



**PROPOSTA COMERCIAL PARA
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA NA UPA DE
CAMPOS - RJ**

Petrópolis, 25/04/2014

Agradecemos a oportunidade de apresentar á V. S^a, nossa proposta comercial para o serviço de alimentação transportada para atender seus colaboradores.

O objetivo principal da Nutrilev Alimentação Coletiva é atendê-los, com qualidade, eficiência e respeito pelos colaboradores, oferecendo soluções práticas que atendam sua demanda.

Utilizaremos procedimentos que garantam a segurança alimentar em todas as etapas da produção com base na legislação, normas e recomendações técnicas.

As refeições serão servidas em self service e serão transportados em GNs de inox dentro de hotbox térmicos em carro da empresa.

Há 13 anos trabalhamos no ramo de alimentação atendendo empresas, indústrias, UPAs, escolas e um seletor público.

A produção das refeições (desjejum e almoço) será realizada em nossa empresa e transportada 2x ao dia até a unidade, enquanto o lanche e desjejum serão preparados na copa da UPA.

Nutrilev Congelados Ltda.
CNPJ 04.898.430/0001-23

Inscrição estadual: 773252-0
Rua Coronel Veiga, 1087 – Centro - Petrópolis - RJ
tel: (24) 2242-8789 / 2246-1860
www.nutrilevcongelados.com.br

Composição do Cardápio e Orçamento

Refeição	Composição	
Café da Manhã e Lanche da Tarde	Café (sache adoçante e açúcar) Pão com manteiga (sache de geléia ou creme de queijo) Talher plástico descartável	R\$ 4,60
Almoço e Jantar	Refeição Normal: 1 opção de proteína, guarnição, arroz, feijão Suco (normal e diet) Sobremesa (fruta) Talher plástico descartável	R\$ 14,10
Água	Galão	R\$ 7,70

FATURAMENTO E PRAZO DE PAGAMENTO

Faturamento mensal com prazo de pagamento de 05 (cinco) dias corridos, após emissão de nota fiscal.

VALIDADE DA PROPOSTA

Valores são válidos por 30 dias a contar da data desta proposta. Após este período os preços poderão sofrer reajustes.

DADOS DA EMPRESA:

Nutrilev Congelados Ltda

CNPJ:04898430/0001-23

Inscrição Estadual: 77325204

Endereço: Rua Coronel Veiga, 1087 – Centro / Petrópolis - RJ

Telefone da Empresa: (24)2242-8789/ (24)2246-1830

Responsável técnico: Débora Mussel Grandi de Medeiros

CRN: 2002100095

Responsável Comercial: Ronaldo Carlos de Medeiros Junior

Nutrilev Congelados Ltda.
CNPJ 04.898.430/0001-23

Inscrição estadual: 773252-0
Rua Coronel Veiga, 1087 – Centro - Petrópolis - RJ
tel: (24) 2242-8789 / 2246-1860
www.nutrilevcongelados.com.br



nutryenerge

A qualidade em refeições coletivas

nutryenerge

A cada ano, mais empresas vêm percebendo a importância da alimentação racional e balanceada de seus funcionários como elemento gerador de produtividade e lucros.

Com mais de 25 anos de história e tradição, o Grupo Nutryenerge atende a clientes dos mais variados portes e conquistou uma posição de destaque no mercado de alimentação coletiva no estado do Rio de Janeiro, construindo relacionamentos sólidos, duradouros e transparentes, contribuindo para o bem estar e qualidade de vida de seus colaboradores, clientes, parceiros e comunidades em que atua.

Manter a qualidade do serviço de alimentação é fundamental e exige controle permanente. Está no DNA da Nutryenerge e de seus acionistas a fantástica atenção aos detalhes.

A Nutryenerge trabalha para que seus colaboradores tenham uma alimentação saborosa e balanceada nutricionalmente pela melhor relação custo/benefício do mercado.

Ao optar pela Nutryenerge para fornecer a alimentação de seus funcionários, você perceberá que não ganhou um fornecedor.

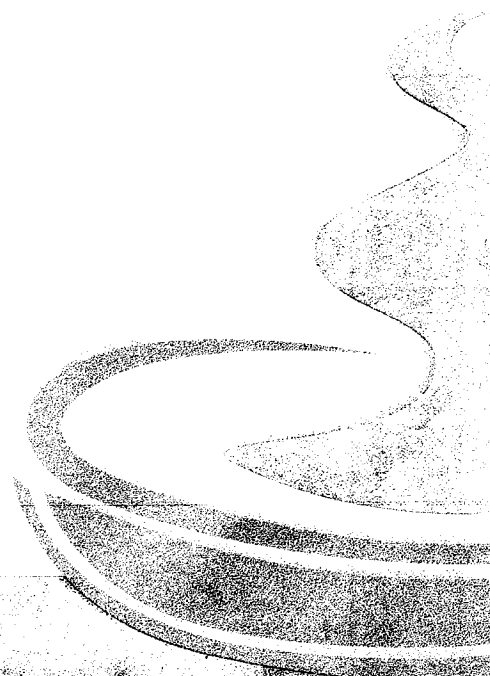
Ganhou um parceiro para toda a vida.

MISSÃO

*"Contribuir em relações coletivas
apoiando e desenvolvendo o Brasil"*



GRUPO NUTRYENERGE
ALIMENTAÇÃO COLETIVA



4. Equipe de Atendimento

Relacionamento com o Cliente

Nossa equipe se preocupa em atender e satisfazer nossos clientes usuários, ouvindo-os, em todos os momentos. Para tanto, temos em nosso quadro operacional, os seguintes profissionais:

Gerente Regional

Coordena o trabalho de uma região ou grupo de clientes. Seu papel é ser um facilitador junto às empresas, buscando suprir as equipes de informações e ferramentas necessárias ao fortalecimento da relação diária entre os usuários, a empresa e nossa equipe.

