



## PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL

A MELHOR SOLUÇÃO  
PARA SUA EMPRESA

**MERLIN**  
FEZ  
a casa da sua vida.

**sodexo**

SERVIÇOS DE QUALIDADE DE VIDA

*[Handwritten signature]*

www.merlin.com.br

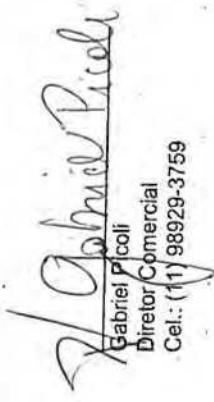
São Paulo, 25 de abril de 2019.

À LEROY MERLIN CIA BRASILEIRA DE BRICOLAGEM  
Prezados Senhores,

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

Para a Sodexo, oferecer serviços de qualidade é nosso maior propósito. Dessa forma, apresentamos soluções inovadoras e eficazes 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. Atendemos soluções integradas de alimentação, suporte manutenção e infraestrutura, buscamos constantemente melhorar a qualidade de nossos clientes. Presente em 80 países, nossos serviços são personalizados a partir das necessidades dos nossos clientes, para que 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

**SO**  
**SERVÍCIOS DE QUALIDADE**

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.

© 2016 Sodexo. All Rights reserved.

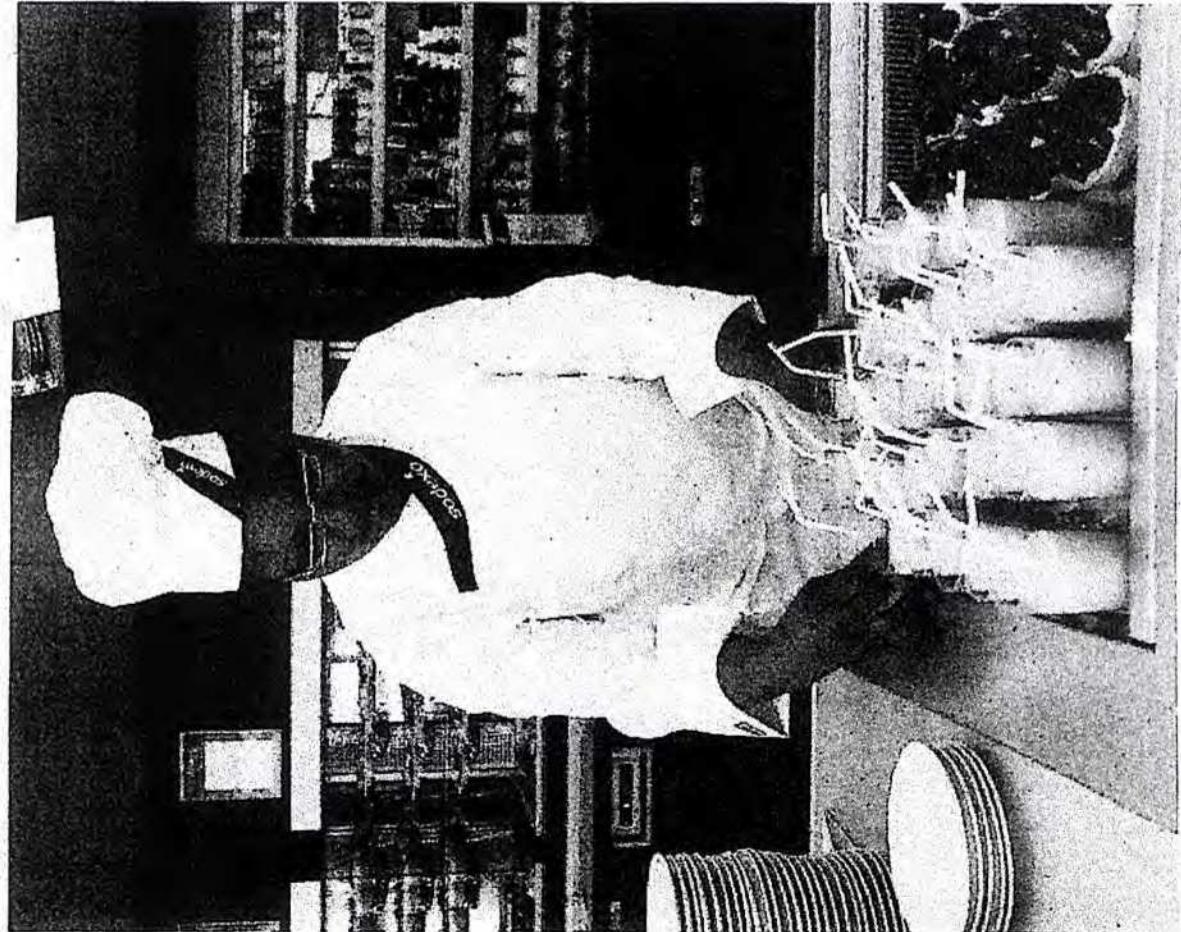
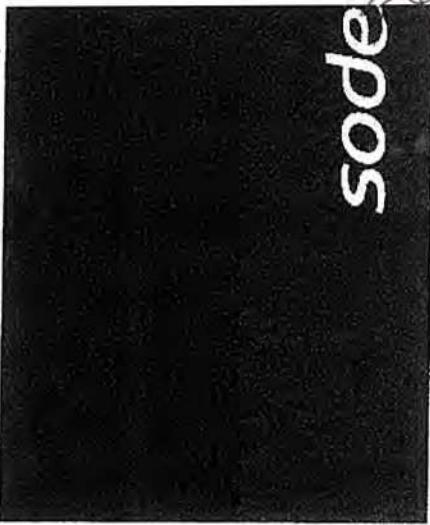
2 de 50 - PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL N° N7767U/19 - R4 - 04/2019 - LEROY MERLIN

