



# *Proposta Comercial e Técnica*

## Fornecimento de refeições Site Itápolis-SP

---

ESCOPO INFORMADO NO BID 001/2019 - Revisão 01



[www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br](http://www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br)



## Descrição Geral

A presente proposta foi elaborada para o fornecimento de refeições produzidas e servidas nas dependências do Site Syngenta Crop no município de Itápolis – SP, tendo como base de informações o ESCOPO INFORMADO NO BID 001/2019 - Revisão 01.

## Estrutura organizacional

A estrutura organizacional aqui apresentada é montada com base nas necessidades de um refeitório padrão Nutribem e legislação vigente.

A cozinha será localizada dentro das dependências do referido Site.

## Inovações Nutribem Refeições

**Cozinha Nutribem Mais** – Uma cozinha diferente de todas as outras

A Cozinha NUTRIBEM + permite a redução de custos, tempo de produção e uso de óleo, promovendo a sustentabilidade e mais qualidade de vida para os consumidores.

Nossa inteligência não está apenas dentro da cozinha, temos o envolvimento direto de diversas áreas que trabalham em sinergia para obter o melhor de cada receita. utiliza equipamentos de alta tecnologia que proporcionam uma maior performance que as cozinhas tradicionais.



## Atendimento especializado para a Syngenta

- Atuação com os padrões de segurança exigidos pela Syngenta, contando com profissionais extremamente capacitados e até mesmo com experiência em multinacionais.
- Quadro de profissionais técnicos especializados, com abordagens diversas (atendimento ao público, qualidade e saúde, planejamento e gestão geral).

[www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br](http://www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br)



- Programas Integrados de Saúde, Segurança e Meio Ambiente-SSMA, com foco na atuação dentro das cozinhas industriais.
- Valorização do cliente, com atendimento personalizado, de qualidade e devidamente padronizado.
- Oferecimento de cardápios diversificados.
- Oferecimento de opções que atendam às necessidades da Syngenta.
- O totem de pesquisa de satisfação colherá as informações
- Relacionadas aos índices de satisfação com os serviços;
- Prestados no site, por refeição. Os resultados podem ser compartilhados com o gestor do contrato via relatórios.
- Utilização de matéria prima de qualidade, com a priorização de ingredientes naturais.
- Realização de 3 (três) eventos especiais ao ano (food truck) a serem realizados junto ao aniversariante do mês;
- Realização de 9 (nove) eventos especiais, com cardápios tradicionais ou quebra de rotina, a serem realizados junto ao aniversariante do mês;
- Participação da Sipat com palestras sobre temas de educação nutricional, além da medição de indicadores de diagnósticos nutricionais dos colaboradores (IMC -Índice de Massa Corporal);
- Gestão de KPI's.

## Exclusividades Nutribem Refeições

### KITCHEN TRUCK

Cozinha industrial tecnológica construída em uma carreta, que pode ser transportada para qualquer lugar. A mobilização e instalação é simples e prática, sendo necessário apenas ponto de energia, água e esgoto.

### FOOD TRUCK

Cozinha móvel que atenderá aos sites nos eventos especiais, com cardápio diversificados, para promover a quebra de rotina dos colaboradores. A visita do food truck ocorrerá trimestralmente em todos os sites, sendo necessário apenas ponto de energia (220v).

### PLANO DE CONTINGÊNCIA - MARMITAS SERV BEM

A refeição ServBem poderá ser utilizada em situações de emergência nos sites.

## Segurança do Trabalho e Meio Ambiente

Consideramos que a excelência na gestão das questões de segurança, saúde e meio ambiente é essencial para um bom desempenho da produção de bens, serviços e a lucratividade da empresa.

### Objetivo

- Desenvolver suas atividades sobre uma base sólida de cumprimentos a legislação brasileira, e as melhores práticas disponíveis adequadas a situação local.
- Buscar o melhoramento contínuo de saúde, segurança e do desempenho ambiental, através dos estabelecimentos dos objetivos, determinação e revisão de metas, avaliação e desenvolvimento de planos de ação específicos.
- Promover uma melhor compreensão dos conceitos do sistema de gestão de saúde, segurança e meio ambiente (SSMA), através da informação conscientização e treinamento de funcionários, com visitas trimestrais do Técnico de Segurança.