Gerente Operacional

O foco da atuação deste profissional é estabelecer a interface entre os clientes e nossa equipe, a fim de equilibrar a satisfação diária dos clientes usuários e o padrão contratado pelo cliente empresa.

Equipe de Produção e Atendimento

Profissionais altamente capacitados e treinados para atender as necessidades e expectativas dos usuários e da empresa contratante em relação à qualidade dos serviços prestados.



Recursos Humanos

Recrutamento e Seleção

Todos os nossos funcionários passam por rigoroso processo de recrutamento e seleção de modo a diminuir o Turn Over e evitar reflexos no atendimento ao cliente.

Integração

Ser bem recebido na Nutryenerge é questão primordial e parte integrante de nossa cultura. Para tanto, possuímos um moderno Programa de Integração, no qual os novos colaboradores são apresentados à empresa e integrados às equipes e processos internos de forma colaborativa.

Treinamento e Desenvolvimento

Com palestras, cursos e treinamentos técnicos e motivacionais desenvolvidos internamente, nossos colaboradores são capacitados e motivados constantemente no local de trabalho.

Alguns de nossos treinamentos:

- Princípios e métodos de treinamento para manipuladores de alimentos;
- Segurança do Trabalho;
- Atendimento;
- Gastronomia;
- Entre outros.

Remuneração e Benefícios

Nossa política de remuneração e benefícios processa e recicla informações obtidas no mercado, buscando e desenvolvendo processos e programas atrativos de remuneração, motivação e benefícios, satisfazendo assim as reais necessidades de nossos colaboradores.

Programa Auditorias Internas

Nossa área de suprimentos é formada por experientes nutricionistas capacitadas no curso de "Auditoria e Avaliação de Fornecedores", que tem por objetivo explicar e aprimorar os procedimentos de auditoragem e avaliação de todos nossos fornecedores parceiros, a fim de dirimir eventuais compras de gêneros alimentícios de baixa qualidade.



O objetivo da Política de Segurança e Saúde no Trabalho é aprimorar continuamente a segurança e a proteção à saúde e ao meio ambiente.

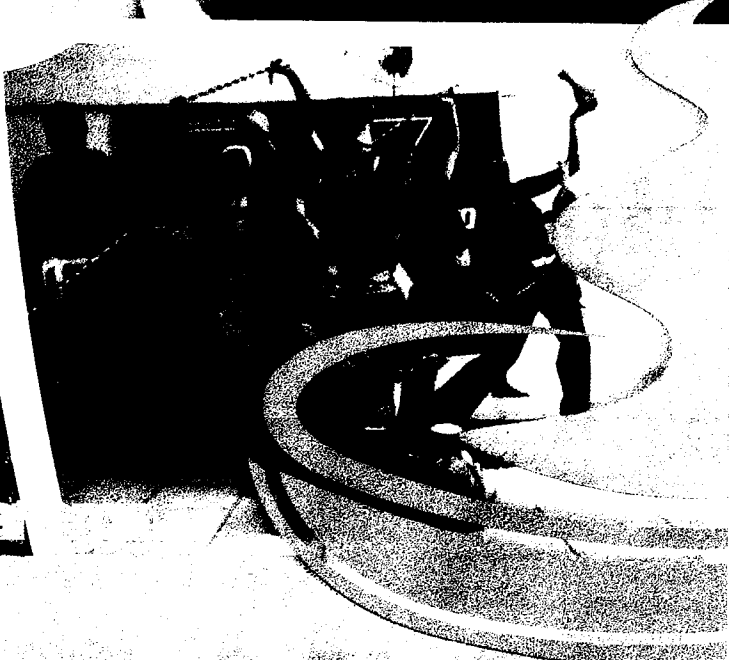
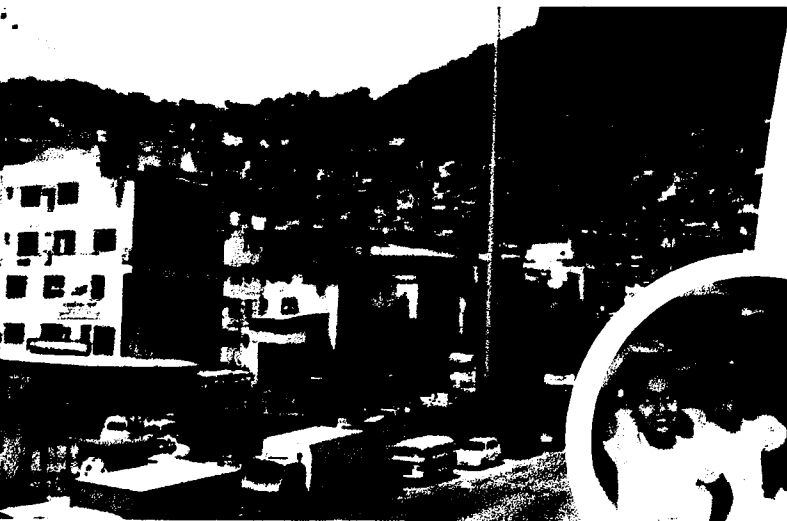
- É apropriada à natureza e a escala dos riscos de SST da organização;
- Inclui o comprometimento e melhoria contínua;
- Inclui o comprometimento em atender a legislação vigente de SST aplicável e a outros requisitos aos quais a organização está submetida;
- É documentada, implementada e mantida;
- É comunicada a todos os funcionários com a intenção de torná-los conscientes sobre suas obrigações individuais em relação à SST;
- Está disponível para as partes interessadas.



