

PROPOSTA COMERCIAL REVISÃO

sodexo*



União Química
farmacêutica nacional S/A



Confira os Módulos

que compõem a oferta alimentar de seu restaurante



Caseira

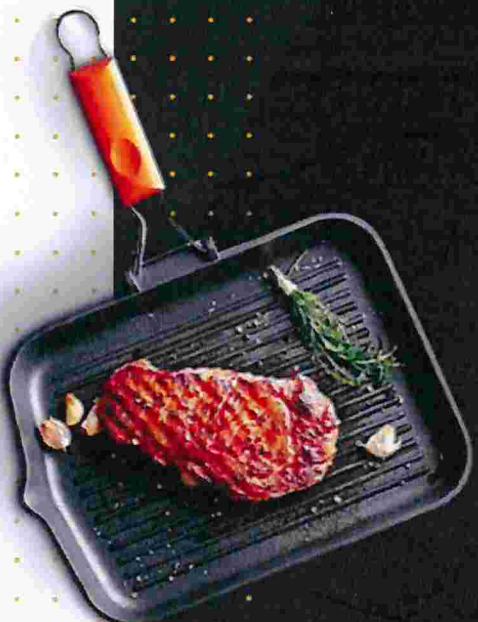
Receita do Chefe





Confira os Módulos

que compõem a oferta alimentar de seu restaurante



Grelhados

Prato do dia

667



Caseira

Receitas brasileiras que valorizam a simplicidade e gostinho caseiro



ARROZ branco e integral, FEIJÃO carioca ou preto.

GUARNIÇÃO • 02 tipos, sendo 01 a base de folhas e legumes e 01 tipo variando entre massas (talharim, espaguete, penne, parafuso, entre outras), tortas, quiches (de legumes, queijo, atum, palmito entre outros – 1x/mês) e farináceos.

PRATO PRINCIPAL • 02 (dois) Pratos Principais, a base de bovinos, suínos, aves, pescados e massas elaboradas, em preparações variadas, 250g conforme cenário 3.

OPÇÃO: • 01 ovo frito como complemento e como opção ao prato principal ovos ou omeletes simples

SOPA • 01 tipo, opção do dia.

SALADA • 04 tipos (folhas, grãos, verduras e legumes crus e cozidos), sendo alface e tomate diariamente. Sendo 02x/mês patê e torradas em substituição a 01 salada

SOBREMESA • 03 opções por dia, sendo 01 tipo de fruta da época, 01 gelatina, 01 doce simples (doce elaborado 01 x/mês). O consumidor poderá se servir de até 02 opções.

BEBIDA • 2 opções diárias de suco polpa congelada ou suco pasteurizado, refrigerante, água aromatizada ou chá.

MESA DE MOLHOS BÁSICA: Azeite de oliva, 02 tipos de molho caseiro, vinagre branco e tinto, molho de pimenta, molho de soja, molho de limão, farinha de mandioca, sal sachê.

Pão ou torrada. Café e chá, com e sem açúcar, na saída do restaurante, acompanha copo descartável 50ml.

*OBS – Fora do período de safra do tomate, será negociado junto à União Química uma alternativa para esse produto

* Todas as referências a armadens são dos produtos in natura

89



Receita do Chefe

Variedade de cardápio, um misto de sabores



PRATO PRINCIPAL:

SEGUNDA-FEIRA:

preparação única como Risotos, Polenta Recheada, Panquecas, Batata Recheada, Yakissoba, Escondidinho, Frango Xadrez, Pizza e Festivals (80-100g de proteína)

TERÇA-FEIRA:

Massas: 2 tipos de massas, 2 tipos de molhos protéicos (80 – 100 g de proteína), 4 tipos de acompanhamentos (queijo ralado, milho, ervilha, cheiro verde)

QUARTA-FEIRA:

Prato do dia

QUINTA-FEIRA:

Massas: 2 tipos de massas, 2 tipos de molhos protéicos (80 – 100 g de proteína), 4 tipos de acompanhamentos (queijo ralado, milho, ervilha, cheiro verde)

SEXTA-FEIRA:

Lanches: Pizzas, sanduíches, hamburqueres, pastéis, etc (80 – 100g de proteína)

MÓDULO EM SUBSTITUIÇÃO AO CASEIRA, SERVIDO MEDIANTE RESERVA PRÉVIA.

Este módulo acompanha salada, sopa, bebida, sobremesa, mesa de molhos e descartáveis conforme o cardápio do Caseira. Para as unidades de Embu, Pouso Alegre e Gráfica, será servido no sistema emprateado

* Todas as referências a gramagens são dos produtos in natura.

