

PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL

A MELHOR SOLUÇÃO
PARA SUA EMPRESA



São Paulo, 25 de abril de 2019.

À LEROY MERLIN CIA BRASILEIRA DE BRICOLAGEM

Prezados Senhores,

É COM MUITA SATISFAÇÃO QUE APRESENTAMOS REVISÃO DE 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 50 anos no segmento de Serviços Corporativos, buscamos satisfazer as expectativas dos nossos 75 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 80 países, nossos serviços são personalizados a partir das necessidades dos nossos clientes, para que possamos auxiliá-los no seu desenvolvimento e progresso.

Gabriel Picoli
Diretor Comercial
Cel.: (11) 98929-3759

Alessandra Galloni M. Pachioni
Gerente Comercial
Cel.: (19) 99281-7916

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 prévia e expressa da Sodexo.





DIAGNÓSTICO

sodexo 



EXPECTATIVAS LEROY MERLIN

Serviço de alimentação de qualidade	Conveniência
Opções de alimentação saudáveis	Atendimento personalizado
Cardápios variados	Relação de confiança com o fornecedor
Eventos no restaurante	Ações contínuas de segurança alimentar e do trabalho

NOSSO COMPROMISSO É ASSEGURAR A ENTREGA DE SUAS NECESSIDADES:



RECURSOS HUMANOS



SERVIÇO DE PERSONALIZAÇÃO
GASTRONÔMICA



REDE DE ABASTECIMENTO
E FORNECEDORES



PROJETOS



PESQUISA E INTERATIVIDADE



CAFETERIAS & CONVENIÊNCIA



EDUCAÇÃO NUTRICIONAL



GESTÃO OPERACIONAL DE
KPIs



SOLUÇÃO

sodexo 

LEROY MERLIN					
ITEM	VOLUME DIA			VOLUME MÊS	HORÁRIO
	SEGUNDA À SEXTA	SÁBADO	DOMINGO		
Refeição Almoço	107	107	107	3.250	11:30 às 14:30
Refeição Jantar	67	67	-	1.700	15:30 às 18:30
Desjejum	30	29	-	750	06:50 às 07:10
Lanche Hora Extra	-	-	74	365	17:00
Pão Francês	15	15	-	383	A informar
Café Litro	*07	-	-	152	Sob solicitação

*Cortesia.

**PARA UM BRASIL COM
DIFERENTES CULTURAS E
ETNIAS, UMA OFERTA ALIMENTAR
COM A CARA DOS BRASILEIROS**





O SABOR BRASIL UNE A COZINHA NACIONAL À CULINÁRIA GLOBAL. A OFERTA COMPREENDE 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.



SUBSIDIADAS

CASEIRA

Receitas tipicamente brasileiras, que valorizam a simplicidade e gostinho caseiro



RECEITA DO CHEFE

Variedade de cardápio e culinárias, um misto de sabores para você





CASEIRA

Receitas tipicamente brasileiras, que valorizam a simplicidade e gostinho caseiro



ARROZ: branco e integral.

FEIJÃO: carioca.

GUARNIÇÃO: 2 tipos, variando entre legumes, verduras, purês, massas simples e farináceos.

PRATO PRINCIPAL: 2 preparações proteicas à base de carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos e massas elaboradas. Sistema de ½ porção, em que o consumidor será servido de 2 porções de 80g, totalizando 160g in natura.

OPÇÃO: 1 preparação a base de ovos (frito, cozido ou omelete) e 1 grelhado (frango, bife ou peixe – porção 140g in natura), em substituição ao Prato Principal, devendo ser solicitado com antecedência de 24h.

SOPA: 1 tipo, oferecida nos meses de inverno, em substituição a 1 guarnição.

SALADA: 3 variedades (folhas, legumes ou grãos), sendo elaborada/composta 2 vezes na semana (ex.: maionese, salpicão, rúcula com tomate seco, etc.).

SOBREMESA: 3 opções diárias, sendo gelatina fixa, doce simples e fruta da época. O consumidor será servido de 1 unidade de cada sobremesa.

BEBIDA: 2 sabores de suco polpa e refrigerante postmix à vontade. Acompanha copo descartável de 300ml.

MESA DE MOLHOS: óleo composto, vinagre, sal sachê, molho de pimenta, shoyo, molho caseiro (preparado na unidade), molho de limão, farinha de mandioca, mini pão francês, guardanapo descartável e palito dental embalado.

Café com açúcar na saída do restaurante, acompanha copo descartável 50ml.



RECEITA DO CHEFE

Variedade de cardápio e culinárias, um misto de sabores para você
Preparações finalizadas na frente do consumidor



PRATO PRINCIPAL: preparação única de diversas opções como Risotos, Polenta Recheada, Panquecas, Batata Recheada, Yakissoba, Escondidinho, Frango Xadrez, Pizza e Festivals (50-60g de proteína in natura).

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

Dependendo da preparação, pode acompanhar Arroz.

Módulo em Substituição ao Caseira. Será oferecido todos os sábados, devendo ser solicitado com antecedência.

INCIDÊNCIA	ITEM	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA (63 dias)		GRAMATURA IN NATURA TOTAL
			PRATO PRINCIPAL 1	PRATO PRINCIPAL 2	
	Carnes bovinas (Sem osso)	Assada	4	3	160g
		Filé/Bife	4	2	
		Cubos	5	3	
		Iscas	5	4	
		Moída	5	4	
	Carnes suínas (Sem osso)	Assada	3	-	160g
		Filé/Bife	6		
		Cubos	3		
	Aves (Sem osso/Com osso)	Assada	5	1	160g 260g
		Filé/Bife	8	2	
		Cubos	5	1	
		Iscas	5	1	
	Pescados	Filé/Bife	5	-	160g
	Outras preparações	Industrializados (hambúrguer, almôndega, mini chicken, empanados, kibe)	-	16	160g
		Embutidos (linguiça e salsicha)	-	09	160g
		Fígado	-	02	160g
		Moela	-	01	
		ESPECIAIS			220g
		Diversos	-	04	
		Torta	-	01	
		Massas	-	09	

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



ANIVERSARIANTES DO MÊS



Será oferecido 1 vez ao mês um bolo recheado em comemoração aos aniversariantes, em substituição a sobremesa do dia.

Nesta ocasião, o consumidor será servido de 1 fatia (80g).





DESJEJUM



PÃO: francês 50g, em que o consumidor será servido de 1 unidade.

RECHEIO: margarina (Qualy ou similar).

