



sodexo PROPOSTA
COMERCIAL



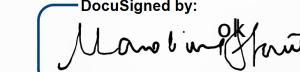
São Paulo, 17 de Março 2020.

A empresa LEROY MERLIN

Prezada BARBARA UNGARO

É COM MUITA SATISFAÇÃO QUE APRESENTAMOS NOSSA PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO.

Para a Sodexo, oferecer serviços de qualidade é nosso maior propósito. Dessa forma, apresentamos soluções inovadoras e eficientes para promover o bem estar e a qualidade de vida da sua empresa. Há 40 anos no Brasil, buscamos satisfazer as expectativas dos nossos 1,5 milhões de consumidores. Através das nossas soluções integradas de alimentação, suporte manutenção e infraestrutura, buscamos constantemente melhorar a qualidade de vida dos nossos clientes. Presente em 72 países, nossos serviços são personalizados a partir das necessidades dos nossos clientes, para que possamos auxiliá-los no seu desenvolvimento e progresso.

DocuSigned by:

 46BE264DBE714BE...

Maria Carolina Figueiredo
 Gerente Comercial
 Cel 11 982781193

ESTE MATERIAL COMERCIAL E TODAS AS INFORMAÇÕES EM ANEXO são consideradas de propriedades da Sodexo Brasil e ficará automaticamente proibida a divulgação para terceiros sem a autorização previa e expressa da Sodexo.

DADOS DO CLIENTE

DADOS CADASTRAIS

Leroy Merlin

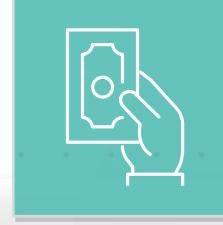
CNPJ: 01.438.784/0069-95

Rod. Edgard Máximo Zambotto, 500 km 42
Condomínio Vila Verde – Cajamar / SP
CEP: 07.750-972

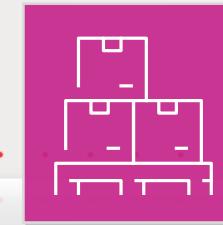




ITEM



PREÇO R\$



VOLUME MÊS

Refeição (almoço/ jantar e ceia) 1ª fase	R\$ 24,98	6.266
Desjejum – 1ª fase	R\$ 4,85	3.535
Refeição (almoço/ jantar e ceia) 2ª fase	R\$ 15,91	14.400
Desjejum – 2ª fase	R\$ 4,25	8.459
Café litro	R\$ 3,64	Sob demanda

PREÇO

Imposto: a carga tributária dos impostos PIS, COFINS e ICMS, já está incluída nos preços apresentados ao lado

ENGARGOS SOCIAIS

INSS	20,00%
FAP/RAT	4,00%
SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%
INCRA	0,20%
SENAI	1,00%
SESI	1,50%
CONTRIBUIÇÃO ADICIONAL SESI	0,20%
SEBRAE	0,60%
INSS S/ PROV. FÉRIAS E 13º	4,30%
FGTS	8,00%
FGTS S/ PROV. FÉRIAS E 13º	1,80%
SUBTOTAL	44,10%



Encargos Provisionados



Provisão de Desligamento

13º SALÁRIO	8,50%	AVISO PRÉVIO	0,00%
FÉRIAS	9,50%	FGTS ARTIGO 22 (40%)	0,00%
1/3 FÉRIAS	3,10%		

TOTAL DE ENCARGOS 65,20%

TOTAL DE DESLIGAMENTOS 0,00%

Total Encargos + Desligamentos 65,20%

Nota: não estão inclusos nos cálculos acima os itens Cesta Básica, Vale Transporte e Assistência Médica.

A Sodexo é uma empresa com solidez financeira, garantindo o pagamento de todos os encargos legais e faz uma provisão dos demais itens.



CUSTO FIXO COM MÃO DE OBRA

Os preços foram calculados com base nas quantidades informadas na Proposta, resultando no faturamento bruto conforme RFQ Leroy Merlin de volumetria.

Faturamento mínimo mês 1ª FASE MAIO: R\$ 191.894,04

Faturamento mínimo mês 1ª FASE JUNHO: R\$ 220.672,16

Faturamento mínimo mês 2ª FASE JULHO: R\$ 222.010,34

Faturamento mínimo mês 2ª FASE AGOSTO: R\$ 275.921,80

Caso haja uma redução igual ou superior a **10% (dez por cento)** do faturamento bruto mínimo acima indicado, serão cobrados 50% (cinquenta por cento) de custo fixo que será calculado sobre a diferença entre o faturamento bruto mínimo previsto e o faturamento bruto realizado naquele referido mês.

Este faturamento mínimo será aplicável inclusive em casos de férias coletivas dos funcionários da Contratante, salvo nos casos em que seja possível ao mesmo tempo a total paralisação das atividades da Sodexo.

O faturamento mínimo em cada turno de Almoço, Jantar ou Ceia será de 20 refeições.

FORMA DE PAGAMENTO FORNECIMENTO

O faturamento será Quinzenal (medição de 1 a 15 | 16 a 30/31), sendo a última emissão da NF ocorrendo no último dia do mesmo mês de fornecimento e o vencimento da fatura será: 45 dias, após a data da emissão da nota fiscal de venda mercantil em depósito bancário

Em caso de atraso, a Sodexo se reserva ao direito de vender os recebíveis em atraso. Para eventuais Terceiros, o prazo de pagamento será de 7 (sete) dias.

- Considerando 1ªFASE: Maio e Junho de 2020
- Considerando 2ª FASE: a partir de Julho de 2020



PREÇOS E VARIAÇÃO DE VOLUMES

Os preços apresentados foram com base no volume informado na **2ª FASE de 14.400 refeições/mês**, com preço médio de R\$ **15,91** conforme tabela de volumes da página 04 desta proposta. Caso o volume realizado não atinja a média prevista, os preços dos itens terão as devidas compensações, conforme tabelas de variação de volumes abaixo:

TABELA DE VARIAÇÃO DE VOLUME SODEXO		
PREÇO BASE	15,91	
VOLUME BASE	14.400	
REFEIÇÕES MÊS	PREÇOS	
16.672	15.878	R\$ 15,28
15.877	15.121	R\$ 15,59
13.680	15.120	R\$ 15,91
13.679	12.995	R\$ 16,71
12.994	12.345	R\$ 17,54

Caso o Volume apurado seja inferior à última faixa de volume apresentada, serão cobrados o preço e o menor volume descrito na última faixa.

* A Tabela de Variação acima, será aplicada a partir do mês de SETEMBRO 2020. nos meses anteriores, usaremos o faturamento mínimo mês, com base nos valores informados na página anterior. (custos fixos).



REAJUSTE DE PREÇOS DE FORNECIMENTO

Os preços praticados serão reajustados anualmente pelas Partes no mês de **MAIO**, pró rata e o reajuste levará em conta os seguintes critérios:

- 60% da variação será composta pelo IPA-EP – Bens Finais – Bens de Consumo – Alimentação (código: A1416630) – FGV, tomando como base o acumulado até 2 meses antes do reajuste citado acima.
- 40% da variação será composta pelo Índice de Correção de Mão de Obra, divulgado em sua data-base pelo Sindicato da Categoria, com base no Piso Salarial, tomando como base o acumulado até o mês de **JUNHO** ou sempre que houver antecipações ou acordos coletivos.

Os índices de reajuste referentes ao IPA-EP e Mão de Obra serão aplicados simultaneamente na data de aniversário do contrato, em **MAIO**.

Reajuste Antecipado

Nos preços apresentados não foi contemplada inflação futura. Sendo assim, sempre que a variação acumulada do IPA-EP – Bens Finais – Bens de Consumo – Alimentação (código: A1004790) for igual ou maior a 5% as Partes acordam que o preço base será antecipadamente revisto no mês imediatamente seguinte, aplicando-se a recomposição em conformidade com o disposto acima.

Tal revisão será considerada mera antecipação para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, ficando garantida a revisão final do preço na data-base do contrato (MAIO) quando será descontada eventual antecipação.

* Próximo reajuste a ser considerando no mês de MAIO de 2021.



INÍCIO DO NOSSO FORNECIMENTO

O fornecimento previsto nesta proposta se iniciará 45 (quarenta e cinco) dias após o seu aceite, e terá vigência por **36 (Trinta e seis) meses**, após o qual será prorrogado nos termos das condições gerais / prorrogado de comum acordo entre as partes.

VALIDADE DA PROPOSTA

As condições constantes na presente proposta tem validade de 90 (noventa) dias contados da sua apresentação. Em caso de aceite da proposta, ela tem a vigência indicada no parágrafo acima.

TRATAMENTO COM TERCEIROS

As refeições servidas para terceiros terão o mesmo preço praticado para Leroy Merlin.

MODALIDADE NO PREÇO

A SODEXO promoverá investimentos em utensílios, equipamentos e mobiliário necessários à operação do restaurante da CONTRATANTE, já embutidos no preço, no montante de **R\$ 490.403,06** já considerando os encargos. Da seguinte forma:

Em função desses investimentos, a CONTRATANTE compromete-se com as seguintes condições:

- a) Manutenção do contrato de fornecimento de alimentação pelo prazo de **36 meses**
- b) Atualização anual dos preços, de acordo com esta Proposta Comercial
- c) Garantia de fornecimento nas quantidades estabelecidas no “Custo Fixo com mão de obra”, de acordo com esta Proposta Comercial.

MODALIDADE NO PREÇO

Em caso de rescisão contratual antecipada por qualquer motivo, por qualquer uma das Partes, o Contratante deverá **pagar o valor do investimento**, proporcional ao prazo faltante do vencimento do contrato, corrigido pela SELIC, acrescido de 1 (um) mês de faturamento para despesas de desligamento dos colaboradores.

Em caso de **não pagamento do investimento na data aprazada ou rescisão do contrato antes desta data**, sem que haja o pagamento supra, a SODEXO fica de imediato autorizada alternativamente a seu exclusivo critério a:

- 1) Ou efetuar a cobrança do valor em aberto, acrescidos de multa de 2% (dois por cento) mais juros de 1% (um por cento) ao mês e honorários advocatícios de 20% (vinte por cento) em caso de ação judicial e/ou
- 2) Retirar os utensílios e equipamentos objetos desse investimento, sem acarretar qualquer ônus a mesma.

Ao momento da quitação do reembolso dos investimentos, seja este ao final do contrato ou de forma antecipada, a Sodexo emitirá uma Nota Fiscal de Venda de Ativo Fixo pelo valor residual.