46



Prato do dia

Opção de prato
montado
com a preferência
nacional



ARROZ, FEIJÃO (no bowl)

GUARNIÇÃO: batata frita ou chips (100g).

GRELHADO: 1 ovo + 1 opção diária de bife variando entre bovinos, suínos e aves, porção de 120g.

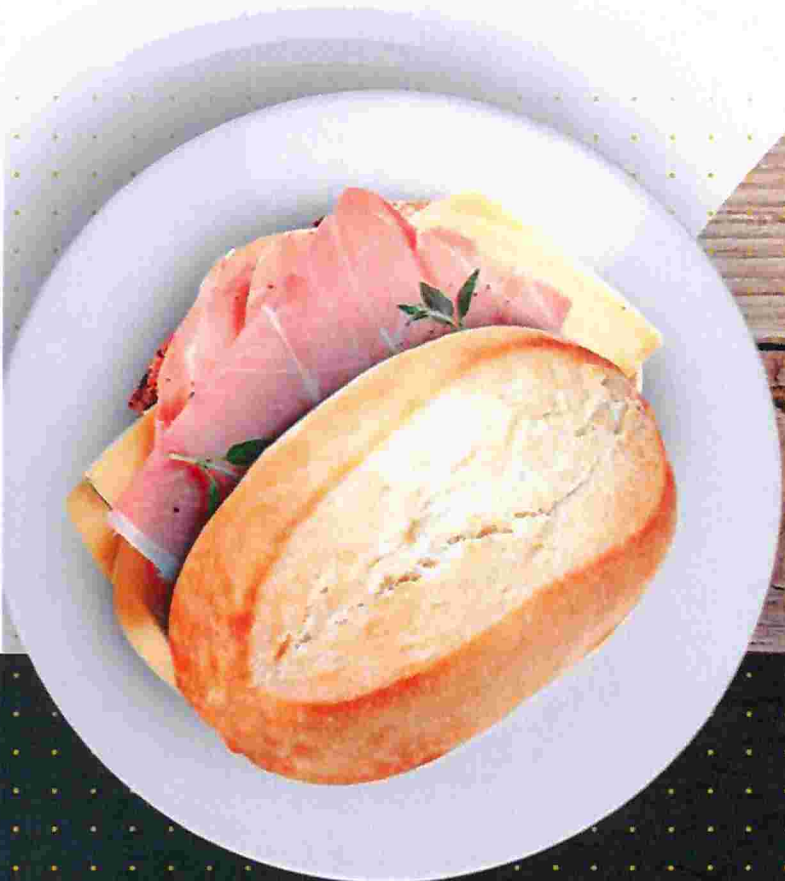
MÓDULO EM SUBSTITUIÇÃO AO CASEIRA, SERVIDO MEDIANTE RESERVA PRÉVIA.

Este módulo acompanha salada, sopa, bebida, sobremesa, mesa de molhos e descartáveis conforme o cardápio do Caseira

Para as unidades de Embu, Pouso Alegre e Gráfica, será servido no sistema empratado às quartas-feiras

* Todas as referências a gramagens são dos produtos in natura.

407



Lanches

HORA EXTRA

PÃO: salgado ou pão com recheio proteico (50G): 01 unidade

COMPLEMENTO: 1 pedaço de bolo simples ou 1 pão de queijo ou rosca

BEBIDA: 2 sabores de suco polpa

Acompanha copo descartável de 200ml e guardanapos descartáveis

GESTANTE

PÃO: sanduíche natural, pão com frios (50G), pão de queijo ou salgado: 01 unidade

COMPLEMENTO 1: Requeijão

COMPLEMENTO 2: 01 Fruta da época

BEBIDA: suco polpa 01 sabor ou bebida quente no inverno (café com leite ou chá em dias alternados)

Acompanha copo descartável de 200ml e guardanapos descartáveis



Desjejum



PÃO: 1 unidade de pão Frances (50G) e 1 unidade de pão de leite.

RECHEIO 1: Margarina

RECHEIO 2: frios, ovos mexidos, salsicha ou carne moída (60G) servidos em dias alternados.

COMPLEMENTO 1: 1 unidade de iogurte 90g, vitamina 200ml ou 1 fruta simples da época, servidos em dias alternados.

COMPLEMENTO 2: 1 pedaço de bolo simples, 1 pão de queijo ou 1 rosca, servidos em dias alternados.

BEBIDA: café, leite, achocolatado, chá e suco polpa, no sistema self.
Acompanha copo descartável de 200ml e guardanapos descartáveis.