Projeto Espaço Aberto

A partir da lógica de que as comunidades são excluídas dos bens públicos da cidade devido ao difícil acesso a esses bens, o Centro Cultural Espaço Aberto implantado na Rocinha atende a comunidade próxima a sua residência exercendo uma influência cultural formadora de opinião na comunidade e na formação cultural do indivíduo. As atividades realizadas no centro estão concebidas para contribuir de maneira significativa à entrada definitiva da dança e outras manifestações culturais na comunidade. O projeto tem também como outros objetivos trabalhar na teoria e na prática propostas para o ensino de dança e as outras disciplinas culturais que integrem o fazer, a apreciação e a contextualização artísticas.

Além disso, se procura fomentar a produção cultural e a inclusão socioeconômica local e desenvolver no público-alvo múltiplas linguagens, ferramentas técnicas e referências conceituais. Desta forma, achamos que é possível potencializar a autoestima e ampliar percepções de mundo, ao mesmo tempo em que o centro se converte em um território para apoiar a diversidade da expressão artística e participação efetiva na comunidade contribuindo na formação de cidadãos.



Nutryenerge

Segurança Alimentar

Com o objetivo de garantir as exigências do MBPF (Manual de Boas Práticas de Fabricação) e do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), os profissionais e as nutricionistas acompanham e orientam as operações em todos os aspectos ligados à garantia da qualidade.

Controle microbiológico: A qualidade Nutryenerge é garantida por nossas parcerias com Laboratórios de Análises de Alimentos, especializados no controle microbiológico dos gêneros alimentícios, instalações e mão-de-obra. Um trabalho do mais alto nível, que envolve desde a coleta de alimentos prontos e In natura, até a avaliação da água, ar ambiente e manipuladores.

Avaliação de Fornecedores

A Nutryenerge possui procedimento interno de avaliação de fornecedores, que inclui:

- Auditorias in loco;
- Testes de produtos;
- Avaliação de documentação;
- Avaliação de rotulagem.

Sistema PVPS

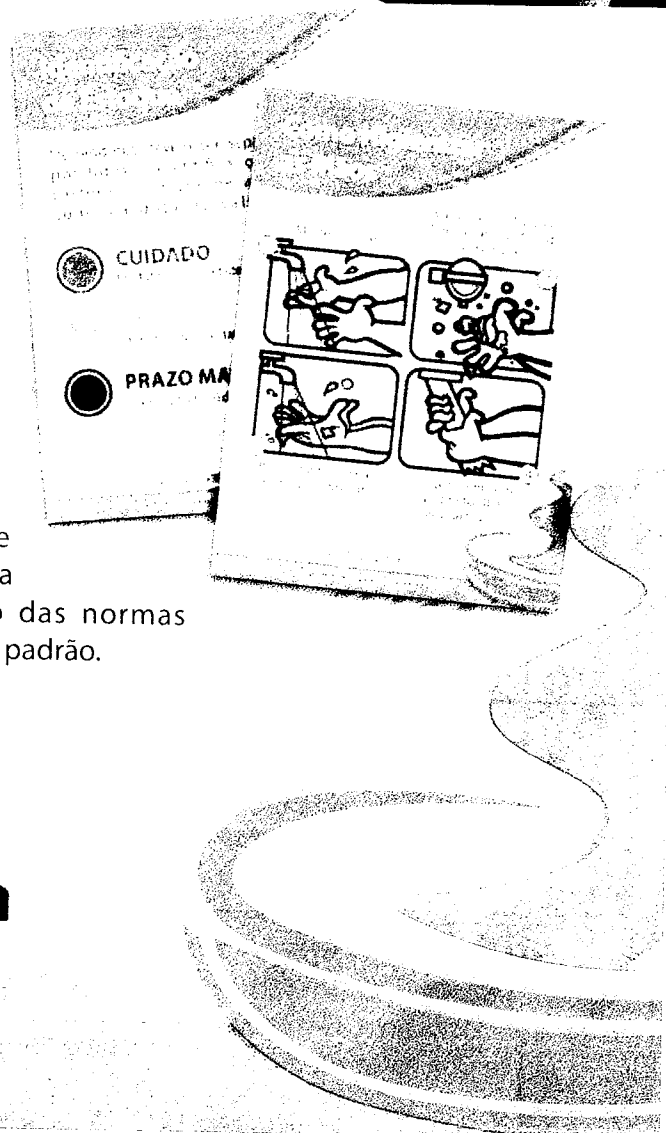
O sistema de organização de estoques da Nutryenerge é através das datas de validade. Produtos são dispostos em prateleiras e estrados, identificados por etiquetas coloridas, onde o primeiro a vencer é o primeiro a sair.

Check List Operacional

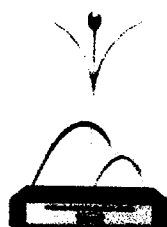
Aplicado semanalmente pelo gerente operacional. Tem como objetivo avaliar o cumprimento das normas especificadas no manual de procedimentos operacionais padrão.

Auditorias de Qualidade

Aplicado periodicamente pelo departamento de qualidade. Tem como objetivo garantir a melhoria contínua dos processos e avaliar o cumprimento das normas especificadas no manual de procedimentos operacionais padrão.



PRÊMIOS



Cardápio Light

O serviço de Cardápio Light da Nutryenerge tem como objetivo principal apoiar os clientes usuários que buscam qualidade de vida e saúde. Será oferecido em substituição a refeição do dia, e deve ser agendado diretamente com o Gerente Operacional da unidade com no mínimo 24 horas de antecedência.

A composição do cardápio light é baseada em:

- Uma proteína grelhada;
- Saladas diversas;
- Três tipos de legumes;
- Uma fruta;
- Bebida da composição da refeição convencional.



