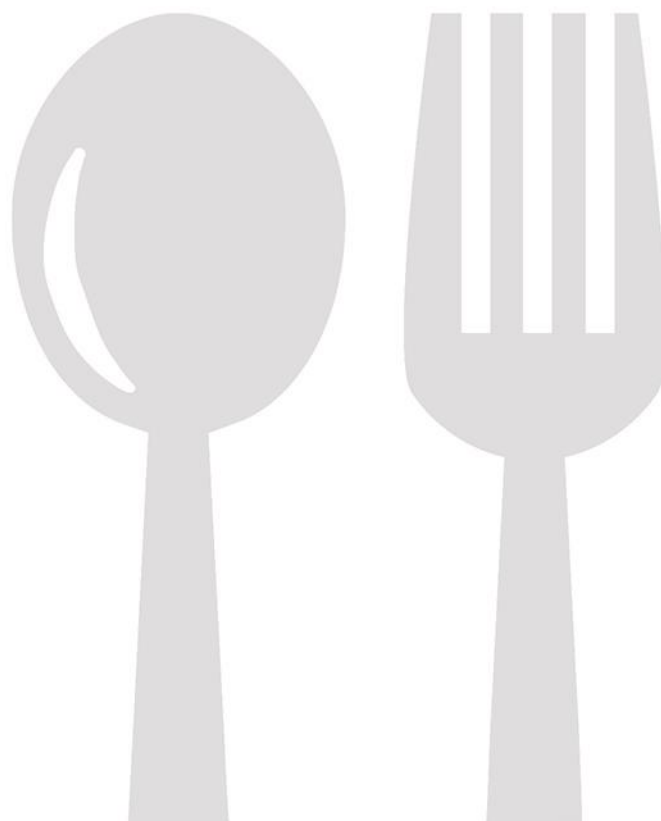


Proposta Comercial e Técnica

Fornecimento de refeições Site Formosa GO



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

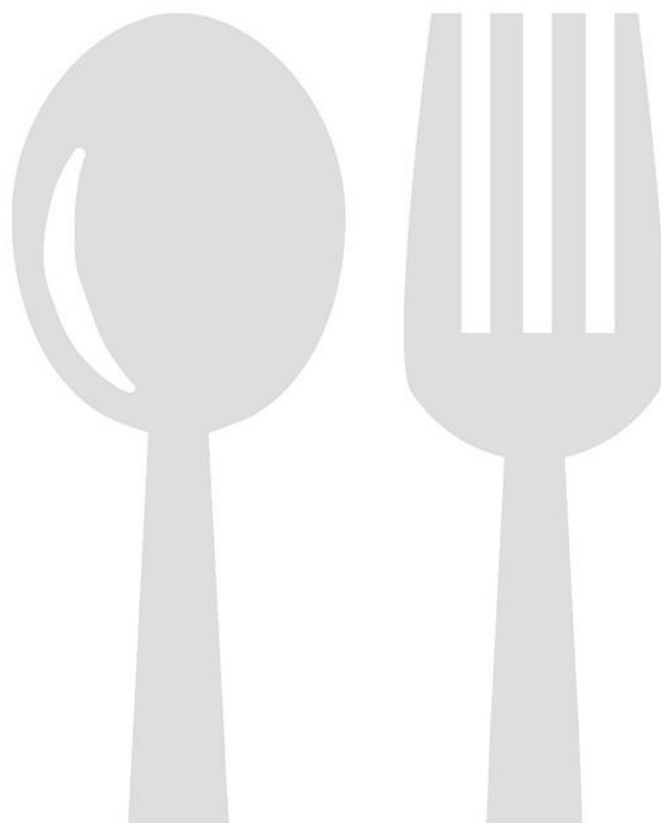
Descrição Geral

A presente proposta foi elaborada para o fornecimento de refeições produzidas para o refeitório do Site Syngenta Seeds no município de Formosa – GO, 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, Auxiliares de Cozinha e copeira.