Bebidas



CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR: Servidos em garrafas térmicas identificadas

As garrafas ficarão disponíveis para retirada no restaurante nos horários determinados

Obs.: Para esse serviço não estão incluídos materiais descartáveis. A reposição de garrafas térmicas quando necessário será de responsabilidade da Contratada, salvo em caso de quebras das garrafas térmicas nos setores da Contratante, onde essa assumirá a compra de uma garrafa térmica nova.



Coffee Break



COFFEE BREAK I: café (100ml), suco polpa (300ml), água mineral (200ml), biscoito amanteigado (05 unidades), pão de queijo coquetel (05 unidades).

COFFEE BREAK II: café (100ml), suco polpa (300ml), água mineral (200ml), biscoito amanteigado (05 unidades), pão de queijo coquetel (05 unidades), mini salgados – 03 tipos (3 unidades de cada), bolo simples (1 fatia 50g).

COFFEE BREAK III: café (100ml), suco polpa (300ml), água mineral (200ml), biscoito amanteigado (05 unidades), pão de queijo coquetel (05 unidades), mini salgados – 03 tipos (3 unidades de cada), bolo simples (1 fatia 50g), petit four doce e salgado (3 unidades), mini doce (2 unidades 30g cada) e salada de frutas (80 ml).

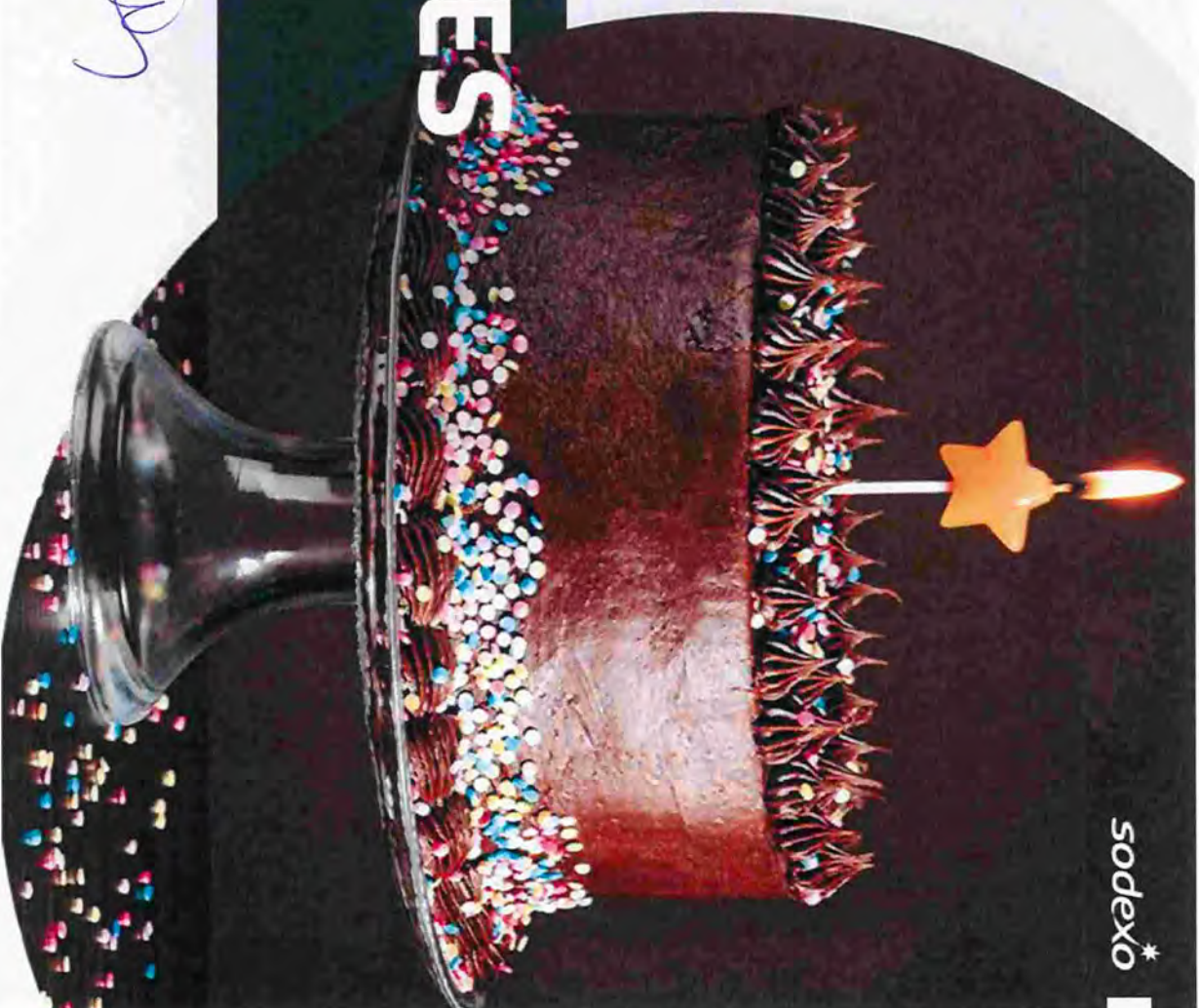
Obs.: para esse serviço está incluso copo descartável de 200 e 50ml (1 unidade de cada), guardanapos de papel (2 unidades).