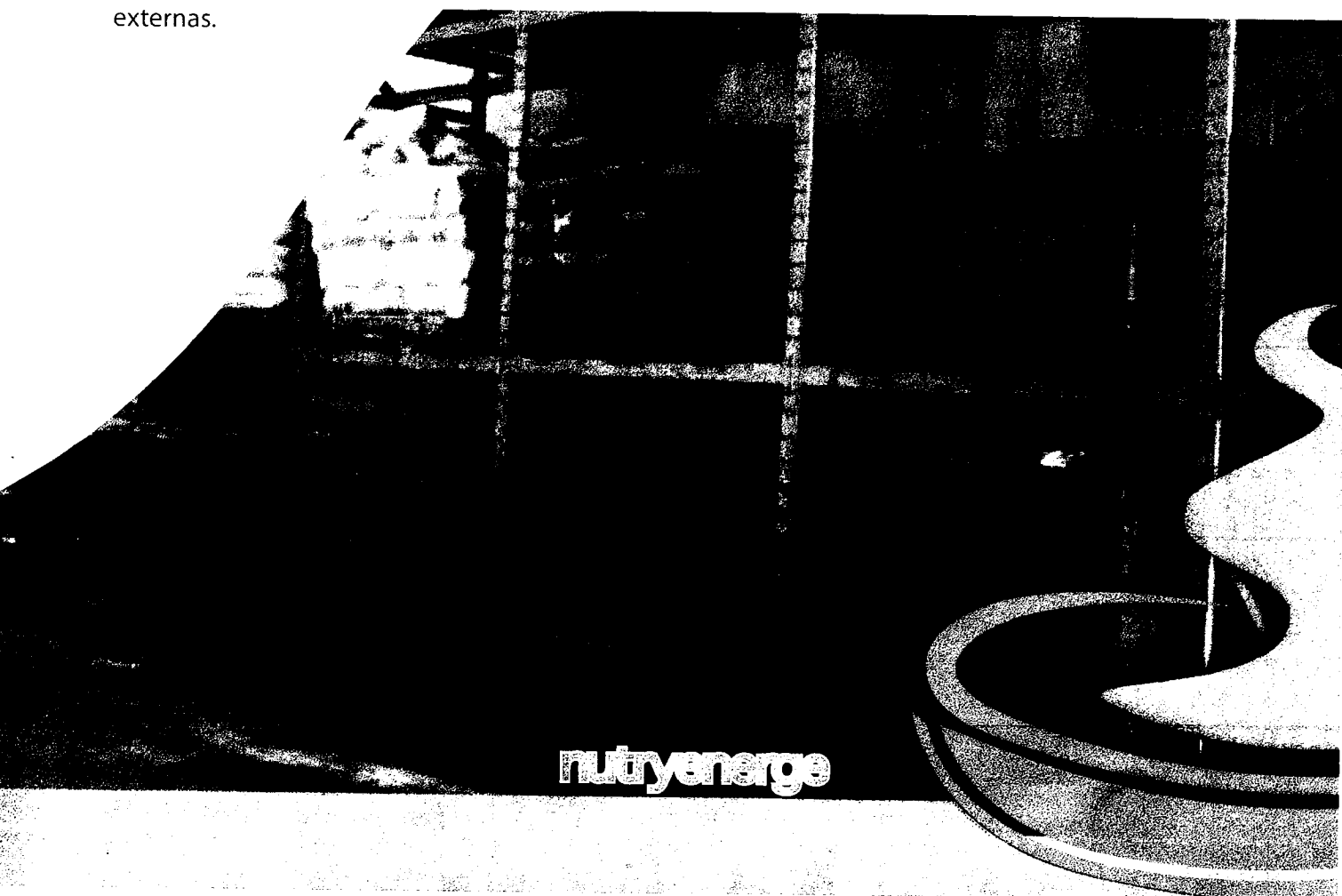
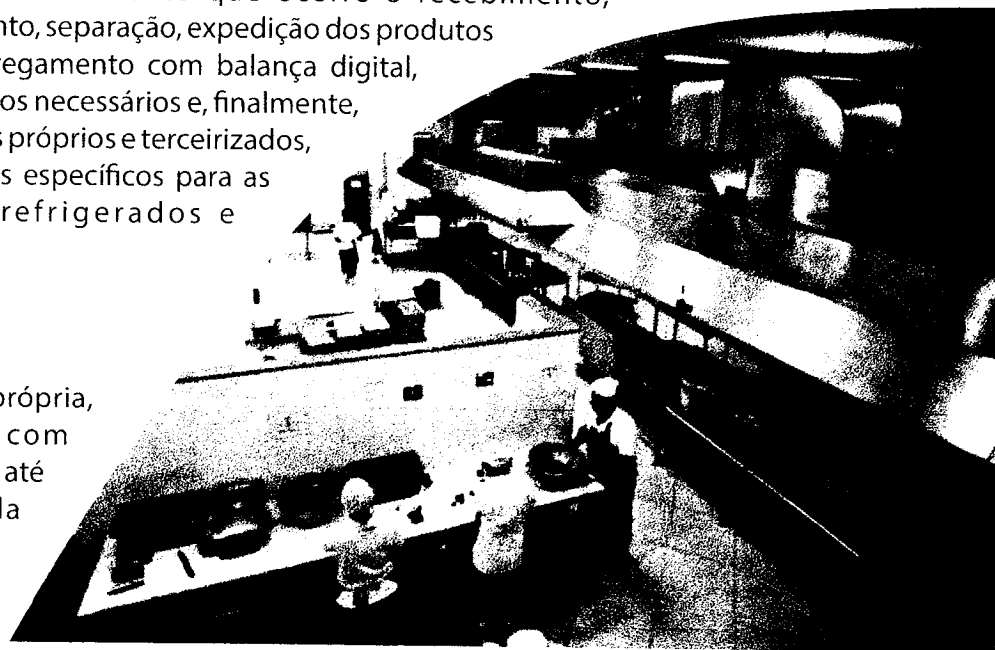
nutryenerge



Nos dias de hoje, a logística de abastecimento é um dos aspectos mais importantes da administração de cozinhas industriais. Sob este foco, a Nutryenerge criou sua própria divisão atacadista, de modo a assegurar a qualidade das matérias primas, o fornecimento dos produtos, e o melhor preço final.