LISTA INVESTIMENTOS



ITEM – COZINHA / CAJAMAR	QUANTIDADE
FRITADEIRA RODRIAÇO MR-I-60 60 L ELÉTRICO TRIFÁSICO 10500 W 660x660x915	1
FRIGIDEIRA BASCULANTE COZIL FRIBAG-100 100 L ELÉTRICO GLP 2,4 kg/h 1000x1000x850	1
BATEDEIRA GPANIZ BP12C 12 L ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 190 W 550x360x700	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL NR-12 SKYMSSEN LAR08 8 L ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 378 W 300x250x700	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL NR-12 SKYMSSEN HEAVY DUTY 15 L ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 756 W 305x530x1110	1
PROCESSADOR NR-12 ROBOTCOUPE ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 0,33 CV 480x280x640	1
CAFETEIRA UNIVERSAL CA20T 20 L ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 3000 W Ø460x705mm	1
BALANÇA ELETRÔNICA FILIZOLA BP15 15 kg ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 10 W 344x366x108	1
FOGÃO DE PAREDE INOX GRELHA 40 RODRIAÇO MRFOG6-G40P 06 BOCAS GÁS GLP 3,6 kg/h 1510x1100x850	1
BALCÃO REFRIGERADO C/ CUBA 50x40x20 cm RODRIAÇO BR-C-285X70 04 PORTAS ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 840 W 2850x700x900	1
MESA EM AÇO INOX 01 CUBA 60x50x30 RODRIAÇO MI-70 2050x700x900	1
MESA EM AÇO INOX LISA RODRIAÇO MI-70 700x700x700	1
MESA EM AÇO INOX LISA RODRIAÇO MI-70 1500x700x900	1
MESA EM AÇO INOX LISA RODRIAÇO MI-70 1250x700x900	1
MESA EM AÇO INOX C/ GAVETA RODRIAÇO MI-70 700x700x500	1
FORNO PRÁTICA EXPRESS GOURMET 30 L ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 6300 W 652X831X605	1
MESA EM AÇO INOX 01 FUNIL RODRIAÇO MI-70 1500x700x900	1
CARRO 02 PLANOS RODRIAÇO 900x600x850	1

LISTA INVESTIMENTOS



ITEM – COZINHA/ CAJAMAR	QUANTIDADE
CARRO PLATAFORMA II RODRIAÇO II 900x600x900	1
CARRO PARA DETRITOS II RODRIAÇO II CD60 II 60 L II 619x571x522	1
FORNO COMBINADO ELETROMECÂNICO C/BASE II PRÁTICA II CG-06 II 06 GN II GÁS II GLP/MONOFÁSICO-220 V (2 FIOS+T) II 0,50 kg/h/675 W II 965x1000x700	2
CALDEIRÃO AMERICANO II COZIL II CGVIL-100 II 100L II GÁS II GLP II 56000 BTU II Ø785X910	1
FREEZER HORIZONTAL II METALFRIO II DA420 II 310 L II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 293 W II 1331x690x944	5
REFRIGERADOR 1 PORTA II RODRIAÇO II 550 L II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 1000 W II 700x700x2050	2
REFRIGERADOR 2 PORTAS II RODRIAÇO II 1120 L II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 1000 W II 1360x700x2050	5
PASS THROUGH AQUECIDO PORTA VIDRO DUPLO + 5 GRADES II RODRIAÇO II 02 PORTAS II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 2000 W II 700x750x2100	1
PASS THROUGH REFRIGERADO PORTA VIDRO DUPLO + 5 GRADES II RODRIAÇO II 02 PORTAS II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 800 W II 700x750x2100	1
ESTANTE INOX PERFORADA II RODRIAÇO II 04 PLANOS II 1000x500x1700	15
ESTANTE INOX LISA II RODRIAÇO II 04 PLANOS II 1000x500x1700	7
PALLET VAZADO EMPILHÁVEL II BOLIVAR PLÁSTICOS II 285 II PP II BRANCO II 3000 KG II 1200x1000x150	1
MESA COMPUTADOR E GAVETEIRO II GENÉRICO II 1200x600x740	2
CADEIRA GIRATÓRIA COM BRAÇO II FRISOKAR	2

LISTA INVESTIMENTOS



ITEM – COZINHA/ CAJAMAR	QUANTIDADE
ARQUIVO METÁLICO II W3 II OFCL-04/500 II 04 GAVETAS II 500x700x1330	1
ARMÁRIO METÁLICO II W3 II AL-402 II 02 PORTAS II 900x400x1980	2
TANQUE INOX II RODRIAÇO II 550x450x230	1
PIA DE ASSEPSIA INOX II RODRIAÇO II 500x500	5
COLETOR DE LIXO II BELOSCH II CON-240 II 580x710x1090	5
ARMÁRIO METÁLICO PARA VESTÍARIO II W3 II GRSPL-16 II 16 PORTAS II 1225x420x1945	2
BALANÇA PLATAFORMA ELETRÔNICA II MICHELETTI II MIC300 II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 600x500	1
GRADE PARA PASS THROUGH II RODRIAÇO	2
CORTINA DE AR	2

* Todos os itens da relação de investimentos passarão a ser ATIVOS Leroy Merlin, após o prazo de contrato, conforme descrito nas páginas - *lista de investimentos* da proposta comercial.

ITEM – SALÃO / CAJAMAR	QUANTIDADE
BANQUETA IRON II MOINHOS MÓVEIS II IRON II PRETO II 585X590X860	10
VIDRO TERMOELÉTRICO FLAT EMBUTIR II GLASART II VIDRO II SERIGRAFADO PRETO II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 418 W II 450X450X32	1
MESA RETANGULAR SBR CONTEMPORÂNEO/RÚSTICO/INDUSTRIAL II MOINHOS MÓVEIS II MESA-SBR-CON/RUS/IND-6L-CIN-180X80X75 II MELAMINA II CINZA CRISTAL/BRASPAN II 6 LUGARES II 180X80X75	9
REFRIGERADOR VERTICAL EXPOSITOR II METALFRIO II VB40RE II 406 L/384 LATAS II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 1000 W II 675X650X1862	1
FOGÃO DE EMBUTIR II TRAMONTINA II DOMINÓ 2EX30 II 02 BOCAS II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 3000 W II 300X500	1
SOPEIRA II GENÉRICO II 12 L II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 400 W II Ø330x360	1
BEBEDOURO DE COLUNA II LIBEL II 20 L II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V	1
CADEIRA II TRAMONTINA II SAFIRA II PLÁSTICO II GRAFITE	134
CADEIRA II TRAMONTINA II SAFIRA II PLÁSTICO II VERMELHO	12
BANQUETA IRON II MOINHOS MÓVEIS II IRON II VERMELHA II 585X590X860	10
PROTETOR SALIVAR P/ PORCIONAR II RODRIAÇO II SBR-PRT-POR II 1100X575X400	1
PROTETOR SALIVAR II RODRIAÇO II SBR-PRT II 1100X500X400	9
BALCÃO NEUTRO II RODRIAÇO II BALCAO-CAFEBR-IND-NEU-CEG-CARV100X75X95 II NEUTRO 100 II CARVALHO MASISA II 100x75x95cm	2
BALCÃO SBR INDUSTRIAL UTENSÍLIOS TALHERES EMBUTIDOS C/ PORTA PEQUENO II RODRIAÇO II BALCAO-SBR-UTE-TAL-PQ-1P-55X90X75 II BAL-UTE-TAL-1PO-PEQ II CARVALHO MASISA II 55X90X75	3
BALCÃO SBR INDUSTRIAL UTENSÍLIOS GRANDE TALHERES EMBUTIDOS II RODRIAÇO II BALCAO-SBR-UTE-TAL-GR-3P-165X90X75 II BAL-UTE-3PO-GRD II CARVALHO MASISA II 165X90X75	1
BALCÃO SBR INDUSTRIAL PISTA AQUECIDA 1 LADO II RODRIAÇO II BALCAO-SBR-AQC-1LD-PL-110X110X85 II BAL-AQC-1LD-PIS II ESPRESSO/MASISA II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 2000 W II 110X110X85	2
BALCÃO SBR INDUSTRIAL PISTA REFRIGERADA 1 LADO II RODRIAÇO II BALCAO-SBR-REF-1LD-PL-110X110X85 II BAL-REF-1LD-PIS II ESPRESSO/MASISA II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 506 W II 110X110X85	3
CARRINHO EXPRESS NO PONTO – VENDA DE MULTIPRODUTOS	1

ITEM – SALÃO / CAJAMAR**QUANTIDADE**

BALCÃO SBR INDUSTRIAL PISTA AQUECIDA 1 LADO || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-AQC-1LD-PL-110X110X85 || BAL-AQC-1LD-PIS || ESPRESSO/MASISA || ELÉTRICO || MONOFÁSICO-220V || 2000 W || 110X110X85

2

BALCÃO SBR INDUSTRIAL PISTA REFRIGERADA 1 LADO || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-REF-1LD-PL-110X110X85 || BAL-REF-1LD-PIS || ESPRESSO/MASISA || ELÉTRICO || MONOFÁSICO-220V || 506 W || 110X110X85

3

BALCÃO SBR INDUSTRIAL PISTA REFRIGERADA 2 LADOS || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-REF-2LD-PL-110X129X85 || BAL-REF-2LD-PIS || ESPRESSO/MASISA || ELÉTRICO || MONOFÁSICO-220V || 506 W || 110X129X85

2

BALCÃO SBR INDUSTRIAL AQUECIDO 2 LADOS 3 GN || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-AQC-2LD-GN-110X129X85 || BAL-AQC-2LD-3GN || ESPRESSO/MASISA || ELÉTRICO || MONOFÁSICO-220V || 2000 W || 110X129X85

2

BALCÃO SBR INDUSTRIAL P/ VIDRO TERMOELÉTRICO+FOGÃO || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-VDR-FOG-TER-110X110X85 || BAL-CDR-FOG-1LD || ESPRESSO/MASISA || 110X110X85

1

BALCÃO SBR INDUSTRIAL POST-MIX || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-MIX-165X110X85 || BAL-MIX || ESPRESSO/MASISA || 165X110X85

2

BALCÃO SBR INDUSTRIAL PORCIONAMENTO 3 GN || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-POR-GN-129X65X85 || BAL-POR-1LD-3GN || ESPRESSO/MASISA || ELÉTRICO || MONOFÁSICO-220V || 2000 W || 129X65X85

1

BALCÃO SBR INDUSTRIAL RESÍDUOS || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-RES-60X60X100 || BAL-RES || ESPRESSO/MASISA || 60X60X100

2

MESA INDUSTRIAL ALTA SBR CONTEMPORÂNEO/INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || MESA-IND-ALTA-SBR-CON/IND-6L-180X80X105 || MELAMINA || CARVALHO/MASISA || 6 LUGARES || 180X80X105

2

MESA INDUSTRIAL ALTA SBR CONTEMPORÂNEO/INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || MESA-IND-ALTA-SBR-CON/IND-4L-120X80X105 || MELAMINA || CARVALHO/MASISA || 4 LUGARES || 120X80X105

