opciones de tartas, 2 opciones de pizzas) + **aderezo + pan + descartables**.
- La rotación de los menús es la siguiente:  
Los menús principales y opcionales, rotan todos los días, todas las semanas, todos los meses.  
Los otros menús restantes se repiten todas las semanas y rotan mensualmente.
- Los aderezos y condimentos que se proporcionarán son de acuerdo al menú solicitado por el comensal y son de la linea Dánica Dorada.
- Se adjunta el mosaico de menús del mes de Julio 2018 en formato .pdf y también fotos.



## MOBILIARIO / INFRAESTRUCTURA

- Se proveerá de las heladeras y microondas que sean necesarios para ofrecer una buena calidad en el servicio.
- Coordinaríamos una reunión para conocer las instalaciones.

## MECANISMO DEL SERVICIO

- Procedimiento para el pedido de viandas:  
Los días **20 de cada mes** Ud recibirá por e-mail el Menú planificado del mes siguiente. Con el objetivo de lograr unificar los modos de elección de platos/cantidades, completando con la cantidad de platos de la planilla de viandas en cuestión sin alterar alterar su formato.  
Es muy importante que sea enviado antes de las 13 hs, a la casilla de correo: menu@masterook.com.ar el último jueves de cada mes o de cada semana.  
**NOTA:** en caso de al cumplirse el plazo no se recibe una devolución con las cantidades, se procederá a proveerlos con platos basáandonos en el histórico.
- **Modificación de cantidades, recepción de los mismos, antecedencia en la cancelación y pedidos extras de menúes se deberá conversarlo en una reunión.**
- El servicio constará con una persona a cargo de hacer tareas básicas durante un lapso de 5 hs diarias dentro de la empresa. Desde las 11:30 hs hasta las 15:30 hs.

## VENTA DE TICKETS PARA EMPLEADOS

- Se podrá efectuar la venta de ticket por el monto deseado hacia los empleados pero se tendrá que hablarlo y definirlo bien en una reunión.

## CONDICIÓN DE PAGO

- Facturación mensual, pago a 15 días, fecha de factura (a convenir)

# INVERSIÓN POR EL SERVICIO

## SERVICIO N1

COSTO:

PAGA LA EMPRESA (70%)

PAGA EL EMPLEADO (30%)

**\$97 + IVA**

**\$82,11**

**\$35,19**

NOTA: NO INCLUYE VENTA DE TICKET NI PERSONAL EN LA INSTALACIÓN

## SERVICIO N2

COSTO:

PAGA LA EMPRESA (70%)

PAGA EL EMPLEADO (30%)

**\$108 + IVA**

**\$91,42**

**\$39,18**

NOTA: INCLUYE PERSONAL EN LA INSTALACIÓN POR 5HS DIARIAS, NO  
INCLUYE VENTA DE TICKET