É em nossa Central de Abastecimento que ocorre o recebimento, armazenamento, processamento, separação, expedição dos produtos feita por plataformas de carregamento com balança digital, empilhadeiras e demais recursos necessários e, finalmente, a distribuição feita por veículos próprios e terceirizados, com compartimentos internos específicos para as entregas (isotérmicos, refrigerados e congelados).

Possuímos em nossa sede própria, além da cozinha central com capacidade para produção de até 15.000 refeições/dia, ampla despensa, câmaras frigoríficas, padaria/pâtisserie e almoxarifado, para total suporte às unidades externas.



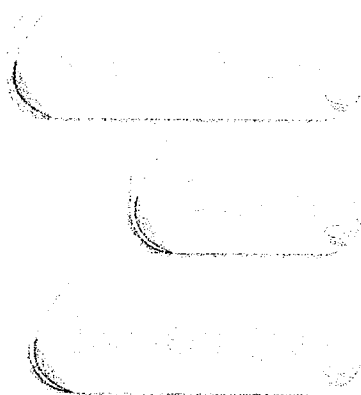
Todos os refeitórios da Nutryenerge contam com decorações especiais, que criam um clima agradável, harmonioso e descontraído.

Os clientes usuários desejam algo além de boa comida. Decoração temática e atendimento diferenciado são cada vez mais valorizados por oferecer experiências agradáveis durante o horário da refeição.

Seguindo esta tendência, a Nutryenerge conta com uma equipe de projetistas e arquitetos para ambientação de seu refeitório. Detalhes são valorizados como cores, artigos decorativos e comunicação visual moderna e atrativa.

Sinalização padronizada

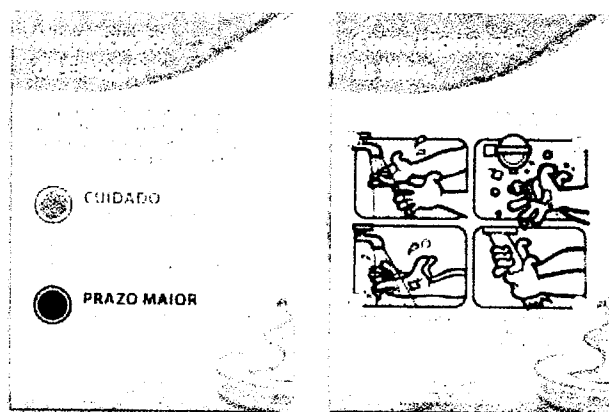
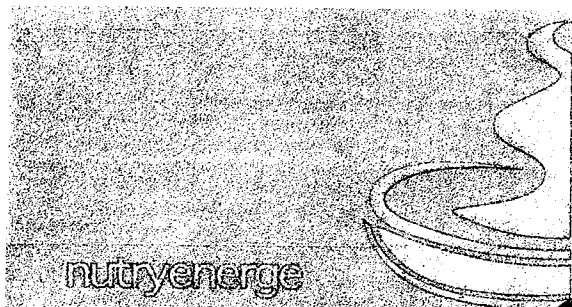
Sinalização do restaurante



