



Proposta Comercial e Técnica

Fornecimento de refeições Sites Matão-SP e Ituiutaba-MG

ESCOPO INFORMADO NO BID 001/2019 - Revisão 01



www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br



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 e Ituiutaba – MG, tendo como base de informações o ESCOPO INFORMADO NO BID 001/2019 - Revisão 01.

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.

Inovações Nutribem Refeições

Cozinha Nutribem Mais – Uma cozinha diferente de todas as outras

A Cozinha NUTRIBEM + permite a redução de custos, tempo de produção e uso de óleo, promovendo a sustentabilidade e mais qualidade de vida para os consumidores.

Nossa inteligência não está apenas dentro da cozinha, temos o envolvimento direto de diversas áreas que trabalham em sinergia para obter o melhor de cada receita. utiliza equipamentos de alta tecnologia que proporcionam uma maior performance que as cozinhas tradicionais.



Atendimento especializado para a Syngenta

- Atuação com os padrões de segurança exigidos pela Syngenta, contando com profissionais extremamente capacitados e até mesmo com experiência em multinacionais.
- Quadro de profissionais técnicos especializados, com abordagens diversas (atendimento ao público, qualidade e saúde, planejamento e gestão geral).

www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br



- Programas Integrados de Saúde, Segurança e Meio Ambiente-SSMA, com foco na atuação dentro das cozinhas industriais.
- Valorização do cliente, com atendimento personalizado, de qualidade e devidamente padronizado.
- Oferecimento de cardápios diversificados.
- Oferecimento de opções que atendam às necessidades da Syngenta.
- O totem de pesquisa de satisfação colherá as informações
- Relacionadas aos índices de satisfação com os serviços;
- Prestados no site, por refeição. Os resultados podem ser compartilhados com o gestor do contrato via relatórios.
- Utilização de matéria prima de qualidade, com a priorização de ingredientes naturais.
- Realização de 3 (três) eventos especiais ao ano (food truck) a serem realizados junto ao aniversariante do mês;
- Realização de 9 (nove) eventos especiais, com cardápios tradicionais ou quebra de rotina, a serem realizados junto ao aniversariante do mês;
- Participação da Sipat com palestras sobre temas de educação nutricional, além da medição de indicadores de diagnósticos nutricionais dos colaboradores (IMC -Índice de Massa Corporal);
- Gestão de KPI's.

Exclusividades Nutribem Refeições

KITCHEN TRUCK

Cozinha industrial tecnológica construída em uma carreta, que pode ser transportada para qualquer lugar. A mobilização e instalação é simples e prática, sendo necessário apenas ponto de energia, água e esgoto.

FOOD TRUCK

Cozinha móvel que atenderá aos sites nos eventos especiais, com cardápio diversificados, para promover a quebra de rotina dos colaboradores. A visita do food truck ocorrerá trimestralmente em todos os sites, sendo necessário apenas ponto de energia (220v).

PLANO DE CONTINGÊNCIA - MARMITAS SERV BEM

A refeição ServBem poderá ser utilizada em situações de emergência nos sites.

Segurança do Trabalho e Meio Ambiente

Consideramos que a excelência na gestão das questões de segurança, saúde e meio ambiente é essencial para um bom desempenho da produção de bens, serviços e a lucratividade da empresa.

Objetivo

- Desenvolver suas atividades sobre uma base sólida de cumprimentos a legislação brasileira, e as melhores práticas disponíveis adequadas a situação local.
- Buscar o melhoramento contínuo de saúde, segurança e do desempenho ambiental, através dos estabelecimentos dos objetivos, determinação e revisão de metas, avaliação e desenvolvimento de planos de ação específicos.
- Promover uma melhor compreensão dos conceitos do sistema de gestão de saúde, segurança e meio ambiente (SSMA), através da informação conscientização e treinamento de funcionários, com visitas trimestrais do Técnico de Segurança.



- Gerenciar o Sistema próprio SGN-Sistema de Gestão Nutribem, que constitui a orientação estratégica para a realização das atividades, produtos e serviços.