Desjejum



Pão francês 50gr por pessoa (1 und), elaborado 50gr (1 und) podendo ser bolo, rosca e pães especiais, manteiga sache, fruta época 100gr por pessoa, café, chá, leite e achocolatado. Bebidas porcionadas.

Composição
- 01 Pão francês 50 Gr
- 01 Elaborado 50 Gr
- Fruta da época 100 Gr
- Manteiga sache
- Café 70ml
- Chá 100ml
- Leite integral 150ml
- Leite achocolatado 100ml

- **Descrição do serviço:**

- ✓ Pães e elaborados, uma unidade de cada por pessoa.
- ✓ Fruta, porcionada, uma unidade por pessoa.
- ✓ Bebidas servidas em garrafas térmicas (café e chá)
- ✓ Bebidas servidas na embalagem original (leite e achocolatado)
- ✓ Serão disponibilizados copos descartáveis 200 ml e Guardanapos

Desjejum Especial



Pão francês 50gr por pessoa (1 und), elaborado 50gr (1 und) podendo ser bolo, rosca e pães especiais, frios e 01 opção de complemento (50g), manteiga sache, fruta época 100gr por pessoa, café, chá, leite e achocolatado. Bebidas porcionadas.

Composição
- 01 Pão francês 50 Gr
- 01 Elaborado 50 Gr
- 01 porcao de frios sendo uma fatia de presunto (20g) e uma fatia de queijo mussarela (20g) por comensal.
- Complemento (50g), sendo uma opção a cada serviço. Podendo ser, cuscuz recheado, molho de carne, molho de salsicha ou substituir por mais uma opção de elaborado.
- Fruta da época 100 Gr
- Manteiga sache
- Café 70ml
- Chá 100ml
- Leite integral 150ml
- Leite achocolatado 100ml

- Descrição do serviço:**

- ✓ Pães, elaborados, frios e complemento , uma unidade de cada por pessoa.
- ✓ Fruta, porcionada, uma unidade por pessoa.
- ✓ Bebidas servidas em garrafas térmicas (café e chá)
- ✓ Bebidas servidas na embalagem original (leite e achocolatado)

Serão disponibilizados copos descartáveis 200 ml e Guardanapos

- **Fornecimento até 30/04/2018**

Almoço/ Jantar / Ceia

O cardápio composto; arroz, arroz integral, feijão, 01 tipo de guarnição, 02 tipos de carnes porcionadas 200gr por pessoa, sendo está dividida em 01 carne vermelha (100g sem osso e 135g com osso) e 01 carne branca (100g sem osso e 135g com osso) (produto pronto, sendo embutidos apenas 02 vezes na semana), 03 tipos de saladas sendo folhas, grãos, legumes, etc...), 02 tipos de suco polpa (Livre), sobremesa 01 doce ou 01 fruta e mesa de tempero: azeite oliva (acidez máxima 0,5%), sal sache, vinagre, molho shoyo, molho pimenta, farinha de mandioca. Café com açúcar.

Ovo fritos ou cozidos, sendo disponibilizado uma opção diariamente onde o comensal poderá servir de uma und, não substituindo a carne do dia.

Omelete em substituição a opção de carne do dia sendo solicitado com 24h de antecedência, 2 und de ovos em substituição aos 100gr de carne.

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

- Prato principal

02 tipos de prato principal, sendo servido 100g (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, vísceras 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 percapita da carne será de 200g de carne preparada por pessoa servida por funcionários Nutribem porcionado em meia gramagem (100g sem osso e 135g com osso cada).

Será disponibilizado opção de grelhados 3x por semana. Este será em substituição ao prato principal e deverá ter agendamento prévio de 24 horas



- **Guarnição**

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

- **Arroz simples e/ ou colorido**

- **Feijão simples ou tutu**

- **Sobremesa**

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

O comensal terá o direito em escolher entre 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).