COMPLEMENTOS:

- Fruta da época: 1 unidade/porção, oferecido diariamente.
- Bolo simples: porção 50g, oferecido às sextas-feiras.

BEBIDA: café, leite (pó) e achocolatado (pó).

Acompanha copo descartável de 200ml e guardanapos descartáveis.



LANCHES



LANCHE HORA EXTRA

PÃO: francês ou de leite 50g, em que o consumidor será servido de 1 unidade.

RECHEIO: presunto (40g) e mussarela (40g).

COMPLEMENTO: bolo simples (50g) e 1 doce de bar.

BEBIDA: 1 refrigerante lata (Coca-cola).

Acompanha guardanapo descartável.



BEBIDAS



CAFÉ COM AÇÚCAR: servidos em garrafas térmicas identificadas.

As garrafas ficarão disponíveis para retirada no restaurante nos horários determinados.

Obs.: descartáveis não inclusos para esse serviço.



COFFEE BREAK



COFFEE BREAK I: água mineral (350ml – 1 unidade), café (100ml) e bolo caseiro (50g).

COFFEE BREAK II: água mineral (350ml – 1 unidade), café (100ml), suco concentrado (200ml) e bolo caseiro (50g).

COFFEE BREAK III: água mineral (350ml – 1 unidade), café (100ml), suco concentrado (200ml), bolo caseiro (50g) e salgado assado (20g- 4 unidade).

Obs.: para esse serviço está incluso copo descartável, palheta para café, adoçante líquido/ sachê e açúcar granel / sachê.

DATAS COMEMORATIVAS

As principais datas comemorativas são celebradas em seu restaurante. Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, entre outras datas, estreitam a parceria entre nosso serviço de alimentação e seus consumidores.

Serão realizados **5 eventos**, com decoração e cardápio típico (dentro do padrão alimentar proposto) nas seguintes datas comemorativas: Natal, Ano Novo, Aniversário Leroy, e 2 à escolha do cliente.



RECEITAS SUSTENTÁVEIS

Cascas, folhas, talos, sementes.
Esses são os ingredientes das receitas sustentáveis, que **aproveitam tudo o que o alimento tem de melhor.**



UMA SOLUÇÃO PENSADA EM CADA MOMENTO DO CONSUMIDOR

Para a Sodexo, o consumo do restaurante é dividido em 5 momentos distintos, e todas as nossas ofertas são desenvolvidas pensando em cada etapa.



CONECTE-SE

Comunicação que possibilita o consumidor conhecer nossos serviços com antecedência.



BEM-VINDO

As boas-vindas ocorre com a apresentação dos serviços na entrada do restaurante.



ESCOLHA

Onde o consumidor interage com os nossos serviços e faz suas opções de escolha.



DESFRITE

Através de um ambiente agradável e acolhedor, o consumidor vivencia e desfruta a experiência.



ATÉ LOGO

Aqui se conclui a experiência, com a oportunidade de avaliar e dar sugestões.



SOLUÇÃO MOBILE SABOR BRASIL



Um aplicativo voltado para os consumidores finais, adaptado à cada perfil e necessidade de cada site, proporciona maior interatividade com o restaurante e agilidade no serviço.



* Será utilizado unicamente para reserva de pratos do Bem Estar e Receita do Chef.