Para reforçar o Compromisso com a Qualidade, a Nutribem Refeições definiu para que sejam cumpridas as **7 REGRAS DA QUALIDADE**

- 1. Respeitar o prazo de validade dos produtos:** Utilizar somente produtos dentro do prazo de validade.
- 2. Seguir o padrão de tempo e temperatura dos alimentos durante todo o fluxo produtivo:** Controlar o tempo e a temperatura durante o fluxo produtivo, transporte e distribuição dos alimentos.
- 3. Higienização dos hortifrutigranjeiros:** Seguir o procedimento de higiene para os alimentos que serão consumidos crus.
- 4. Higiene das Mãos:** Seguir o procedimento operacional padronizado para a higiene das mãos durante a manipulação dos alimentos.
- 5. Não reaproveitar alimentos:** Proibido o reaproveitamento dos alimentos prontos de um turno para outro.
- 6. Realizar os controles técnicos da Qualidade:** Preencher os controles técnicos conforme estabelecido pelo Departamento da Qualidade.
- 7. Coletar amostra dos produtos:** Realizar a coleta de amostra dos alimentos sólidos e líquidos por turno e armazenar conforme procedimento padrão.

Descrição do serviço por unidade

UNIDADE MATÃO-SP

Desjejum

Composição

- Livre: Pão francês (50g)
- 01 Elaborado 50g (bolo, rosca e pães especiais)
- Frios variados 40g (Ex.: mozzarella, apresuntado, ovos, salsicha)
- Fruta da época (100g)
- Margarina sachê
- Café (servido livremente em garrafas térmicas)
- Leite
- Leite achocolatado

• Descrição do serviço:

- ✓ Pães e 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 (legumes, verduras, Farofa, suflê ou massa simples), 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 compondo 02 sobremesas por pessoa) e mesa de tempero: azeite oliva (até 0,8 de acidez), sal sache, vinagre, molho shoyo, molho pimenta, farinha de mandioca, café com açúcar.

- No período de inverno poderá ser servido sopas, cremes ou caldos em substituição a um tipo de salada.
- Somente as carnes e sobremesas terão o porcionamento feito pela Nutribem.

UNIDADE ITUIUTABA-MG

Desjejum

Composição

- Livre: Pão francês (50g)
- 01 Elaborado 50g (bolo, rosca e pães especiais)
- Frios variados 40g (Ex.: mozzarella, apresuntado, ovos, salsicha)
- Fruta da época (100g)
- Margarina sachê
- Café e chá (servido livremente em garrafas térmicas)
- Leite
- Leite achocolatado

• Descrição do serviço:

- ✓ Pão francês (servido livremente)
- ✓ Elaborado: bolo, rosca e pães especiais (1 und por pessoa)
- ✓ Frios variados; ex: mussarela, apresuntado, ovos, salsicha (40gr por pessoa)
- ✓ Fruta da época (1 und por pessoa)
- ✓ Margarina sache
- ✓ Café e Chá (servido livremente em garrafas térmicas) / Leite e achocolatado (servidos livremente em embalagem original)
- ✓ Os frios são porcionados, servidos por funcionários da empresa
- ✓ Serão disponibilizados copos descartáveis 200 ml e Guardanapos.

Almoço/ Jantar / Ceia

O cardápio composto: Arroz, Arroz integral, feijão, 01 tipo de guarnição (legumes, verduras, Farofa, suflê ou massa simples), 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 - linguças, salsichas, nuggets etc... - 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 compondo 02 sobremesas por pessoa) e Mesa de temperos: azeite de oliva, sal sache, vinagre, molho pimenta, farinha de mandioca / Café com açúcar.

- No período de inverno poderá ser servido sopas, cremes ou caldos em substituição a um tipo de salada.
- Carnes e sobremesas terão o porcionamento feito por funcionários da empresa.
- Ovo ou Omelete (02 und) em substituição aos 150gr de carne. (Agendar com 24 hr de antecedência)

NOTA PARA TODAS AS UNIDADES

- Aniversariante do mês:
 - Mensalmente, em comemoração aos aniversários, será servido em substituição a sobremesa:
 - Bolo confeitado e Refrigerantes, sem custo adicional.
 - Inclui ainda decoração com Balões simples e Forros paramesa (Talheres não embalados).
- Prato light:
 - Solicitado com 24h de antecedência
 - 2 porções de Grelhado em substituição às duas opções de carne do buffet
- Amostras de alimentos
 - Frequência trimestral
 - Amostras de 1 (um) prato quente e 1 (um) frio de uma refeição do dia.
- A aquisição e reposição de móveis e utensílios dos refeitórios está sendo considerado como responsabilidade da **contratada**.

