***Proposta Comercial***

Fornecimento de refeições transportadas

# **Descrição Geral**

A presente proposta foi elaborada para o fornecimento de refeições transportadas e servidas no site da Dow AgroSciences na cidade de Paracatu - MG.

**Estrutura organizacional**

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

- Na cozinha teremos uma equipe composta por: Nutricionista, Cozinheiras, Auxiliares de cozinha e Motoristas.

- No refeitório teremos equipe composta por auxiliares de cozinha que servirão as refeições com acompanhamento de Nutricionista. As auxiliares de cozinha também serão responsáveis pela limpeza e organização do refeitório.

**Café da Manhã/Lanche da tarde**

Composto por Café , leite, leite com achocolatado e chá, servidos livremente.

01 pão com margarina e 01 elaborado. Este elaborado pode ser biscoitos, bolos ou roscas.

01 Fruta da época.

OBS: atualmente fornecemos fruta somente no desjejum de Quinta feira, esta sendo solicitado pelo Ronan que tenha fruta em todas as refeições incluindo desjejum.

**Almoço/jantar/Ceia**

O cardápio proposto será composto por arroz, feijão, 1 tipo de guarnição, 2 tipos de carnes, 3 tipos de saladas, sendo: 1 Folhosa, 1 Legume Cozido, 1 Legume Crú, suco, sobremesa e fruta. Somente as carnes e sobremesas terão o porcionamento feito pela Nutribem.

Obs: A ceia poderá ser substituída por um lanche reforçado com valor calórico que substitua uma grande refeição.

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.

O percapita da carne será de 220g de carne sem osso in natura e 285g de carne com osso in natura.

* 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: doce em barra e doce processado.
* Fruta da época (100g).

OBS: atualmente fornecemos fruta somente nas Terças-feiras e Quintas-feiras demais dias e oferecido somente doces, esta sendo solicitado pelo Ronan que tenha fruta em todas as refeições incluindo grandes refeições, sendo assim será fornecido fruta e doce todas as refeições.

**Refeição Especial**

Trata-se de um cardápio mais elaborado e temático que será discutido e aprovado anteriormente com a gestora do contrato no Site.

**OBS:**

Decoração:

Forros nas mesas, balões decorativos, adesivos decorativos temáticos e som mecânico de acordo com o tema.

**Aniversariantes do mês**

Este serviço contara com o fornecimento de bolo confeitado em substituição ao doce do dia e bebidas em substituição aos sucos fornecidos no dia.

* Bolo confeitado sendo porcionado (150g) pelos funcionários da contratada
* Bebidas: coca-cola, coca-cola zero e guaraná antártica servidos livremente pelos comensais em copos.

**OBS:**

Decoração:

Forros nas mesas, balões decorativos e adesivos decorativos.

**Mesa de temperos**

- Farinha de mandioca

- Molho de Pimenta

- Pimenta Malagueta

- Azeite Extra Virgem

- Vinagre

- Molho shoyo

- Guardanapos

- Café com açúcar

**Reajuste**

Para inclusão da segunda sobremesa acrescentaríamos o valor de R$ 0,65, ao valor final já reajustado.

Reajuste proposto seria IPCA dos últimos 12 meses.

**Considerações Finais**

Para que possamos cumprir rigorosamente os horários das refeições, é necessário cronograma com quantidade de refeições á serem servidas em seus devidos horários. Toda e qualquer variação nas quantidades, devem ser previamente avisados com antecedência mínima para os desjejuns de 24 horas e para as grandes refeições de 18 horas.

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.

Este serviço contará com o suporte e coordenação de uma Nutricionista que acompanhará a produção, transporte e ao servir.

Todos nossos funcionários serão devidamente treinados e capacitados para as suas respectivas funções.

Paracatu, 13 de Julho de 2015