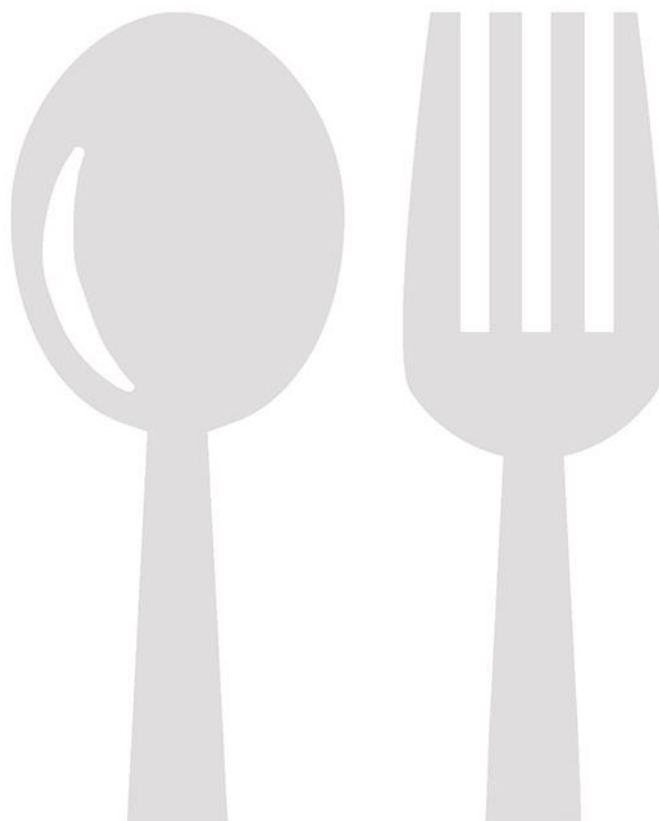


Proposta Comercial e Técnica

Fornecimento de Alimentação Transportada



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br



1- Descrição Geral

A presente proposta foi elaborada para o fornecimento de alimentação confeccionadas e servidas nas dependências da obra fábrica da ADM do Brasil em Uberlândia – MG.

2- Dados Cadastrais

CONTRATANTE

Razão Social ADM do Brasil Ltda

CNPJ 02.003.402/0051-34

I.E 7021884420096

Endereço completo ROD BR 365 KM 637 – Uberlândia/MG

Telefone 34 3233-2763

E-mail Taciana.mansur@adm.com

Contato Taciana Mansur

CONTRATADA

Razão Social LUCAS HASENCLEVER BORGES DOS SANTOS EIRELI

CNPJ 20.274.147/0001-87

I.E 002361137.00-10

Endereço completo RUA ALAMANDA, 79, JARDIM SERRANO, PARACATU-MG, CEP: 38600-000

Telefone 38 3671 1748

E-mail virgiliofaria@nutribemrefeicoescoletivas.com.br / anderson@nutribemrefeicoescoletivas.com.br

