



Proposta Comercial e Técnica

Fornecimento de refeições Site Matão SP



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "B. JH".



Proposta Nº 125

Descrição Geral

A presente proposta foi elaborada para o fornecimento de refeições produzidas e servidas nas dependências do Site Syngenta Seeds no município de Matão – SP, tendo como base de informações o BID CORPORATIVO DO FORNECIMENTO pela Syngenta.

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. A aquisição de equipamentos, acessórios a serem utilizados dentro desta unidade serão de responsabilidade da Nutribem. Teremos uma equipe composta por: Nutricionista, Cozinheiras e Auxiliares de Cozinha.



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br



Desjejum

Pão francês 50gr por pessoa (1 und), elaborado 50gr (1 und) podendo ser bolo, rosca e pães especiais, frios variados 40gr por pessoa (mussarela/ apresuntado, ovos mexidos, salsicha ao sugo, mussarela temperada) margarina sache, fruta época 100gr por pessoa, café, leite e achocolatado. Bebidas Livres

Composição

- 01 Pão francês 50 Gr
- 01 Elaborado 50 Gr
- Frios variados 40 Gr
- Fruta da época 100 Gr
- Margarina sache
- Café
- Leite
- Leite achocolatado

- **Descrição do serviço:**

- ✓ Pães Frances servido livremente.
- ✓ Elaborados, uma unidade de cada por pessoa.
- ✓ Fruta, porcionada, uma unidade 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 composto; arroz, arroz integral, feijão, 01 tipo de guarnição, 02 tipos de carnes porcionadas 150gr por pessoa, sendo esta dividida em 01 carne vermelha (75g) e 01 carne branca (75g) (produto pronto, sendo embutidos apenas 02 vezes na semana), 04 tipos de saladas sendo alface e tomate todos os dias (02 variedades, grãos, legumes, etc...), 02 tipos de suco polpa (Livre), sobremesa 01 doce ou 01 fruta (Gelatina todos os dias compõe 02 sobremesas por pessoa) e mesa de tempero: azeite oliva (até 0,8 de acidez), sal sache, vinagre, molho shoyu, molho pimenta, farinha de mandioca e vinagre balsâmico, café com açúcar.

Somente as carnes e sobremesas terão o porcionamento feito pela Nutribem.

- Prato principal

02 tipos de prato principal, sendo servido 150g (com porção de meia gramagem de cada) a base de carne bovina, suína, aves, peixes, massas recheadas ou embutidos, (incidência contrato), com frequência alternada.

Tipos de carnes propostos:

- Carne suína: Carré, Sobre paleta, lombo, pernil e costelinha, feijão tropeiro ou feijoada.
- Aves: coxa e sobrecoxa, file de coxa desossado, file de peito, asa, coxinha da asa, galinhada, tortas ou pescoço de peru.
- Peixe: files e postas.
- Embutidos: linguiça toscana, linguiça de frango, linguiça calabresa, steak, nuggets, visceras ou salsicha. (2x por semana)
- Carne bovina: Patinho, paleta, lagarto, rabada, acém, maçã de peito, arroz carreteiro, kibe, tortas, cupim ou costela.
- Massas recheadas: lasanha, rondeli, canelone, capelete, ravióli ou nhoque.

O per capita da carne será de 150g de carne preparada por pessoa servida por funcionários Nutribem porcionado em meia gramagem (75g de cada).

- Guarnição

01 tipo, sendo a base de legumes ou verduras, farofas, suflês ou massas simples.

- Arroz simples e/ ou colorido





- **Arroz integral**, servido diariamente pelos comensais no balcão self servisse.

- **Feijão simples ou tutu**

- **Sobremesa**

Doce em barra sabores variado, pudins e ou frutas da época (100 g)

Diariamente terá uma opção de gelatina sabores variados.

O comensal terá o direito em escolher entre 01 gelatina e 01 doce ou 01 fruta da época (100g).

