

ANEXO 03

Proposta técnica e comercial

- Fornecimento de refeições

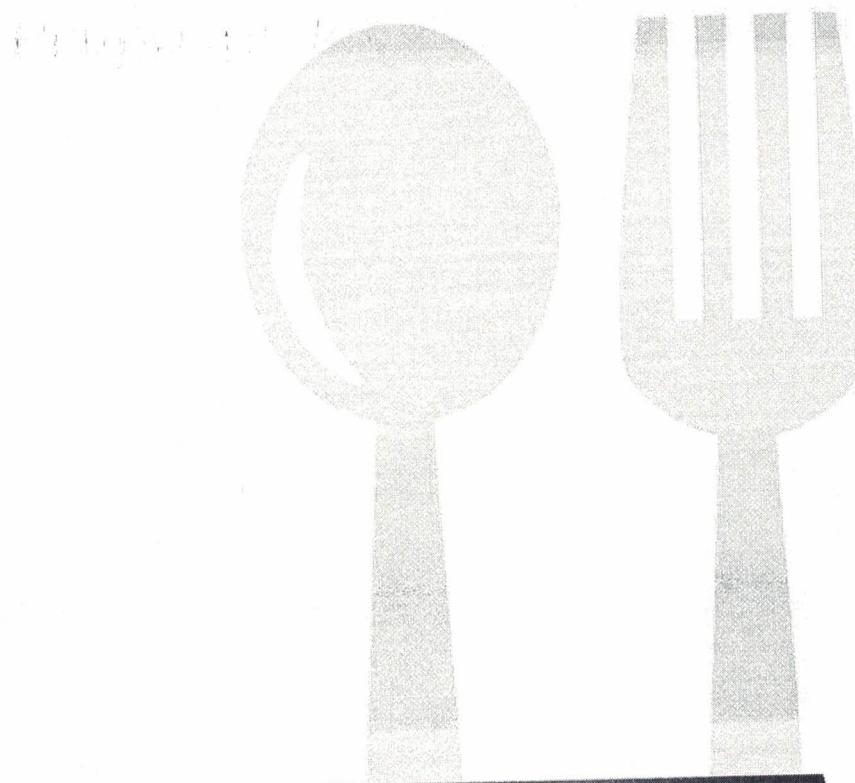
(Fazenda Sta. Cecília e Sta.

Rita)



Proposta Técnica e Comercial

Fornecimento de refeições na Unidade
ARCELORMITALL – Fazenda Santa
Cecilia e Fazenda Santa Rita



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

Este documento foi assinado digitalmente por Sérgio Padilha Júnior. Esse documento é assinado por Anderson Ruggiero Moraes Dencio, Vero
Sócio da SVA - Sistech e por Dr. Matto Campos.
Para validar a assinatura no site <https://arcelormittal.portaldeassinaturas.com.br/> verificar e utilize o código A9F9-7C95-F080-45DD.
 (38) 3671.1748 R. Alamanda , 710 - Jardim Serrano - Paracatu - Cep.: 38.600-000



Descrição Geral

A presente proposta foi elaborada para o fornecimento de refeições produzidas e servidas nas unidades da ArcelorMitall.- Santa Rita e Santa Cecilia no Município de Joao Pinheiro – MG.

Estrutura organizacional

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

A cozinha é localizada dentro das dependências das fazendas. Os equipamentos utilizados dentro da cozinha serão de responsabilidade da Nutribem. Teremos uma equipe composta por: Nutricionista e Cozinheiros.

Desjejum / Lanche da Tarde

Composição

- 01 Pão francês 50Gr
- 01 Elaborado 50Gr
- Fruta da época 100 Gr
- Margarina vegetal
- Café com Açúcar
- Leite Integral
- Leite Achocolatado
- Chá

• Descrição do serviço:

- ✓ Pães e elaborados (50 g und)
- ✓ Bebidas servidas em garrafas térmicas servidos livremente
- ✓ Serão disponibilizados copos descartáveis 200 ml e Guardanapos



Lanche Noturno

Composição

- 01 Pão francês 50Gr com Margarina
- 01 Elaborado 50Gr
- Fruta da época 100 Gr
- Bebida Lactea 200 ml

Almoço e Jantar

O cardápio proposto para refeitório, será composto por Arroz, Feijão, 1 tipo de guarnição, 2 tipos de carnes, 2 tipos de saladas, sendo: folhosa, ou legume cozido ou legume cru, 1 tipos de suco artificial, 1 tipo de sobremesa (doce ou fruta).