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

- **Fornecimento a partir 01/05/2018**

Almoço/ Jantar / Ceia

O cardápio composto; arroz, arroz integral, feijão, 01 tipo de guarnição, 02 tipos de carnes porcionadas 300gr por pessoa inatura, sendo está dividida em 01 carne vermelha (100g sem osso e 135g com osso) e 01 carne branca (100g sem osso e 135g com osso) (produto pronto, sendo embutidos apenas 02 vezes na semana), 03 tipos de saladas sendo folhas, grãos, legumes, etc...), 02 tipos de suco polpa (Livre), sobremesa 01 doce ou 01 fruta e mesa de tempero: azeite oliva (acidez máxima 0,5%), sal sache, vinagre, molho shoyo, molho pimenta, farinha de mandioca. Café com açúcar.

Ovo fritos ou cozidos, sendo disponibilizado uma opção diariamente onde o comensal poderá servir de uma und, não substituindo a carne do dia.

Omelete em substituição a opção de carne do dia sendo solicitado com 24h de antecedência, 2 und de ovos em substituição aos 100gr de carne.

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

- Prato principal

02 tipos de prato principal, sendo servido 100g (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, vísceras 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 percapita da carne será de 300g de inatura carne preparada por pessoa servida por funcionários Nutribem porcionado em meia gramagem (100g sem osso e 135g com osso cada pronto).

Será disponibilizado opção de grelhados 3x por semana. Este será em substituição ao prato principal e deverá ter agendamento prévio de 24 horas.

Será disponibilizado uma opção diária sendo as seguintes:

- Sassami (100g pronto)
- Pernil suíno (100g pronto)

- **Guarnição**

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

- **Arroz simples e/ ou colorido**
- **Feijão simples ou tutu**
- **Sobremesa**

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

O comensal terá o direito em escolher entre 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).

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

- **Diversos**

Mesa de temperos composta por: azeite de oliva (acidez máxima 0,5%), Sal Sachê, Vinagre, 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 decoração (simples 50 und) e forros.

Talheres não embalados.

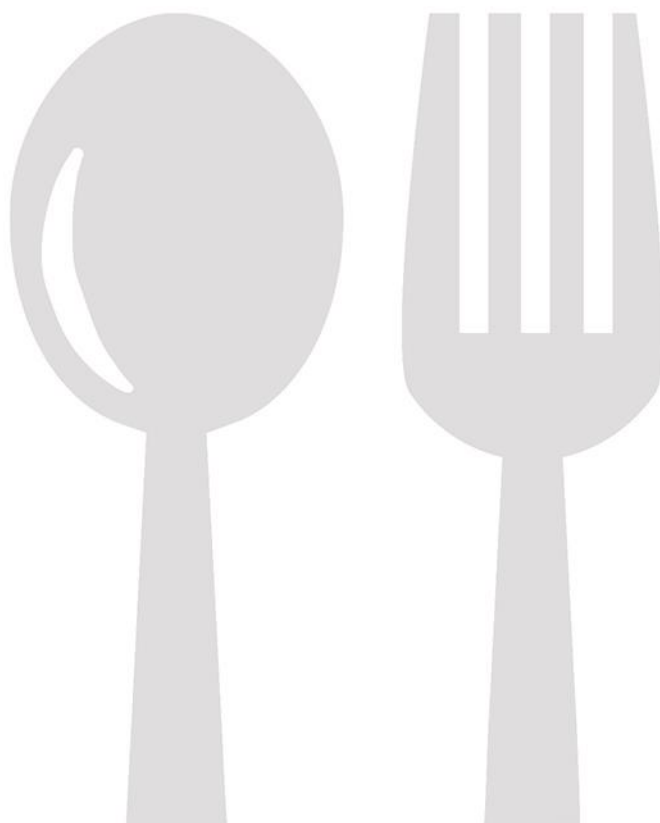
Quadro de Funcionários



Função	Quantidade
Nutricionista	01
Cozinheiro	03
Meio Oficial	02
Auxiliar de Cozinha	07
Copeira	01

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

*OBS: descritiva função abaixo.