- **Bebidas**

02 sabores de sucos polpa, servido livremente.

- **Salada**

Verduras, legumes e grãos cru ou cozidos, compostos e/ou elaborados, sendo que sempre serão disponibilizadas saladas básicas (alface e tomate).

04 tipos de saladas sendo, 01 folhosa, 01 tomates e as demais variando entre grãos, legumes, etc...

OBS: No período de inverno, poderá ser servido Sopas, Cremes ou Caldos em substituição a um tipo de salada.

- **Diversos**

Mesa de temperos composta por: azeite de oliva (acidez máxima 0,8%), Sal Sachê, Vinagre, Vinagre Balsâmico, Molho Shoyo, Palitos Sachê, Molho de Pimenta, Farinha de Mandioca Crua.

Mensalmente será servido Bolo confeitado e Refrigerantes em substituição a sobremesa, para a comemoração dos aniversariantes do mês sem custo adicional. incluso incluso decoração (Balões) e forros.

Talheres não embalados.



Quadro de Funcionários

Função	Quantidade
Nutricionista	01
Cozinheiro	03
Meio Oficial	02
Auxiliar de Cozinha	01

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

*OBS: descriptiva função abaixo.



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

A handwritten signature in blue ink, consisting of two stylized, flowing lines.



Matriz de Responsabilidades

Estas foram pautadas de acordo especificações desta proposta sugeridas pela Syngenta

Responsabilidades	Nutribem Refeições	Syngenta Matão
Ponto de telefone e Internet	X	
Custo com Xerox	X	
Agua potável		X
Limpeza de caixa de água		X
Analise de água		X
Energia elétrica		X
Gás GLP	X	
Controle de pragas periódico		X
Analise microbiológica *	X	
Controle de temperatura	X	
Remoção de resíduos interno até local destino Syngenta	X	
Destino final resíduos		X
Acuracidade na sobra de alimentos	X	
Aquisição e reposição de sabonete líquido, papel higiênico e papel toalha para uso dos colaboradores da Syngenta		X
Limpeza de caixa de gordura		X
Limpeza de ductos das coifas		X
Compra e reposição de equipamentos necessários para a cozinha.	X	
Compra e reposição mobiliário necessário para o refeitório (mesas, cadeiras, balcões e refresqueiras)		X
Compra e reposição de utensílios necessários para cozinha.	X	
Compra e reposição de enxoval necessário para o refeitório.	X	
Manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos cozinha e refeitório.	X	



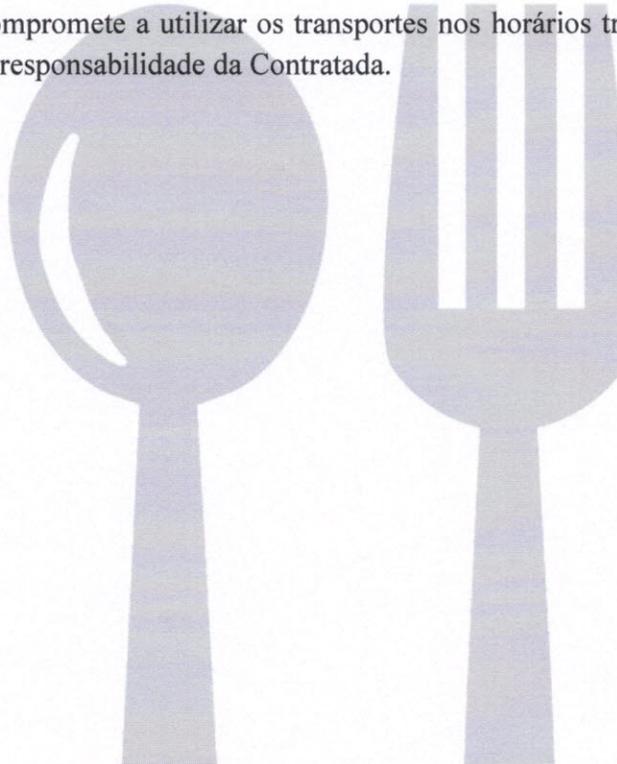
Limpeza interna da cozinha e refeitório.	X
Limpeza área externa da cozinha e refeitório.	X
Limpeza de ar condicionado, luminárias, janelas, telas, teto, porta de acesso.	X
Manutenção predial e ar condicionado	X
Transporte de funcionários Nutribem	X
Alvará Sanitário**	X
Seguir necessidades do JSA de cada função como solicitado pelo HSE ***	X
Fornecimento coifa Inox (já existente)	X