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PREVIA AUTORIZAÇÃO

 www.sodexo.com.br

 CLIENTE

# DIAGNÓSTIC



3 de 50

PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL N° N7KK7U19 - R4 - 04/2019 - LEROY MERLIN

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PRÉVIA AUTORIZAÇÃO

SODE

CUENT

ATL

**DIAGNÓSTICO • EXPECTATIVA**



**EXPECTATIVAS LEROY MERLIN**

- Serviço de alimentação de qualidade
- Opções de alimentação saudáveis
- Cardápios variados
- Eventos no restaurante
- Ações continuas de segurança alimentar e do trabalho

**Atendimento personalizado**

**Relação de confiança com o fornecedor**

DIAGNÓSTICO • COMPROMISSOS

**NOSSO COMPROMISSO É ASSEGURAR  
A ENTREGA DE SUAS NECESSIDADES:**



RECURSOS HUMANOS



SERVIÇO DE PERSONAL  
GASTRONÔMICO



REDE DE ABASTECIMENTO  
E FORNECEDORES



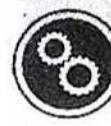
CAFETERIAS & CONVENIÊNCIAS



PESQUISA E INovaTIVIDADE



EDUCAÇÃO NUTRICIONAL



GESTÃO OPERACIONAL

SOLUÇÃO

sode

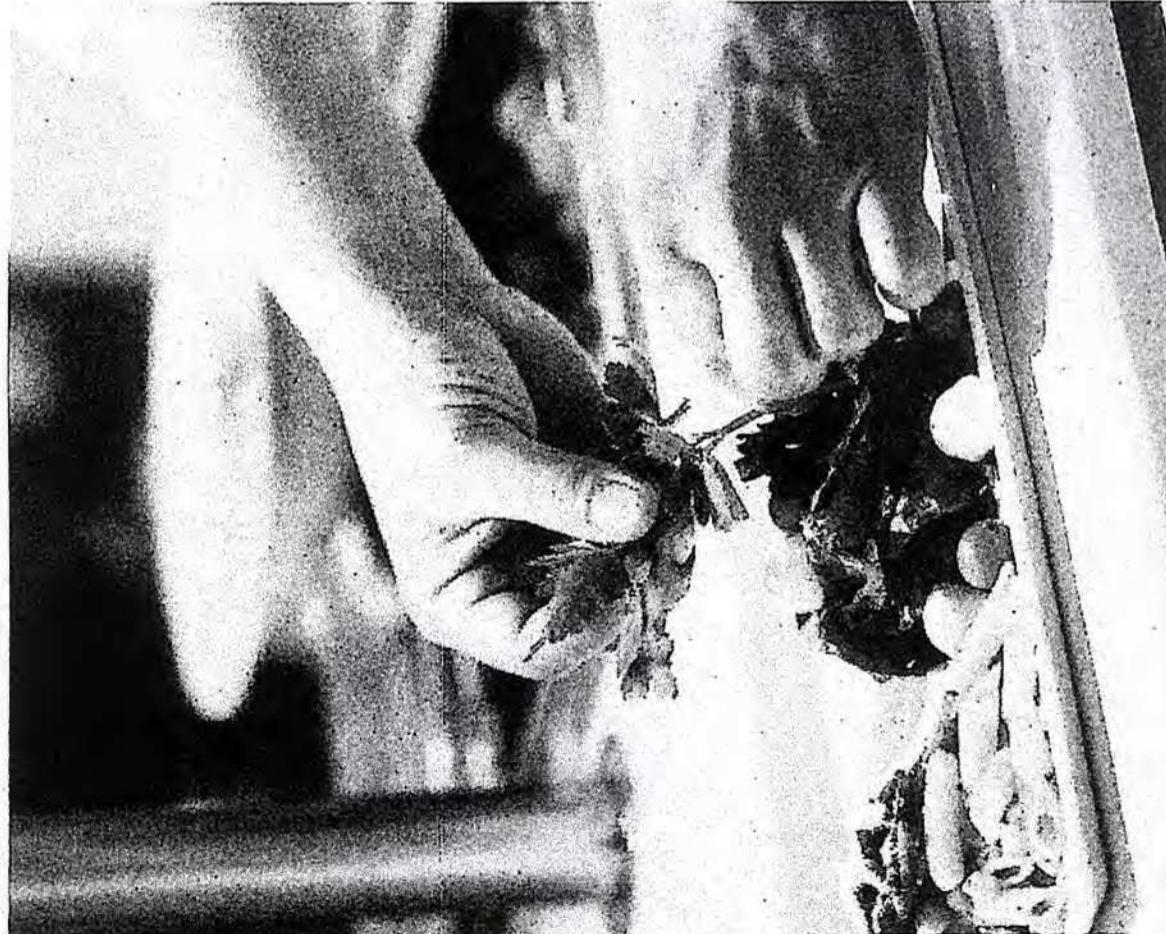
SODEX

CLIENTE

1413

PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL N° NTRKFU10 - R4 - 04/2019 - LEROY MERLIN

6 de 50



SOLUÇÃO • VOLUMES

ITEM	VOLUME DIA			VOLUME MÊS	HOR
	SEGUNDA À SEXTA	SÁBADO	DOMINGO		
Refeição Almoço	107	107	107	3.250	11:30
Refeição Jantar	67	67	-	1.700	15:30
Desjejum	30	29	-	750	06:50
Lanche Hora Extra	-	-	74	365	1
Pão Francês	15	15	-	383	A lin
Café Litro	*07	-	-	152	Sob sc

\*Cortesia.

