



INVESTIMENTOS

Forno combinado	1	R\$	32.000,00
Descascador	1	R\$	1.600,00
Robocup	1	R\$	2.500,00
Panelas	6	R\$	350,00
Utensílios	1	R\$	5.000,00
Pratos	70	R\$	6,00
Talheres	70	R\$	6,00
Bandejas	70	R\$	6,00
Ambientalização	1	R\$	5.000,00
Balcão serlf service	1	R\$	10.000,00
Geladeira Industrial	1	R\$	6.500,00
Passtrour quente	1	R\$	5.500,00
Passtrour Frio	1	R\$	3.000,00
Bancadas	1	R\$	2.500,00
Container	1	R\$	25.000,00
Modulos	3	R\$	21.000,00
Montagens	1	R\$	30.000,00
Equipamentos cozinha	1	R\$	85.000,00
Freezer	4	R\$	3.000,00



VALORES

Refeição Carbonita			
6572 a 7394	R\$ 15,92		
7394 a 8214	R\$ 14,86		
8215 a 9036	R\$ 14,02		
9037 a 9858	R\$ 12,76		
9859 a 10680	R\$ 12,49		
Desjejum Carbonita			
8261 a 9292	R\$ 5,90		
9293 a 10325	R\$ 5,75		
10326 a 11359	R\$ 5,63		
11360 a 12391	R\$ 5,46		
12392 a 13424	R\$ 5,43		
KM rodado R\$ 0,92			

Para equilíbrio econômico financeiro da proposta foi considerado como faturamento mínimo as quantidades de serviços informadas pela ArceloMittal BioFlorestas LTDA.



PROPOSTA PRINCIPAL

Condições Comerciais

10.1- Condição 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 ou boletos.

10.2 – Para abertura do balcão e fornecimento de alimentação deverá ser faturado o mínimo de 30 refeições / por serviço, por refeitório. Poderá ser fornecido marmita neste caso.

10.3 – Ao final do contrato os equipamentos e utensílios adquiridos pela Nutribem Refeições serão de propriedade da mesma.



Condições Comerciais

10.4- Prazo de vigência

O contrato será celebrado com prazo de vigência de 36 meses contados a partir do início das atividades.

10.5- Reajuste

Os preços serão mantidos inalterados pelo prazo de 12 meses. No 13º mês (aniversario do contrato) 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 dissidio da categoria das empresas de refeições coletivas. Observar item 10.5.1



Condições Comerciais

10.5.1 Proteínas: Por se tratar de um insumo importante na composição de custo, consideramos que sempre que houver uma variação maior que 10%, o preço deverá ser ajustado em igual proporção. Consideramos como referencia a cotação média do índice Cepea (https://www.cepea.esalq.usp.br/br/indicador/boi-gordo). A base de precificação considerada é de preços de 30/08/2020. A variação percentual encontrada será aplicada ao custo da composição deste insumo. Este insumo representa 33% do preço de venda de refeição.



Condições Comerciais

10.7 -Fechamento de medição:

Os fechamentos de medição das quantidades consumidas serão realizados quinzenalmente e apresentados para aprovação do gestor do contrato indicado pelo Cliente, tendo como prazos:

- 2 dias para aprovação do Gestor de Contrato (dias corridos)
- Oso seja extrapolado este prazo a Nutribem realizara o faturamento e quaisquer controvérsia quanto as quantidades para mais ou para menos será resolvida na medição seguinte através de desconto ou acréscimo do valor divergente.



Condições Comerciais

10.8 – Programação e Medição:

As refeições descritas abaixo serão faturadas mediante a programação:

- Marmitex
- Lanches
- Coffees
- Refeições/ Eventos especiais (Ex.: Churrasco, Prato executivo)

Para que as refeições sejam melhor executadas, é necessária uma programação prévia, sendo o ideal uma semanal e a confirmação do volume com até 5 horas de antecedência em relação à respectiva refeição.



Condições Comerciais

10.8 – Programação e Medição:

As medições do número de acessos ao refeitório serão baseadas o sistema de contagem da catraca. Em auxilio, conforme mencionado na Proposta Técnica, serão instalados contadores de pessoas digital a laser.

Em caso de manutenção da catraca ou suspeita de mal funcionamento, será considerado numero informado nos contadores. A contagem de bandejas no refeitório será utilizada como parâmetro de conferência.



PROPOSTA ALTERNATIVA 5

Condições Comerciais

10.8 – Programação e Medição:

As medições do número de acessos ao refeitório serão baseadas o sistema de contagem da catraca. Em auxilio, conforme mencionado na Proposta Técnica, serão instalados 1 contadores de pessoas digital a laser (1 em cada refeitório).

Em caso de manutenção da catraca ou suspeita de mal funcionamento, será exposta lista de assinaturas na entrada do refeitório. A contagem de bandejas no refeitório será utilizada como parâmetro de conferência.



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.

Numero da Proposta – 05062020 Proposta Valida por 90 Dias.