2

MESA RETANGULAR SBR CONTEMPORÂNEO/INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || MESA-SBR-CON/IND-RET-6L-CAR-180X80X75 || MELAMINA || CARVALHO/MASISA || 6 LUGARES || 180X80X75

4

MESA RETANGULAR SBR CONTEMPORÂNEO/INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || MESA-SBR-CON/IND-RET-4L-ESP-120X80X75 || MELAMINA || AMARELO MARACUJÁ || 4 LUGARES || 120X80X75

6

MESA RETANGULAR SBR CONTEMPORÂNEO/INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || MESA-SBR-CON/IND-RET-4L-CAR-120X80X75 || MELAMINA || CARVALHO/MASISA || 4 LUGARES || 120X80X75

11

MESA RETANGULAR SBR CONTEMPORÂNEO/RÚSTICO/INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || MESA-SBR-CON/RUS/IND-2L-CIN-60X80X75 || MELAMINA || CINZA CRISTAL/BRASPAN || 2 LUGARES || 60X80X75

12

APARADOR CAFÉ SBR-CONTEMPORÂNEO/INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || APARADOR-CAFE-SBR-CON/IND-110X40X85 || MELAMINA || CARVALHO MASISA || 110X40X85

1

BOOTH SBR INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || BOOTH-SBR-IND-120X60X90 || CORINO || PRETO || 2 LUGARES || 120X60X90

8

DIVISÓRIA ALTA SBR RÚSTICO/INDUSTRIAL MODELO 2 || RODRIAÇO || DIV-ALT-SBR-RUS/IND-M2-PRE || AÇO CARBONO || PRETO || 90X5XH

5

CADEIRA ENCOSTO VAZADO COM BRAÇO || TRAMONTINA || SISSI || AMARELO || 540x570x800

6

CADEIRA ENCOSTO VAZADO COM BRAÇO || TRAMONTINA || SISSI || BRANCA || 540x570x800

6

TOTEM SBR BAIXO 900X250X1900C/KITV CARV || MOINHOS MÓVEIS

1

MURAL ARAMADO || MOINHOS MÓVEIS || PRETO || 900X1150

1

RESPONSABILIDADE ENTRE AS PARTES

3.5 Matriz de Responsabilidade:

Matriz de Responsabilidade:	Leroy Merlin	Fornecedor
Aluguel do espaço físico	Leroy Merlin	
Custo de água potável, que inclui o fornecimento de água mineral de origem comprovada (com laudo que ateste a potabilidade do lote) quando percebida alteração da potabilidade da água da rede, até que a situação de abastecimento da água seja regularizada.	Leroy Merlin	
Filtro de Água no salão de refeição - Instalação e Manutenção (1 unidade)	Leroy Merlin	
Fornecimento de Gás-Insuimo		Fornecedor
Instalação do cilindro de gás		Fornecedor
Manutenção das linhas de abastecimento de gás		Fornecedor
Fornecimento de Energia Elétrica	Leroy Merlin	
Fornecimento de Vapor (se necessário, de acordo com a necessidade do equipamento instalado)		Fornecedor
Despesa com transporte de Refeições (1ª fase)		Fornecedor
Local e alimentação elétrica para Câmara Fria	Leroy Merlin	
Câmara Fria (equipamento, instalação e manutenção)		Fornecedor
Mobiliário e Equipamentos Cozinha		Fornecedor
Mobiliário Refeitório (provisório e definitivo)		Fornecedor
Equipamento de Controle de Acesso (catraca e software). Disponibilização diária do relatório de controle de acesso.	Leroy Merlin	
Se necessário, contador digital na catraca para conferência diária dos turnos (controle paralelo)		Fornecedor
Controle de acesso dos profissionais do restaurante (folha ponto ou cartão)		Fornecedor
Sistema de cobrança cliente principal	Leroy Merlin	
Sistema de cobrança cliente terceiros		Fornecedor
Retirada de lixo da cozinha para local dentro da planta		Fornecedor
Destinação final do lixo gerado no restaurante (orgânico e reciclável)	Leroy Merlin	
Destinação final do óleo e laudo		Fornecedor
Fornecimento de material de limpeza para uso exclusivo do restaurante		Fornecedor
Limpeza dos balcões de distribuição (durante e após o uso)		Fornecedor
Limpeza da área de devolução (interna) - sempre após o uso		Fornecedor
Limpeza das mesas e cadeiras do refeitório		Fornecedor
Limpeza do Refeitório e da área de distribuição durante e após as refeições		Fornecedor

RESPONSABILIDADE ENTRE AS PARTES

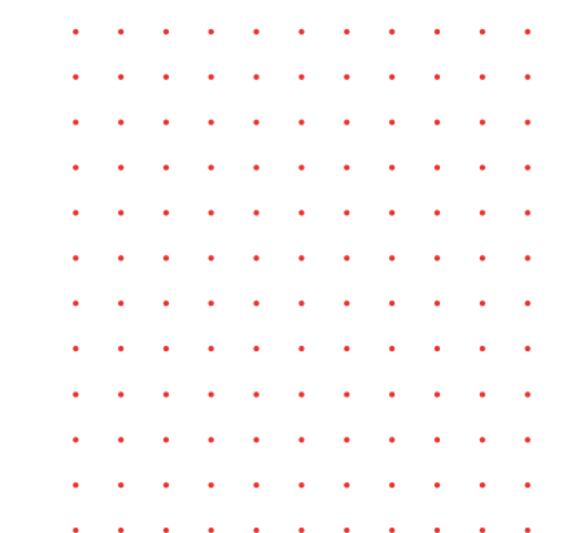
Limpeza periódica do chapéu da coifa e todos os insumos pertinentes		Fornecedor
Limpeza e lavagem (incluindo material de limpeza) do Refeitório, paredes, vidros, portas e janelas uma vez por semana - limpeza em altura	Leroy Merlin	
Limpeza (incluindo material de limpeza) de vestiário e banheiro (exclusivo uso da contratada) com abastecimento de insumos (papeis e sabonete)	Leroy Merlin	
Limpeza (incluindo material de limpeza) sistema de exaustão e todos os insumos pertinentes	Leroy Merlin	
Limpeza (incluindo material de limpeza) semestral das caixas d'água e de gordura	Leroy Merlin	
Limpeza (incluindo material de limpeza) das áreas de acesso ao refeitório	Leroy Merlin	
Controle de Pragas da cozinha e refeitório	Leroy Merlin	
Manutenção das instalações prediais, elétricas, hidráulicas do restaurante (predial: coifa, piso, parede, azulejo, ralo, portas, troca lâmpadas, limpeza luminárias e pintura)	Leroy Merlin	
Manutenção corretiva de todos os equipamentos da cozinha e refeitório (câmaras frias, fogão, frizer, etc)		Fornecedor
Ar condicionado, incluindo manutenção corretiva e preventiva	Leroy Merlin	
Caldeira/vaso de pressão com disponibilização do laudo NR13 de acordo com a legislação.		Fornecedor
Fornecimento de descartáveis - copos, guardanapos e outros		Fornecedor
Fornecimento de utensílios de distribuição e cozinha: talheres, louças, bandejas, louças etc		Fornecedor
Reposição de utensílios de distribuição e cozinha: talheres, louças, bandejas, louças etc		Fornecedor
Ligações telefônicas (incluindo aparelhos e linha) e internet		Fornecedor
Material de escritório, impressos e malote		Fornecedor
Computador, impressora e fotocópias		Fornecedor
Sala de Vestiário para profissionais do restaurante	Leroy Merlin	
Armários para vestiário para profissionais do restaurante		Fornecedor
Análise e laudo laboratorial da alimentação preparada, se houver suspeita de DTA		Fornecedor
Licença Sanitária		Fornecedor
Alvará de funcionamento do empreendimento e AVCB	Leroy Merlin	



Cessão de Espaço

A LEROY MERLIN - por meio desta proposta cede a título gratuito à Sodexo do Brasil Comercial S.A., o espaço físico de localizado no endereço a seguir identificado:

SITE CAJAMAR: Rod. Edgard Máximo Zambotto, 3909-4367 - Condomínio Vila Verde



Termo de aceite

Contrato

**TERMO DE ACEITE**

SÃO PAULO, 17 de Março de 2020

Sodexo do Brasil Comercial S.A.
Av. Ibirapuera, 1196 – Indianópolis
São Paulo/SP - Tel.: (11) 3957-5000

TERMO DE ACEITE DA PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL E DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Prezados Senhores,

Vimos por meio desta confirmar nossa concordância com todas as condições expressas em sua Proposta Técnica e Comercial , datada de 17/03/2020 e por nós recebidas, registrada no 9º Cartório de Registro de Títulos e Documentos da Cidade de São Paulo/SP sob nº 1.303.204 que, para todos os efeitos legais, faz parte integrante da Proposta Comercial.

Informamos ainda que a data programada para o início das atividades será
 ____ / ____ / ____.

Atenciosamente,

DocuSigned by:

593E856B53374A7...

JOSE MANUEL DA COSTA

217903038-00

LEROY MERLIN
CNPJ: 01.438.784/0069-95

Rod. Edgard Máximo Zambotto, 3909-4367 - Condomínio Vila Verde
CAJAMAR | SP

[Nome – assinatura]

Data de assinatura: ____ / ____ / ____





sodexo PROPOSTA
COMERCIAL



sodexo PROPOSTA
TÉCNICA



São Paulo, 12 de Março de 2020

A empresa LEROY MERLIN

Prezada BARBARA UNGARO / HELEM OLIVEIRA

É COM MUITA SATISFAÇÃO QUE APRESENTAMOS NOSSA PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO.

Para a Sodexo, oferecer serviços de qualidade é nosso maior propósito. Dessa forma, apresentamos soluções inovadoras e eficientes para promover o bem estar e a qualidade de vida da sua empresa. Há 40 anos no Brasil, buscamos satisfazer as expectativas dos nossos 1,5 milhões de consumidores. Através das nossas soluções integradas de alimentação, suporte manutenção e infraestrutura, buscamos constantemente melhorar a qualidade de vida dos nossos clientes. Presente em 72 países, nossos serviços são personalizados a partir das necessidades dos nossos clientes, para que possamos auxiliá-los no seu desenvolvimento e progresso.

DocuSigned by:

46BE264DBE714BE...