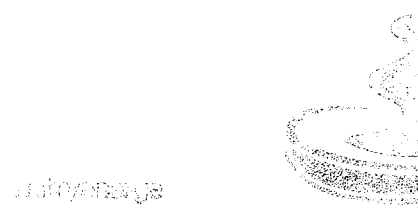
Sinalização interna



Tapete



Jogo Americano



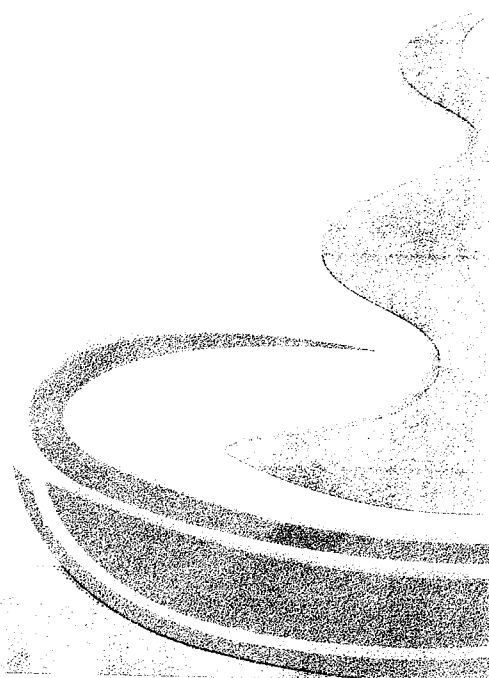
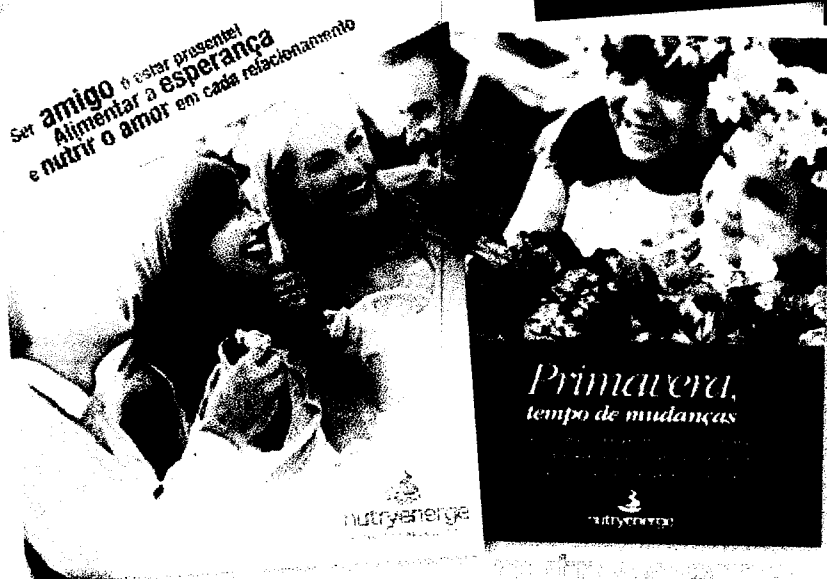
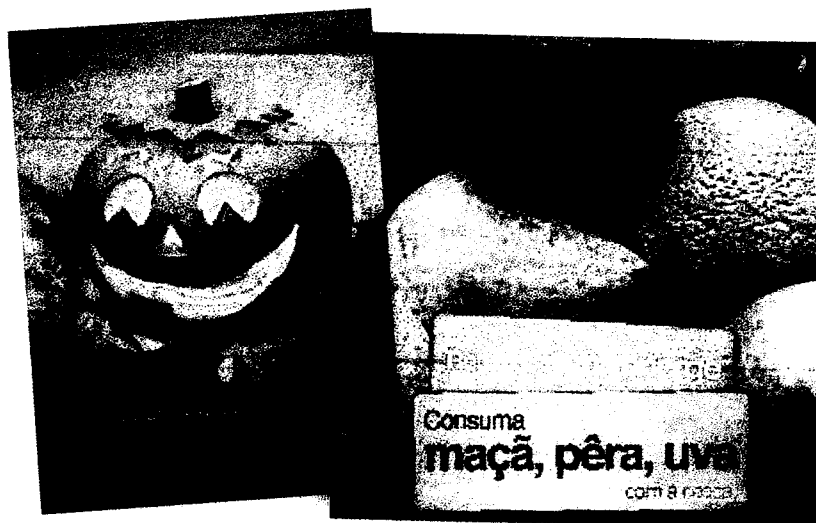
Pensando no bem estar e quebra da rotina dos funcionários, haverá sempre uma campanha ou evento diferente, com objetivos educacionais, culturais, ou mesmo na forma de cursos e sorteios. No dia determinado o cardápio fica especial e a decoração se altera de acordo com a preferência do cliente e as determinações do contrato.

As ações contam com suporte do departamento de marketing e comunicação da empresa, desenvolvendo diferentes ações de forma criativa, com humor, informação e os mais diversos temas.

Eventos inclusos na proposta:

* Campanhas que envolvem profissionais de Nutrição, Qualidade e Segurança do Trabalho.

Ferramentas que fizeram o sucesso dos eventos e campanhas da Nutryenerge



Construção Civil

ODEBRECHT

SERTENGE
Nossos projetos realizam os seus



WTORRE
ENGENHARIA

DELTA
ENGENHARIA

 **queiroz galvão**

FIDENS

DUARTE DE ALMEIDA
engenharia


ROMAGNOLE

Estaleiros / Industriais

RENAVE
EENAVI

Gomes
da Costa 

Hospitais

HU2
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO
PEDRO ERNESTO


HEAT

Governo / Prefeituras




PREFEITURA DE NITERÓI



23 de Abril de 2014

**Ao
Instituto dos Lagos Rio**

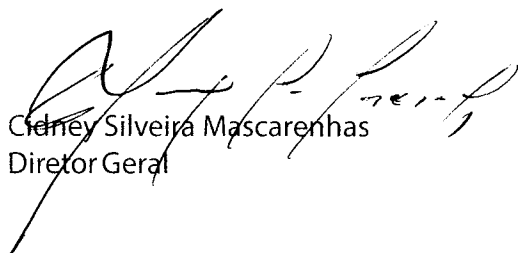
A/C Sra. Silvia Carvalho

Prezada Sra. Silvia Carvalho,

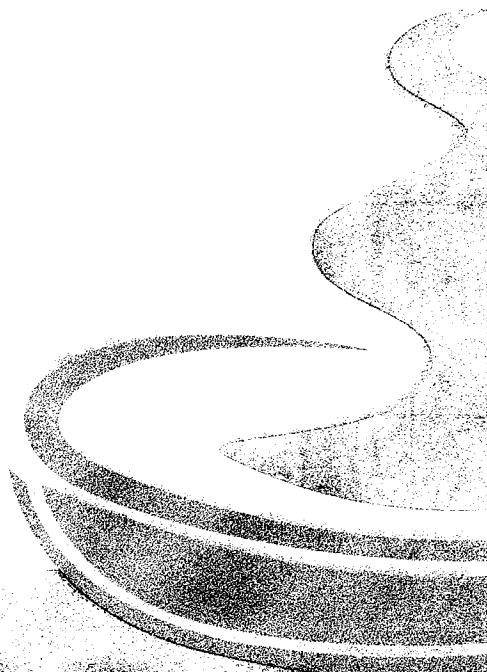
A Nutryenerge sente-se honrada em fazer chegar a suas mãos esta proposta comercial.