OBS: * Será de responsabilidade da Nutribem a realização de análise, por laboratório devidamente habilitado, das amostras de todo um dia de serviço realizado a cada 3 meses. Os resultados deverão ser encaminhados para o gestor do contrato.

** A Nutribem se compromete em auxiliar a Syngenta a obter o alvará sanitário. Desta maneira o responsável técnico será de responsabilidade da Nutribem.

*** A Nutribem se compromete a seguir todas as exigências dos JSA, seguindo a quantidade necessária de colaboradores para execução das tarefas, utilização de EPI, produtos químicos, funções, etc.

**** A Nutribem se compromete a utilizar os transportes nos horários trabalhados pela Syngenta, caso não ocorra será de responsabilidade da Contratada.



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

Two handwritten signatures in blue ink, one appearing to be a male name and the other a female name, located in the bottom right corner.



Quantitativo informado

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

	Desjejum	Refeição
	893	1243
	185	209
	185	202
Total	1263	1654

Custos

Prazo de contrato 24 meses

Valor por Refeição Refeitório R\$ 13,69

Valor por Desjejum R\$ 6,19

Valor por dia de embalagens de Talheres R\$ 30,00

Quantidade total de Desjejum / Mês: 1263 (conforme escopo)

Quantidade total de Refeições / Mês: 1654 (conforme escopo)

OBS 1: Caso a Syngenta tenha redução drástica do quadro de funcionários a Nutribem poderá alterar o quadro de funcionários mantendo o preço e o equilíbrio do contrato. Se não possível será renegociado os 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.



Campanhas Sites

- Lançamento e Distribuição do informativo “Você Sabia”.
Trata-se de um informativo confeccionado e distribuído bimestralmente com orientações sobre os mais variados temas. Neste informativo a empresa contratante poderá indicar algum assunto para ser abordado.

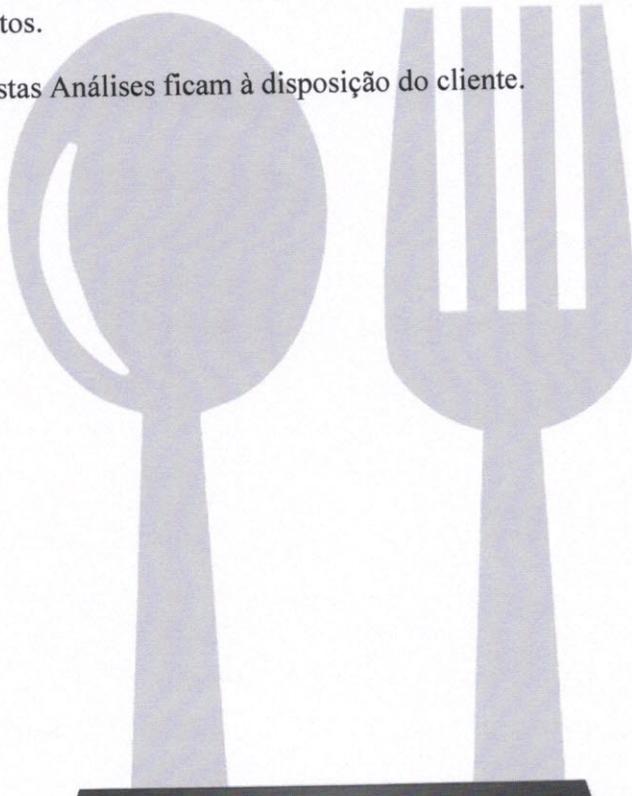


Controle de qualidade

Em todas as refeições são retiradas amostras de 100g dos alimentos a serem servidos, em embalagens apropriadas. Estas são armazenadas sob congelamento por 72 horas para efeito de análise caso haja a necessidade devido a uma suposta intoxicação alimentar.