Maria Carolina Figueiredo
Gerente Comercial
Cel 11 982781193

ESTE MATERIAL COMERCIAL E TODAS AS INFORMAÇÕES EM ANEXO são consideradas de propriedades da Sodexo Brasil e ficará automaticamente proibida a divulgação para terceiros sem a autorização previa e expressa da Sodexo.

sodexo
SERVIÇOS DE QUALIDADE DE VIDA



O SABOR BRASIL UNE A COZINHA NACIONAL À CULINÁRIA GLOBAL

A oferta comprehende a alimentação como um ato de **manifestação cultural que promove interação e engajamento**



Diversidade cultural através de receitas brasileiras e globais



Flexibilidade e adaptabilidade



Projetos que garantem fluxos inteligentes e cozinhas eficientes



Ambientes que promovem integração e engajamento social



Melhor custo x benefício



Interatividade com o consumidor por meio da conectividade



Confira os Módulos

que compõem a oferta alimentar de seu restaurante

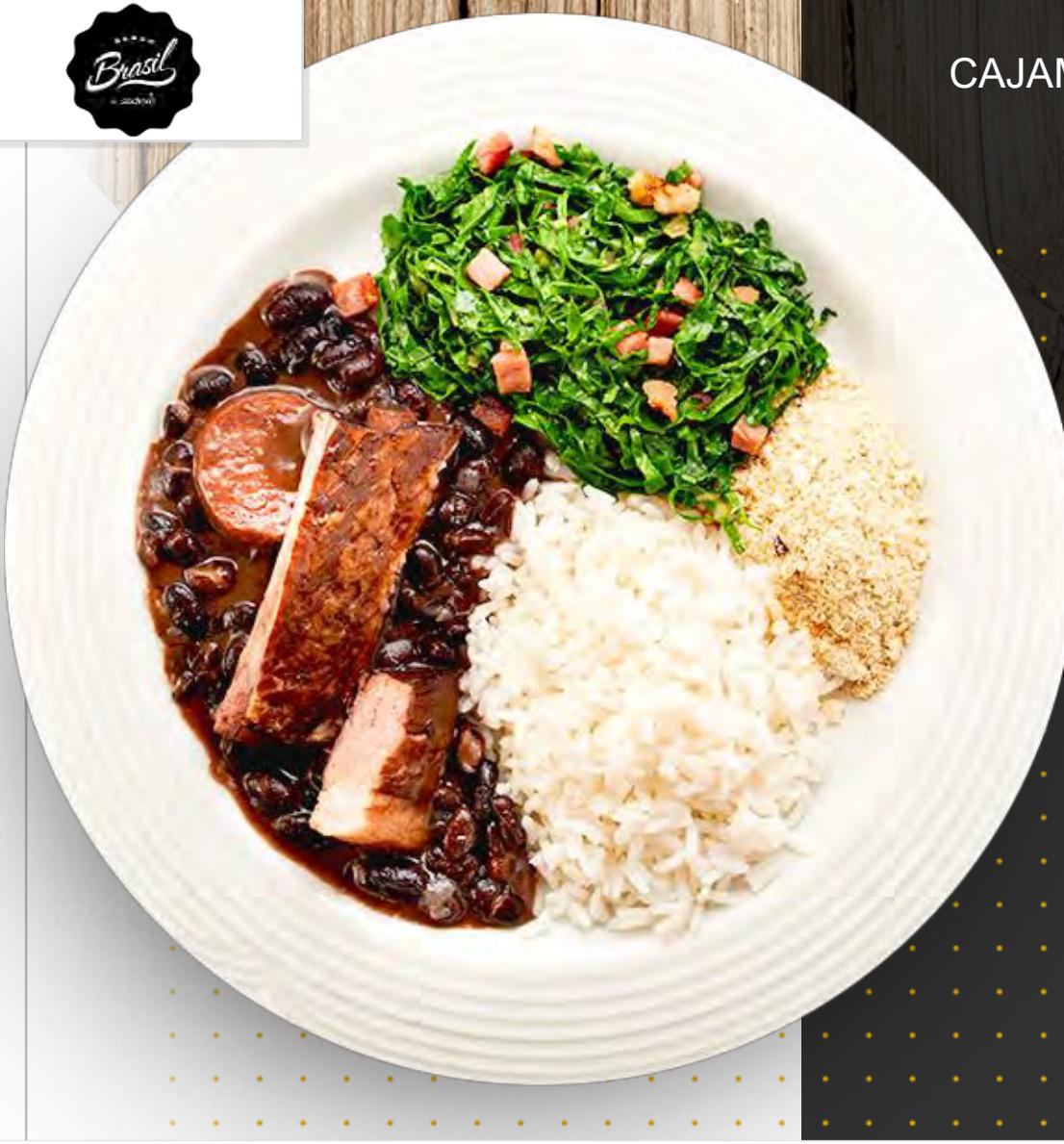


Caseira

Receita do Chefe Ilha 2



Bem-Estar



Caseira

CAJAMAR – transportada 1ª fase

Receitas brasileiras que valorizam a simplicidade e gostinho caseiro



ARROZ branco e integral

FEIJÃO carioca

GUARNIÇÃO • 2 tipos à base de legumes, verduras, massas simples ou tortas, farofas elaboradas.

PRATO PRINCIPAL • 2 preparações proteicas à base de carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos, cada opção de 100 gramas, totalizando 200gramas (conforme tabela de incidências)/ **Será porcionado (somente período transportado).**

SOPA • 1 tipo, creme ou caldos.

SALADA • 4 tipos, sendo: 01 folha, 02 ralados e 01 cozida.

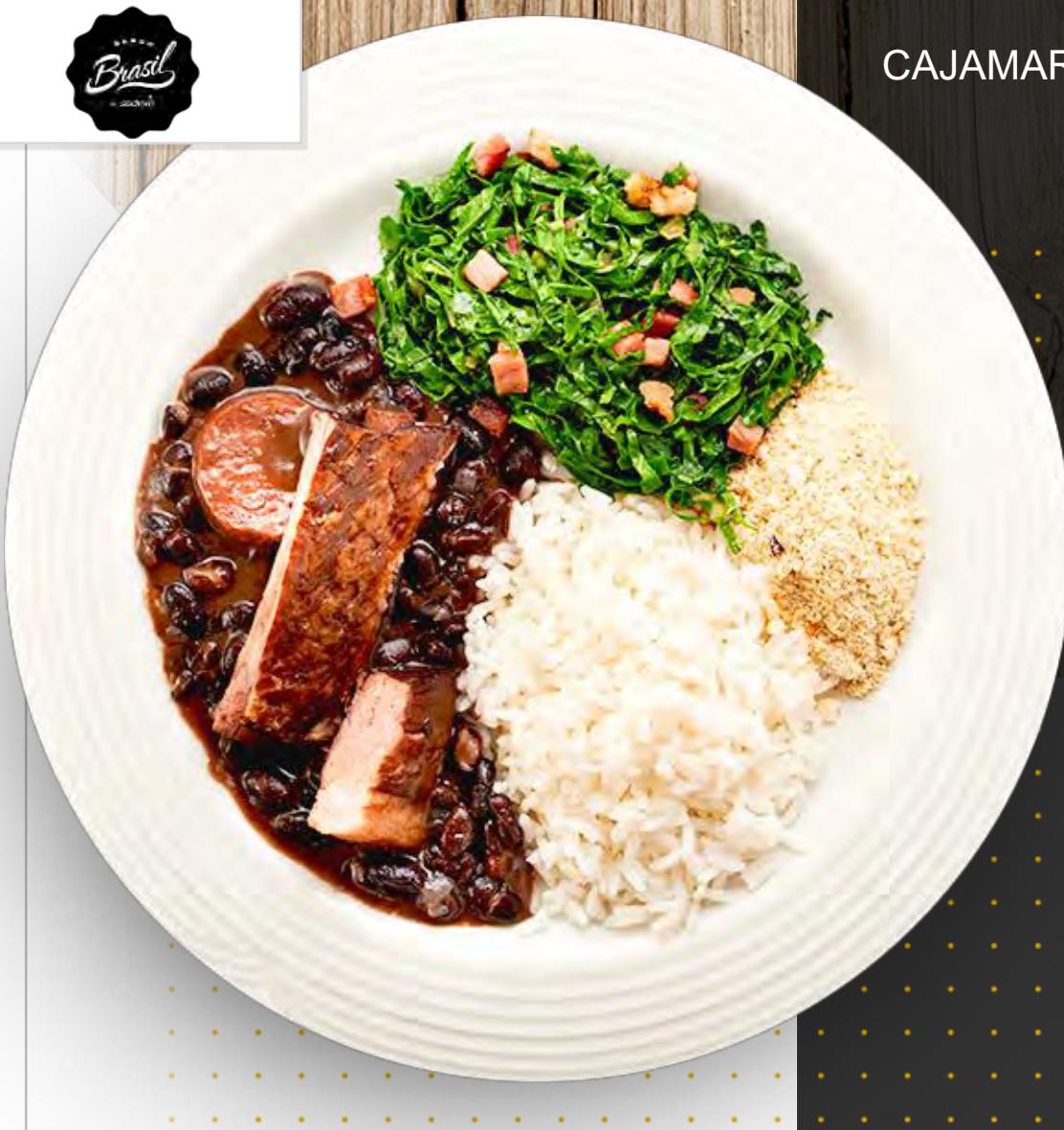
SOBREMESA • 2 opções, sendo 01 doce embalado e 01 fruta.

BEBIDA • 3 opções de suco concentrado + água aromatizada e suco detox (2 x por semana)

Acompanha copo descartável de 200 ml.

MESA DE MOLHOS: azeite extra virgem, farinha de mandioca, vinagre, molho pimenta, molho de limão, sal, Pão couvert 30 g ou torradinhas temperadas.

Café ou chá na saída do restaurante, acompanha copo descartável 50ml, palheta e adoçante líquido/ sachê, açúcar sachê



Caseira

CAJAMAR a partir de Julho – 2^a fase

Receitas brasileiras que valorizam a simplicidade e gostinho caseiro

ARROZ branco e integral

FEIJÃO carioca

GUARNIÇÃO • 2 tipos à base de legumes, verduras, massas simples ou tortas, farofas elaboradas.

PRATO PRINCIPAL • 2 preparações proteicas à base de carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos, no sistema SELF; (conforme tabela de incidências).

OPÇÃO 1 • omelete simples ou ovo frito ou cozido, em substituição ao Prato Principal.

OPÇÃO 2 • 01 preparação vegetariana

SOPA • 1 tipo, creme ou caldos.

SALADA • 6 tipos, sendo: 02 folhas 02 legumes, tomate e 01 grão

SOBREMESA • 3 opções por dia, sendo 1 gelatina, 1 doce e 1 fruta.

1 opção diet – sistema SELF.

BEBIDA • 3 opções de suco concentrado + água aromatizada e suco detox (2 x por semana)

Acompanha copo descartável de 200 ml.

MESA DE MOLHOS: azeite extra virgem, farinha de mandioca, vinagre, 01 molho caseiro, molho pimenta, molho de limão, sal, Pão couvert 30 g ou torradinhas temperadas.

Café ou chá na saída do restaurante, acompanha copo descartável 50ml, palheta e adoçante líquido/ sachê, açúcar sachê

* Percepta médio utilizado para base de cálculo de consumo da proteína de 300g.