- Gerenciar o Sistema próprio SGN-Sistema de Gestão Nutribem, que constitui a orientação estratégica para a realização das atividades, produtos e serviços.

Para reforçar o Compromisso com a Qualidade, a Nutribem Refeições definiu para que sejam cumpridas as **7 REGRAS DA QUALIDADE**

- 1. Respeitar o prazo de validade dos produtos:** Utilizar somente produtos dentro do prazo de validade.
- 2. Seguir o padrão de tempo e temperatura dos alimentos durante todo o fluxo produtivo:** Controlar o tempo e a temperatura durante o fluxo produtivo, transporte e distribuição dos alimentos.
- 3. Higienização dos hortifrutigranjeiros:** Seguir o procedimento de higiene para os alimentos que serão consumidos crus.
- 4. Higiene das Mãos:** Seguir o procedimento operacional padronizado para a higiene das mãos durante a manipulação dos alimentos.
- 5. Não reaproveitar alimentos:** Proibido o reaproveitamento dos alimentos prontos de um turno para outro.
- 6. Realizar os controles técnicos da Qualidade:** Preencher os controles técnicos conforme estabelecido pelo Departamento da Qualidade.
- 7. Coletar amostra dos produtos:** Realizar a coleta de amostra dos alimentos sólidos e líquidos por turno e armazenar conforme procedimento padrão.

## Descrição do serviço por unidade

### UNIDADE ITÁPOLIS-SP

#### Desjejum

##### Composição

- Livre: Pão francês (50g)
- 01 Elaborado 50g (bolo, rosca e pães especiais)
- Frios variados 40g (Ex.: mozzarella, apresuntado, ovos, salsicha)
- Fruta da época (100g)
- Margarina sachê
- Café (servido livremente em garrafas térmicas)
- Leite
- Leite achocolatado

##### • Descrição do serviço:

- ✓ Elaborado, uma unidade de cada por pessoa.
- ✓ Fruta, porcionada, uma porção por pessoa.
- ✓ Os frios são porcionados, servidos por funcionários Nutribem
- ✓ Bebidas servidas em garrafas térmicas servidos livremente (café)
- ✓ Bebidas servidas na embalagem original (leite e achocolatado)
- ✓ Serão disponibilizados copos descartáveis 200 ml e Guardanapos



## Almoço/ Jantar / Ceia

O cardápio é composto por:


- Arroz / Arroz integral / Feijão / 02 tipos de guarnição (legumes, farofa, suflê etc...) / 02 tipos de carne porcionada, sendo 01 carne vermelha e uma carne branca (300gr por pessoa, sendo 150gr de cada tipo ou 200gr com osso) mais 01 ovo frito /\* Embutidos (linguiça, salsicha, nuggets etc...) somente uma vez na semana
- 04 tipos de salada, sendo folhosos e grãos variados, legumes etc...
- 02 tipos de suco de polpa, servido livremente
- Sobremesa: doce, gelatina, pudim ou frutas da época (01 gelatina e um doce ou 01 fruta 100 gr por pessoa )
- Mesa de temperos base (azeite de oliva, sal sache, molho de pimenta etc...)
- Mesa de temperos variados (vinagrete, patês, pão torrado)
- Café
- Omelete: 04 unidades de ovos em substituição a opção de carne do dia ( 300 gr )
  - Somente as carnes e sobremesas terão o porcionamento feito pela Nutribem.