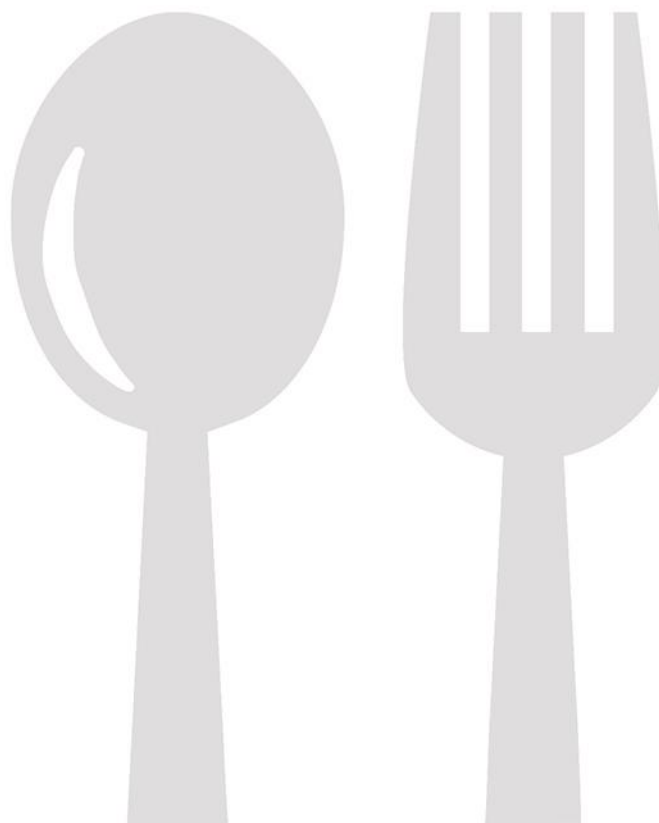
Contato Virgilio Faria / Anderson Dengo

3- Estrutura organizacional

A cozinha terá a estrutura organizacional aqui apresentada, é montada com base nas necessidades de um refeitório padrão Nutribem seguindo as normas das legislações vigentes e diretrizes informadas pela da ADM do Brasil.

Padrão de higiene contemplado nesta proposta seguirá rigorosamente as RDCs 216, CVS 6.9 SP e CVS 5 2013.

Na cozinha / refeitório teremos uma equipe composta por: Nutricionista, Cozinheiro Líder, Cozinheiros, Auxiliares de cozinha, meios oficiais e motoristas.



4- ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

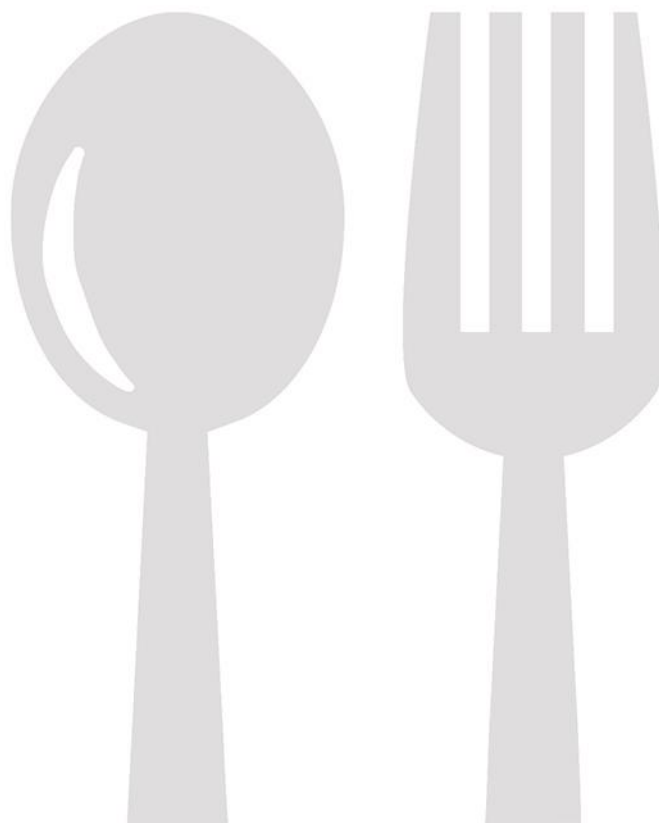
- Serão fornecidos os seguintes serviços nos horários solicitados pela ADM do Brasil:

	Início	Fim
Almoço	11:00	13:30
Jantar	19:00	22:00
Ceia	02:00	04:30

OBS: caso seja necessário a ADM do Brasil poderá solicitar a modificação dos horários, este sendo discutido entre as partes.

Outros serviços

Caso sejam necessários outros serviços, serão negociados e incluídos em aditivo contratual



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

4.1- Composição dos serviços

▪ Almoço, Jantar e Ceia refeitórios

A distribuição será organizada em Self servisse, com bandejas lisas e pratos.

Os balcões banho maria conterão as opções quentes.

Para as saladas e sobremesas pista fria.

Caso haja a solicitação pre agendada pode ser realizada refeições light que será composta por um arroz integral, um grelhado, fruta da época 100g e legumes cozidos, onde o colaborador poderá ser vir das opções de salada do dia.

O cardápio proposto será composto por arroz, arroz integral, feijão, 1 tipo de guarnição, 2 tipos de carnes, 4 tipos de saladas, 2 tipos de suco artificial e sobremesas.

- Prato principal

Dois tipos de prato principal, a base de carne bovina, suína, aves, peixes e embutidos com frequência alternada, conforme tabela de incidências.