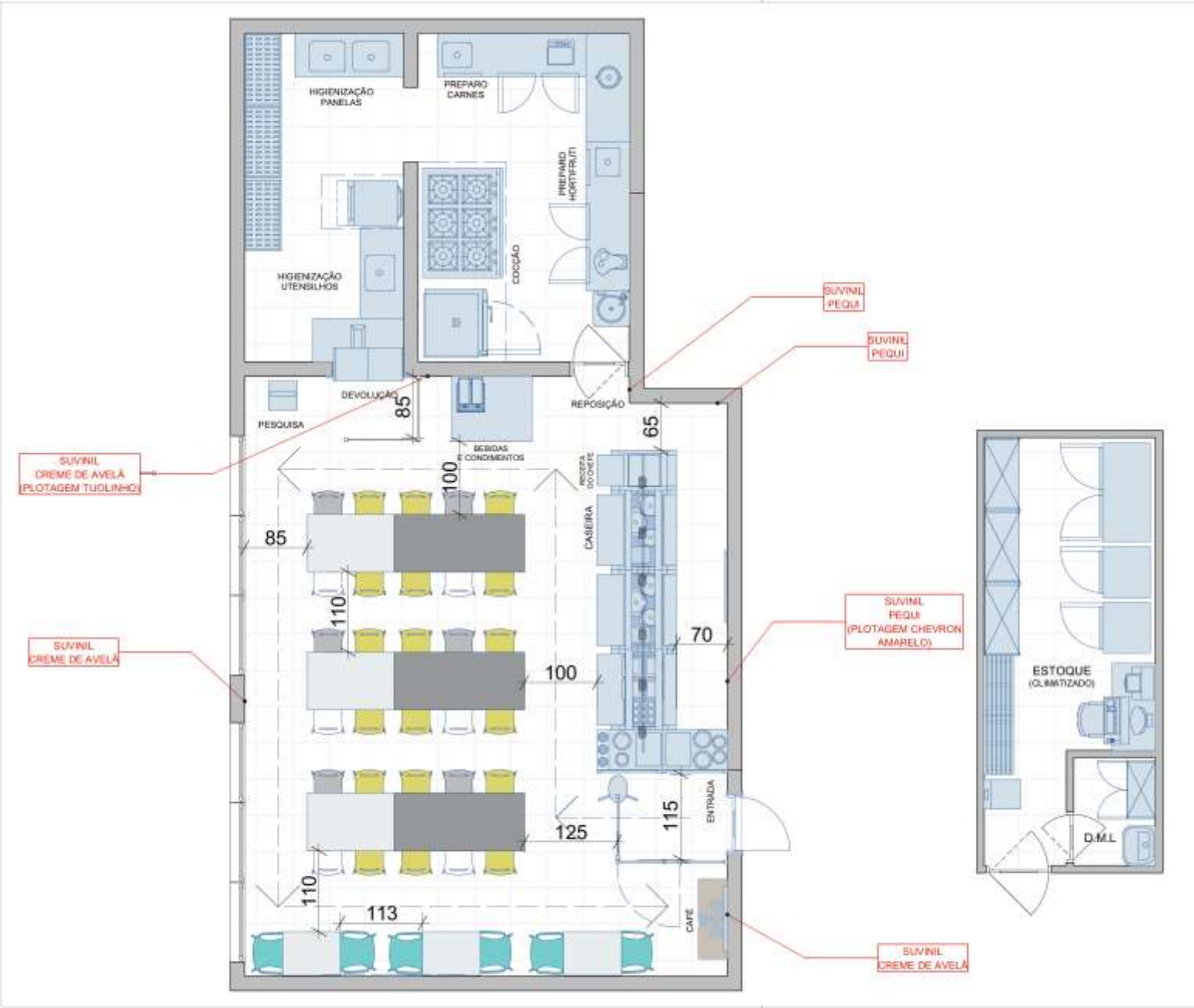
ESTILO CONTEMPORÂNEO



Modernidade aliada à simplicidade. As decorações e ambientações são marcadas pela aplicação de móveis com linhas retas, visual clean e pintura de cores claras com pitadas de tons mais chamativos. Com formas suaves e geométricas aceita todos os elementos: madeira, metais, pedras, texturas e vegetação.



SEU LAYOUT



SEU PROJETO



COMUNICAÇÃO COM O CONSUMIDOR



A campanha de inauguração tem como objetivo dar boas-vindas. Aos colaboradores em um clima acolhedor e receptivo. Conheça as peças desenvolvidas e como devem ser utilizadas na inauguração do restaurante Sabor Brasil.