Bem-Estar

CAJAMAR

Seu espaço para
uma alimentação
mais saudável

ARROZ INTEGRAL

FEIJÃO OU LENTILHA

SALADAS: 04 tipos (folhas, verduras, grãos e legumes) – 1 x semana uma elaborada.

GUARNIÇÃO: 02 tipos à base de legumes ou folhas (crus, cozidos)

PRATO PRINCIPAL: 1 preparação de carnes magras grelhada, **160 gramas in natura** de bovino, ave ou pescado. (bife bovino/ filé de frango ou filé de peixe)

OU

1 preparação vegetariana (legume/folhas ou ovos/proteína de soja).

SOBREMESA: 1 gelatina diet e 1 fruta simples inteira/ porcionada

- Módulo em substituição ao caseira, servido mediante reserva prévia.
- Oferecido diariamente
- Sistema Buffet
- Neste módulo há preparações funcionais, fitness e sustentáveis
- Este módulo acompanha salada, sopa, bebida, mesa de molhos e descartáveis conforme o cardápio do Caseira



Receita do Chefe

Variedade de
cardápio,
um misto de sabores

ILHA 2

PRATO PRINCIPAL: preparação única de diversas opções como Risotos, Polenta Recheada, Panquecas, Batata Recheada, Yakissoba, Escondidinho, Frango Xadrez, Pizza , a la minuta, lanches e Festivais de massas.

160 g de proteína *in natura*. Dependendo da preparação, pode acompanhar Arroz.

- Módulo em substituição ao caseira, servido mediante reserva prévia.
- Sistema Buffet
- Oferta servido dias alternados com a oferta Prato do dia – a combinar
- Este módulo acompanha salada, sopa, bebida, sobremesa, mesa de molhos e descartáveis conforme o cardápio do Caseira

* As preparações listadas acima, poderão ser alinhadas juntamente com a preferencia dos consumidos.



Desjejum

CAJAMAR

PÃO: 02 unidades de pão francês ou pão de leite 50 g – diariamente
(podendo ser 01 de cada ou 02 do mesmo)

RECHEIO: margarina vegetal – Qualy ou Doriana

COMPLEMENTOS: (+)

Bolo simples (01 fatia de 60g) 3 x semana (terça, quinta e sábado)

01 Pão 50g (francês ou leite) 3 X semana (segunda, quarta e sexta)

Recheios:

01 fatia de queijo muçarela + 01 fatia de presunto (segunda-feira)

ou

02 fatias de mortadela (quarta-feira)

ou

01 ovo mexido (sexta-feira)

BEBIDA: café, leite (UHT, integral) achocolatado e chá

Acompanha copo descartável de 200 ml e guardanapos descartáveis.



Bebidas

CAJAMAR

CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR:

- Servidos em garrafas térmicas identificadas
 - As garrafas ficarão disponíveis para retirada no restaurante nos horários determinados
- OU**
- As garrafas serão entregues nos setores nos horários determinados
-
- Para esse serviço está incluso copo descartável de 200ml, palheta para café, adoçante líquido/ sachê e açúcar granel / sachê.

Denominação ILHA 01 Self até 300 g	Classificação	Tipo Preparação	Dias Servidos no Mês
CARNE BOVINA	Coxão duro/ Patinho / Lagarto/ Carne seca / Cupim / Carne Moída 1.	Bife / Grill / Assado Picado / Recheio Cozido / Grelhado Espeto	14
CARNESUÍNA	Lombo / Copa Lombo / Pernil / Bisteca	Assado / Grelhado / Espeto	5
AVES	Filé de peito s/ osso / Filé de peito c/ osso / Coxa e Sobrecoxa / Filé de Coxa / Sassami	Filé / Assado Picado / Grill Grelhado / Cozido	14
PEIXE	Filé de pescada / Filé de Merluza	Assado / Grelhado/ Ensopado	6
EMBUTIDOS E VÍSCERAS	Almôndegas (bovina/frango) / Hambúrguer (bovina/frango) / Salsicha / Kibe, Nuggets / Linguiça Calabresa / Linguiça Toscana / Linguiça de Frango	Assado / Grelhado/ ao molho	6
MASSAS	Massa seca sem recheio / Nhoque / Torta / Torta folhada	Ao forno	8
PRATOS ESPECIAIS	Feijoada / Dobradinha / Cassoulet / Lasanha Bolonhesa / Puchero / Virado	Ensopados / grelhado / Ao forno	4

- No cenário SELF, como média de mercado, consideramos SELF até 300g per capita, caso exceda esta gramagem prevista, as partes deverão renegociar para equilíbrio do contrato.

*Obs: as incidências descritas acima podem sofrer alterações dependendo da sazonalidade.



SoluçãoIncidências
e Gramaturas

Denominação ILHA 2 – OFERTAS	Classificação	Frequência
MASSA	Massas variadas + 2 opções de molhos + 1 opção de proteína (Canelone / Rondelli / Capeletti / Ravioli)	Terça-feira
PRATOS / Proteínas	Lasanha Bolonhesa / Strogonoff / Parmegiana / Risoto / Virado a Paulista / Escondidinho de Carne Seca / Outros + 1 opção de proteína	Segunda-feira, Quarta-feira, Quinta-feira. Sábado (almoço) e Domingo (ceia).
FAST-FOOD	Burger, Hot Dog e outros	Sexta-feira

Denominação ILHA 2 – OFERTAS	Classificação	Tipo Preparação	Dias Servidos no Mês
CARNE BOVINA	Maminha / Coxão duro / Coxão Mole / Lagarto / Carne seca / Contra File	Bife / Grill / Grelhado / Espeto	10
CARNE SUÍNA	Lombo / Copa Lombo / Pernil / Bisteca	Assado / Grelhado / Espeto	5
AVES	Filé de peito s/ osso / Coxa e Sobrecosta / Filé de Coxa / Sassami	Filé / Assado Picado / Grill Grelhado	6
PEIXE	Filé de pescada / Filé de Merluza / Filé de Saint Peter / Filé de Cação	Assado / Grelhado / Frito	4

- Ofertas serão porcionadas em até 160gramas

Restrições de Marca

Embutidos – Sadia, Seara, Perdigão, Batavo, JBS
Margarina – Qualy, Doriana



*Obs: as incidências descritas acima podem sofrer alterações dependendo da sazonalidade.



CARRINHO EXPRESS



Com lanches rápidos e uma grande variedade de produtos, os consumidores **têm à disposição um serviço que oferece sabor e conveniência**



O Carrinho Express circula entre áreas pré-estabelecidas, **agilizando e atendimento e promovendo comodidade aos consumidores**



O carrinho oferece **bomboniere, snacks, biscoitos, salgados, doces e bebidas**



Solução de Rastreamento integrada ao aplicativo, permite que os consumidores visualizem a localização do carrinho em tempo real.



* VENDA Á VISTA – HORÁRIOS DO ADM LEROY



MIX DE PRODUTOS

* Lista de produtos:

- Biscoitos recheados
- Biscoitos salgados
- Biscoito de polvilho
- Cookie
- Bolo caseiro
- Bolo integral
- Salgados assados
- Pão de queijo
- Sanduiches
- Bombons
- Chocolates
- Balas
- Goma de mascar
- Paçoca

- logurte grego
- logurte natural
- logurte com Granola e Mel
- logurte com sucrilhos
- logurte garrafinha



SOBREMESAS

Doces diversos, Donuts, Brownie, Bolos, Muffin, Palha italiana, Waffle, entre outros.

Bebidas

Refrigerantes, sucos lata, água de coco, café, achocolate quente, chá gelado, chá quente, entre outros.



* Lista de itens que serão vendidos no carrinho express





BRIEFING ARQUITETÔNICO

Ferramenta de pesquisa online com o objetivo de identificar preferências arquitetônicas de nossos clientes



Filtrá o perfil com base nos cenários disponíveis da oferta Sabor Brasil



Apoia o arquiteto nas definições de ambientação de seu projeto





ESTILO INDUSTRIAL

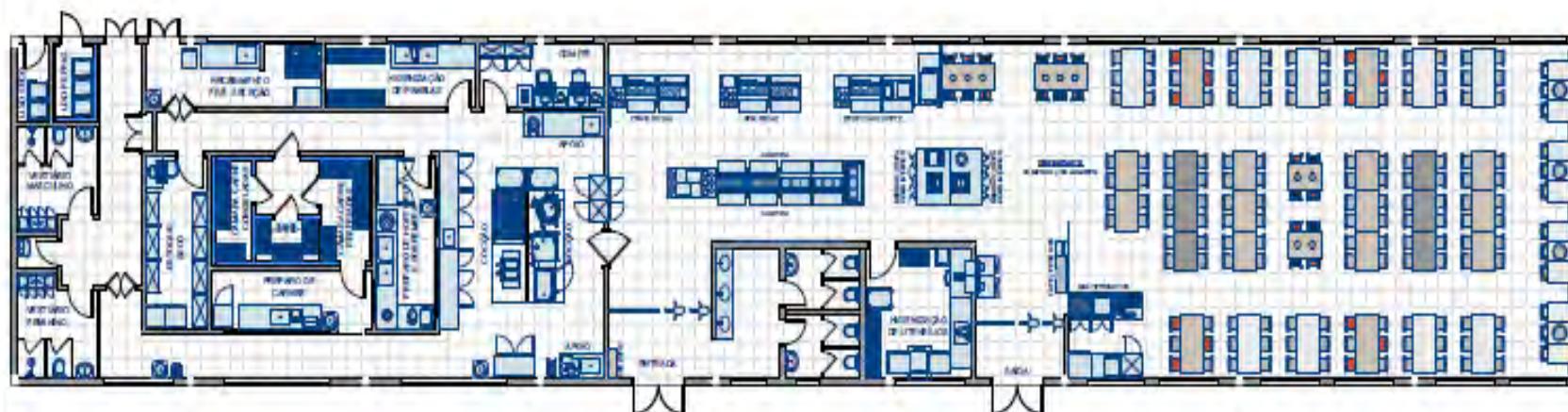
O estilo industrial é a tendência do momento, uma ótima aposta para o toque moderno nos ambientes. Composto principalmente de **cores neutras e metálicas**, o estilo é marcado por elementos vindos da indústria como vigas, fiações expostas, cimento queimado e paredes de tijolinhos aparentes, transmitindo a funcionalidade e a praticidade



SEU PROJETO



Layout proposto para CAJAMAR





SEU PROJETO





SEU PROJETO





SEU PROJETO

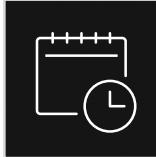




CAMPANHAS



Todos os meses são promovidas campanhas em nossos restaurantes para **gerar proximidade com nossos consumidores**



São opções como: **datas especiais, comemorativas, conscientização, festivais e muito mais**

*As campanhas podem sofrer alterações conforme a necessidade, sem aviso prévio.





