



Proposta Técnica e Comercial

**Fornecimento de refeições para Captar em Luiz Eduardo Magalhães -
BA**

Proposta Técnica e Comercial

Fornecimento de refeições para Captar em Luiz Eduardo Magalhães -

BA

www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

☎ 1381 3671.1748

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



Descrição Geral

A presente proposta foi elaborada para o fornecimento de refeições produzidas na cozinha industrial na cidade de LEM – BA e servidas no refeitório da Captar.

Estrutura organizacional

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

A aquisição de utensílios, mesas e balcão self servisse a serem utilizados dentro desta unidade serão de responsabilidade da Nutribem. Teremos uma equipe composta por: Motoristas

Desjejum e Lanche da Tarde

Composição
- 01 Pão francês, 50g
- 01 Elaborado (bolos, biscoitos, roscas), 50g
- Margarina vegetal sachê.
- Cuscuz
- Café
- Leite

• Descrição do serviço:

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



Almoço / Jantar

O cardápio proposto para refeitório, será composto por Arroz, Feijão, 1 tipo de guarnição, 2 tipos de carnes, 2 tipos de saladas, sendo: 1 legume cozido e 1 legume cru, 1 tipo 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 150g de carne *in natura* por pessoa servida por funcionários Nutribem.

- 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 (17g), gelatinas, pudins e ou frutas da época (100 g).



- Bebidas

01 sabor de suco artificial, servido livremente.

- Salada

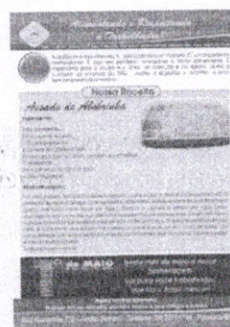
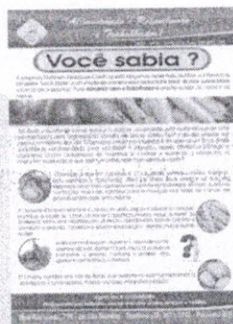
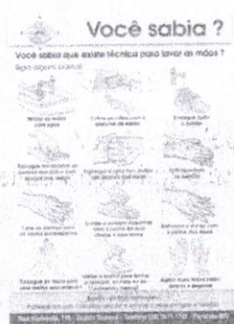
Verduras, legumes e grãos cru ou cozidos, compostos e/ou elaborados, sendo que sempre serão disponibilizadas saladas básicas.

- Diversos

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

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.



Obrigações Nutribem

www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

(38) 3671.1748

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



- Retiradas de amostra.
- Aquisição de equipamentos e utensílios
- Manutenção de equipamentos. Desde que não seja causado pelo fornecimento de energia.
- Análises trimestrais de amostras para avaliação.
- Controle de temperatura.
- Obedecer a exigências da RDC 216, quanto a boas praticas de fabricação.
- Fornecimento de EPI.

Obrigações Captar

- Fornecimento de Agua potável e Energia Elétrica.
- Manutenção estrutura física e Predial.
- Manutenção de equipamentos. Caso tenha sido causado pelo fornecimento de energia.
- Limpeza de caixa d'água semestralmente do refeitório.
- Análise de potabilidade da agua trimestral.
- Manutenção ar condicionado no refeitório.
- Destino de resíduos.
- Controle de pragas trimestralmente.

Obrigações Captar

- Fornecimento de Agua potável e Energia Elétrica.
- Manutenção estrutura física e Predial.
- Manutenção de equipamentos. Caso tenha sido causado pelo fornecimento de energia.
- Limpeza de caixa d'água semestralmente do refeitório.

Custos

www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

Valor por Refeição Refeitório R\$ 11,00 und

Valor por Desjejum R\$ 5,00 und



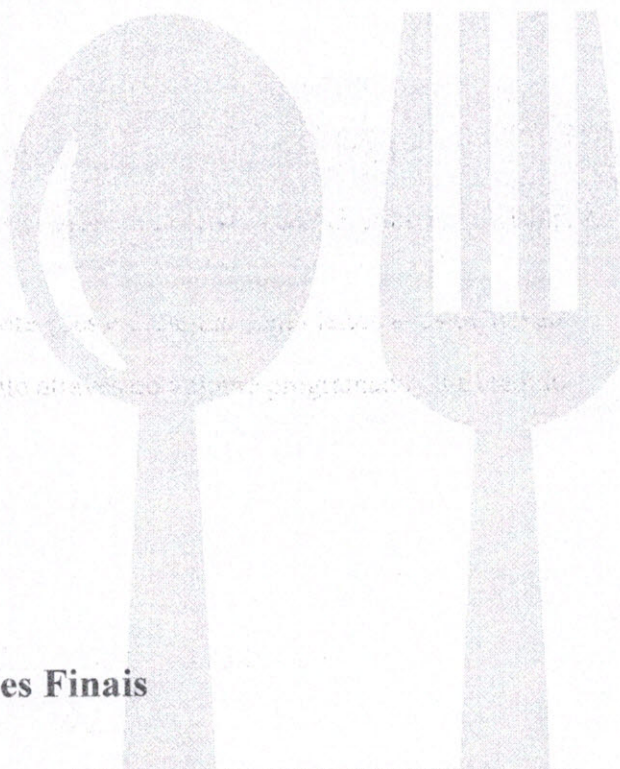
Pagamento

Este deve ser realizado via boleto bancário com vencimento 10 dias após emissão da NF.

Medições mensais com emissão da NF após autorização. Autorização deve para emissão de dois dias uteis após enviado pela Nutribem.

Controle refeições e desjejum serão feitos atrás de tickets.

Faturamento através do volume programado ou excedido.



Considerações Finais

www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br



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.

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.

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

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

Para solicitações abaixo de 10 refeições, as mesmas serão disponibilizadas em marmítex.

Validade da Proposta

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

Paracatu, 17 de Março de 2017.