TOTEM DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO



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

**PESQUISA
ONLINE**

DIÁRIO

**RELATÓRIO
MENSAL**

**SUGESTÕES DE
MELHORIAS**

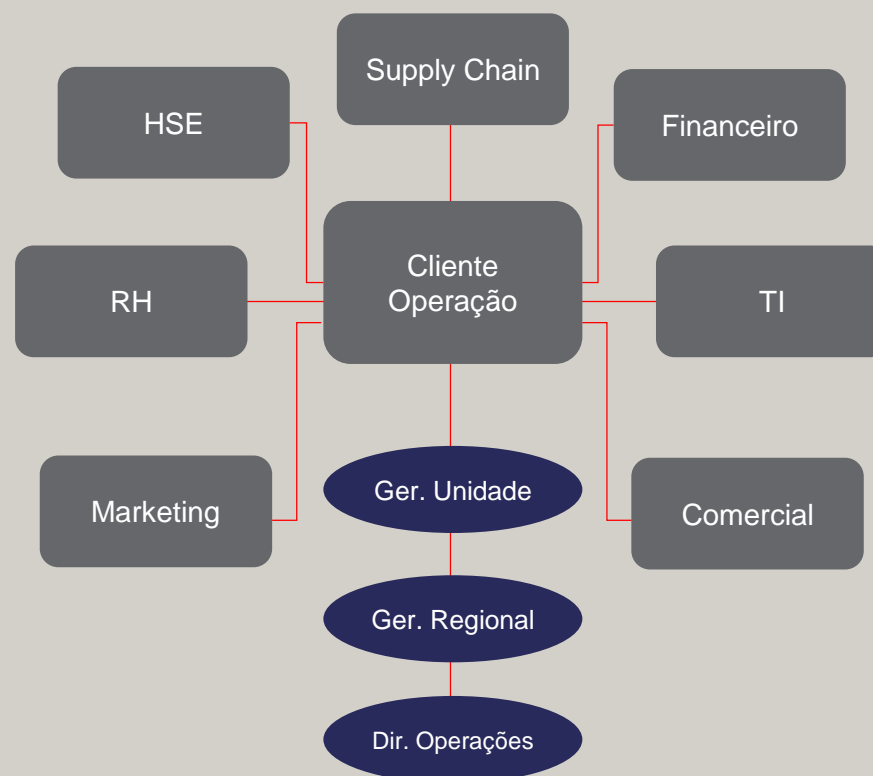


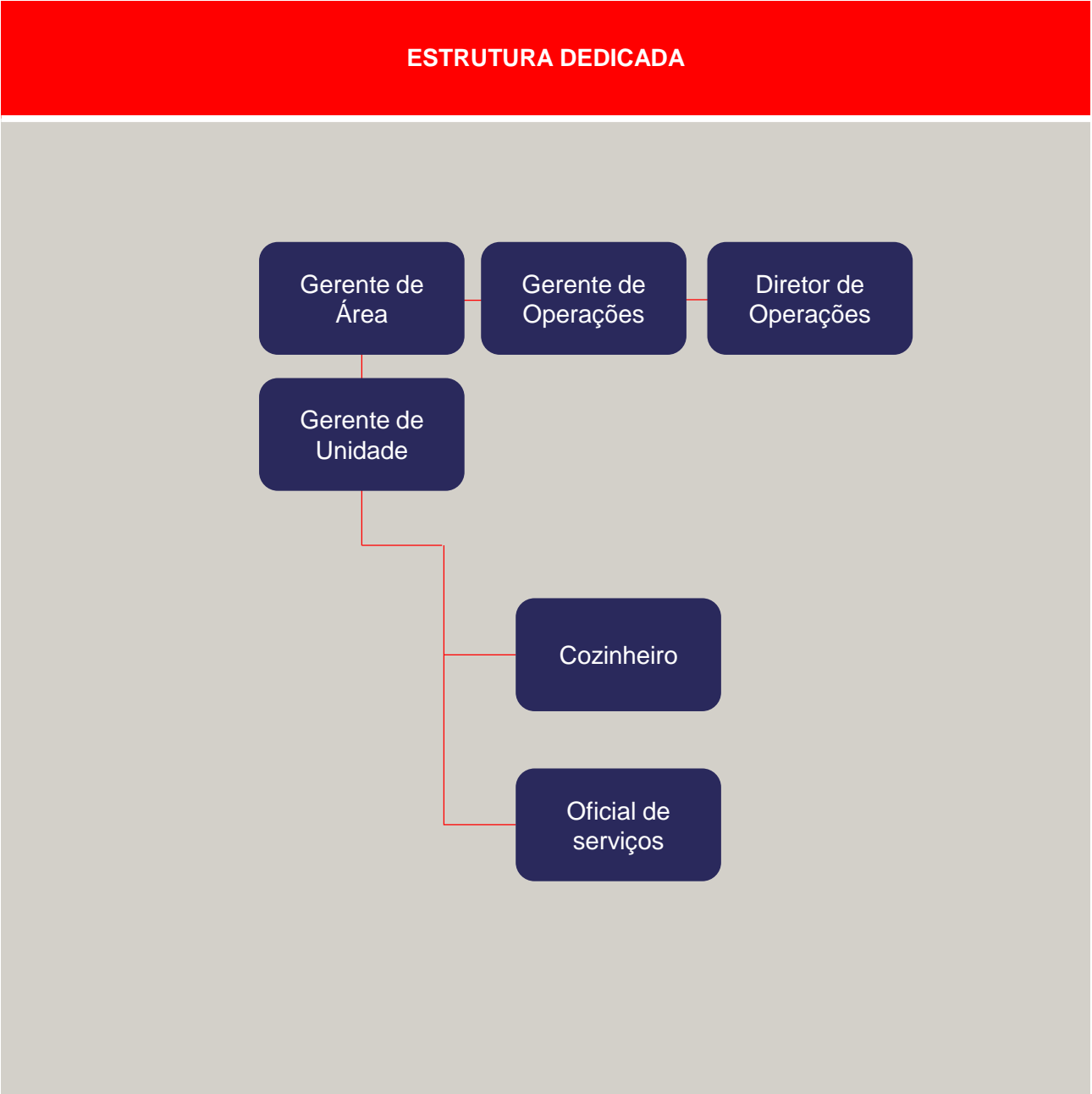
EQUIPE

Formamos a melhor equipe para atender aos nossos clientes, com uma política de contratação, treinamento, encareiramento e retenção atrativa.

Em nossa empresa, a área de Recursos Humanos trabalha como parceiro estratégico no suporte à gestão de equipes dentro das nossas operações, com uma importante interlocução entre as áreas operacionais e as áreas especialistas de RH, gerando maior sinergia e otimizando recursos e tempo.

EQUIPE OPERACIONAL





LEROY MERLIN

FUNÇÃO	1º TURNO	2º TURNO	3º TURNO
Gerente de Unidade	01	-	-
Cozinheiro	01	01	01
Oficial de Serviços Gerais	01	01	-
TOTAL	03	02	01



BENEFÍCIOS EQUIPE SODEXO

Refeição: oferecemos o voucher refeição ou refeição no local, caso exista restaurante da Sodexo.

Cesta básica: mensalmente a Sodexo concede aos profissionais, por meio do Cartão Sodexo Pass, o crédito da cesta básica de acordo com a convenção coletiva de sua categoria.

Transporte: o colaborador terá direito ao vale transporte ou ao transporte fretado.

Assistência médica (opcional): o profissional terá participação financeira parcial com o custo mensal deste benefício, de acordo com a convenção coletiva de cada região.

Assistência odontológica (opcional): pensando no bem-estar dos profissionais e da sua família, a Sodexo oferece um plano odontológico.

Seguro de vida em grupo: indenização a ser recebida pelos beneficiários em caso de morte natural ou acidental do profissional. O valor da indenização é de 24 vezes o salário do profissional em caso de morte natural e de 48 vezes em caso de morte acidental.

Auxílio creche: benefício aos profissionais com filhos matriculados em creche ou escola paga, mediante apresentação da cópia do comprovante de pagamento da mensalidade.

Salário família: o valor é pago aos profissionais com base na remuneração mensal para auxiliar no sustento dos filhos menores de 14 anos ou deficientes de qualquer idade.

Bônus/ PLR para administradores: o bônus para administradores totaliza até 6 salários por ano e está atrelado aos objetivos qualitativos e quantitativos de cada profissional/filial.

PLR: a participação nos lucros e resultados é um recurso utilizado pela Sodexo aos profissionais da empresa.



KPIs

Possuímos métricas que fornecem visibilidade sobre o nosso desempenho para que possamos acompanhar a performance das nossas operações. Os KPIs (Key Performance Indicators) são indicadores que refletem os nossos objetivos organizacionais e sua evolução garante que estamos no caminho certo.

PRINCIPAIS KPIs:

- Indicador de Sobras Limpas de Alimentos
- Indicador de Resto Ingestão
- Indicador de Aparas de Carnes
- Indicador de Óleo de Cozinha
- Indicador de Consumo de Produtos Químicos (A.B.C.D.)
- Indicador de Consumo de Energia Elétrica
- Indicador de Consumo de Água
- Indicador de Consumo de Gás



CONDIÇÕES CONTRATUAIS

sodexo

DADOS DO CLIENTE

Leroy Merlin Cia Brasileira de Bricolagem

CNPJ: 01.438.784/0024-93

Rodovia Anhanguera, s/n Km 97 - Jardim
Garcia - Campinas/SP

CEP: 13061-155



Impostos

A carga tributária dos impostos, PIS, COFINS e ICMS, já está incluída nos preços apresentados abaixo.

Preços

ITEM	PREÇO R\$	VOLUME MÊS
Refeição Almoço	13,83	3.250
Refeição Jantar	13,83	1.700
Desjejum	2,43	750
Lanche Hora Extra	9,68	365
Pão Francês	0,61	383
Café Litro (cortesia)	-	152
Café Litro	3,20	Conforme solicitação
Coffee Break I	5,44	-
Coffee Break II	7,62	-
Coffee Break III	13,50	-

CUSTO FIXO COM MÃO DE OBRA

Os preços foram calculados com base nas quantidades informadas na Proposta, resultando no faturamento bruto de **R\$ 74.045,64**. Caso haja uma redução igual ou superior a 7% (sete 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 (Lanche) será de 30 refeições.

Caso o faturamento seja inferior ao previsto por 3 meses seguidos, as partes se comprometem a reconstruir o novo faturamento mínimo, com base no novo cenário de volume de serviços.

FORMA DE PAGAMENTO FORNECIMENTO

O faturamento será Mensal (medição de 1 a 30/31), sendo a última emissão da NF ocorrendo no último dia do mesmo mês de fornecimento, e o vencimento da fatura será: 20 (vinte) dias corridos após a data da emissão da nota fiscal de venda mercantil através de depósito em conta nos dias 10/20 e 30 de cada mês.

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.

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.

REFEIÇÕES NO FINAL DE SEMANA

Todos os serviços fornecidos aos sábados, domingos e feriados terão acréscimo de 30% (trinta por cento) no preço final. O cliente deverá solicitar formalmente, com antecedência de 24h, os serviços para os sábados, domingos e feriados não previstos nessa proposta comercial na página 7, faturados pelo número solicitado ou servido, se este for maior.

TRATAMENTO COM TERCEIROS

As refeições servidas para terceiros terão acréscimo de 30% (trinta por cento) no preço final.