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



SODEXO

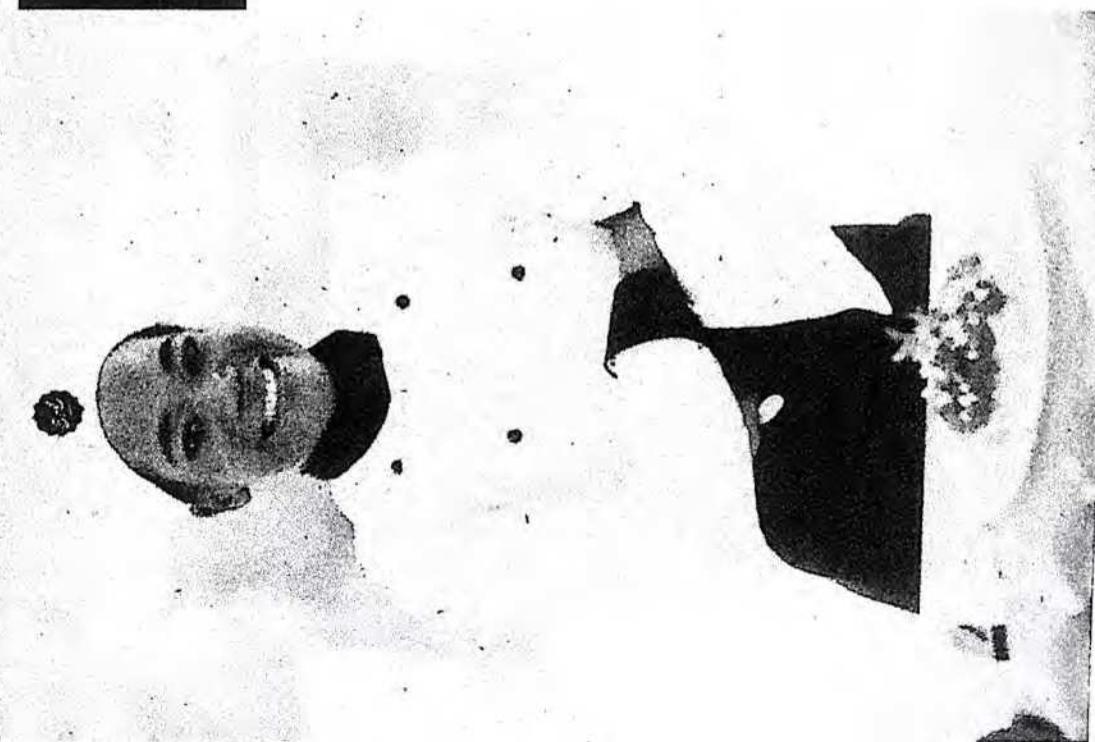
CLIENTE

PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL N° N7RK7U/19 - R4 - 04/02/2019 - LEROY MERLIN

8 de 50

SOLUÇÃO • OFERTA

O SABOR BRASIL UNE A COZINHA NACIONAL CULINÁRIA GLOBAL. A OFERTA COMPREENDE ALIMENTAÇÃO COMO UM ATO DE MANIFESTAÇÃO CULTURAL QUE PROMOVE INTERAÇÃO E ENGAJAMENTO.



Projeto garante fluxos intelectuais entre cozinhinhas.



Flexibilidade e adaptabilidade.



Diversidade cultural através de receitas brasileiras e globais.



Interatividade consumidor da comunicação.



Melhor custo x benefício.



Ambientes que promovem integração e engajamento social.

SOBRE

CLIENTE

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PRÉVIA AUTORIZAÇÃO

PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL N° NTKK7UH9 - R4 - 04/2019 - LEROY MERLIN

SOLUÇÃO • OFERTA



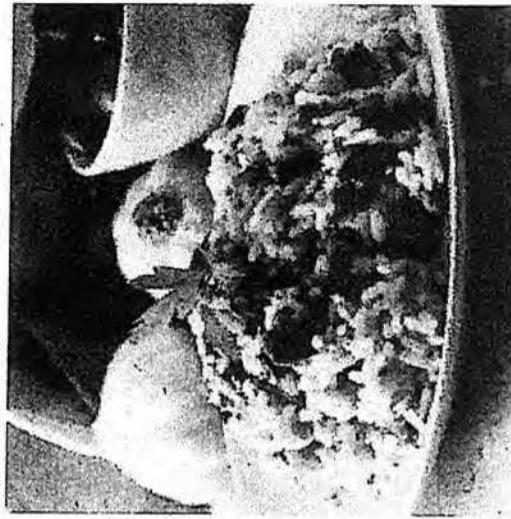
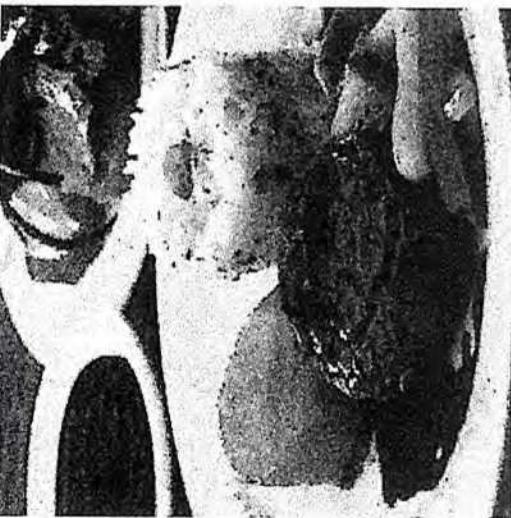
## SUBSIDIADAS

### 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

**ARRÒZ:** branco e integral.

**FEIJÃO:** carioca.

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

**PRATO PRINCIPAL:** 2 preparações proteicas à base de carnes bovinas, suína aves, pescados, embutidos e massas elaboradas. Sistema de  $\frac{1}{2}$  porção, em que consumidor será servido de 2 porções de 80g, totalizando 160g in natura.

**OPÇÃO:** 1 preparação à base de ovos (frito, cozido ou omelete) e 1 grelhac (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 vezes na semana (ex.. maionese, salpicão, rúcula com tomate seco, etc.).