## NOTA PARA A UNIDADE

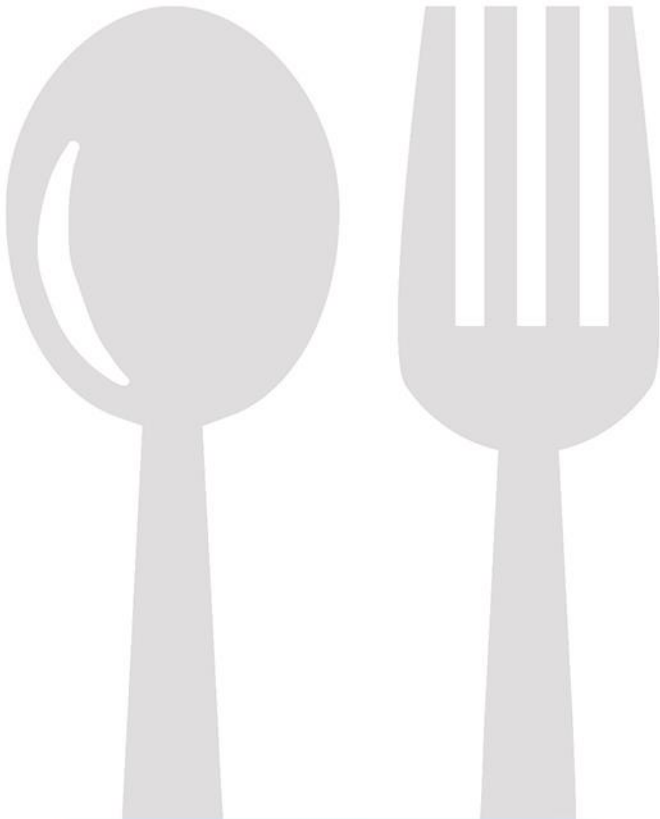
- Aniversariante do mês:
  - Mensalmente, em comemoração aos aniversários, será servido em substituição a sobremesa:
  - Bolo confeitado e Refrigerantes, sem custo adicional.
    - Inclui ainda decoração com Balões simples e Forros para mesa (Talheres não embalados).
- Prato light:
  - Solicitado com 24h de antecedência
  - 2 porções de Grelhado em substituição às duas opções de carne do buffet
- Amostras de alimentos
  - Frequência trimestral
  - Amostras de 1 (um) prato quente e 1 (um) frio de uma refeição do dia.
- A aquisição e reposição de móveis e utensílios dos refeitórios está sendo considerado como responsabilidade da **contratada**.



Histograma de mão de obra

HISTOGRAMA DE UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DIRETA		
<div> <b>NUTRIBEM REFEIÇÕES COLETIVAS</b></div> <div>SYNGENTA</div>		
IT	DESCRIÇÃO	ITÁPOLIS-SP
1	GERENTE DE UNIDADE	1
2	COZINHEIRO	2
3	COZINHEIRO MEIO OFICIAL	1
4	AUXILIAR DE COZINHA	3
5	MOTORISTA	0
TOTAL MÃO DE OBRA DIRETA		7

Para cálculo de mão de obra foi considerada a CCT do Sindicato dos Trabalhadores em Refeições Coletivas vigente na região da unidade.



[www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br](http://www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br)





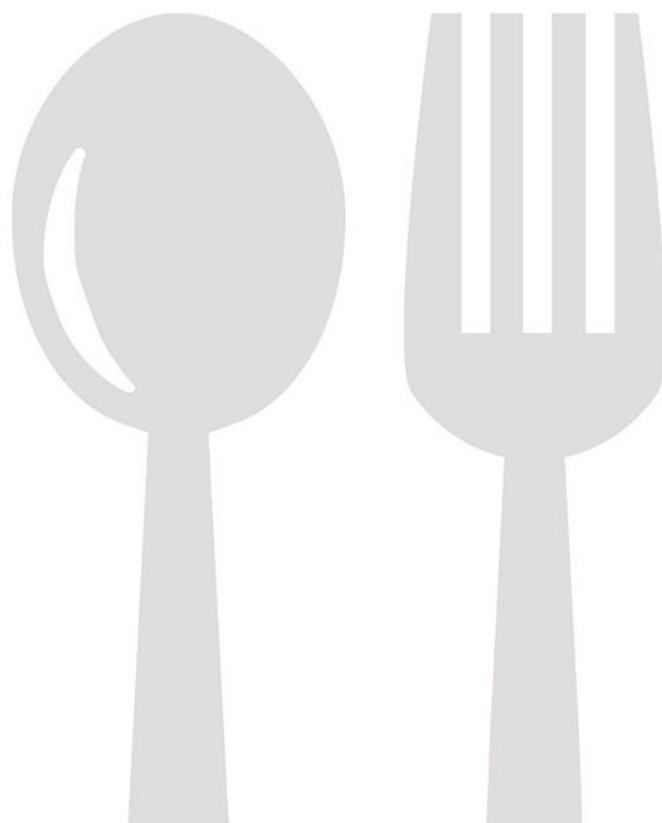
## Matriz de Responsabilidades

Estas foram pautadas de acordo especificações desta proposta sugeridas pela Syngenta