REAJUSTE DE PREÇOS DE FORNECIMENTO

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

- 10% 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.
- 15% da variação será composta pelo IPCA, tomando como base o acumulado até 2 meses antes do reajuste citado acima.
- 25% da variação será composta pelo IPC-FIPE Alimentação Fora Domicílio, tomando como base o acumulado até 2 meses antes do reajuste citado acima.
- 50% 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 (mês do dissídio)** ou sempre que houver antecipações ou acordos coletivos.

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

INVESTIMENTOS SODEXO**MODALIDADE: NO PREÇO**

A SODEXO promoverá investimentos necessários à operação do restaurante da CONTRATANTE, já embutidos no preço considerado impostos e demais encargos, no montante de R\$ 333.492,63, sendo dividido da seguinte forma:

- R\$ 127.126,28 em utensílios, equipamentos e mobiliários.
- R\$ 206.366,35 considerado impostos e demais encargos, na forma de desconto no valor de R\$ 180.673,74 na primeira fatura da Contratante a título de início de relacionamento comercial (signing bônus).

INVESTIMENTO	VALOR PRESENTE	VALOR FUTURO
Utensílios, equipamentos e mobiliário	R\$ 111.299,06	R\$ 127.126,28
Signing bonus	R\$ 180.673,74	R\$ 206.366,35
TOTAL	R\$ 291.972,80	R\$ 333.492,63

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 integral e anual dos preços, de acordo com esta Proposta Comercial;
- c) garantia de fornecimento nas quantidades estabelecidas na “**Tabela de Variação de Volumes**”, de acordo com esta Proposta Comercial.

*Obs.: O valor total do investimento será confirmado através da somatória das notas fiscais.





Em caso de rescisão contratual antecipada por qualquer motivo, por qualquer uma das Partes, o Contratante deverá pagar o valor do investimento inicial, proporcional ao prazo faltante do vencimento do contrato, corrigido pela SELIC.

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, equipamentos e mobiliários 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 (exceto para valores relativos a signing bonus, se houver).

INVESTIMENTOS SODEXO – DENTRO DO PREÇO

ITEM	QUANTIDADE
FORNO COMBINADO	1
BASE PARA FORNO	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	1
PROCESSADOR	1
BALANÇA ELETRÔNICA II 15 kg	1
FOGÃO DE PAREDE INOX GRELHA 40	1
MESA EM AÇO INOX LISA	1
MESA EM AÇO INOX 01 FUNIL	1
PRATELEIRA AÉREA INOX LISA	3
ESTANTE INOX PERFURADA	3
ESTANTE INOX LISA	3
ESTRADO PVC	2
FREEZER 1 PORTA	2
REFRIGERADOR 2 PORTAS	1
CADEIRA GIRATÓRIA COM BRAÇO	1
ARMÁRIO ALTO EM ARVOPLAC	1
TANQUE INOX	1
PIA DE ASSEPSIA INOX	1
MULTIGUICHE 2 MÓDULOS	1
PRATELEIRA AÉREA INOX GRADEADA	1
MESA EM AÇO INOX 01 CUBA	1
MESA COMPUTADOR E GAVETEIRO	1
BALANÇA PLATAFORMA ELETRÔNICA	1
VIDRO TERMOELÉTRICO FLAT EMBUTIR	1
CADEIRA	36
PROTETOR SALIVAR	3
LINHA DE BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO	1
MESA RETANGULAR	8
APARADOR CAFÉ	1
DIVISÓRIA ALTA SBR CONTEMPORÂNEO GRADE	1
GUARDA-CORPO CONTEMPORÂNEO GRADE	1
COMUNICAÇÃO VISUAL E MARKETING	1
SBR-TÓTEM PESQUISA	1



RESPONSABILIDADES



OBRIGAÇÕES ACORDADAS	SODEXO	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.		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 (5 vezes/ano, com cardápio alusivo ao tema 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	X
Controle de acesso dos profissionais do restaurante (folha ponto ou cartão).	X	
Sistema de catraca e software.		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
Disponibilizar área necessária para cumprir o contrato com condições compatíveis com as exigências das autoridades sanitárias, trabalho e segurança.		X
Vestiários e armários para os profissionais do restaurante.		X

OBRIGAÇÕES ACORDADAS	SODEXO	LEROY MERLIN
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.	X	
Manutenção preditiva como quebra de azulejos, torneiras, lâmpadas, forro, pintura, grelhas, sifão, tomadas, cantoneiras, telas, trincos de portas.		X
Manutenção preditiva elétrica, hidráulica do restaurante, elevadores/monta cargas, esteiras rolantes/motores da máquina de lavar louças, dutos/filtros do sistema de exaustão e motores/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).		X
Manutenção dos equipamentos, após ponto zero (comprovado através de laudo técnico de vida útil).	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
Destinação final do óleo.		X
Limpeza, abastecimento e fornecimento de insumos (sabonete, papel toalha, papel higiênico 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 tratamento técnico de pisos).		X

OBRIGAÇÕES ACORDADAS	SODEXO	LEROY MERLIN
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.		X
Limpeza do sistema de exaustão e todos os insumos pertinentes.		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, palito sache, guardanapo) 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.	X	
Uniformes e EPIs para os profissionais do restaurante.	X	

As responsabilidades que não encontram-se nesta listagem serão de responsabilidade da **LEROY MERLIN**.



CESSÃO DE ESPAÇO

A **Leroy Merlin Cia Brasileira de Bricolagem** 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:

Rodovia Anhanguera, s/n Km 97 - Jardim Garcia - Campinas/SP

CEP: 13061-155

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 9ºCartório de Registro de Títulos e Documentos da Cidade de São Paulo/SP sob nº1.303.204.



ANEXOS

sodexo

TERMO DE ACEITE

São Paulo, 25 de abril 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° N7KK7U/19 – R4 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 nº **N7KK7U/19 – R4**, datada de **25/04/2019** e com todos os termos das Condições Gerais Contratuais para Fornecimento de Refeições 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,

Leroy Merlin Cia Brasileira de Bricolagem

CNPJ: 01.438.784/0024-93

Rodovia Anhanguera, s/n Km 97 - Jardim Garcia - Campinas/SP - CEP: 13061-155

[Nome - assinatura]

Data de assinatura ____/____/____

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

MODELO

1. **Preâmbulo.**

Estas são as Condições Gerais de Contratação ("CG") que, para todos os efeitos, faz parte integrante da Proposta Comercial celebrado entre a empresa qualificada na Proposta Comercial (a "Contratante") e a **SODEXO DO BRASIL COMERCIAL S.A.** inscrita perante o CNPJ sob nº 49.930.514/0001-35, com sede na Av. Ibirapuera, n.º 1196, bairro Indianópolis, cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, CEP 04028-000, devidamente representada na forma do seu Contrato Social, a seguir (a "Contratada").