A Nutribem tem como controle de qualidade enviar trimestralmente para o laboratório uma amostra de prato quente e um prato frio para assim validar a qualidade das boas práticas de manipulação dos alimentos.

Os resultados destas Análises ficam à disposição do cliente.



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br



NUTRIBEM

REFEIÇÕES COLETIVAS

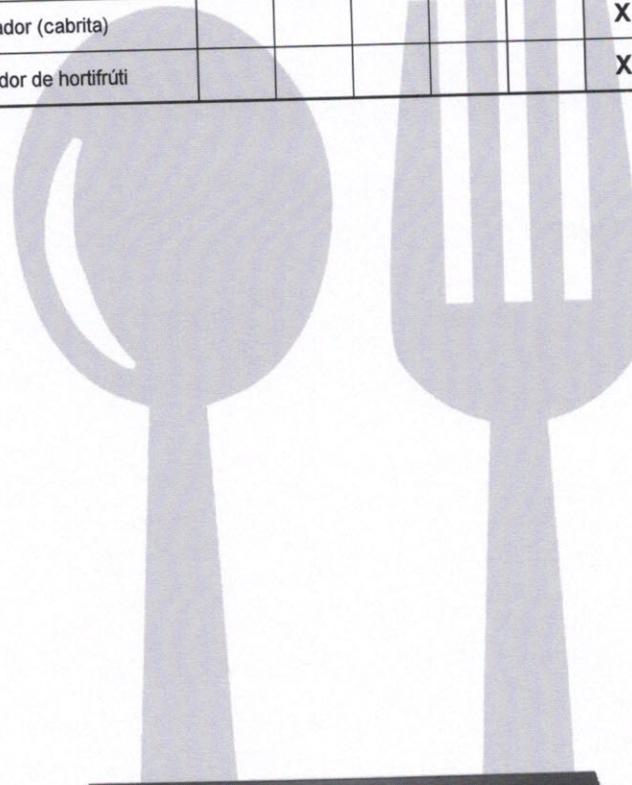
Responsabilidade Funcionários Nutribem

MATRIZ DE RESPONSABILIDADES

ATRIBUIÇÕES, ATIVIDADES E RESPONSABILIDADES	CARGOS								PERIODICIDADE				
	SÓCIO DIRETOR	GERENTE GERAL	SUPERVISORA	TÉC. SEG. TRABALHO	NUTRICIONISTA	COZINHEIRA	MEIO OFICIAL	AUXILIAR DE COZINHA	COPEIRA	Diário	Semanal	Mensal	Sempre que necessário
Representar A Empresa junto ao Cliente	X	X	X									X	X
Responsável pelo Negócio junto à Empresa	X	X											X
Implantar e Acompanhar Qualidade			X		X					X			
Promover a política de Segurança, Medicina do Trabalho, Meio Ambiente e Acompanhamento das Atividades				X						X			
Planejar, Programar e Controlar todas atividades da produção					X					X			
Gerenciar os colaboradores e fazer cumprir as leis trabalhistas					X					X			
Avaliar resultados financeiros e faturamento da unidade			X		X							X	
Analisar e intervir nos processos produtivos, RH, faturamento e finanças			X		X					X			
Recebimento de matéria prima					X			X			X		
Conferencia de matéria prima					X			X			X		
Aferição e registro de temperaturas nas diferentes partes do processo					X	X	X	X	X	X			
Organização e controle do estoque					X			X			X		
Manuseio do Pass through					X	X	X	X		X			