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

- Prato principal

02 tipos de prato principal, a base de carne bovina, suína, aves ou peixes (incidência contrato), com frequência alternada.

Tipos de carnes propostos:

- Carne suína: Carré, Sobre paleta, lombo, pernil e costelinha.
- Aves: coxa e sobrecoxa, file de coxa desossado, file de peito, asa ou coxinha da asa.
- Peixe: files e postas.
- Embutidos: linguiça toscana, linguiça de frango.
- Carne bovina: Patinho, paleta, lagarto, rabada, cupim e costela.

O percapita da carne será de 200g de carne *in natura* por pessoa servida por funcionários Nutribem. Sendo a porção 100gr de carne in natura cada tipo de carne.



Tabela de Incidência:

Produto	Descrição	Qtd.
Bovino	Coxão Mole	3
	Patinho	2
	Coxão Duro	2
	Cupim	1
	Lagarto/Fraldinha/Maminha	3
	Carne Moída (Acem)	3
	Isca Bovina (Patinho)	3
	Costela/Bisteca Bovina	1
		18
Suíno	Bisteca/Costelinha	4
	Copa Lombo	4
	Lombo	3
	Pernil	3
		14
Aves	Filé de Peito	5
	Filé de Coxa	4
	Coxa e Sobrecoxa	4
	Isca de Frango (Peito)	4
		17
Pratos Típicos	Feijoada	
	Cassoulet ou prato típico	2
	Dobradinha	
		2
Embutidos	Linguiça Toscana	1
	Linguiça Calabresa	1
	Hamburguer	1
	Canelone/Rondele/Lazanha	1
	Fígado	1
		5
Peixe	Filé de Merluza ou Pesca	4
	Posta de Cação	4
		4
Total / Mês		60

- Guarnição

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

- Arroz simples e/ ou colorido
- Feijão simples, tropeiro e/ou tutu



Sobremesa

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

Bebidas

01 sabor de suco artificial, servido livremente. Marmitex não consumidos no refeitório não acompanha este produto.

Salada

Verduras, legumes e grãos cru ou cozidos, compostos e/ou elaborados, sendo que sempre serão disponibilizadas saladas básicas. Marmitex não consumidos no refeitório não acompanha este produto.

Diversos

Mesa de temperos composta por: Oleo Composto, Sal Sachê, Vinagre, Molho Shoyo, Palitos Sachê, Molho de Pimenta, Farinha de Mandioca Crua.

Serão feitas as comemorações quatro vezes ao ano em datas comemorativas a serem pré-agendadas.

Campanhas

- 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.





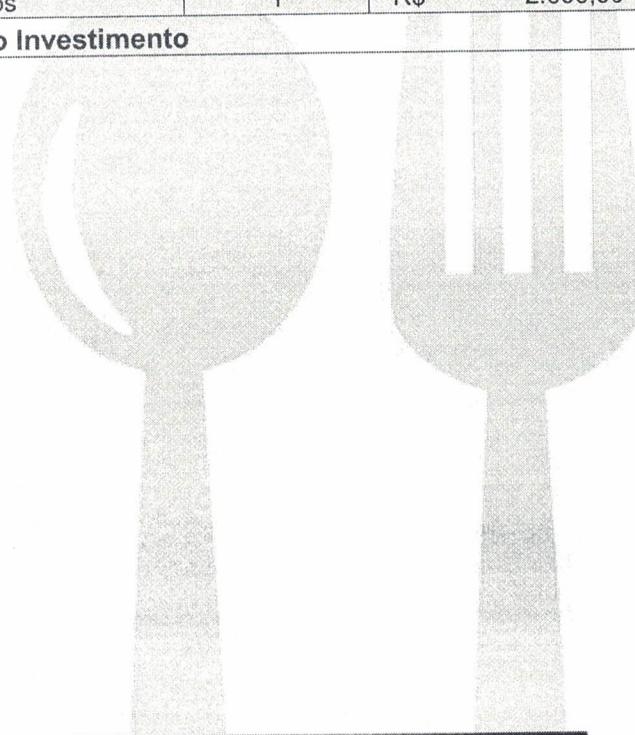
Quadro de Funcionários

Função	Quantidade
Nutricionista	1
Cozinheiro	8
Ajudante Cozinha	4

OBS: Para cada funcionário será disponibilizado três conjuntos de uniformes, EPIs de acordo PPRA e feito os exames solicitados no PCMSO.