FESTIVAIS GASTRONÔMICOS

Mude a rotina do seu restaurante
com nossos **festivais gastronômicos**

São 12 temas, cada mês um cardápio diferenciado:

[ESCONDIDINHO](#)
[RISOTO](#)
[BOTECO](#)
[TORTA](#)
[VEGETARIANO](#)
[MASSA](#)
[PANQUECA](#)
[PIZZA](#)
[CACHORRO-QUENTE](#)
[ÁRABE](#)
[CALDOS E CREMES](#)
[ALEMÃO](#)


*Considerar 01 evento mensal sem acréscimo de custo



Sabor de casa

Oferecer o sabor de casa nos finais de semana proporciona conforto e Qualidade de Vida!



Criamos cardápios com deliciosas opções para trazer o conforto de casa aos seus colaboradores que trabalham nos finais de semana. O objetivo é fazer com que se **sintam em casa** e terem um **dia mais feliz e mais produtivo**



Sabor de Casa

Nada mais saboroso que comida feita em casa! Por isso, criamos um cardápio com deliciosas opções para trazer conforto e fazer você sentir-se em casa. Todo tempero e sabor para seu dia ficar mais feliz.

sodexo



RECEITAS SUSTENTÁVEIS

Oferecer soluções em sustentabilidade significa aproveitar e disponibilizar tudo o que nossos recursos são capazes de oferecer. Esses são os ingredientes das receitas sustentáveis, que **aproveitam tudo o que os alimentos têm de melhor**

As receitas sustentáveis serão oferecidas semanalmente



O objetivo dessa ação é cuidar e beneficiar o planeta. Neste dia mostramos aos consumidores que **existem excelentes substitutos para a carne**, mantendo o valor nutricional e ainda acrescenta outros sabores no prato

A ação é aplicada 1x ao mês e tendo aceitação dos consumidores podemos torna-la semanal, aumentarmos nossa **responsabilidade com o meio ambiente**

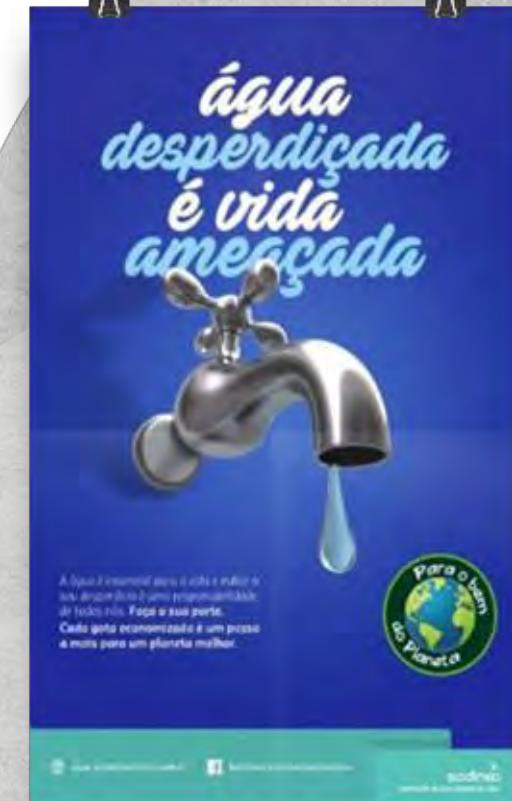


SEGUNDA SAUDÁVEL



Campanha de Conscientização

Campanhas que trazem importantes temas para a conscientização quanto a assuntos de sustentabilidade, saúde e bem-estar e consumo consciente.





Campanha de datas Comemorativas

As principais datas comemorativas do calendário, como Páscoa, Dia das Mães e dos Pais, e Natal, são celebradas em seu restaurante e estreitam nossa parceria entre nosso serviço de alimentação e seus consumidores.

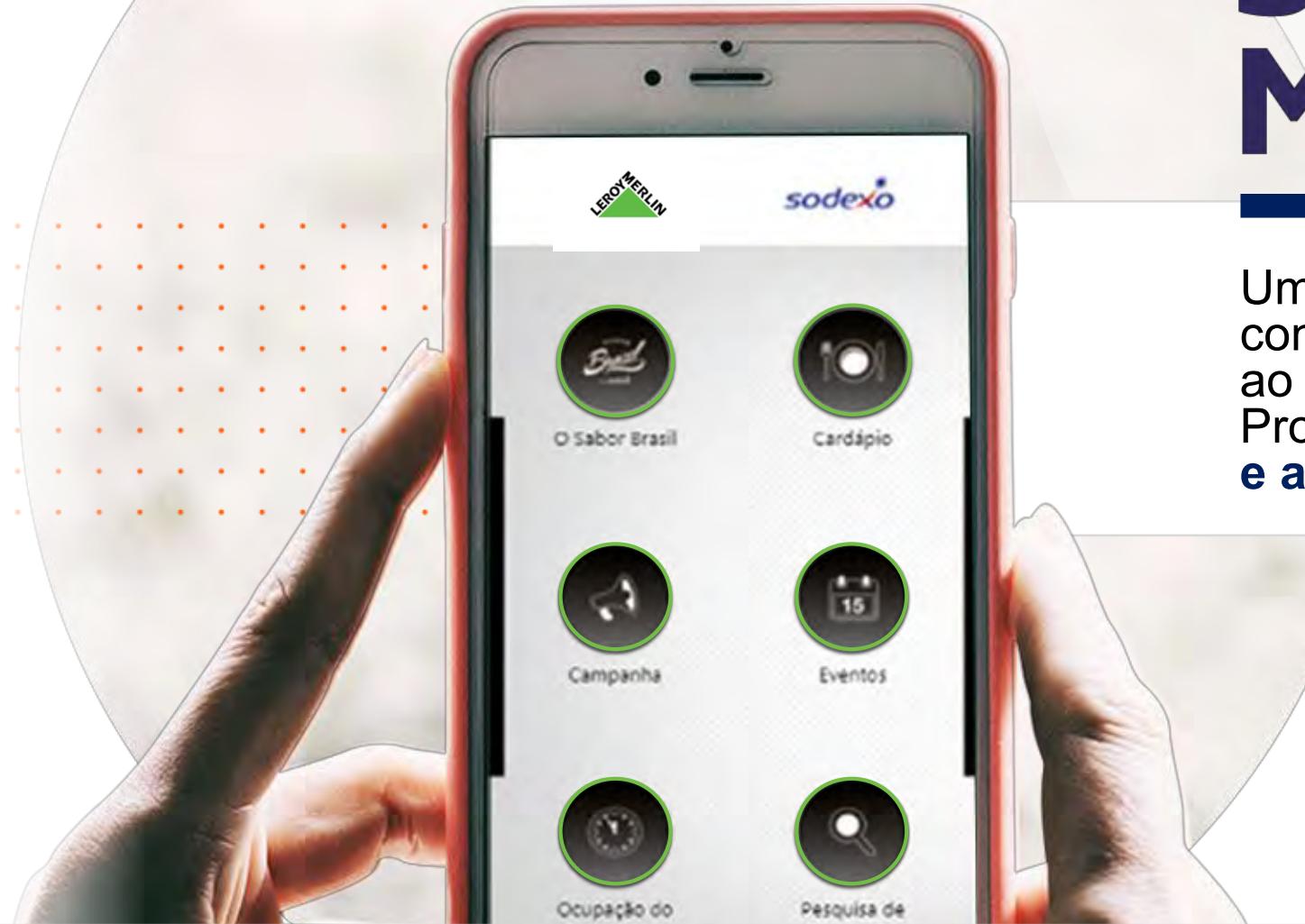




SOLUÇÃO MOBILE

Um aplicativo voltado para os consumidores finais, adaptado ao perfil e necessidade do site. Proporciona **maior interatividade e agilidade no serviço**

- Cardápio diário/semanal
- Campanhas vigentes
- Calendário de eventos
- Nível de ocupação do restaurante
- Pesquisa de satisfação
- Reserva de mesas
- Reserva de pratos





Pesquisa de SATISFAÇÃO

Os consumidores possuem a possibilidade de responder a pesquisa de satisfação **ao final da sua experiência** através do totêm



Pesquisa **online**

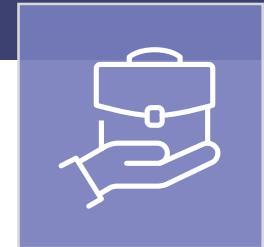


Relatório mensal



OUTROS SERVIÇOS

que levam
QUALIDADE DE VIDA
à todos os momentos da jornada
de trabalho dos consumidores





DIA DE FEIRA

Nós sabemos o quanto importante é oferecer novas opções de serviços para nossos clientes, afinal nosso objetivo é **proporcionar qualidade de vida à nossos consumidores**

As pessoas estão sempre buscando **opções de alimentação mais frescas e praticidade** no dia a dia corrido do trabalho pensando nisso, nós **oferecemos Feira dentro do site**

A frequência do serviço será definida de acordo com o potencial do site Sujeito a análise de viabilidade local.



* DE ACORDO COM A VIABILIDADE DA LEROY



CLUBE DA BIKE

As Food Bikes vão até o site para oferecer diferentes e deliciosas opções de venda para **quebra de rotina**

A frequência do serviço
será definida de acordo
com o potencial do site
Sujeito a análise de
viabilidade local.

* DE ACORDO COM A VIABILIDADE DA LEROY



FOOD PARK

Para pessoas que buscam opções alternativas de alimentação, nós levamos Food Trucks até os sites, uma **novidade para quebrar a rotina de maneira descontraída**

A frequência do serviço será definida de acordo com o potencial do site. Sujeito a análise de viabilidade local.

* DE ACORDO COM A VIABILIDADE DA LEROY

Leroy – Cajamar

Histograma de volume – 1ª FASE

Data Início	Data Fim	Qtd de Refeições
03/04/2020	11/04/2020	70
12/04/2020	18/04/2020	150
19/04/2020	31/04/2020	231

Destaques da volumetria com Café da Manhã:

Desjejum	LM	IDL	Terceiros	Total
Total Desjejum de Seg a Sex	66	255	20	341
Total de Desjejum aos Sábados	9	113	20	142

Destaques das refeições em Final de Semana:

Refeições Final de Semana	LM	IDL	Terceiros	Total
Almoço aos sábados: 1º turno	9	113	20	142
Jantar aos sábados: 2º turno	5	85	17	107
Cela aos Domingos: 3º turno	1	99	12	112

B) Volume das refeições a mês a mês.