Toda última sexta-feira do mês a Sodexo **oferece bolo** durante as refeições para celebrar os aniversariantes do mês. Nesta ocasião o consumidor será servido de uma fatia (80g).

ANIVERSARIANTES DO MÊS

* Em substituição a opção de doce do dia



sodexo*

INCIDÊNCIA

Cenário 03

PROTEÍNAS	PRINCIPAL	OPÇÃO
Carne moída de 1ª (patinho) Sem Gordura	0	3
Bife (patinho / coxão mole)	5	2
cubos e iscas de primeira/ Sem Gordura	4	2
Maminha / coxão duro / cupim / fraldinha	3	1
Costela	1	1
Alcatra/contra filé bife	3	1
TOTAL	16	10
AVES		
Sobrecoxa	2	2
Filé de peito / sassami	2	3
Filé de coxa	2	0
TOTAL	6	5
SUINO		
Copa lombo/Pernil/lombo	2	2
bisteca/costelinha	2	2
Linguiça calabresa defumada / toscana / Frango	0	3
TOTAL	4	7
PEIXE		
Filé de Merlusa/Saint Peter	2	1
TOTAL	2	1
OUTRAS PREPARAÇÕES		
Panqueca / empadão / torta		3
Lasanha / canelone / rondele		4
Feljoada / rabada / virado a paulista	2	
TOTAL	2	7
VISCOSE		
TOTAL	0	0
TOTAL GERAL	30	30