Tipos de carnes propostos:

- Carne suína: Carré, Sobre paleta pernil, costelinha e feijoada.
- Aves: coxa e sobrecoxa, file de coxa desossado, file de peito, asa, coxinha da asa, pescoço de peru, galinhada, tortas e massas recheadas
- Peixe: files e postas.
- Embutidos: linguiça toscana, linguiça de frango, hambúrguer de frango ou bovino, empanado de frango e calabresa.
- Carne bovina: Coxão Mole, patinho, paleta, acém, maça de peito, lagarto, rabada, cupim, costela, carreteiro, massas e tortas recheadas.

O percapita da carne será de 180g de carne In Natura sem osso e 200g de carne In Natura com osso.

OBS:

01- Para este trabalharemos com sistema ½ porção, onde o colaborador poderá optar em servir das duas opções ou da porção inteira.

02- Para que o colaborador possa optar em substituir a ½ porção do dia por 01 und de ovo frito ou omelete de 01 ovo com mozzarella. Para isto o colaborador devera assinar uma

lista que estará a disposição no refeitório. Porém caso o colaborador decida no momento de se servir teremos a opção de ovos cozidos, que ficaram exposto no balcão self servisse.

03- Este será servido por um colaborador Nutribem.

Tabela de Incidência:

Poduto	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
Total / Mês		60

- **Guarnição**

Sendo a base de legumes ou verduras, farofas, suflês ou massas.
Diariamente deverá ser servido uma das guarnições com macarrão.
Servido livremente.



- **Arroz simples e/ ou colorido, servido livremente.**

- **Arroz Integral, servido livremente.**

- **Feijão simples e/ou tutu, servido livremente.**

- **Sobremesa:**

Uma sobremesa elaborada (gelatina, pudim ou flans) 100g, Frutas da época 100g e doce em barra 18g.

Sendo que a porção de sobremesa por colaborador 1 und.

- **Suco Artificial, sendo dois sabores variados diariamente, servido livremente.**

- **Salada:**

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

- ✓ Serão disponibilizados no refeitório: descartáveis, café adoçado e mesa de temperos contendo azeite (óleo composto), vinagre, farinha, molho de pimenta, sal sache, palito sache, molho shoyo e ervas desidratadas. Será disponibilizado um molho elaborado diariamente.



▪ **Lanche substituto a refeição**

Lanche substituição Refeição Tipo I	Um pão (queijo, apresentado, hambúrguer 45g, alface e tomate) e saches de maioneses e ketchup.
Lanche substituição Refeição Tipo II	Um pão (queijo, apresentado, hambúrguer 45g, alface e tomate), saches de maioneses e ketchup e suco caixinha 200ml

Poderá ser disponibilizado mais opções desde que atenda os mesmos parâmetros de custo.

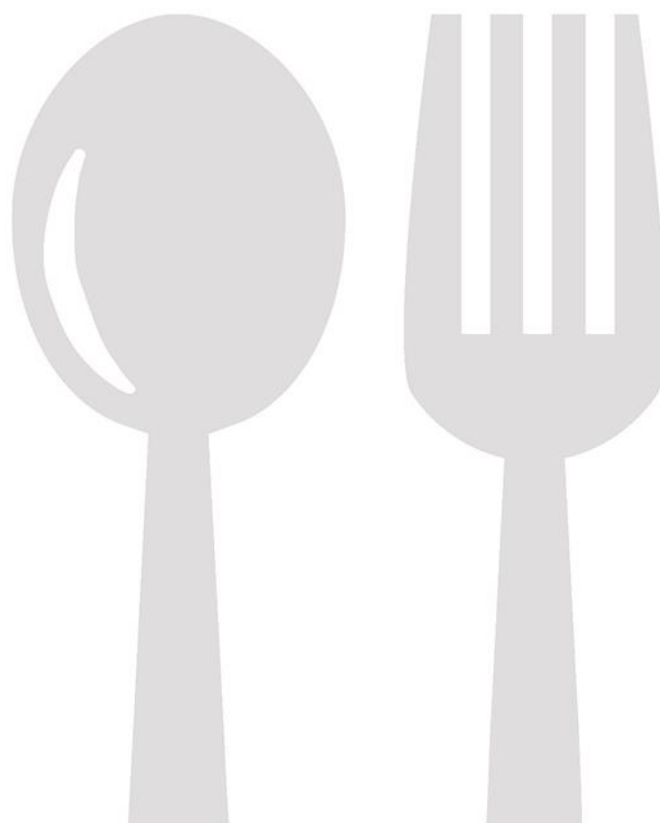
Este deverá ser agendado com 24 horas de antecedência.