Previsão de Investimentos

Item	Descrição	Qtdade	Valor Unit.	Total
1	Forno turbo	2	R\$ 2.500,00	5.000,00
2	Prateleiras aramadas	16	R\$ 750,00	12.000,00
3	Panelas	10	R\$ 550,00	5.500,00
4	Utensílios	2	R\$ 2.000,00	4.000,00
5	Pratos	100	R\$ 6,50	650,00
6	Talheres	100	R\$ 5,00	500,00
7	Bandejas	100	R\$ 7,80	780,00
8	Geladeira industrial 4 portas	2	R\$ 5.500,00	11.000,00
9	Freezer 550 litros	1	R\$ 2.000,00	2.000,00
Total do Investimento				(41.430,00)





Obrigações Nutribem

- Higienização das dependências da cozinha e refeitório.
- Reposição de utensílios e equipamentos.
- Manutenção de equipamentos.
- PCMSO e PPRA.
- Retiradas de amostra.
- Analises trimestrais de amostras para avaliação.
- Controle de temperatura.
- Obedecer a exigências da RDC 216, quanto a boas práticas de fabricação.
- Fornecimento de EPI.
- Presença periódica de nutricionista acompanhando as atividades de produção e servir.
- Alvará de Funcionamento do restaurante.
- Limpeza Caixa de Gordura da cozinha.
- Limpeza interna dos Ductos da coifa.

Obrigações ArcelorMitall

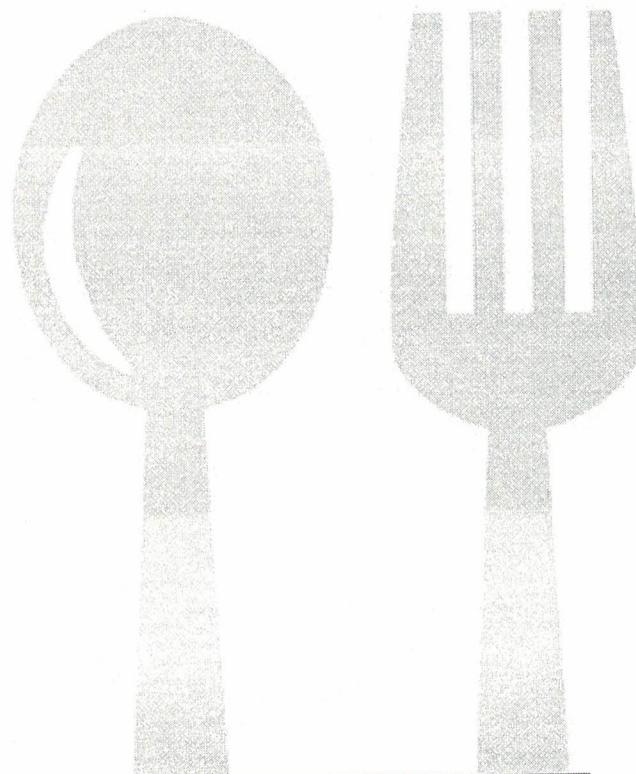
- Fornecimento de Água potável e Energia Elétrica.
- Destino dos resíduos
- Controle de pragas Trimestrais
- Manutenção estrutura física e Predial.
- Limpeza de caixa d'água semestralmente do refeitório.
- Fornecimento de alojamentos.
- Fornecimento dos equipamentos atuais das unidades.
- Adequação dos imóveis para atender RDC 216.



Quantitativo Informado

A quantidade utilizada para elaboração dos custos foi a seguinte, sendo que esta quantidade estimada, foi informada pela ArcelorMittal.

	Desjejum	Almoço / Jantar
Segunda	260	260
Terça	260	260
Quarta	260	260
Quinta	260	260
Sexta	260	260
Sábado	260	260
Domingo	260	260
Total / Semana	1810	1810
Total / mês	7800	7800



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

Este documento foi criado por Nutribem nas Sessões Padronizadas. O link para download pode ser obtido no endereço: www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br. Para verificar a utilidade o código AUF9-7Q95-F08D-45DD deve ser inserido na barra de endereços da sua internet browser. Caso a assinatura não seja verificada, entre em contato com a Nutribem.

Site: www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br



Phone: (38) 3671.1748



R. Alamanda, 710 - Jardim Serrano - Paracatu - Cep.: 38.600-000



Valores

Valor por Refeição Refeitório R\$ 13,64 und

Valor por Desjejum R\$ 6,96 und

Valor por Lanche R\$ 4,80

Valor por Litro de café R\$ 2,50

Obs: Empresa optante pelo regime tributário lucro presumido, todos os impostos incidentes já estão incluídos no valor descrito.