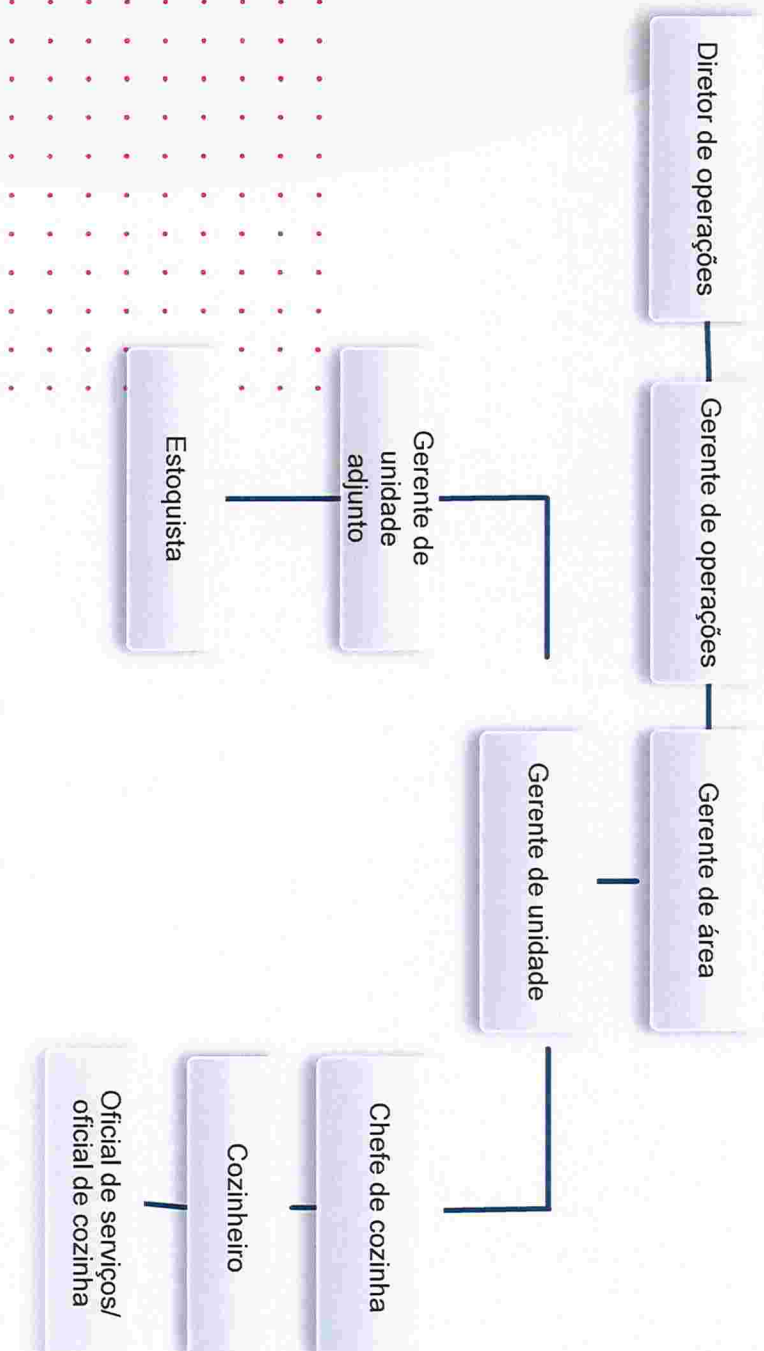



*Obs: as incidências descritas acima podem sofrer alterações dependendo da sazonalidade.

EQUIPE SODEXO ALIMENTAÇÃO



ESTRUTURA DEDICADA



COLABORADORES

ANOVIS

FUNÇÃO	1º TURNO	2º TURNO	3º TURNO
Gerente de Unidade Adjunto	01	-	-
Gerente de Unidade	01	-	-
Chefe de Cozinha	01	-	-
Cozinheiro	04	02	01
Estoquista	01	-	-
Oficial de Cozinha	-	01	-
Copeira	01	-	-
Oficial de Serviços Gerais	07	02	01
TOTAL	17	05	02

COLABORADORES

BRASÍLIA

FUNÇÃO	1º TURNO	2º TURNO	3º TURNO
Gerente de Unidade Adjunto	01	01	-
Chefe de Cozinha	01	-	-
Cozinheiro	02	01	02
Açougueiro	01	-	-
Oficial de Cozinha	04	02	01
Oficial de Serviços Gerais	03	02	-
TOTAL	12	06	03

COLABORADORES

POUSO ALEGRE CD

FUNÇÃO	1º TURNO	2º TURNO	3º TURNO
Gerente de Unidade Adjunto	01	-	-
Cozinheiro	01	01	01
Oficial de Cozinha	01	-	-
Oficial de Serviços Gerais	02	01	-
TOTAL	05	02	01

COLABORADORES

POUSO ALEGRE FÁBRICA

FUNÇÃO	1º TURNO	2º TURNO	3º TURNO
Gerente de Unidade Operacional	01	-	-
Gerente de Unidade Operacional	01	-	-
Cozinheiro	03	01	01
Oficial de estoque	01	-	-
Oficial de Cozinha	-	02	01
Oficial de Serviços Gerais	06	03	01
TOTAL	12	06	03

COLABORADORES

INOVAT

FUNÇÃO	1º TURNO	2º TURNO	3º TURNO
Gerente de Unidade Operacional Adjunto	01	-	-
Gerente de Unidade Operacional	01	-	-
Cozinheiro	03	01	02
Copeira	02	-	-
Oficial de Serviços Gerais	04	02	-
TOTAL	11	03	02

COLABORADORES

EMBU

FUNÇÃO	1º TURNO	2º TURNO	3º TURNO
Gerente de Unidade Operacional	01	-	-
Oficial de estoque	01	-	-
Cozinheiro	02	01	01
Oficial de cozinha	01	-	-
Copeira	01	-	-
Oficial de Serviços Gerais	01	02	-
TOTAL	07	03	01

CONDIÇÕES CONTRATUAIS ALIMENTAÇÃO



49

DADOS DO CLIENTE

DADOS CADASTRAIS

UNIÃO QUÍMICA FARMACEUTICA NACIONAL S/A. CNPJ: 60.6659.810/002-07

EMBU GUAÇU Rua Coronel Tenório de Brito, 90 - Centro, Embu-Guaçu - SP, CEP 06900-000

TABOÃO DA SERRA Av. Ibirama, 518 - Jardim Pirajussara, Taboão da Serra - SP, CEP 06785-300

INOVAT Av. Presidente Tancredo de Almeida Neves, 1555 - Guarulhos/SP - Brasil

BRASILIA 01 conj 11 Lote 6 a 12. Polo de Desenvolvimento JK Santa Maria, Brasília - DF CEP: 72500-970

POUSO ALEGRE Estrada Velha do Aeroporto, 105 - Jardim Aeroporto, Pouso Alegre, MG - CEP: 37550-000.

POUSO ALEGRE CD - Rodovia BR 381, 0 - km 862,5 - Algodão, Pouso Alegre - MG - CEP 37550-000

A handwritten signature in blue ink, appearing to be a stylized 'P' or 'A'.