▪ **Datas Comemorativas**

Será oferecido quatro datas comemorativas durante o ano, onde serão escolhidas pela ADM com antecedência de 30 dias. Nestas datas a Nutribem devera disponibilizar decoração temática para o refeitório, pratos mais elaborados, refrigerante em substituição ao suco e sobremesa elaborada em substituição a do dia.

▪ **Almoço, Jantar e Ceia**

Para este serviço será disponibilizado o cardápio da semana seguinte para que os comensais possam optar por substituir a refeição por um lanche.

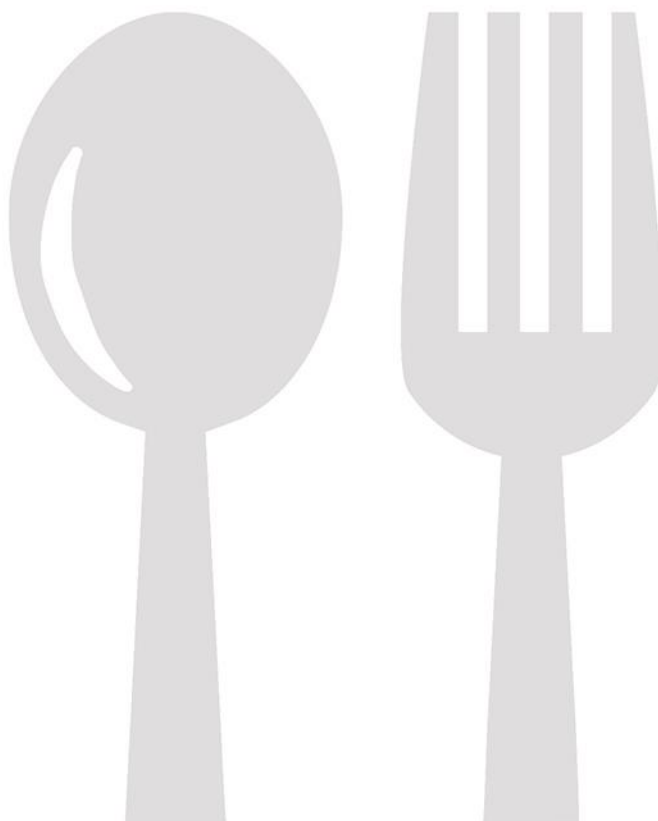


5- Campanhas



- 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.