Turno	Frequência	Horário	abril	maio	junho	julho	agosto	setembro
			Qty 1º mês	Qty 2º mês	Qty 3º mês	Qty 4º mês	Qty 5º mês	Qty final
Adm	Seg a Sex	8:00 às 17:48	43	54	64	57	105	105
1º turno	Seg a Sex	6:00 às 15:48	34	41	48	70	94	94
1º turno	Seg a Sáb	5:30 às 14:10	52	65	78	115	143	143
2º turno	Seg a Sex	15:30 às 00:52	22	27	31	46	62	62
2º turno	Seg a Sab	14:00 às 22:18	40	49	56	88	108	108
3º turno	Seg a Sab	22:20 às 6:00	40	50	56	87	112	112
Total			231	286	329	501	624	624

Leroy – Cajamar

A partir do 4º mês de Operação

ITEM	SEGUNDA À SEXTA	SÁBADO	DOMINGO	VOLUME MÊS	HORÁRIO
Refeição Almoço	325	142	-	7.432	11hs as 13:30
Refeição Jantar	168	107	-	3.979	18hs as 19:30
Refeição Ceia	115	-	112	3.022	00:00 as 02:00
Desjejum	375	142	-	8.486	05:30 as 08:00
Café litro	15	-	-	316	-
Coffee Break I	-	-	-	Conforme demanda	-
Coffee Break II	-	-	-	Conforme demanda	-
Coffee Break III	-	-	-	Conforme demanda	-

- Considerado o volume médio conforme tabela B página 34 (mês a mês), sendo o volume final, a partir do 5º mês de operação;

COLABORADORES

Leroy Merlin – Cajamar (1º ao 3º mês)

FUNÇÃO	1º TURNO	2º TURNO	3º TURNO
Gerente de Unidade	01	-	-
Copeira	-	-	-
Cozinheiro	-	-	-
Oficial de Cozinha	01	01	01
Oficial de Serviços Gerais	01	-	-
TOTAL	03	01	01

- O quadro acima poderá sofrer alteração conforme turnos e volume de serviços
- Neste período do 1º ao 3º mês de operação – refeição transportada com equipe somente para atendimento

COLABORADORES

Leroy Merlin – Cajamar (a partir do 4º mês)

FUNÇÃO	1º TURNO	2º TURNO	3º TURNO
Gerente de Unidade	01	-	-
Auxiliar ADM	01	-	-
Chefe de Cozinha	01	-	-
Copeira	01	-	-
Cozinheiro	02	01	-
Confeiteiro	01	-	-
Oficial de Cozinha	03	02	01
Oficial de Serviços Gerais	02	01	01
Açogueiro	01	-	-
Estoquista	01	-	-
TOTAL	14	04	02

* O quadro acima poderá sofrer alteração conforme turnos e volume de serviços conforme tabela de volumes e serviços das páginas 38 e 39b

LISTA INVESTIMENTOS



ITEM – COZINHA / CAJAMAR	QUANTIDADE
FRITADEIRA RODRIAÇO MR-I-60 60 L ELÉTRICO TRIFÁSICO 10500 W 660x660x915	1
FRIGIDEIRA BASCULANTE COZIL FRIBAG-100 100 L ELÉTRICO GLP 2,4 kg/h 1000x1000x850	1
CORTADOR/FATIADOR DE FRIOS GURAL GLP330 ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 250 W (1/3 HP) 570x520x410	1
NETTER NT300 60 GAVETAS/h ELÉTRICO 220T/380T 14 KW 620X680X1400	1
BATEDEIRA GPANIZ BP12C 12 L ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 190 W 550x360x700	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL NR-12 SKYMSSEN LAR08 8 L ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 378 W 300x250x700	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL NR-12 SKYMSSEN HEAVY DUTY 15 L ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 756 W 305x530x1110	1
DESCASCADOR SKYMSSEN DB10 200 kg/h ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 520 W 500x780x730	1
PROCESSADOR NR-12 ROBOTCOUPE ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 0,33 CV 480x280x640	1
CAFETEIRA UNIVERSAL CA20T 20 L ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 3000 W Ø460x705mm	1
BALANÇA ELETRÔNICA FILIZOLA BP15 15 kg ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 10 W 344x366x108	1
FOGÃO DE PAREDE INOX GRELHA 40 RODRIAÇO MRF0G6-G40P 06 BOCAS GÁS GLP 3,6 kg/h 1510x1100x850	1
BALCÃO REFRIGERADO C/ CUBA 50x40x20 cm RODRIAÇO BR-C-285X70 04 PORTAS ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 840 W 2850x700x900	1
MESA EM AÇO INOX 01 CUBA 60x50x30 RODRIAÇO MI-70 2050x700x900	1
MESA EM AÇO INOX LISA RODRIAÇO MI-70 700x700x700	1
MESA EM AÇO INOX LISA RODRIAÇO MI-70 1500x700x900	1
MESA EM AÇO INOX LISA RODRIAÇO MI-70 1250x700x900	1
MESA EM AÇO INOX C/ GAVETA RODRIAÇO MI-70 700x700x500	1
FORNO PRÁTICA EXPRESS GOURMET 30 L ELÉTRICO MONOFÁSICO-220V 6300 W 652X831X605	1
MESA EM AÇO INOX 01 FUNIL RODRIAÇO MI-70 1500x700x900	1
ESGUICHO DE PRÉ-LAVAGEM C/ MISTURADOR P/ LAVADORA HOBART	2
MESA EM AÇO INOX COM RODÍZIOS RODRIAÇO MI-60 1000x600x900	2
CARRO 02 PLANOS RODRIAÇO 900x600x850	1

LISTA INVESTIMENTOS



ITEM – COZINHA/ CAJAMAR	QUANTIDADE
CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES II RODRIAÇO II CREM II 500x500X500	1
CARRO PLATAFORMA II RODRIAÇO II 900x600x900	1
CARRO PARA DETRITOS II RODRIAÇO II CD60 II 60 L II 619x571x522	1
FORNO COMBINADO ELETROMECÂNICO C/BASE II PRÁTICA II CG-06 II 06 GN II GÁS II GLP/MONOFÁSICO-220 V (2 FIOS+T) II 0,50 kg/h/675 W II 965x1000x700	2
CALDEIRÃO AMERICANO II COZIL II CGVIL-100 II 100L II GÁS II GLP II 56000 BTU II Ø785X910	1
FREEZER HORIZONTAL II METALFRIO II DA420 II 419 L II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 293 W II 1331x690x944	7
REFRIGERADOR 1 PORTA II RODRIAÇO II 550 L II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 1000 W II 700x700x2050	2
REFRIGERADOR 2 PORTAS II RODRIAÇO II 1120 L II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 1000 W II 1360x700x2050	5
PASS THROUGH AQUECIDO PORTA VIDRO DUPLO + 5 GRADES II RODRIAÇO II 02 PORTAS II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 2000 W II 700x750x2100	2
PASS THROUGH REFRIGERADO PORTA VIDRO DUPLO + 5 GRADES II RODRIAÇO II 02 PORTAS II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 800 W II 700x750x2100	1
ESTANTE INOX PERFORADA II RODRIAÇO II 04 PLANOS II 1000x500x1700	17
ESTANTE INOX LISA II RODRIAÇO II 04 PLANOS II 1000x500x1700	7
PALLET VAZADO EMPILHÁVEL II BOLIVAR PLÁSTICOS II 285 II PP II BRANCO II 3000 KG II 1200x1000x150	1
BALCÃO REFRIGERADO BAIXO II RODRIAÇO II 03 PORTAS II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 840 W II 2400x700x700	1
MESA COMPUTADOR E GAVETEIRO II GENÉRICO II 1200x600x740	2
MESA COMPUTADOR II REALME/A EXCLUSIVA II 5006 II 90x60x74	1
CADEIRA GIRATÓRIA COM BRAÇO II FRISOKAR	3

LISTA INVESTIMENTOS



ITEM – COZINHA/ CAJAMAR	QUANTIDADE
ARQUIVO METÁLICO II W3 II OFCL-04/500 II 04 GAVETAS II 500x700x1330	1
ARMÁRIO METÁLICO II W3 II AL-402 II 02 PORTAS II 900x400x1980	2
TANQUE INOX II RODRIAÇO II 550x450x230	1
PIA DE ASSEPSIA INOX II RODRIAÇO II 500x500	5
COLETOR DE LIXO II BELOSCH II CON-240 II 580x710x1090	5
ARMÁRIO METÁLICO PARA VESTÍARIO II W3 II GRSPL-16 II 16 PORTAS II 1225x420x1945	2
BALANÇA PLATAFORMA ELETRÔNICA II MICHELETTI II MIC300 II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 600x500	1
GRADE PARA PASS THROUGH II RODRIAÇO	2
CORTINA DE AR	2

* Todos os itens da relação de investimentos passarão a ser ATIVOS Leroy Merlin, após o prazo de contrato, conforme descrito na proposta comercial.

ITEM – SALÃO / CAJAMAR	QUANTIDADE
BANQUETA IRON II MOINHOS MÓVEIS II IRON II PRETO II 585X590X860	10
VIDRO TERMOELÉTRICO FLAT EMBUTIR II GLASART II VIDRO II SERIGRAFADO PRETO II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 418 W II 450X450X32	1
MESA RETANGULAR SBR CONTEMPORÂNEO/RÚSTICO/INDUSTRIAL II MOINHOS MÓVEIS II MESA-SBR-CON/RUS/IND-6L-CIN-180X80X75 II MELAMINA II CINZA CRISTAL/BRASPAN II 6 LUGARES II 180X80X75	9
REFRIGERADOR VERTICAL EXPOSITOR II METALFRIO II VB40RE II 406 L/384 LATAS II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 1000 W II 675X650X1862	1
FOGÃO DE EMBUTIR II TRAMONTINA II DOMINÓ 2EX30 II 02 BOCAS II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 3000 W II 300X500	1
SOPEIRA II GENÉRICO II 12 L II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 400 W II Ø330x360	1
BEBEDOURO DE COLUNA II LIBEL II 20 L II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V	1
REFRESQUEIRA AÇO INOX (COMODATO) II IBBL II BR50 II 50 L II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 490 W II 570x470x680	2
CADEIRA II TRAMONTINA II SAFIRA II PLÁSTICO II GRAFITE	134
CADEIRA II TRAMONTINA II SAFIRA II PLÁSTICO II VERMELHO	12
BANQUETA IRON II MOINHOS MÓVEIS II IRON II VERMELHA II 585X590X860	10
PROTETOR SALIVAR P/ PORCIONAR II RODRIAÇO II SBR-PRT-POR II 1100X575X400	1
PROTECTOR SALIVAR II RODRIAÇO II SBR-PRT II 1100X500X400	9
BALCÃO NEUTRO II RODRIAÇO II BALCAO-CAFEBR-IND-NEU-CEG-CARV100X75X95 II NEUTRO 100 II CARVALHO MASISA II 100x75x95cm	2
BALCÃO SBR INDUSTRIAL UTENSÍLIOS TALHERES EMBUTIDOS C/ PORTA PEQUENO II RODRIAÇO II BALCAO-SBR-UTE-TAL-PQ-1P-55X90X75 II BAL-UTE-TAL-1PO-PEQ II CARVALHO MASISA II 55X90X75	3
BALCÃO SBR INDUSTRIAL UTENSÍLIOS GRANDE TALHERES EMBUTIDOS II RODRIAÇO II BALCAO-SBR-UTE-TAL-GR-3P-165X90X75 II BAL-UTE-3PO-GRD II CARVALHO MASISA II 165X90X75	1
BALCÃO SBR INDUSTRIAL PISTA AQUECIDA 1 LADO II RODRIAÇO II BALCAO-SBR-AQC-1LD-PL-110X110X85 II BAL-AQC-1LD-PIS II ESPRESSO/MASISA II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 2000 W II 110X110X85	2
BALCÃO SBR INDUSTRIAL PISTA REFRIGERADA 1 LADO II RODRIAÇO II BALCAO-SBR-REF-1LD-PL-110X110X85 II BAL-REF-1LD-PIS II ESPRESSO/MASISA II ELÉTRICO II MONOFÁSICO-220V II 506 W II 110X110X85	3
CARRINHO EXPRESS NO PONTO – VENDA DE MULTIPRODUTOS	1