Histograma de mão de obra

HISTOGRAMA DE UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DIRETA			
 NUTRIBEM REFEIÇÕES COLETIVAS SYNGENTA			
IT	DESCRIÇÃO	ITUÍTABÁ-MG	MATÃO-SP
1	GERENTE DE UNIDADE	1	1
2	COZINHEIRO	3	3
3	COZINHEIRO MEIO OFICIAL	1	1
4	AUXILIAR DE COZINHA	2	1
5	MOTORISTA	0	0
TOTAL MÃO DE OBRA DIRETA		7	6

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



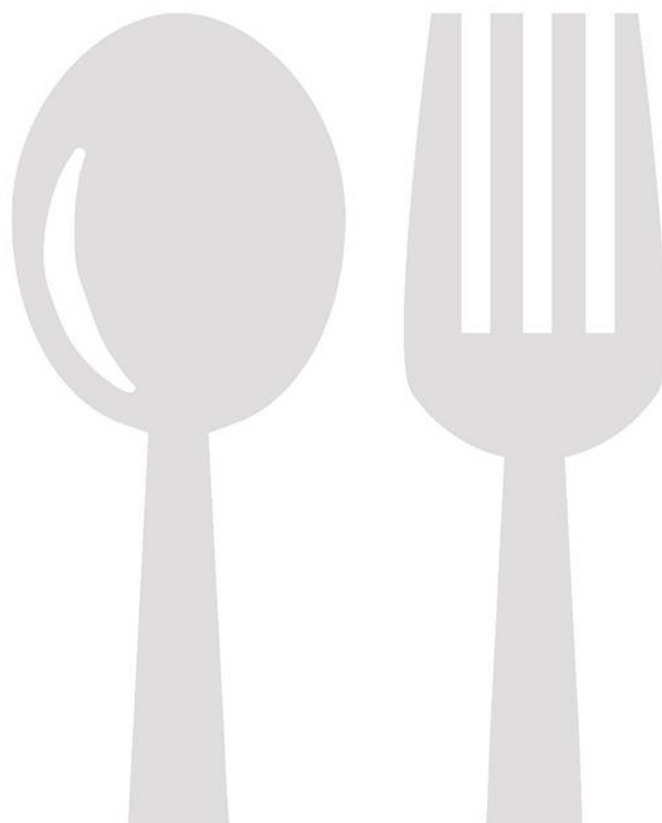
Matriz de Responsabilidades

Estas foram pautadas de acordo especificações desta proposta sugeridas pela Syngenta

Descrição	FORMOSA S / F	MATÃO S / F	ITAPOLIS S / F	ITUJUBA S / F	SORRISO N/F	R VERDE N/F	UDI N/F
Ponto de telefone / Internet	F	F	F	F	NA	F	N
Custo de ligações / Internet	F	F	F	F	NA	F	N
Custo com Xerox	F	F	F	F	N	F	N
Água potável para cocção	S	S	S	S	N	N	N
Limpeza de caixa de água	S	S	S	S	N	N	F
Análise de água	S	S	S	S	N	N	F
Energia elétrica	S	S	S	S	N	N	N
Gás GIP	F	F	F	F	NA	N	N
Controle de pragas periódico	S	S	S	S	N	N	F
Análise microbiológica	F	F	F	F	N	F	F
Controle de temperatura	F	F	F	F	F	F	N
Remoção de resíduos interno até local destino Syngenta	F	F	F	F	F	F	F
Destino final resíduos	S	S	S	S	NA	F	F
Acuracidade na sobra de alimentos	F	F	F	F	F	F	F
Aquisição e reposição de sabonete líquido, papel higiênico e papel toalha para uso dos colaboradores da Syngenta	S	S	S	S	NA	N	N
Limpeza de caixa de gordura	S	S	S	S	NA	N	F
Limpeza de ductos das coifas	S	S	S	S	N	N	F
Compra e reposição de equipamentos necessários para cozinha	F	F	F	F	F	F	N
Compra e reposição mobiliário necessário para o refeitório (mesas, cadeiras, balcões e refresqueiras)	S	S	S	S	F	F	N