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

Matriz de Responsabilidades



Estas foram pautadas de acordo especificações desta proposta sugeridas pela Syngenta

Responsabilidades	Nutribem Refeições	Syngenta Formosa
Ponto de telefone e Internet	X	
Custo com Xerox	X	
Água potável		X
Limpeza de caixa de água		X
Análise de água		X
Energia elétrica		X
Gás GLP	X	
Controle de pragas periódico		X
Análise 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	

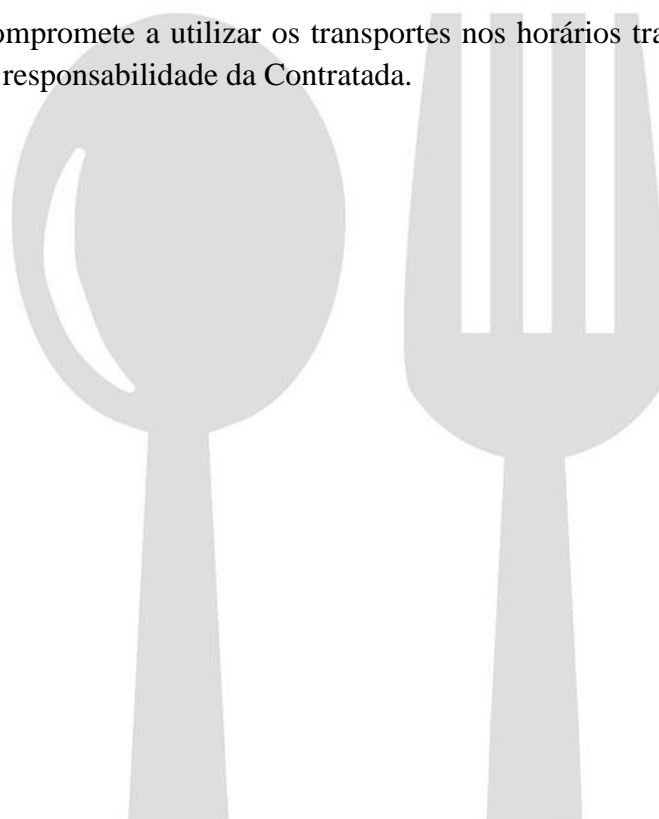
Limpeza interna da cozinha e refeitório.	X	
Limpeza área externa da cozinha e refeitório.		X
Limpeza de ar condicionado, luminárias, janelas, telas, teto, porta de acesso.		X
Manutenção predial e ar condicionado		X
Transporte de funcionários Nutribem****		X
Alvará Sanitário**		X
Seguir necessidades do 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 um prato quente e um frio de cada refeição 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.



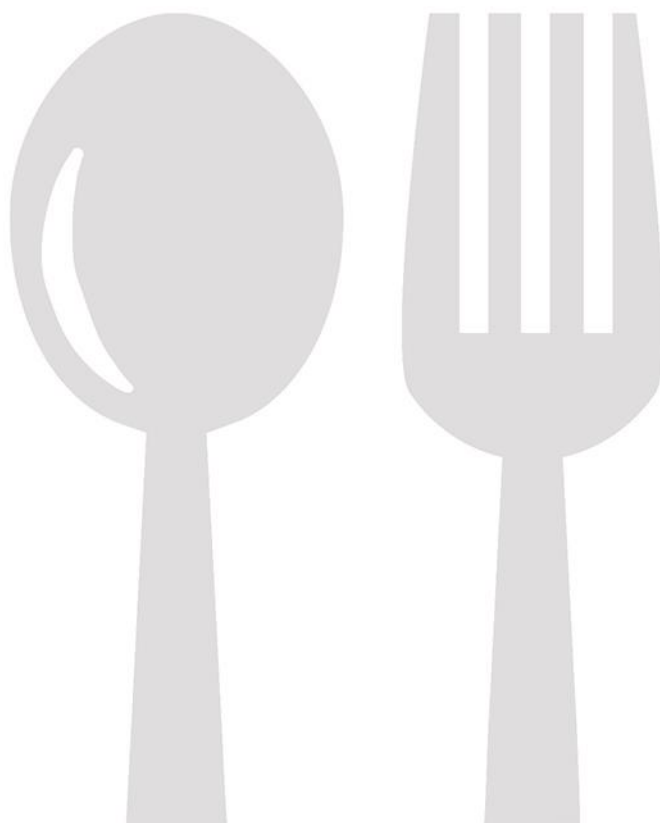
www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