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

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

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

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

*(Assinatura)*

CLIENTE

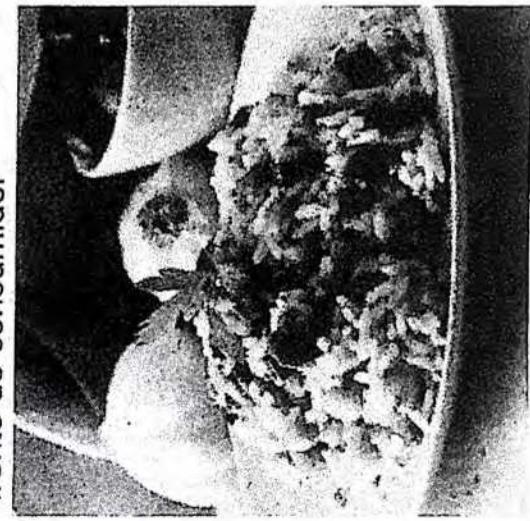
PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PREVIA AUTORIZAÇÃO

PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL N° NTKK7U19 - R4 - 04/2019 - LEROY MERLIN



## 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, Escorrendinho, Frango Xadrez, Pizza e Festivais (50-60g de proteína in natura).

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

Dependendo da preparação, pode acompanhar Arroz.

Módulo em Substituição ao Casseria. Sera oferecido todos os sábados, devendo ser solicitado com antecedência.

**SOLUÇÃO • INCIDÊNCIAS E GRAMATURAS**

ITEM	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA (63 dias)		GRAMATURA IN NATU
		PRATO PRINCIPAL 1	PRATO PRINCIPAL 2	
Carnes bovinas (Sem osso)	Assada	4	3	
	Filé/Bife	4	2	
	Cubos	5	3	
	Iscas	5	4	
	Moida	5	4	
Carnes suínas (Sem osso)	Assada	3	-	
	Filé/Bife	6	-	
	Cubos	3	-	
	Assada	5	1	
Aves (Sem osso/Com osso)	Filé/Bife	8	2	
	Cubos	5	1	
	Iscas	5	1	
Pescados	Filé/Bife	5	-	
	Industrializados (hambúrguer, almôndega, mini chicken, empamados, kibe)	-	16	
	Embutidos (linguiça e salsicha)	-	09	
Outras preparações	Fígado	-	02	
	Moaia	-	01	
	<b>ESPECIAIS</b>			
	Diversos	-	04	
	Torta	-	01	
	Massas	-	09	

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

SOLUÇÃO • OFERTA



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).



## DESJUM

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

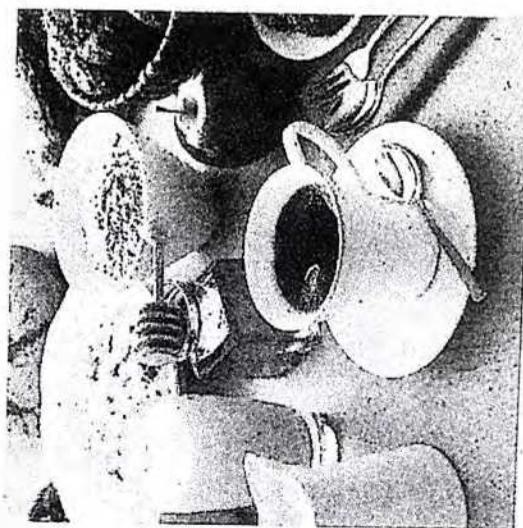
**RECHEIO:** margarina (Qualy ou similar).

### 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.



SOLUÇÃO • DETALHAMENTO



LANCHES

LANCHE HORA EXTRA

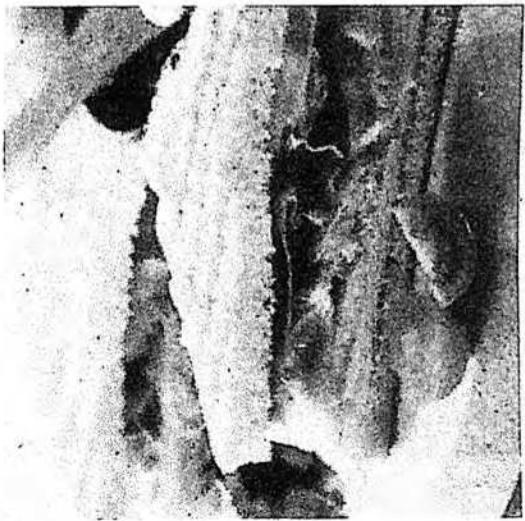
**PÃO:** francês ou de leite 50g, em que o consumidor será servido de 1 unidade.

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

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

**BEBIDA:** 1 refrigerante lata (Coca-cola).

Acompanha guardanapo descartável.