Compra e reposição de utensílios necessários para cozinha	F	F	F	F	F	F	N
Compra e reposição de enxoval necessário para o refeitório	F	F	F	F	F	F	
Manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos cozinha e refeitório	F	F	F	F	F	F	F
Limpeza interna da cozinha e refeitório	F	F	F	F	F	F	N
Limpeza área externa da cozinha e refeitório	S	S	S	S	N	N	N
Limpeza de ar condicionado, luminárias, janelas, telas, teto, porta de acesso	S	S	S	S	N	N	F
Manutenção predial e ar condicionado	S	S	S	S	N	N	F
Transporte de funcionários	S	S	S	S	F	F	F
Alvará Sanitário	S	S	S	S	N	N	N
Seguir necessidades do JSA de cada função como solicitado pelo HSE	F	F	F	F	F	F	F
Água potável bebedouro	F	F	F	F	N	N	N
Alvará de funcionamento					N	F	N
Catracas Eletrônicas/Controle de acesso	S	S	S	S	N	F	F
Controle temperatura no transporte (se aplicável)	F	F	F	F	F	F	F
Limpeza das caixas not box	NA	NA	NA	NA	F		
Higienização de utensílios	F	F	F	F	F	F	F
S = SYNGENTA N = NIDERA NA - NÃO SE APLICA F = FORNECEDOR							




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.

HISTOGRAMA DE VOLUMETRIA DIÁRIO SAFRA			
 NUTRIBEM REFEIÇÕES COLETIVAS SYNGENTA			
IT	DESCRIÇÃO	ITUITABA-MG	MATÃO-SP
1	DESJEJUM1	150	58
2	REFEIÇÕES	163	120
TOTAL DE REFEIÇÃO / DIA		313	178


HISTOGRAMA DE VOLUMETRIA ENTRESAFRA			
NUTRIBEM REFEIÇÕES COLETIVAS SYNGENTA			
IT	DESCRIÇÃO	ITUITABA-MG	MATÃO-SP
1	DESJEJUM1	120	58
2	REFEIÇÕES	120	120
TOTAL DE REFEIÇÃO / DIA		240	178

OBS 1: Volume menor que 10% a estes valores especificados deverá ser aberto uma nova negociação de 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.



Histograma de equipamentos

 HISTOGRAMA DE EQUIPAMENTOS NUTRIBEM REFEIÇÕES COLETIVAS SYNGENTA			
ITEM	DESCRIÇÃO	ITUÍTABÁ-MG	MATÃO-SP
1	Forno combinado 6 GN's	1	1
2	Forno turbo (panificação)	1	1
3	Carro plataforma		
4	Geladeira inox 4 portas		
5	Estante em inox		
6	Fogão industrial 8 bocas		
7	Descascador de batata		
8	Processador de alimentos		
9	Freezer horizontal		
10	Kit de utensílios de cozinha		
11	Kit de utensílios refeitório	1	1
12	Mobiliário refeitório	1	1
13	Decoração Refeitório	1	1
14	Adequação do imóvel		

Histograma de investimentos

 HISTOGRAMA DE INVESTIMENTOS NUTRIBEM REFEIÇÕES COLETIVAS SYNGENTA		
IT	DESCRIÇÃO	Total
5	Ituiutaba - MG	R\$ 51.600,00
6	Matão - SP	R\$ 37.160,00
TOTAL INVESTIMENTO		R\$ 88.760,00

www.nutribemrefeicoescoletivas.com.br



Histograma de valores

HISTOGRAMA DE VALORES			
SYNGENTA			
DESCRIÇÃO	Refeição		Desjejum
MATÃO-SP	R\$	13,22	R\$ 6,07
ITUITABA-MG	R\$	13,22	R\$ 4,79

Definições sobre o contrato

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 Syngenta efetuar a aprovação.

Medições

- As medições para faturamento deverão ser consideradas o programado ou excedido da programação
- As programações devem ser enviadas semanalmente para planejamento de compras e, no dia, com três horas de antecedência ao início da respectiva refeição o número de colaboradores informado será considerado para faturamento.
- As programações referentes ao início da safra e entressafra deverão ser comunicadas com 30 dias de antecedência.

Faturamento

Os fechamentos de medição das quantidades consumidas serão realizados mensalmente (medição de 26 a 25) junto da emissão da Nota Fiscal. Apresentados para aprovação do gestor do Contrato indicado pelo Cliente, que terá 2 dias úteis para resposta. Caso seja extrapolado este prazo a Nutribem realizará 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.

Validade da proposta

As condições constantes na presente proposta têm validade de 60 (sessenta) dias contados da sua apresentação.

Paracatu, 31 de maio de 2019.