2. **Obrigações da Contratada.**

2.1. Sem prejuízo das demais obrigações assumidas sob este instrumento e nos demais documentos integrantes da Proposta Comercial, a Contratada obriga-se a:

A. Fornecer refeições somente aos funcionários da Contratante, e, se assim acordado especificamente entre Partes, aos Terceiros.

B. Ser a única responsável pela gestão administrativa do restaurante, quer em relação aos seus fornecedores, quer em relação ao pessoal contratado.

C. Empregar gêneros selecionados, a fim de oferecer um padrão de alimentação e atendimento de ótima qualidade.

D. Assegurar o provisionamento dos gêneros e sua estocagem por sua própria conta e risco. No entanto, a responsabilidade será da Contratante nos casos de mau funcionamento dos equipamentos de estocagem, quando for de sua responsabilidade a manutenção desses equipamentos.

E. Manter a composição básica proposta para as refeições, conforme determinado na Proposta Comercial, alterando-a exclusivamente mediante prévio consentimento da Contratante.

F. Executar as tarefas necessárias ao fornecimento das refeições, incluindo a compra de gêneros alimentícios e a distribuição aos comensais.

G. Fazer com que seus funcionários cumpram o regulamento interno da Contratante e não tenham acesso às outras dependências da Contratante, que não o restaurante, exceto aquelas acordadas pelas Partes.

G.1. Cumprir as políticas internas da Contratante, desde que devidamente identificadas.

H. Submeter seus funcionários a todos os exames necessários, de acordo com a legislação competente.

I. Fazer com que seus funcionários apresentem-se devidamente uniformizados e asseados.

J. Manter todas as dependências internas e instalações do restaurante à disposição para visitação e fiscalização da Contratante, incluindo a cozinha, o local de estoque e o refeitório, mantendo-os dentro dos padrões de higiene exigidos pelas autoridades sanitárias, ficando a seu cargo, inclusive, o fornecimento dos produtos de lavagem e desinfecção necessários.

K. Prestar toda assessoria necessária à Contratante para a aprovação do Programa de Alimentação do Trabalhador junto ao Ministério do Trabalho, não se responsabilizando, porém, pelos dados fornecidos.

L. Ressarcir danos causados por quebras de equipamentos ocasionados pelo seu uso indevido por parte de pessoal da Contratada, desde que devidamente comprovados através de pareceres técnicos efetuados por Companhia de Seguros, pelo fabricante e/ou por assessores técnicos e independentes especializados.

M. Ressalvada qualquer disposição contrária expressa neste Contrato ou na Proposta Comercial, responsabilizar-se, perante qualquer órgão do poder público, com relação a fatos decorrentes de sua atividade, quer quanto ao seu pessoal, quer também quanto aos alimentos utilizados ou a serem utilizados.

N. Responsabilizar-se, direta ou regressivamente, única e exclusivamente, pelos contratos de trabalho de seus profissionais, arcando integralmente com salários, encargos trabalhistas, respondendo inclusive pelos eventuais inadimplementos trabalhistas em que possa incorrer, não podendo ser arguida solidariedade ou subsidiariedade da Contratante, inexistindo, desta forma, qualquer vinculação empregatícia entre os profissionais, prepostos, contratados e/ou subcontratados da Contratada e a Contratante.

O. Caso sejam ajuizadas quaisquer ações de natureza trabalhista contra a Contratante, a Contratada deverá intervir no processo reivindicando a condição de demandada e requerendo a exclusão da Contratante da lide. Para fins de observação do disposto nesta cláusula, a Contratante fica obrigada a notificar imediatamente a Contratada, para que essa apresente a respectiva defesa, se necessário.

P. Em caso de condenação efetiva da Contratante, a Contratada deverá ressarcir, no prazo de 05 (cinco) dias úteis o valor pago judicialmente, bem como as despesas envolvidas na demanda, inclusive honorários advocatícios, desde que previamente acordado entre as partes.

Q. A Contratada assume a responsabilidade de manter com a companhia seguradora de conhecida idoneidade, seguro de responsabilidade civil e operacional, por danos causados a terceiros.

R. Encaminhar, quando solicitado, os documentos trabalhistas e previdenciários dos funcionários envolvidos na contratação.

(guias FGTS, INSS, entre outros documentos aplicáveis).

Obrigações da Contratante.

2.2. Sem prejuízo das demais obrigações assumidas sob este instrumento e nos demais documentos integrantes da Proposta Comercial, a Contratante obriga-se a:

A. Colocar à disposição da Contratada, gratuitamente, local para o funcionamento do seu restaurante em condições compatíveis com as exigidas pelas autoridades sanitárias e acordadas pelas Partes, fornecendo todos os documentos necessários conforme legislação aplicável para a obtenção do alvará de funcionamento do restaurante, bem como demais licenças sanitárias necessárias à operação do restaurante nos termos acordados com a Contratada.

B. Caso os documentos hábeis não sejam fornecidos pela Contratante, esta assumirá toda e qualquer responsabilidade pelas multas, infrações e sanções dos órgãos governamentais impostas à Contratada.

C. Ceder os equipamentos de cozinha já existentes de sua propriedade em bom estado de conservação e funcionamento.

D. Fornecer, gratuitamente à Contratada água para consumo, água potável e energia elétrica.

E. Disponibilizar à Contratada, gratuitamente, local para vestiário, inclusive armários individuais, próximos à cozinha, bem como sanitários, para dos seus funcionários.

F. Conceder à Contratada, durante a vigência do Contrato a exclusividade no fornecimento de refeições dentro do seu estabelecimento.

G. A Contratante assume a responsabilidade de manter com a companhia seguradora de conhecida idoneidade, seguro de suas instalações,

30460 201 1303204
REGISTRO DE REFEIÇÕES
TÉCNICA E COMERCIAL Nº
RUA BOA VISTA

VALIDADO
JURÍDICO SODEXO

30460 201 1303204
REGISTRO DE REFEIÇÕES
TÉCNICA E COMERCIAL Nº
RUA BOA VISTA

VALIDADO
JURÍDICO SODEXO

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

MODELO

materiais e mobiliários, bem como o seguro dos estoques de gêneros e materiais de propriedade da Contratada necessários ao bom funcionamento do fornecimento, objeto do Contrato.