SOLUÇÃO • DETALHAMENTO

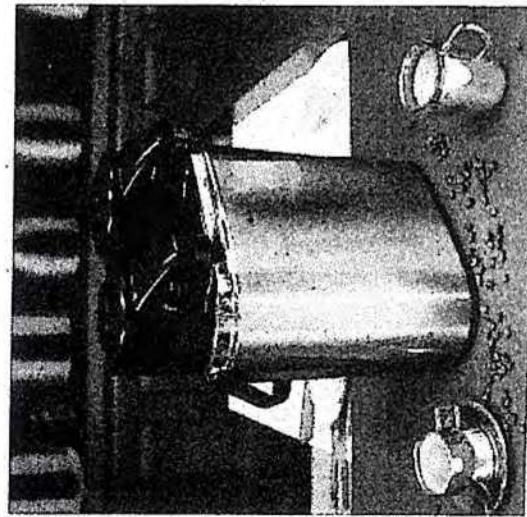


BEBIDAS

**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.



SODEX

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PRÉVIA AUTORIZAÇÃO



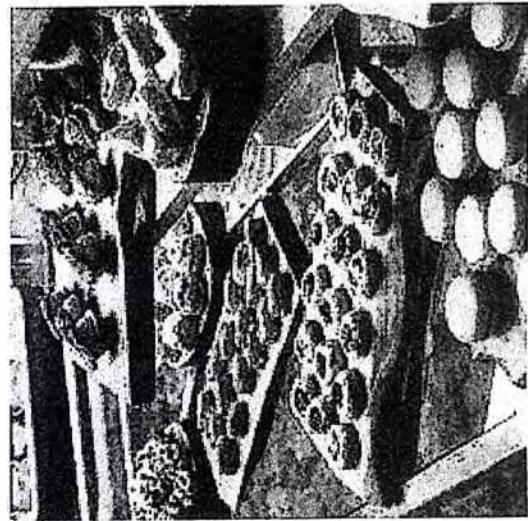
## COFFEE BREAK

**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 unidades).

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 no seu restaurante. Páscoa, Dia das Mães, Dia entre outras datas, estreitam a parceria entre serviço de alimentação e seus consumidores.

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



SOLUÇÃO • OFERTA

## 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

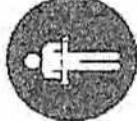
Para a Sodexo, o consumo do restaurante é dividido em 5 momentos distintos, e todas as nossas ofertas são desenvolvidas pensando em cada etapa.



ATÉ LÍ



DESFRIUTE



ESCOLHA



BEM-VINDO



CONECTE-SE



COMUNIQUE

Aqui se criam experiências; oportunidades de dar sugestões.

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

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

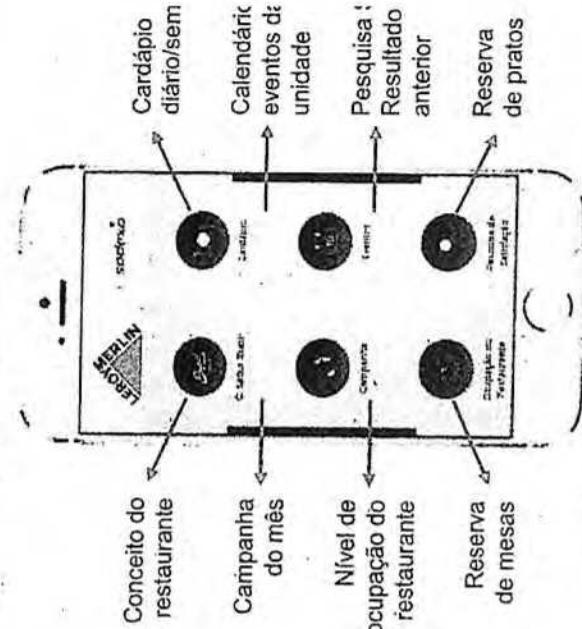
As boas-vindas ocorrem com a apresentação dos serviços na entrada do restaurante.

Comunicação que possibilita o consumidor conhecer nossos serviços com antecedência.

## SOLUÇÃO MOBILE SABOR BRASIL



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



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

CLIENTE SCDEX

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PREVIA AUTORIZAÇÃO

SOLUÇÃO • PERCURSO DO CONSUMIDOR

## ESTILO CONTEMPORÂNEO



Modernidade aliada à simplicidade. As decorações e ambalações 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.