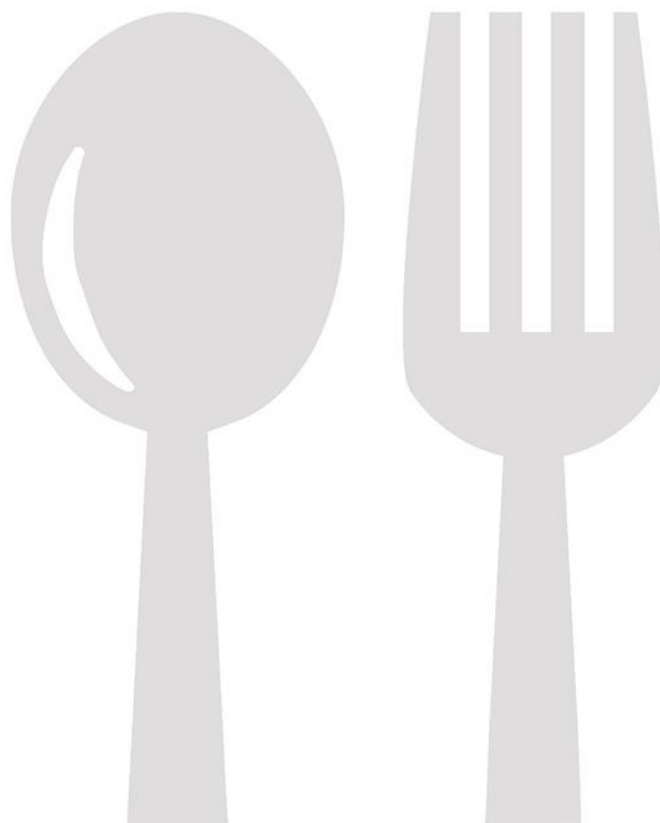


www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

6 - Quadro de Funcionários

Função	Quantidade
Nutricionista	1
Cozinheiro	3
½ oficial	3
Auxiliar Cozinha	2

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

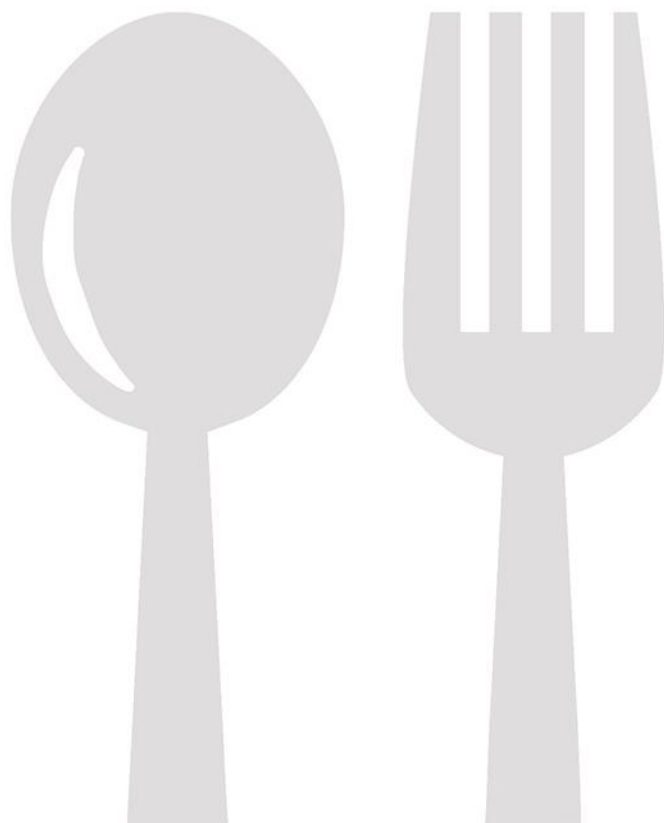


7 - Previsão de Investimentos



ITENS		QTD.	VALOR	TOTAL
Forno combinado		1	R\$ 21.000,00	21.000,00
	Mesas e cadeiras	16	R\$ 650,00	10.400,00
	descascador	1	R\$ 1.800,00	1.800,00
	Robocup	1	R\$ 12.000,00	12.000,00
	Prateleiras	6	R\$ 650,00	3.900,00
	panelas	8	R\$ 350,00	2.800,00
	utensilios	1	R\$ 2.000,00	2.000,00
	Pratos	220	R\$ 5,00	1.100,00
	talheres	220	R\$ 7,00	1.540,00
	bandejas	220	R\$ 6,00	1.320,00
ambientalização		1	R\$ 5.000,00	5.000,00
Balcao serlf service		1	R\$ 15.000,00	15.000,00
INVESTIMENTO TOTAL				77.860,00

Todo investimento aqui detalhado, bem como, toda responsabilidade de manutenção e reposição, será por parte da Contratada.