ITEM

PREÇO R\$

PLANTA	ANOVIS	EMBU-GUAÇU	INOVAT	BRASÍLIA	POUSO ALEGRE	CD POUSO ALEGRE
REFEIÇÃO	R\$ 12,41	R\$ 12,88	R\$ 12,88	R\$ 11,79	R\$ 11,29	R\$ 13,05
DESJEJUM		R\$ 5,11		R\$ 5,10	R\$ 5,09	R\$ 5,07
CAFÉ		R\$ 2,89		R\$ 2,88	R\$ 2,88	R\$ 2,87
CHÁ		R\$ 2,22		R\$ 2,21	R\$ 2,21	R\$ 2,21
LEITE COM ACHOCOLATADO		R\$ 4,39		R\$ 4,38	R\$ 4,37	R\$ 4,36
CAFÉ COM LEITE		R\$ 4,22		R\$ 4,20	R\$ 4,20	R\$ 4,19
LANCHE GESTANTE		R\$ 7,23		R\$ 7,20	R\$ 7,19	R\$ 7,17
LANCHE ESTUDANTE/ HORA EXTRA		R\$ 7,00		R\$ 6,98	R\$ 6,97	R\$ 6,95
COFEE BREAK 1		R\$ 5,01		R\$ 4,99	R\$ 4,98	R\$ 4,97
COFEE BREAK 2		R\$ 9,67		R\$ 9,63	R\$ 9,62	R\$ 9,59
COFEE BREAK 3		R\$ 19,66		R\$ 19,60	R\$ 19,58	R\$ 19,52
FATURAMENTO MÍNIMO	R\$ 335.590,55	R\$ 149.853,70	R\$ 226.687,01	R\$ 326.861,08	R\$ 326.184,64	R\$ 118.564,41

PREÇO CENÁRIO 3

*Investimento total;
*Prazo Contratual de 36 meses.

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



REAJUSTE DE PREÇOS DE FORNECIMENTO

Os preços praticados serão reajustados anualmente pelas Partes primeiro reajuste será após 12 meses de contrato, pró rata e o reajuste levará em conta os seguintes critérios:

- 70% da variação será composta pelo IPCA
- 30% 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 **JANEIRO** para as plantas de **Brasília e Pouso Alegre, JUNHO** para as plantas de **São Paulo** ou sempre que houver antecipações ou acordos coletivos.

Os índices de reajuste referentes ao IPCA e Mão de Obra serão aplicados simultaneamente na data de aniversário do contrato. **Próximo reajuste 12 meses após o início do contrato.**

Reajuste Antecipado

Nos preços apresentados não foi contemplada inflação futura. Sendo assim, sempre que a variação acumulada do IPCA for igual ou maior a 5% as Partes acordam que o preço base será antecipadamente reviso 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, quando será descontada eventual antecipação.



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 30 (trinta) 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 acréscimo de 30% (trinta por cento) no preço final.

FORMA DE PAGAMENTO FORNECIMENTO

O faturamento será mensal e o vencimento da fatura será de 90 dias corridos após a data de emissão da nota fiscal de venda mercantil, boleto bancário ou depósito em conta corrente. Prazo de pagamento concedido sem acréscimo de custos financeiros vinculado ao pagamento sempre em Agosto das NFs que vencem em Setembro de cada ano e em Janeiro das NFs que vencem em dezembro.

REFEIÇÕES AOS DOMINGOS E FERIADOS

Anovis, Embu e Inovat – as refeições servidas aos domingos e feriados terão o mínimo de 30 refeições por turno e acréscimo de 20% no preço das refeições.

Brasília e Pouso Alegre - as refeições servidas aos domingos e feriados terão o mínimo de 30 refeições por turno e não terão cobrança adicional no preço das refeições.





FATURAMENTO MÍNIMO

Os preços foram calculados com base nas quantidades informadas na Proposta, caso haja uma redução igual ou superior a 5% (cinco por cento) do faturamento bruto mínimo 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. A apuração do faturamento mínimo será realizada trimestralmente.

Este faturamento mínimo será aplicável inclusive em casos de férias dos funcionários nos meses Dezembro, Janeiro e Julho da Contratante, salvo nos casos em que a Contratante avise com 45 dias de antecedência o volume de refeições a ser considerada. A Sodexo faturará o número solicitado ou servido, se este for maior.

O faturamento mínimo por turno de segunda a sexta feira será de 30 refeições, abaixo desse volume sugerimos o marmiteix ou kit lanche.