H. Respeitar, não contestar, não usar e não se apropriar tanto de pessoal quanto da propriedade intelectual da Contratada associada aos fornecimentos a serem realizados, incluindo, mas não se limitando a, *know how* aplicado, técnicas comerciais e de atendimento, bem como dos materiais eventualmente de titularidade da Contratada disponibilizados à Contratante durante a vigência do Contrato.

I. Pagar nos prazos acordados na Proposta Comercial os fornecimentos objeto do presente contrato.

J. O atraso no pagamento dos valores, por culpa exclusiva da Contratante acarretará à mesma o dever de pagar as parcelas em atraso, acrescidas de correção monetária (aplicado neste caso o Índice Geral de Preços do Mercado – IGPM/FGV), multa de 2% (dois por cento) e juros de 1% (um por cento) ao mês.

K. Dar destinação aos resíduos localizados próximos da cozinha, em local pré-estabelecido pelas Partes, que tenham sido empacotados e disponibilizados pela Contratada.

L. Mediante a solicitação expressa da Contratante, a Contratada fornecerá refeições aos terceiros, sendo que aquela será responsável pela quitação junto à Contratada, em caso de inadimplência do terceiro, quando o atraso do pagamento de deste for superior a 30 (trinta) dias.

3. Preço, Reajuste e Forma de Pagamento

3.1. Pelo fornecimento de refeições objeto deste Contrato e da Proposta, a Contratante pagará à Contratada,

valores previstos na Proposta, nas formas e prazos ali descritos.

3.1.1. As Partes acordam que a Contratante terá 03 (três) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, para efetuar o aceite da mesma. Para tanto, a Contratante deverá devolver o canhoto da nota devidamente assinado e carimbado à Contratada dentro do referido prazo.

3.1.2. Não obstante ao exposto acima, caso a nota fiscal apresente algum erro material, formal ou omissão, a Contratante deverá respeitar e atender o prazo acima exposto, para apresentar de forma escrita o seu desacordo.

3.1.3. Decorrido o prazo de 03 (três) dias úteis sem qualquer manifestação da Contratante entender-se-á que a Nota Fiscal/Fatura em questão foi aceita de forma tácita, não cabendo à Contratante qualquer reclamação nesse sentido.

3.2. O valor supramencionado será reajustado na periodicidade e indexadores previstos na Proposta.

3.3. Em caso de força maior (greve de transportes coletivos, etc.), que acarrete para a Contratada, despesas extraordinárias, de condução, hospedagem ou outras despesas, o pagamento destas deverá ser acordado entre as Partes.

4. Férias, Greves e Paralisações.

4.1 Em caso de greve dos funcionários da Contratante, a Contratada fornecerá normalmente as Refeições até que receba instruções expressas e escritas da Contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, sobre o número de Refeições que deverá fornecer. Durante o período compreendido entre o início da greve e o recebimento das instruções, a Contratada faturará o fornecimento diário de acordo com o número médio de Refeições servidas, por dia útil, do mês anterior.

4.2. Caso a greve acarrete a impossibilidade da entrada ou permanência dos funcionários da Contratada, a Contratante arcará com os custos relativos à totalidade das despesas com pessoal da Contratada, proporcionalmente aos dias parados, mais os custos da perda de insumos que vierem a ocorrer e respectivos impostos.

4.3. Caso a greve acarrete à Contratada custos extraordinários, devidamente comprovados, mas não previstos normalmente, estes serão reembolsados pela Contratante em um prazo de 5 (cinco) dias corridos.

4.4. Em caso de férias coletivas da Contratante não haverá fornecimento, obrigando-se a Contratante a comunicar a Contratada por escrito com uma antecedência mínima de 30 (trinta) dias. Caso contrário, ficará sujeita ao pagamento da totalidade das despesas com pessoal da Contratada, proporcionalmente aos dias parados, adicionado os custos da perda de insumos que vierem a ocorrer e respectivos impostos.

4.5 Se o período anual de férias coletivas dos funcionários da Contratante ultrapassar a quantidade de 30 (trinta) dias, essa arcará com os custos relativos à totalidade das despesas com pessoal da Contratada, proporcionalmente aos dias parados, mais os custos da perda de insumos que vierem a ocorrer e respectivos impostos.

4.6 Em caso de férias coletivas parciais da Contratante, que obrigue a Contratada a dar continuidade de forma parcial ao fornecimento, a Contratante deverá comunicar a Contratada por escrito com uma antecedência mínima de 30 (trinta) dias. Nesse caso, a Contratada deverá envidar todos os esforços para reduzir proporcionalmente a equipe alocada.

4.7 Considerando que para o fornecimento objeto do Contrato a Contratada aloca uma equipe de funcionários, a Contratante desde já está ciente e de acordo

que ressarcirá a Contratada, de todos os custos referentes à equipe operacional supramencionada (i.e., incluindo, mas não se limitando a, compras de gêneros alimentícios e estoques), caso o início do fornecimento não ocorra na data acordada, por escrito, na Proposta Comercial, devido à culpa da Contratante.

4.8 A Contratante deverá indenizar à Contratada por quaisquer responsabilidades relativas a dispensa de funcionários resultantes de mudanças unilaterais (incluindo fechamento de unidades e redução de serviço) impostas pelo cliente.

5. Rescisão do contrato.

5.1. A rescisão do Contrato pelas Partes obrigatoriamente será precedida de aviso prévio (denúncia), por escrito, com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias, ficando as Partes dispensadas de qualquer multa, indenização ou penalidade rescisória, exceto eventuais valores devidos a título de ressarcimento do investimento realizado pela Contratada, previsto na Proposta Comercial.

5.2. Ao final do prazo estipulado pelas Partes o Contrato será renovado por iguais períodos sucessivos, salvo aviso prévio, por qualquer das partes, com antecedência mínima de 45 dias do vencimento.