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
	3586	3586
	1779	1779
	1278	1278
Total	6643	6643



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

Custos

Prazo de contrato 12 meses

Valor por Refeição Refeitório até 30/04/2018 R\$ 12,66 und

Valor por Refeição Refeitório apartir de 01/05/2018 R\$ 13,90 und

Valor para análise de todos os pratos servidos durante o dia uma vez ao mês – (72 analises)

- Alimentos – Resolução RDC nº 12 de 02/02/2001 ANVISA
Os microrganismos analisados dependem do exigido pelo Padrão. Consulte a RDC 12
R\$ 8356,18
- Alimentos – Análise Microbiológica Completa
Contagem de Bactérias heterotróficas (CPP): Contagem de Bolores e Leveduras;
Coliformes 35°C (NMP); Coliformes a 45°C; Staphylococcus coagulase positivo;
Bacillus cereus, Clostridium sp. SR, Salmonella sp.; Pseudomonas sp. Vibrios (pescados)

R\$ 10.085,04

Valor por Desjejum R\$ 4,11 und

Valor Desjejum Especial R\$ 6,75 und

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

Valor transporte serviços realizados na Cidade de Formosa R\$ 70,00 por viagem

Quantidade total de Desjejum / Mês: 6643 (conforme escopo)

Quantidade total de Refeições / Mês: 6643 (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.



Responsabilidade Funcionários Nutribem

www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br

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			

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
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 hortifrúti 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 hortifrúti						X	X	X		X			

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 hortifrúti						X	X	X		X			
Higienização dos equipamentos de pre preparo de hortifrúti						X	X	X					X
Corte de hortifrúti e carnes com faca						X	X	X		X			
Corte de frios com faca						X	X	X		X			
Transposição de alimentos de painéis 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.

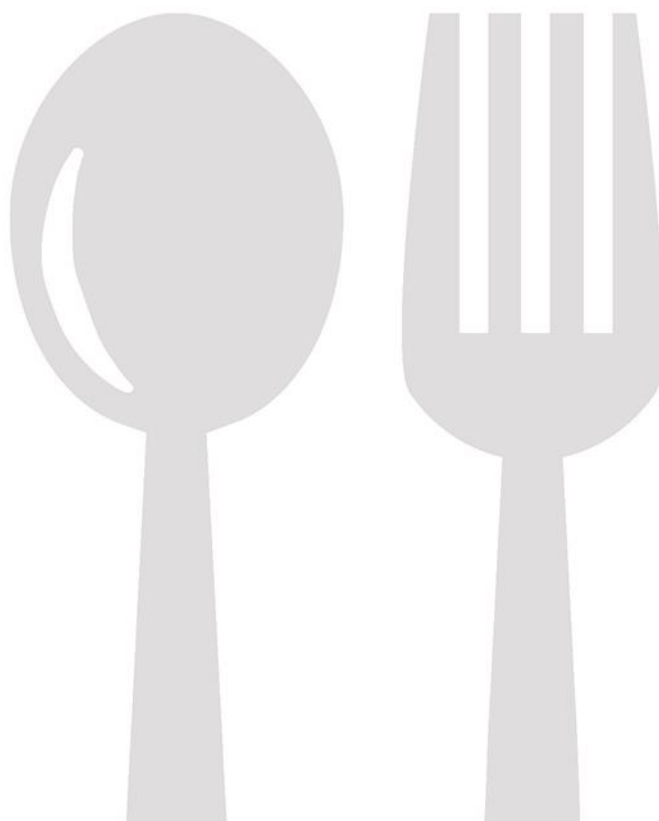
Os valores pré-definidos contemplam apenas serviços dentro do site, qualquer serviço externo deverá ser pré-negociado.

A quantidade de mínima faturada por refeição e 20 und.

Validade da Proposta

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

Paracatu, 27 de Março de 2017.



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br