MODALIDADE NO PREÇO

A SODEXO promoverá investimentos em utensílios, equipamentos e mobiliário necessários à operação do restaurante da CONTRATANTE, já embutidos no preço e considerando os encargos, conforme tabela abaixo:

PLANTAS	
ANOVIS	R\$ 55.000,00
EMBU	R\$ 80.000,00
INOVAT	R\$ 50.000,00
BRASILIA	R\$ 255.000,00
POUSO ALEGRE FÁBRICA	R\$ 44.390,80
POUSO ALEGRE CD	R\$ 24.000,00
TOTAL	R\$ 508.390,80

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

- a) Manutenção do contrato de fornecimento de alimentação pelo prazo de 36 (trinta e seis) meses.
- b) Atualização anual dos preços, de acordo com esta Proposta Comercial
- c) Garantia de fornecimento nas quantidades estabelecidas no "Faturamento Mínimo", 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.



RESPONSABILIDADE ENTRE AS PARTES

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		X
Instalação e manutenção de filtros nas torneiras para o preparo de suco e/ou ponto de consumo direto de água e/ou fornecimento de água mineral de origem comprovada		X
Fornecimento de Gás-insumo		X
Instalações de tanques ou manutenções de linhas de abastecimento de gás		X
Fornecimento de Vapor/energia elétrica (de acordo com a necessidade dos equipamentos instalados)		X
Campanhas (através de display de mesa e intranet que será divulgada pela Contratante) e eventos (4vezes/ano, com cardápio alusivo ao tema, não incluso música ao vivo e decoração)	X	
Computador e impressora	X	
Material de escritório/informática, fotocópia e malote	X	
Internet		X
Telefone (aparelho, linha, ramal e custo com ligações externas)		X
Análise e laudo laboratorial da alimentação preparada, se houver suspeita de DTA	X	
Alvará de funcionamento, licença sanitária e AVCB (laudo do corpo de bombeiros). A Sodexo irá apoiar no processo, porém os custos e documentos solicitados pelos órgãos competentes serão de responsabilidade da Contratante		X
Controle de acesso dos profissionais do restaurante (folha ponto ou cartão)	X	
Sistema de catraca e software (disponibilizar sistema de acesso para verificação diária ou encaminhar diariamente o controle de acesso)		X
Contador digital na catraca para conferência diária dos turnos (controle paralelo)	X	
Cobrança de terceiros (via pagamento antecipado, faturamento via boleto com prazo de pagamento estipulado pela Sodexo)	X	
Se houver autorização para o fornecimento de alimentação a terceiros, caberá a Contratante a responsabilidade pelo pagamento do valor dos fornecimentos no caso de inadimplência desses		X

RESPONSABILIDADE ENTRE AS PARTES

Vestitários e armários para os profissionais do restaurante de acordo com NR 24 (exclusivo para MG: Sodexo e/ou Contratante)			X
Fornecimento do inventário de equipamentos/utensílios da Contratante e condições do estado de funcionamento atual			X
Ar condicionado (inclusive manutenção corretiva e preventiva)			X
Bebedouro (inclusive manutenção corretiva e preventiva)			X
Caldeira/vaso de pressão (disponibilizar laudo NR13 de acordo com a legislação)			X
Máquina de lavar louça (inclusive manutenção corretiva e preventiva)	X		
Manutenção preditiva como quebra de azulejos, torneiras, lâmpadas, forro, pintura, grelhas, sifão, tomadas, cantoneiras, telas, trinco de portas			X
Manutenção preditiva elétrica, hidráulica do restaurante, dutos e filtros do sistema de exaustão e compressores da câmara fria (em caso de não funcionamento e havendo necessidade de locação de outro equipamento similar, o custo será repassado para a Contratante). A Sodexo não será responsável pela manutenção de elevadores			X
Manutenção preventiva dos equipamentos com periodicidade bimestral. A Sodexo não se responsabiliza por manutenção de Ar condicionado	X		
Manutenção corretiva dos equipamentos, após ponto zero (comprovado através de laudo técnico de vida útil). A Sodexo não se responsabiliza por manutenção de motor e compressor de câmara frigorífica, esteira rolante e troca de motor de máquina de lavar louças	X		
Reposição de utensílios de cozinha e de distribuição - talheres e louças (após enxoval completo)	X		
Reposição de demais utensílios de cozinha - panelas, bandejas e cubas (após enxoval completo)	X		
Reposição de garrafas térmicas por mau uso/extravio			X
Retirada de lixo para local dentro da planta (os sacos de lixo não foram contemplados nas cores da coleta seletiva)	X		
Destinação final do lixo gerado no restaurante (orgânico e reciclável)			X