Descrição	FORMOSA S / F	MATÃO S / F	ITAPOLIS S / F	ITUJUBA S / F	SORRISO N/F	R VERDE N/F	UDI N/F
Ponto de telefone / Internet	F	F	F	F	NA	F	N
Custo de ligações / Internet	F	F	F	F	NA	F	N
Custo com Xerox	F	F	F	F	N	F	N
Água potável para cocção	S	S	S	S	N	N	N
Limpeza de caixa de água	S	S	S	S	N	N	F
Análise de água	S	S	S	S	N	N	F
Energia elétrica	S	S	S	S	N	N	N
Gás GIP	F	F	F	F	NA	N	N
Controle de pragas periódico	S	S	S	S	N	N	F
Análise microbiológica	F	F	F	F	N	F	F
Controle de temperatura	F	F	F	F	F	F	N
Remoção de resíduos interno até local destino Syngenta	F	F	F	F	F	F	F
Destino final resíduos	S	S	S	S	NA	F	F
Acuracidade na sobra de alimentos	F	F	F	F	F	F	F
Aquisição e reposição de sabonete líquido, papel higiênico e papel toalha para uso dos colaboradores da Syngenta	S	S	S	S	NA	N	N
Limpeza de caixa de gordura	S	S	S	S	NA	N	F
Limpeza de ductos das coifas	S	S	S	S	N	N	F
Compra e reposição de equipamentos necessários para cozinha	F	F	F	F	F	F	N
Compra e reposição mobiliário necessário para o refeitório ( mesas, cadeiras, balcões e refresqueiras )	S	S	S	S	F	F	N



Compra e reposição de utensílios necessários para cozinha	F	F	F	F	F	F	N
Compra e reposição de enxoval necessário para o refeitório	F	F	F	F	F	F	
Manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos cozinha e refeitório	F	F	F	F	F	F	F
Limpeza interna da cozinha e refeitório	F	F	F	F	F	F	N
Limpeza área externa da cozinha e refeitório	S	S	S	S	N	N	N
Limpeza de ar condicionado, luminárias, janelas, telas, teto, porta de acesso	S	S	S	S	N	N	F
Manutenção predial e ar condicionado	S	S	S	S	N	N	F
Transporte de funcionários	S	S	S	S	F	F	F
Alvará Sanitário	S	S	S	S	N	N	N
Seguir necessidades do JSA de cada função como solicitado pelo HSE	F	F	F	F	F	F	F
Água potável bebedouro	F	F	F	F	N	N	N
Alvará de funcionamento					N	F	N
Catracas Eletrônicas/Controle de acesso	S	S	S	S	N	F	F
Controle temperatura no transporte (se aplicável)	F	F	F	F	F	F	F
Limpeza das caixas not box	NA	NA	NA	NA	F		
Higienização de utensílios	F	F	F	F	F	F	F
S = SYNGENTA N = NIDERA NA - NÃO SE APLICA F = FORNECEDOR							




[www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br](http://www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br)





## Quantitativo informado


A quantidade utilizada para elaboração do custo foi a seguinte, sendo que esta foi informada no BID CORPORATIVO DO FORNECIMENTO pela Syngenta.

<b>HISTOGRAMA DE VOLUMETRIA DIÁRIO SAFRA/ ENTRESSAFRA</b>  <b>NUTRIBEM REFEIÇÕES COLETIVAS</b> <b>SYNGENTA</b>		
IT	DESCRIÇÃO	ITÁPOLIS-SP
1	DESJEJUM 1	100
2	REFEIÇÕES	186
<b>TOTAL DE REFEIÇÃO / DIA</b>		<b>286</b>

OBS 1: Volume menor que 10% a estes valores especificados deverá ser aberto uma nova negociação de valores.

OBS 2: As quantidades definidas no escopo foram consideradas para dimensionamento de toda a proposta e precificação para equilíbrio econômico e financeiro desta proposta.