Esperamos poder servi-los em breve!

Atenciosamente,



Cidrey Silveira Mascarenhas
Diretor Geral



1. Objeto

Serviço de fornecimento de refeições coletivas, preparadas com produtos de conhecidos predados nutritivos e gêneros alimentícios de primeira qualidade.

2. Parâmetros

2.1 Geográficos, Temporais e Quantitativos.

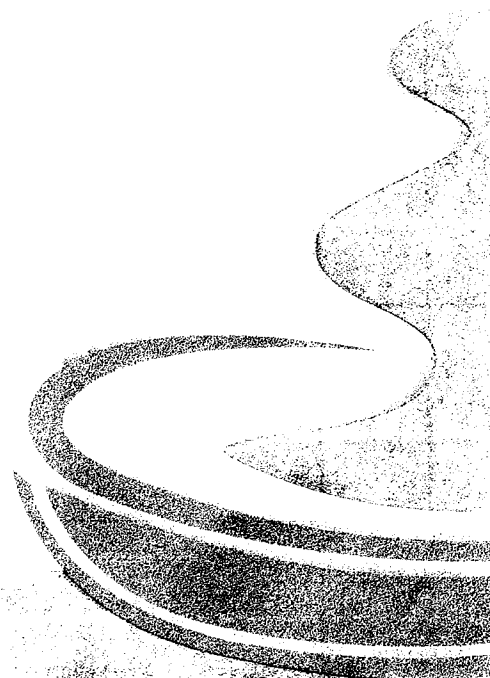
- Locais para realização dos serviços: Cidade do Rio de Janeiro;
- Dias da semana e Horários para realização do serviço: A ser estipulado pelo cliente;
- Início do Contrato: A definir;

2.1. Recursos Humanos Empregados

- Funcionários devidamente qualificados para o modelo de negócio.

Obs.: Entende-se por "devidamente qualificados para o modelo de negócio" as seguintes características:

- Identificação, Uniforme e EPI's quando necessário;
- Nível de instrução e apresentação compatível com o serviço;
- Recursos Humanos treinados de forma geral e específica.



Alguns exemplos de Cardápios

Lagarto lardeado Purê de batata Opção: Frango grelhado Sobremesas: cajuzinho	Frango assado Talharim à primavera Opção: Bife acebolado Sobremesa: Tangerina	Fricandole Couve à mineiran Opção: Espetinho de frango Sobremesa: espuma de morango
Peixe à romana Seleta de legumes Opção: Bife à pizzaiolo Sobremesa: manjar de ameixa	Strogonoff de carne Batata à portuguesa Opção: Frango grelhado Sobremesa: gelatina	Brochete misto Molho à campanha e farofa especial Opção: Bife ao molho sul Sobremesa: surpresa de abacaxi
Espeto Oriental Arroz à minhota Opção: Bife ao molho madeira Sobremesa: canjica doce	Bife rolê Purê de ervilhas Opção: Frango ao alecrim Sobremesa: salada de frutas	Lombo ao molho de ameixa Batata corada Opção: Bife ao barbecue Sobremesa: pudim com calda

Carré ao molho de limão Batata doce corada Opção: Carne assada Sobremesa: melancia	Supremo de frango Creme de milho Opção: Goulash Sobremesa: delícia de banana
Almôndegas de carne Espaguete ao alho e óleo Opção: Frango grelhado Sobremesa: maçã	Frango à parmegiana Purê Opção: Tirinhas de carne ao molho madeira Sobremesa: creme chinês
Bife à milanesa Cenoura com espinafre Opção: Frango Havai Sobremesa: flan boyant	Feijoada Farofa de couve Opção: Frango grelhado Sobremesa: laranja

Acompanhamentos: arroz e feijão, além de salada diariamente, como: Alface, chicória, mix de folhas verdes, beterraba, chuchu com milho, tomate, repolho com salsinha, macarrone, cenoura com ervilhas, tabule.



4. DEFINIÇÃO DOS CUSTOS

Estão considerados neste Orçamento:

- Descartáveis (guardanapos, palitos, copos) e gêneros alimentares;
- Produtos de Limpeza e Higiene;
- Mão de Obra;
- EPI'S;
- Transporte, Alimentação e treinamentos de colaboradores Nutryenerge;
- Uniformes;
- Saúde Ocupacional e atendimentos as NR's;
- Higienização do Restaurante;
- Controle de Qualidade;
- Certificação da ANVISA;
- Pesquisa para avaliação;
- Ambientação, Identidade e Comunicação Visual dos refeitórios;
- Análises Clínicas.

5. PREÇOS

PEQUENA REFEIÇÃO	R\$ 4,15
GRANDE REFEIÇÃO	R\$ 13,60
ÁGUA MINERAL	R\$ 7,30

311

Nutryenerge

Qualidade em refeições coletivas

6. FATURAMENTO

Faturamento mensal

Prazo para pagamento 10 dias através de boleto bancário.

6.1 DATA BASE DA PROPOSTA

Abril / Maio de 2014.

6.2 REAJUSTE

- Os preços serão reajustados anualmente (após 12 meses da assinatura do contrato) com base no índice Econômico da FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS (alimentação), índice Regional do Rio de Janeiro, considerando-se para isso 60 % do preço da refeição.
- Os 40 % restantes, representativo da mão-de-obra, serão reajustados no mesmo percentual de acréscimo do salário mínimo, dissídio ou convenção do Sindicato de Classe.
- Sempre que alterações supervenientes na conjuntura socioeconômicas vierem a afetar as condições estabelecidas, os preços poderão ser revistos.