RESPONSABILIDADE ENTRE AS PARTES

	SODEXO	UNIÃO QUÍMICA
Destinação final do óleo		X
Limpeza, abastecimento e fornecimento de insumos (sabonete, papel toalha e outros pertinentes ao uso dos consumidores) das áreas sociais do restaurante		X
Limpeza das áreas anexas (vestiários/banheiros) e de acesso ao restaurante		X
Limpeza da cozinha e do refeitório (mesas, cadeiras e pisos)	X	
Limpeza do refeitório (vidros, limpeza em altura, e limpeza ou tratamento técnico de pisos)		X
Limpeza de caixa d'água e análise de potabilidade da água (disponibilizar certificado de higienização e laudo de potabilidade de acordo com a legislação)		X
Limpeza de caixa de gordura (disponibilizar certificado de higienização)		X
Limpeza do sistema de exaustão e todos os insumos pertinentes (disponibilizar certificado de execução de acordo com a legislação)		X
Limpeza periódica do chapéu da coifa e todos os insumos pertinentes		X
Desinsetização/desratização da cozinha e salão (disponibilizar certificado de execução de acordo com a legislação)		X
Fornecimento de gêneros alimentícios (cereais, legumes, folhosos, carnes, pães, recheios variados, sobremesas, bebidas, temperos diversos, etc)	X	
Fornecimento de material descartável (copo plástico, guardanapo, palito sachê, saco para lanche, etc) e de limpeza para uso exclusivo do restaurante	X	
Armazenagem e transporte de gêneros (logística)	X	
Salários, encargos sociais e benefícios dos profissionais do restaurante	X	
Transporte dos profissionais do restaurante (considerado transporte urbano, caso seja necessário transporte fretado esse custo será negociado entre as partes).		
Caso a SODEXO tenha que utilizar o serviço de fretado da Contratante para transporte de seus funcionários, a Contratante se compromete a ajudar a Contratada na elaboração do contrato com o fornecedor de transportes. Caso o fornecedor não aceite firma contrato com a SODEXO, a Contratante deverá incluir, por aditivo, a SODEXO como parte integrante do seu contrato com a empresa de transporte de pessoas.	X	
Uniformes e EPIs para os profissionais do restaurante	X	

Observação: As responsabilidades que não encontram-se nesta listagem serão de responsabilidade do Cliente.



Cessão de Espaço

A UNIÃO QUÍMICA por meio desta proposta cede a título gratuito à Sodexo do Brasil Comercial S.A., os espaços físicos a seguir identificados:

EMBU - Rua Coronel Tenório de Brito, 90 - Centro, Embu-Guaçu - SP, CEP 06900-000 TABOÃO DA SERRA Av. Ibirama, 518 - Jardim Pirajussara, Taboão da Serra - SP, CEP 06785-300

GRAFICA - Avenida Magalhães de Castro, 4.800 – 16º andar. Conjuntos 161 e 162 – Edifício Continental Tower, São Paulo SP, CEP: 05676-120.

BRASILIA - 01 conj 11 Lote 6 a 12. Polo de Desenvolvimento JK Santa Maria, Brasília - DF CEP: 72500-970

POUSO ALEGRE - Estrada Velha do Aeroporto, 105 - Jardim Aeroporto, Pouso Alegre, MG - CEP: 37550-000.



Condições de Seguro

A Contratante deverá encarregar-se dos seguros referentes aos locais, instalações, materiais e mobílias colocados à disposição da Contratada, necessários ao bom funcionamento do fornecimento objeto do Contrato.



Condições Gerais para o Fornecimento

Aplica-se a esta Proposta Comercial as Condições Gerais Contratuais para fornecimento de refeições que, para todos os efeitos é parte integrante e indissociável desta Proposta e encontra-se registrado 9º Cartório de Registro de Títulos e Documentos da Cidade de São Paulo/SP sob nº1.303.204.



Autorização para uso do Logotipo

A Contratante autoriza expressamente o uso de seu logotipo pela Contratada apenas e tão somente para fins de exposição e inserção em materiais de divulgação interna e externa, incluindo mídias para veiculação e distribuição em território nacional e/ou internacional, enquanto as Partes possuírem vínculo contratual. A presente autorização é concedida exclusivamente para o uso acima descrito, sendo vedada sua utilização para outros fins senão estes ora mencionados.

TERMO DE ACEITE

São Paulo, 02 de dezembro de 2019

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 N° 01 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 n° 01, datada de 08/08/2019 e com todos os termos das Condições Gerais Contratuais para Fornecimento de Refeições por nós recebidas, registrada no 9° Cartório de Registro e Documentos da Cidade de São Paulo/SP sob n° 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,



União Química Farmacêutica Nacional S/A

CNPJ: _____

CPF: _____

Data de assinatura:  21.12.2019