ITEM – SALÃO / CAJAMAR**QUANTIDADE**

BALCÃO SBR INDUSTRIAL PISTA AQUECIDA 1 LADO || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-AQC-1LD-PL-110X110X85 || BAL-AQC-1LD-PIS || ESPRESSO/MASISA || ELÉTRICO || MONOFÁSICO-220V || 2000 W || 110X110X85

2

BALCÃO SBR INDUSTRIAL PISTA REFRIGERADA 1 LADO || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-REF-1LD-PL-110X110X85 || BAL-REF-1LD-PIS || ESPRESSO/MASISA || ELÉTRICO || MONOFÁSICO-220V || 506 W || 110X110X85

3

BALCÃO SBR INDUSTRIAL PISTA REFRIGERADA 2 LADOS || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-REF-2LD-PL-110X129X85 || BAL-REF-2LD-PIS || ESPRESSO/MASISA || ELÉTRICO || MONOFÁSICO-220V || 506 W || 110X129X85

2

BALCÃO SBR INDUSTRIAL AQUECIDO 2 LADOS 3 GN || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-AQC-2LD-GN-110X129X85 || BAL-AQC-2LD-3GN || ESPRESSO/MASISA || ELÉTRICO || MONOFÁSICO-220V || 2000 W || 110X129X85

2

BALCÃO SBR INDUSTRIAL P/ VIDRO TERMOELÉTRICO+FOGÃO || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-VDR-FOG-TER-110X110X85 || BAL-CDR-FOG-1LD || ESPRESSO/MASISA || 110X110X85

1

BALCÃO SBR INDUSTRIAL POST-MIX || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-MIX-165X110X85 || BAL-MIX || ESPRESSO/MASISA || 165X110X85

2

BALCÃO SBR INDUSTRIAL PORCIONAMENTO 3 GN || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-POR-GN-129X65X85 || BAL-POR-1LD-3GN || ESPRESSO/MASISA || ELÉTRICO || MONOFÁSICO-220V || 2000 W || 129X65X85

1

BALCÃO SBR INDUSTRIAL RESÍDUOS || RODRIAÇO || BALCAO-SBR-RES-60X60X100 || BAL-RES || ESPRESSO/MASISA || 60X60X100

2

MESA INDUSTRIAL ALTA SBR CONTEMPORÂNEO/INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || MESA-IND-ALTA-SBR-CON/IND-6L-180X80X105 || MELAMINA || CARVALHO/MASISA || 6 LUGARES || 180X80X105

2

MESA INDUSTRIAL ALTA SBR CONTEMPORÂNEO/INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || MESA-IND-ALTA-SBR-CON/IND-4L-120X80X105 || MELAMINA || CARVALHO/MASISA || 4 LUGARES || 120X80X105

2

MESA RETANGULAR SBR CONTEMPORÂNEO/INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || MESA-SBR-CON/IND-RET-6L-CAR-180X80X75 || MELAMINA || CARVALHO/MASISA || 6 LUGARES || 180X80X75

4

MESA RETANGULAR SBR CONTEMPORÂNEO/INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || MESA-SBR-CON/IND-RET-4L-ESP-120X80X75 || MELAMINA || AMARELO MARACUJÁ || 4 LUGARES || 120X80X75

6

MESA RETANGULAR SBR CONTEMPORÂNEO/INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || MESA-SBR-CON/IND-RET-4L-CAR-120X80X75 || MELAMINA || CARVALHO/MASISA || 4 LUGARES || 120X80X75

11

MESA RETANGULAR SBR CONTEMPORÂNEO/RÚSTICO/INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || MESA-SBR-CON/RUS/IND-2L-CIN-60X80X75 || MELAMINA || CINZA CRISTAL/BRASPAN || 2 LUGARES || 60X80X75

12

APARADOR CAFÉ SBR-CONTEMPORÂNEO/INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || APARADOR-CAFE-SBR-CON/IND-110X40X85 || MELAMINA || CARVALHO MASISA || 110X40X85

1

BOOTH SBR INDUSTRIAL || MOINHOS MÓVEIS || BOOTH-SBR-IND-120X60X90 || CORINO || PRETO || 2 LUGARES || 120X60X90

8

DIVISÓRIA ALTA SBR RÚSTICO/INDUSTRIAL MODELO 2 || RODRIAÇO || DIV-ALT-SBR-RUS/IND-M2-PRE || AÇO CARBONO || PRETO || 90X5XH

6

CADEIRA ENCOSTO VAZADO COM BRAÇO || TRAMONTINA || SISSI || AMARELO || 540x570x800

6

CADEIRA ENCOSTO VAZADO COM BRAÇO || TRAMONTINA || SISSI || BRANCA || 540x570x800

6

TOTEM SBR BAIXO 900X250X1900C/KITV CARV || MOINHOS MÓVEIS

1

MURAL ARAMADO || MOINHOS MÓVEIS || PRETO || 900X1150

1

RESPONSABILIDADE ENTRE AS PARTES

3.5 Matriz de Responsabilidade:

Matriz de Responsabilidade:	Leroy Merlin	Fornecedor
Aluguel do espaço físico	Leroy Merlin	
Custo de água potável, que inclui o fornecimento de água mineral de origem comprovada (com laudo que ateste a potabilidade do lote) quando percebida alteração da potabilidade da água da rede, até que a situação de abastecimento da água seja regularizada.	Leroy Merlin	
Filtro de Água no salão de refeição - Instalação e Manutenção (1 unidade)	Leroy Merlin	
Fornecimento de Gás-Insulmo		Fornecedor
Instalação do cilindro de gás		Fornecedor
Manutenção das linhas de abastecimento de gás		Fornecedor
Fornecimento de Energia Elétrica	Leroy Merlin	
Fornecimento de Vapor (se necessário, de acordo com a necessidade do equipamento instalado)		Fornecedor
Despesa com transporte de Refeições (1ª fase)		Fornecedor
Local e alimentação elétrica para Câmara Fria	Leroy Merlin	
Câmara Fria (equipamento, instalação e manutenção)		Fornecedor
Mobiliário e Equipamentos Cozinha		Fornecedor
Mobiliário Refeitório (provisório e definitivo)		Fornecedor
Equipamento de Controle de Acesso (catraca e software). Disponibilização diária do relatório de controle de acesso.	Leroy Merlin	
Se necessário, contador digital na catraca para conferência diária dos turnos (controle paralelo)		Fornecedor
Controle de acesso dos profissionais do restaurante (folha ponto ou cartão)		Fornecedor
Sistema de cobrança cliente principal	Leroy Merlin	
Sistema de cobrança cliente terceiros		Fornecedor
Retirada de lixo da cozinha para local dentro da planta		Fornecedor
Destinação final do lixo gerado no restaurante (orgânico e reciclável)	Leroy Merlin	
Destinação final do óleo e laudo		Fornecedor
Fornecimento de material de limpeza para uso exclusivo do restaurante		Fornecedor
Limpeza dos balcões de distribuição (durante e após o uso)		Fornecedor
Limpeza da área de devolução (interna) - sempre após o uso		Fornecedor
Limpeza das mesas e cadeiras do refeitório		Fornecedor
Limpeza do Refeitório e da área de distribuição durante e após as refeições		Fornecedor

RESPONSABILIDADE ENTRE AS PARTES

Limpeza periódica do chapéu da coifa e todos os insumos pertinentes	Fornecedor
Limpeza e lavagem (incluindo material de limpeza) do Refeitório, paredes, vidros, portas e janelas uma vez por semana - limpeza em altura	Leroy Merlin
Limpeza (incluindo material de limpeza) de vestiário e banheiro (exclusivo uso da contratada) com abastecimento de insumos (papeis e sabonete)	Leroy Merlin
Limpeza (incluindo material de limpeza) sistema de exaustão e todos os insumos pertinentes	Leroy Merlin
Limpeza (incluindo material de limpeza) semestral das caixas d'água e de gordura	Leroy Merlin
Limpeza (incluindo material de limpeza) das áreas de acesso ao refeitório	Leroy Merlin
Controle de Pragas da cozinha e refeitório	Leroy Merlin
Manutenção das instalações prediais, elétricas, hidráulicas do restaurante (predial: coifa, piso, parede, azulejo, ralo, portas, troca lâmpadas, limpeza luminárias e pintura)	Leroy Merlin
Manutenção corretiva de todos os equipamentos da cozinha e refeitório (câmaras frias, fogão, frizer, etc)	Fornecedor
Ar condicionado, incluindo manutenção corretiva e preventiva	Leroy Merlin
Caldeira/vaso de pressão com disponibilização do laudo NR13 de acordo com a legislação.	Fornecedor
Fornecimento de descartáveis - copos, guardanapos e outros	Fornecedor
Fornecimento de utensílios de distribuição e cozinha: talheres, louças, bandejas, louças etc	Fornecedor
Reposição de utensílios de distribuição e cozinha: talheres, louças, bandejas, louças etc	Fornecedor
Ligações telefônicas (incluindo aparelhos e linha) e internet	Fornecedor
Material de escritório, impressos e malote	Fornecedor
Computador, impressora e fotocópias	Fornecedor
Sala de Vestíario para profissionais do restaurante	Leroy Merlin
Armários para vestiário para profissionais do restaurante	Fornecedor
Análise e laudo laboratorial da alimentação preparada, se houver suspeita de DTA	Fornecedor
Licença Sanitária	Fornecedor
Alvará de funcionamento do empreendimento e AVCB	Leroy Merlin

