

Proposta Comercial e Técnica

Fornecimento de Refeições Paracatu -





Descrição Geral

A presente proposta foi elaborada para o fornecimento de refeições transportadas (matmitex).

Estrutura organizacional

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

 COZINHAS: Locais onde exclusivamente será feita as refeições que seguirão para os locais de serviço. Nestas cozinhas, teremos equipe composta por Nutricionista, Cozinheiros, Auxiliares de cozinha e Motoristas.

Almoço / Jantar

O cardápio proposto será composto por, arroz, feijão, dois tipos de guarnição, dois tipos de carnes, sobremesa.

Abaixo seguem os itens que integram o cardápio:

- 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, coxinha da asa e pescoço de peru.
- Peixe: files e postas.
- Embutidos: linguiça toscana, linguiça de frango, hambúrguer de frango ou bovino, empanado de frango e calabresa.
- Carne bovina: Patinho, paleta, lagarto, rabada, cupim e costela.

Guarnição:
Poderá ser composta de verduras, legumes ou massas processadas.

Sendo:

- Verduras cozidas
- Cremes
- Massas
- Farofas
 - Arroz simples e colorido
 - Feijão simples, tropeiro ou tutu.
 - Sobremesa: Almoço doce em barra (15 g)

Jantar fruta da época (100g).

OBS: Caixas Hot box fornecidas pela Nutribem.

Custos

- O custo será de R\$ 12,99 por marmitex Nº 9.
- O custo de transporte R\$ 1,68 Km rodado, para que possamos considerar o transporte no valor da refeição e necessário que seja passado a distancia dos campos da cidade de alojamento e a quantidade estimada de diárias em cada campo.
- O custo de entrega alijamentos R\$ 30,00 por dia.

OBS: Pagamento através de deposito bancário 30 dias após emissão da NF. Valores validos por 12 meses.



Considerações Finais

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. Para que possamos cumprir rigorosamente os horários das refeições, é necessário cronograma com quantidade de refeições por ponto de distribuição.

Validade da Proposta

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