NUTRIBEM
 REFEIÇÕES COLETIVAS

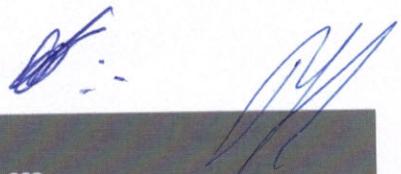
ATRIBUIÇÕES, ATIVIDADES E RESPONSABILIDADES	SÓCIO DIRETOR	GERENTE GERAL	SUPERVISORA	TÉC. SEG. TRABALHO	NUTRICIONISTA	COZINHEIRA	MEIO OFICIAL	AUXILIAR DE COZINHAS	COPEIRA	Diário	Semanal	Mensal	Sempre que necessário
Manuseio da geladeira					X	X	X	X		X			
Manuseio da rampa / pista / tampas						X	X	X		X			
Manuseio dos freezers					X	X	X	X		X			
Ferver leite ou água para fazer o café e chá						X	X	X	X	X			
Transferir leite, café ou chá nos recipientes térmicos						X	X	X	X	X			
Abastecer armários do cliente (organizar compras, revisar data de validade dos										X	X		
Montar e desmontar coffee breaks / lanches										X			X
Servir coffee breaks / lanche										X			X
Organizar copas e lavar louças										X	X		
Serviços de apoio refeitório (embalar talher, secar louças, organizar copos, organizar guardanapos e repor, suporte à decoração)							X	X	X	X			
Abastecer as cubas						X	X	X					X
Lavagem de utensílios						X	X	X					X
Operação da máquina de lavar louças						X	X	X					X
Proceder a sanitização do hortifruti com solução clorada						X	X	X					X
Colocar os legumes no descascador de legumes						X	X	X					X
Picar verduras no cortador (cabrita)						X	X	X					X
Manuseio do processador de hortifruti						X	X	X					X



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br


NUTRIBEM
 REFEIÇÕES COLETIVAS

ATRIBUIÇÕES, ATIVIDADES E RESPONSABILIDADES	SÓCIO DIRETOR	GERENTE GERAL	SUPERVISORA	TÉC. SEG. TRABALHO	NUTRICIONISTA	COZINHEIRA	MEIO OFICIAL	AUXILIAR DE COZINHA	COPEIRA	Diário	Semanal	Mensal	Sempre que necessário
Limpeza do processador de hortifruti							X	X	X		X		
Higienização dos equipamentos de preparo de hortifruti							X	X	X				X
Corte de hortifruti e carnes com faca							X	X	X		X		
Corte de frios com faca							X	X	X		X		
Transposição de alimentos de panelas para as cubas							X	X	X		X		
Transporte de cubas da cozinha ao balcão térmico								X	X		X		
Manuseio do liquidificador industrial							X	X	X				X
Recebimento de utensílios sujos do refeitório e distribuição do resíduo dos pratos								X	X		X		
Transporte de utensílios limpos da lavanderia para o refeitório								X	X		X		
Diluição e preparos dos produtos de limpeza							X	X	X		X		
Limpeza de pisos								X	X		X		
Limpeza dos azulejos internos a produção								X	X		X		
Limpeza dos banheiros								X	X		X		
Limpeza das portas, janelas e lixeiras								X	X			X	
Limpeza das lixeiras								X	X		X		
Retirada dos resíduos orgânicos e descartáveis							X	X	X		X		
Descarte do resíduo óleo vegetal							X	X	X				X
Transporte dos resíduos orgânicos até a lixeira para coleta municipal							X	X	X		X		
Transporte do resíduo óleo vegetal até o veículo							X	X	X				X





Considerações Finais:

Programações e faturamento

Para que possamos cumprir rigorosamente os horários das refeições, é necessário cronograma com quantidade de refeições a serem servidas em seus devidos horários previamente acordados. Toda e qualquer variação nas quantidades e horários, devem ser previamente avisados com antecedência de 24 horas. A apuração das medições será realizada pelo programado ou excedido.