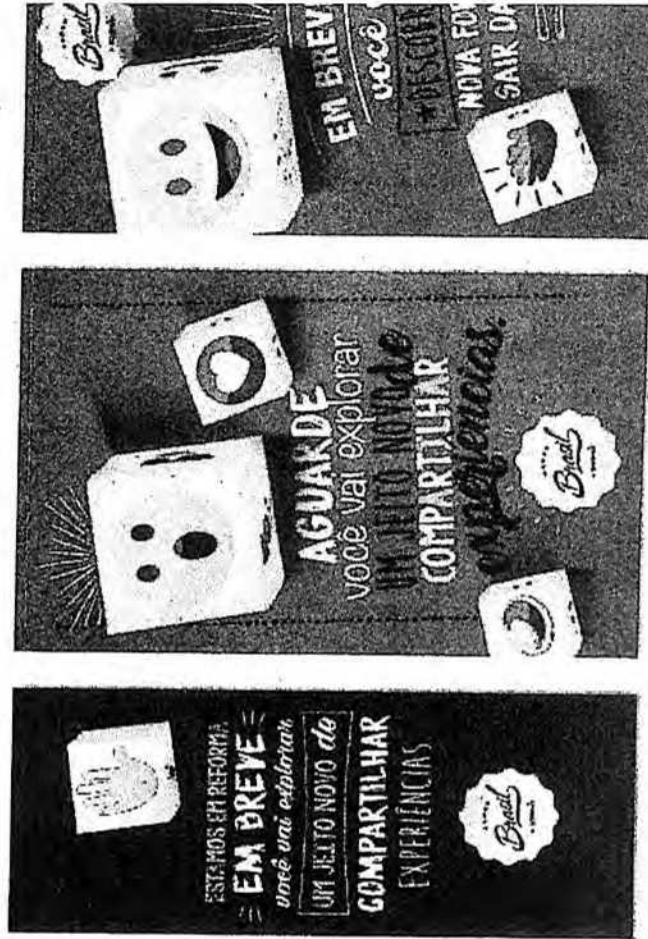
SABOR  
*Brasil*  
by sodexo

*Assinatura*  
SODEXO  
CLIENTE  
ANEXO

## COMUNICAÇÃO COM O CONSUMIDOR



A campanha de inauguração tem como objetivo dar boas-vindas. Aos colaboradores em um clima aconchegante 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 DE SATISFAÇÃO