10.1 - Quantidade total de Refeições / Semana. (conforme descrito acima)

10.2- As quantidades definidas no escopo foram consideradas para dimensionamento de toda a proposta e especificação, sendo as mesmas consideradas como quantidade estimadas / mês para equilíbrio econômico e financeiro desta proposta. Sendo assim definida como faturamento mínimo.

10.3- Condicão e prazo de pagamento:

Prazo para pagamento de 30 dias corridos após emissão da Nota fiscal durante tempo de contrato de 36 meses. Os pagamentos serão realizados através de depósito bancário emitido para em conta informada pela NUTRIBEM.

10.4- Prazo de vigência

O contrato será celebrado com prazo de vigência de 36 meses contados a partir de sua assinatura.

10.5-Reajuste

10.5 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.

10.6-Fechamento de medição:

Os fechamentos de medição das quantidades consumidas serão realizados quinzenalmente e apresentados para aprovação do gestor do contrato indicado pelo Cliente, que terá 3 dias úteis para resposta. Caso seja extrapolado este prazo a Nutribem realizara 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.



Considerações Finais

Para que possamos cumprir rigorosamente os horários das refeições, é necessário cronograma com quantidade de refeições á serem servidas em seus devidos horários. Toda e qualquer variação nas quantidades, devem ser previamente avisados com antecedência de 15 dias, quando esta variação for maior que 10% para mais ou para menos.

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.

Todos nossos funcionários serão devidamente treinados e capacitados para as suas respectivas funções.

Prazo para início das atividades

30 dias após assinatura do contrato.

Validade da Proposta

A presente proposta tem validade de 60 dias após a data de emissão da mesma.

Paracatu, 26 de Setembro de 2018

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi proposto para assinatura digital na plataforma Portal de Assinaturas ArcelorMittal. Para verificar as assinaturas clique no link: <https://arcelormittal.portaldeassinaturas.com.br/verificar/A0F9-7C95-F08D-45DD> ou vá até o site <https://arcelormittal.portaldeassinaturas.com.br/verificar/> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação: A0F9-7C95-F08D-45DD



Hash do Documento

177CE266EB82259169CB177871D21C67BD21BFF9BEB0FFEC2A6D170A6CF4EB36

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 02/01/2019 é(são) :

- Sergio Padilha Junior (Testemunha) - 985.558.637-91 em
27/12/2018 10:02 UTC-02:00
Tipo: Certificado Digital
- Daniel Saiter Nonato (Testemunha) - 106.404.597-90 em
27/12/2018 10:23 UTC-02:00
Tipo: Certificado Digital
- Anderson Roberto Moraes Dengo (Parte - VHF REFEICOES COLETIVA EIRELI) - 065.009.086-19 em 28/12/2018 13:37 UTC-02:00
Tipo: Certificado Digital
- Vania Solange Severo Neiva (Signatário) - 923.176.507-87 em
02/01/2019 14:38 UTC-02:00
Tipo: Certificado Digital
- Roy De Malta Campos (Signatário) - 032.334.966-80 em
02/01/2019 16:19 UTC-02:00
Tipo: Certificado Digital



FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

Anexo 01 - Planilha de Quantitativos e Preços

Contrato: 5800012084

FAZENDA BONSUCESSO				
1				
1.1	DESJEJUM	2263	R\$ 4,37	R\$ 9.889,31
1.2	REFEIÇÃO (ALMOÇO / JANTAR)	3114	R\$ 14,66	R\$ 45.651,24
1.3	LANCHE	1570	R\$ 3,80	R\$ 5.966,00
1.4	CAFÉ LITRO	381	R\$ 2,04	R\$ 777,24

FAZENDAS STA. CECÍLIA E STA. RITA

2				
2.1	DESJEJUM	3900	R\$ 6,96	R\$ 27.144,00
2.2	REFEIÇÃO (ALMOÇO / JANTAR)	7800	R\$ 13,64	R\$ 106.392,00
2.3	LANCHE	-	R\$ 4,80	-
2.4	CAFÉ LITRO	-	R\$ 2,50	-

Valor total estimado do contrato (36 meses): R\$ 7.300.000,00

Observações:

- 1 Estão inclusos nos preços acima todos os impostos aplicáveis;
2 Os quantitativos acima são estimados, não havendo garantia de consumo das mesmas;