## Histograma de equipamentos

<b>HISTOGRAMA DE EQUIPAMENTOS</b>  <b>NUTRIBEM REFEIÇÕES COLETIVAS</b> <b>SYNGENTA</b>		
ITEM	DESCRIÇÃO	ITÁPOLIS-SP
1	Forno combinado 6 GN's	1
2	Forno turbo (panificação)	1
3	Carro plataforma	
4	Geladeira inox 4 portas	
5	Estante em inox	
6	Fogão industrial 8 bocas	
7	Descascador de batata	
8	Processador de alimentos	
9	Freezer horizontal	
10	Kit de utensílios de cozinha	
11	Kit de utensílios refeitório	1
12	Mobiliário refeitório	1
13	Decoração Refeitório	1
14	Adequação do imóvel	


[www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br](http://www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br)



## Histograma de investimentos

 <b>HISTOGRAMA DE INVESTIMENTOS</b> <b>NUTRIBEM REFEIÇÕES COLETIVAS</b> <b>SYNGENTA</b>		
IT	DESCRIÇÃO	Total
7	Itápolis - SP	R\$ 49.160,00
<b>TOTAL INVESTIMENTO</b>		<b>R\$ 49.160,00</b>

## Histograma de valores

 <b>HISTOGRAMA DE PREÇO DAS REFEIÇÕES</b> <b>NUTRIBEM REFEIÇÕES COLETIVAS</b> <b>SYNGENTA - Itápolis-SP</b>		
IT	Refeição	Desjejum
1	R\$ 14,96	R\$ 5,88

## Definições sobre o contrato

### Reajuste

Os preços serão mantidos inalterados pelo prazo de 12 meses. Após isto, será aplicado reajuste considerando cesta de índices nos percentuais indicados a seguir:

- 60% do valor será atualizado pelo IPCA e 40% do valor será atualizado pelo índice de reajuste do dissídio da categoria das empresas de refeições coletivas.
- O valor reajustado será enviado para a Syngenta efetuar a aprovação.

### Medições

- As medições para faturamento deverão ser consideradas o programado ou excedido da programação
- As programações devem ser enviadas semanalmente para planejamento de compras e, no dia, com três horas de antecedência ao início da respectiva refeição o número de colaboradores informado será considerado para faturamento.
- As programações referentes ao início da safra e entressafra deverão ser comunicadas com 30 dias de antecedência.



## Faturamento

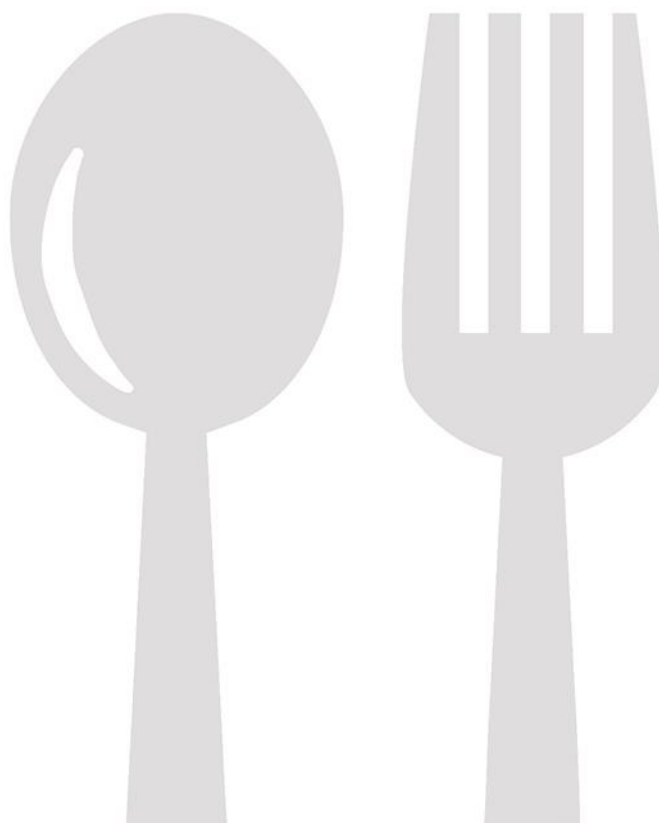
Os fechamentos de medição das quantidades consumidas serão realizados mensalmente (medição de 26 a 25) junto da emissão da Nota Fiscal. Apresentados para aprovação do gestor do Contrato indicado pelo Cliente, que terá 2 dias uteis para resposta. Caso seja extrapolado este prazo a Nutribem realizará o faturamento e quaisquer controvérsia quanto a quantidades para mais ou para menos será resolvida na medição seguinte através de desconto ou acréscimo do valor divergente.

## Validade da proposta

As condições constantes na presente proposta têm validade de 60 (sessenta) dias contados da sua apresentação.

1

Paracatu, 31 de maio de 2019.



[www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br](http://www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br)