DIÁRIO

SUGESTÕES DE  
MELHORIAS

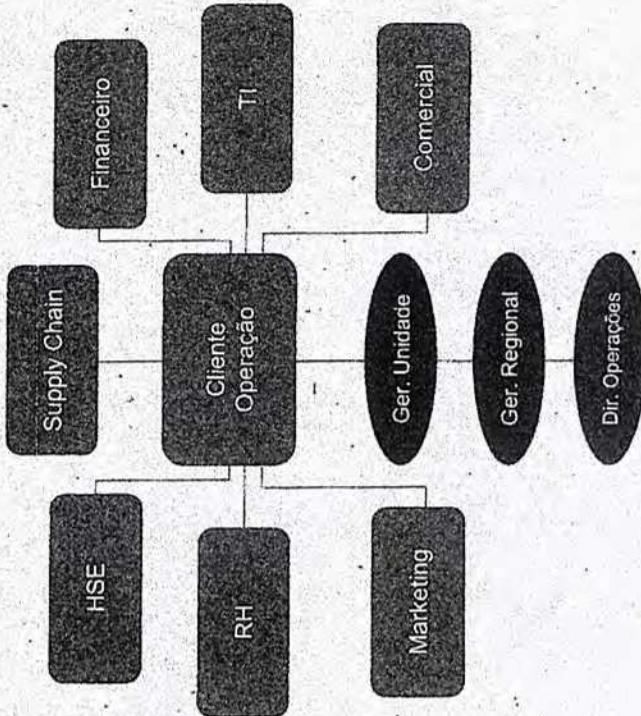
PESQUISA  
ONLINE

RELATÓRIO  
MENSAL

## EQUIPE

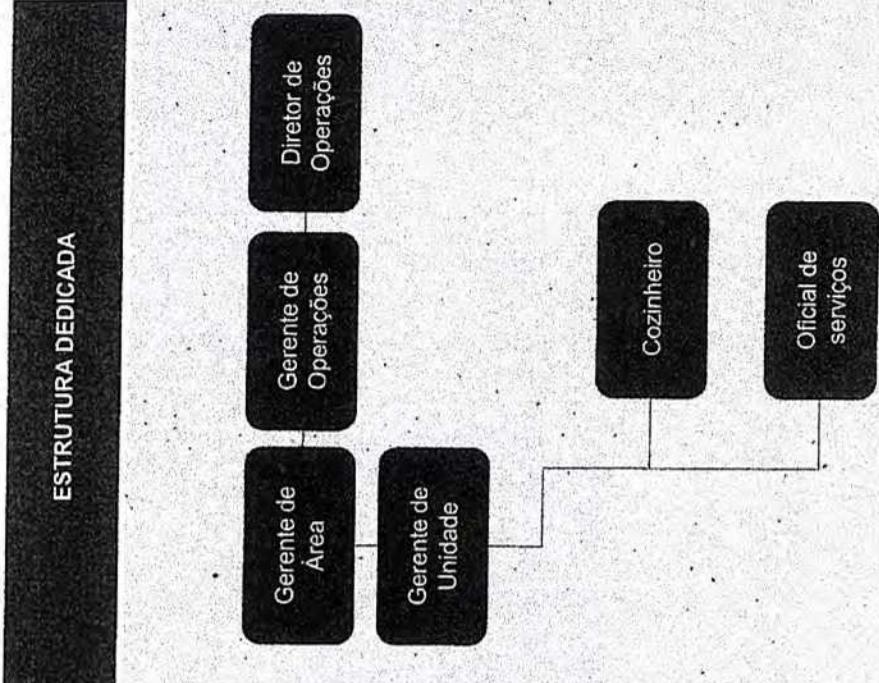
Formamos a melhor equipe para atender aos nossos clientes, com uma política de contratação, treinamento, encarreiramento e retenção atrativa. Em nossa empresa, a área de Recursos Humanos trabalha como parceiro estratégico no suporte à gestão de equipes dentro das nossas operações, com uma importante interlocução entre as áreas operacionais e as áreas especialistas de RH, gerando maior sinergia e optimizando recursos e tempo.

### EQUIPE OPERACIONAL





ESTRUTURA DEDICADA



**SOLUÇÃO • EQUIPE**

<b>LEROY MERLIN</b>			
<b>FUNÇÃO</b>	<b>1º TURNO</b>	<b>2º TURNO</b>	<b>3º T</b>
<b>Gerente de Unidade</b>	01		
Cozinheiro	01	01	
Oficial de Serviços Gerais	01	01	
<b>TOTAL</b>	<b>03</b>	<b>02</b>	

# BENEFÍCIOS EQUI SODEX



**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 base na remuneração mensal para sustento dos filhos menores de 14 deficientes de qualquer idade.

**Bônus/ PLR para administradores:** para administradores totaliza até 6 salários e está atrelado aos objetivos qualitativos de cada profissional/filial.

**PLR:** a participação nos lucros e resultados é utilizada pela Sodexo aos profissionais da empresa.

SODEX

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PRÉVIA AUTORIZAÇÃO



## KPIs

Possuímos métricas que fornecem visibilidade sobre o nosso desempenho, podemos acompanhar a performance das nossas operações. Performance Indicators) são indicadores que refletem os no 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

EDEX

PLANTE

✓ 3

# CONDIÇÕES CONTRATUAIS

sode

SODEX

CLIENTE

2

1