5.3. O Contrato poderá ser considerado resolvido de pleno direito, independente de qualquer ação, mediante a verificação a ocorrência de qualquer dos seguintes eventos:

A. Automaticamente, a critério da outra Parte, em caso de Requerimento de recuperação judicial ou extrajudicial, insolvência ou falência de qualquer das Partes;

B. Automaticamente, critério único e exclusivo da Contratada, caso não haja o pagamento, pela Contratante, de qualquer

30460 1303204
RUA BOA VISTA
Nº 68
JURÍDICO - SODEXO
P

VALIDADO
JURÍDICO - SODEXO

30460 1303204
RUA BOA VISTA
Nº 68
JURÍDICO - SODEXO
P

VALIDADO
JURÍDICO - SODEXO

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

MODELO

obrigação devida à Contratada, por força do Contrato;

C. O não cumprimento de qualquer das cláusulas e condições do Contrato que impacte significativamente na execução do contrato e que não tenham sido remediadas dentro de 15 (quinze) dias, a contar do envio, pela Parte prejudicada à Parte infratora, de notificação sobre tal evento; e

D. Automaticamente, em caso de cessão do Contrato ou qualquer de suas obrigações a terceiros, sem a prévia anuência, por escrito da outra Parte, exceto para empresas do mesmo grupo econômico.

5.4. Em nenhuma hipótese de rescisão e/ou resilição, a Contratante estará eximida do pagamento das parcelas faltantes referente de eventuais investimentos efetuados pela Contratada previsto na Proposta Comercial.

5.5. Caso haja a extinção do Contrato por culpa ou interesse da Contratante, no prazo de 45 dias anteriores ao dissídio da categoria profissional dos funcionários contratados, a Contratante se compromete a reembolsar os custos adicionais comprovadamente incorridos pela Contratada, em decorrência desta rescisão contratual.

6. Condições Gerais.

6.1. As Partes, em decorrência do Contrato, divulgarão e/ou trocarão informações exclusivas ou confidenciais necessárias para a outra. Todas as informações fornecidas por qualquer uma das Partes à outra, quer verbal ou expressamente, quer identificadas, por escrito, como confidenciais ou exclusivas ou não, são, neste ato, consideradas informações confidenciais e exclusivas, sendo vedada sua reprodução e divulgação a qualquer tempo durante a vigência do presente Contrato e até 05 (cinco) anos a contar do término ou rescisão do Contrato.

6.2 Para o fornecimento fora do horário de funcionamento estabelecido na Proposta

Comercial apresentada, será previamente acordado entre as partes, um valor a ser cobrado nessa ocasião.

6.3. As partes acordam que se durante a vigência do Contrato, a Contratante por qualquer motivo, oferecer, de forma direta ou indireta, emprego a qualquer funcionário da Contratada, será devida a esta uma multa correspondente a 20 (vinte) vezes o valor do piso salarial da categoria do funcionário contratado, a título de indenização pela captação, contratação e treinamento do funcionário em questão.

6.4 Este instrumento e todas as obrigações e direitos por ele conferidos obrigam as Partes e seus respectivos sucessores ecessionários a partir da data de sua assinatura. Este instrumento, a Proposta Comercial e quaisquer direitos e obrigações deles decorrentes não poderão ser cedidos ou transferidos, no todo ou em parte, por qualquer Parte a não ser com a prévia e expressa anuência, por escrito, da outra Parte.

6.5 Qualquer alteração ou renúncia ao Contrato ou a qualquer uma de suas disposições somente será válida e efetiva se efetuada por escrito e assinada por todas as Partes.

6.6 A responsabilidade da Contratante e da Contratada por perdas e danos será limitada aos danos diretos de acordo com o Código Civil e legislação aplicável, desde que comprovada a sua culpa e obedecido o procedimento de apuração estipulado abaixo, excluídos os lucros cessantes e os danos/perdas imateriais, indiretos ou consequenciais.

6.6.1 Desde já, as partes acordam que o valor limite de ressarcimento pela Contratada, por todos os eventuais danos diretos causados durante o período de vigência contratual, estará limitado a 100% (cento por cento) do valor correspondente ao faturamento anual do contrato.

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

MODELO

São Paulo, 18 de Agosto de 2017,


SÓDEXO DO BRASIL COMERCIAL S.A

Fernando Nishio
Diretor Financeiro

90
21341
Emil
ESTADO
30000
R. Civil
T. Justica
M. P. 6000
Im

Total
R\$ 132,16

Y Oficial de Registro de Títulos e Documentos e
Cartório de Registro de Títulos e Documentos - CNPJ: 08.257.987/0001-28
Alfredo Cristiano Carvalho Moraes - Oficial
R\$ 76,15 Protocolado e prenotado sob o n. 1.303.204 em
R\$ 22,57 30/08/2017 e registrado, hoje, em microfilme
R\$ 15,29 sob o n. 1.303.204, em títulos e documentos.
São Paulo, 30 de agosto de 2017


Alfredo Cristiano Carvalho Moraes - Oficial
Registro de Títulos e Documentos

6.7 Todo e qualquer aviso, notificação, pedido ou comunicação que se faça necessário, referente ao presente instrumento e a Proposta Comercial, será realizado por meio escrito e entregue pessoalmente, contra recibo (sendo, nesse caso, considerada recebida na data da entrega) ou enviada através de correspondência registrada com Aviso de Recebimento aos endereços constantes do preâmbulo deste instrumento.

6.7.1. Qualquer Parte poderá, através de notificação enviada de acordo com esta cláusula, especificar um novo endereço para as notificações enviadas nos termos do Contrato.

6.8 No caso de ocorrer, durante a vigência do Contrato, qualquer modificação na legislação brasileira que acarrete alteração despesas ou no recolhimento de impostos e tributos referentes ao fornecimento da Contratada à Contratante, serão repassadas automaticamente ao preço do fornecimento a que se refere ao Contrato.

6.9. Esse instrumento cancela e substitui todos e quaisquer entendimentos anteriores, orais ou escritos, mantido entre as Partes com referencia ao seu objeto.

6.10. Não valerá como precedente, novação ou como renúncia aos direitos que a lei e esse instrumento asseguram às Partes, a tolerância por qualquer delas, de eventuais infrações da outra às condições aqui estipuladas.

6.11. Em caso de divergência entre a Proposta Comercial e o presente instrumento, prevalecerão os termos e condições estabelecidos na Proposta Comercial.

6.12. A íntegra destas Condições Gerais está registrada no Cartório de Registro de Títulos e Documentos e Civil da Capital do Estado de São Paulo.

90
21341
Emil
ESTADO
30000
R. Civil
T. Justica
M. P. 6000
Im

30AGO 2017 1303204
VALIDADO
JURÍDICO - SODEXO

30AGO 2017 1303204
VALIDADO
JURÍDICO - SODEXO

www.sodexoservicos.com.br