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

8 - Matriz de Responsabilidades

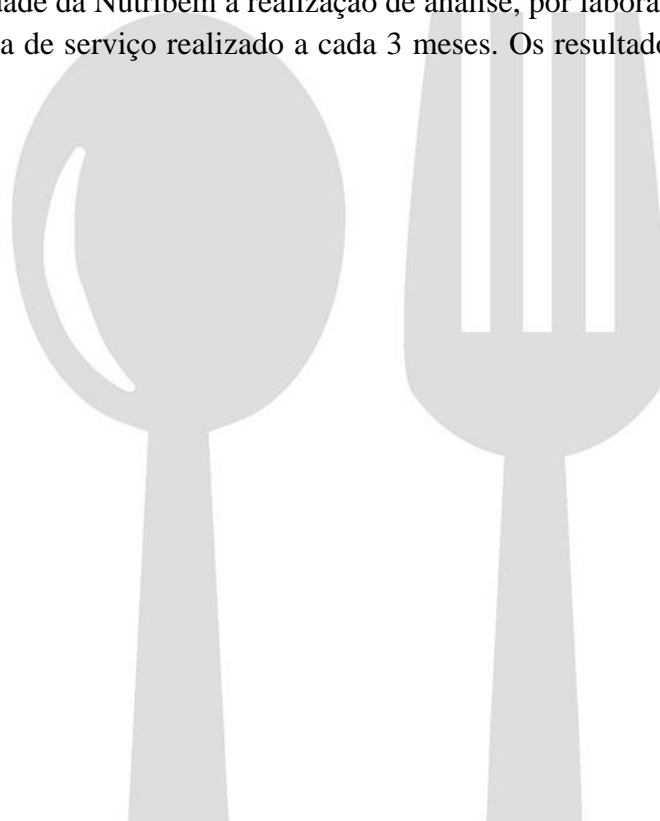


Responsabilidades	Nutribem Refeições	ADM do Brasil
Elaboração de Cardápio	X	
Compra de gêneros alimentícios e outros matérias necessários para prestação dos serviços	X	
Fornecimento de Gás		X
Fornecimento de Água/ Telefone / Internet		X
Limpeza de caixa de água		X
Análise de água		X
Energia elétrica, iluminação de emergência e sistema de prevenção contra incêndio		X
Controle de pragas periódico		X
Fornecimento de transporte para os colaboradores Nutribem, a partir de um ponto central da cidade		X
Fornecimento de transporte de refeições externos quando solicitado		X
Obtenção, renovação e manutenção dos alvarás sanitários	X	
Limpeza do restaurante, cozinha e área adjacente ao refeitório	X	
Análise Microbiológica *	X	
Controle de temperatura	X	
Remoção de resíduos interno	X	
Destino final resíduos		X
Aquisição e reposição de sabonete líquido, papel higiênico e papel toalha para uso dos colaboradores da Santa Colomba, adjacentes ao refeitório	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	

www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

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. OBS: caso tenha sido causada por deficiência elétrica este será de reponsabilidade da Contratante	X	
Limpeza interna da cozinha e refeitório.	X	
Limpeza área externa da cozinha e refeitório.		X
Limpeza de ar condicionado, luminárias e teto.		X
Manutenção predial (elétrica, hidráulica, civil e esgoto) e ar condicionado		X
Análise laboratorial dos alimentos quando necessário	X	
PPRA e PCMSO dos restaurantes	X	
Exames Laboratoriais de admissão, demissão e periódicos de acordo com a legislação e PCMSO	X	
Mão de obra (salários, impostos e documentação)	X	
Cumprimento normas PAT	X	
Uniformes e EPI's	X	
Catracas e Software para controle de acesso		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.



9 – Quantitativo Informado

A quantidade utilizada para elaboração dos custos foi a seguinte, sendo que esta quantidade estimada, foi informada no BID pela ADM do Brasil

	Almoço	Jantar	Ceia	Total / Dia
Segunda	220	27	13	260
Terça	220	27	13	260
Quarta	220	27	13	260
Quinta	220	27	13	260
Sexta	220	27	13	260
Sábado	71	16	9	96
Domingo	20	14	12	46
Total / Semana	1191	165	86	1442



10 - Custos



Serviço	Valor unitário 12 MESES
Refeições contrato 36 meses	R\$ 11,11

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

10.1 - Quantidade total de Refeições / Semana: 1442 (conforme descrito acima)

10.2- As quantidades definidas no escopo foram consideradas para dimensionamento de toda a proposta e precificação, sendo as mesmas consideradas como quantidade estimadas / mês para equilíbrio econômico e financeiro desta proposta. No caso de uma queda de mais de 25% nas refeições servidas diariamente, haverá uma renegociação nos valores.

10.3- Condição e prazo de pagamento:

Prazo para pagamento de 60 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

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 ADM do Brasil efetuar a aprovação.

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 5 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.

11 - Considerações Finais

Para que possamos cumprir rigorosamente os horários das refeições, é necessário cronograma com quantidade de refeições a 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

07 de Setembro de 2018 no jantar.

Validade da Proposta

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

Paracatu, 02 de Agosto de 2018