Prazo para pagamento 60 dias após emissão NF. As medições de faturamento ocorrerão a cada 15 dias. Após envio do relatório de medição considerar dois (02) dias úteis para conferência, autorização e posterior emissão da NF. Caso o retorno de liberação na NF não seja realizado em 02 dias úteis ocorrerá o faturamento e qualquer divergência será considerada no próximo fechamento.

Gestão de pessoas

Neste serviço contaremos com a presença de Nutricionista exclusiva nas unidades, acompanhando, treinando os colaboradores e fazendo com que sejam seguidas as normas vigentes para as atividades.

Como diferencial, temos coordenadoras, que atuam em uma melhor gestão das nutricionistas responsáveis por cada unidade.

Todos os nossos funcionários serão devidamente treinados e capacitados para as suas respectivas funções, sendo a gestão exclusivamente por conta da Nutribem, comprometendo-se a atender a CLT e CCT das regiões.

A Nutribem dará todo respaldo trabalhista, fiscal e de segurança para a execução das atividades.

Quadro de funcionários de acordo com as exigências dos JSA e HSE.

Serviços

Os serviços ora propostos são passíveis de expansão e adaptações às necessidades específicas da contratante. Dúvidas, questionamentos ou sugestões, devem ser apresentados via e-mail, telefone ou em reuniões previamente agendadas de comum acordo entre as partes.

Trabalhamos com alto padrão de qualidade e atendimento aos nossos comensais.

Todo e qualquer Upgrade solicitado deverá ser negociado individualmente.

Todo e qualquer serviço fora do escopo (desjejum e refeições), deverão ser negociados previamente.



As refeições deverão ser realizadas exclusivamente dentro do refeitório, as exceções deverão ser tratadas individualmente.

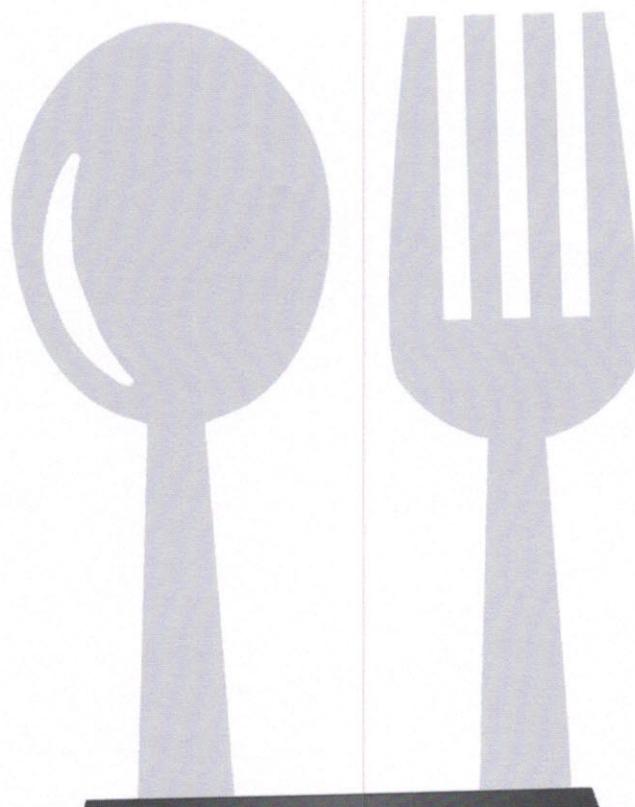
Os valores pré-definidos contemplam apenas serviços dentro do site, qualquer serviço externo deverá ser pré-negociado.

A quantidade de mínima faturada por refeição Ceia e 20 und.

Validade da Proposta

A presente proposta tem validade de 30 dias após a data de emissão da mesma.

Paracatu, 22 de dezembro de 2017.



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br