7. RESPONSABILIDADE DA PROPONENTE

- Administrar de maneira eficiente os serviços visando sempre nutrição, higiene, qualidade, segurança, rapidez e atenção ao detalhe;
- Manter como líder de operações dos serviços, Nutricionistas devidamente registrados no Conselho Regional de Nutrição;
- Garantir a compra de gêneros alimentícios de primeira qualidade;
- Estocar e conservar os gêneros alimentícios de acordo com as leis sanitárias vigentes;
- Garantir o preparo das refeições dentro das normas e padrões nutricionais, de modo a proporcionar refeições saudáveis, saborosas e convenientemente apresentadas;
- Manter em perfeito estado de asseio e higiene as instalações, equipamentos e utensílios do sistema cozinha refeitório, próprios ou cedidos pela contratante;
- Garantir que seus colaboradores utilizem os devidos EPI's e crachá de identificação (apresentando-o na portaria do cliente diariamente);
- Cumprir RIGOROSAMENTE os horários estabelecidos para as refeições;
- Manter amostras de todos os alimentos servidos em refrigeração adequada, a disposição do cliente, por 48 horas, assegurando a qualquer data, a aferição da qualidade dos produtos e/ou manipulação;
- A Contratante não terá nenhum vínculo empregatício e, por isso mesmo, ficará imune a possíveis ações judiciais;
- Respeitar as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos em vigor nas instalações do cliente;
- Permitir que a contratante fiscalize a qualquer tempo e hora suas instalações;

- Apresentar para aprovação mapa de fornecimento de refeições e demais serviços fornecidos no dia;
- Apresentar, periodicamente, bateria harmônica de cardápios variados entre preparações de forno e fogão, para apreciação e homologação;
- Ambientar e dar identidade e comunicação visual ao restaurante;
- Fazer pesquisa de avaliação.

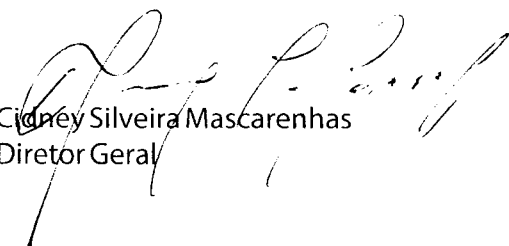
8. CONDIÇÕES GERAIS

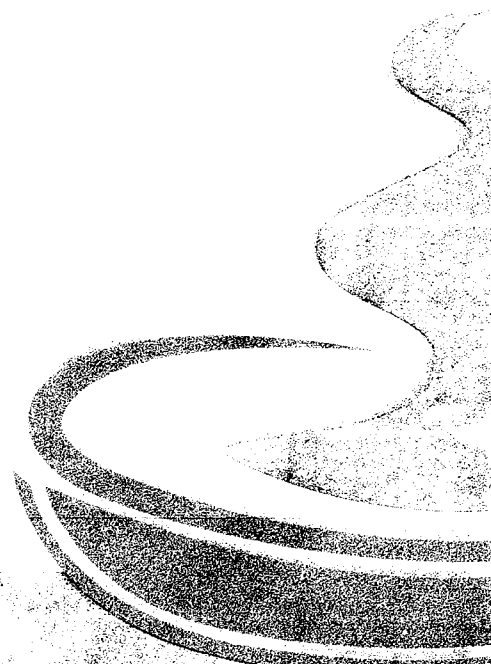
- Os Fornecimentos de água, luz, gás, telefone, internet, dedetização, análise microbiológica dos alimentos, água potável para os bebedouros, manutenção dos equipamentos, instalações prediais necessárias para a implantação do restaurante e refeitórios, bem como manutenções prediais, ocorrerão por conta da contratante;
- Caso haja variação superior a 5% de nossos custos antes da data base do contrato comprovaremos tal variação de modo a negociar o equilíbrio financeiro do contrato;
- Para diminuição da tributação fiscal a contratada pode optar pelo faturamento da matéria-prima direto ao contratante;
- Todos os impostos já inclusos no preço;
- Quantitativo diário mínimo de refeições 60 unidades.

10. Validade da Proposta

- A validade desta proposta é de 30 dias contados a partir da data de recebimento.

Atenciosamente,


Cidney Silveira Mascarenhas
Diretor Geral



DIVINO SABOR Comércio de Alimentos Ltda.

CNPJ Nº 11.124.453/0001-46

I.E Nº 78.844.396

À – Instituto Lagos rio

Temos a satisfação, de através deste, submeter a sua apreciação esta proposta de preços para fornecimento de refeições coletivas e transportadas para a unidade UPA: CAMPOS

<i>ÁGUA</i> <i>MIN. 20L</i>	<i>DESJEJUM</i>	<i>ALMOÇO</i>	<i>LANCHE</i>	<i>JANTAR</i>	<i>CEIA</i>
R\$ 9,00	R\$ 4,40	R\$ 13,90	R\$ 4,40	R\$ 13,90	R\$ 4,40

As refeições serão transportadas em caixas térmicas (THERMOBOX) de acordo com a ANVISA;

As refeições ainda serão acompanhadas de um copo de suco-refresco, e uma sobremesa;

Todos os equipamentos e utensílios, tais como pratos, talheres, copos, etc, utilizados para saborear as refeições serão de nossa responsabilidade;

A empresa se compromete ainda em enviar/entregar cardápio semanalmente;

A fatura e a forma de pagamento serão feitos de acordo com entendimentos de ambas as partes no ato do contrato.

Colocamo-nos, não obstante, a disposição para dirimir quaisquer dúvidas que possam surgir referente à nossa proposta.

Desde já deixo meu apreço e estima a este Instituto.

Validade desta proposta: 30 dias

Queimados, 21 de abril de 2014.

Vilma Oliveira da Silva
Administradora – RG 10.991.802-9