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5



SODEXO

CLIENTE

Nº 3

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PRÉVIA AUTORIZAÇÃO

## 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 M
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 solic
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 Constralante, 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 Terciários, 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 contados da sua apresentação. Em caso de aceite da proposta, ele indicada no parágrafo acima.

## REFEIÇÕES NO FINAL DE SEMANA

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

## TRATAMENTO COM TERCEIROS

As refeições servidas para terceiros terão acréscimo de 30% (trinta por cento final).

## REAJUSTE DE PREÇOS DE FORNECIMENTO

Os preços praticados serão reajustados anualmente pelas Partes, pró rata e o reajuste levará em conta os seguintes critérios:

- 10% da variação será composta pelo IPA-EP - Bens Finais - Belo Horizonte (código: A14.16630) - FGV, tomado como base o a mesmos antes do reajuste citado acima.

- 15% da variação será composta pelo IPCA, tomado como base o 2 meses antes do reajuste citado acima.

- 25% da variação será composta pelo IPC-FIPE Alimentação tomado como base o acumulado até 2 meses antes do reajuste citado.

- 50% da variação será composta pelo Índice de Correção de divulgado em sua data-base pelo Sindicato da Categoria, com Salarial, tomado como base o acumulado até o mês de Junho (mês ou sempre que houver antecipações ou accordos coletivos).

Os índices de reajuste referentes ao IPA-EP, IPC-FIPE, IPCA e serão aplicados simultaneamente na data de aniversário do 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:

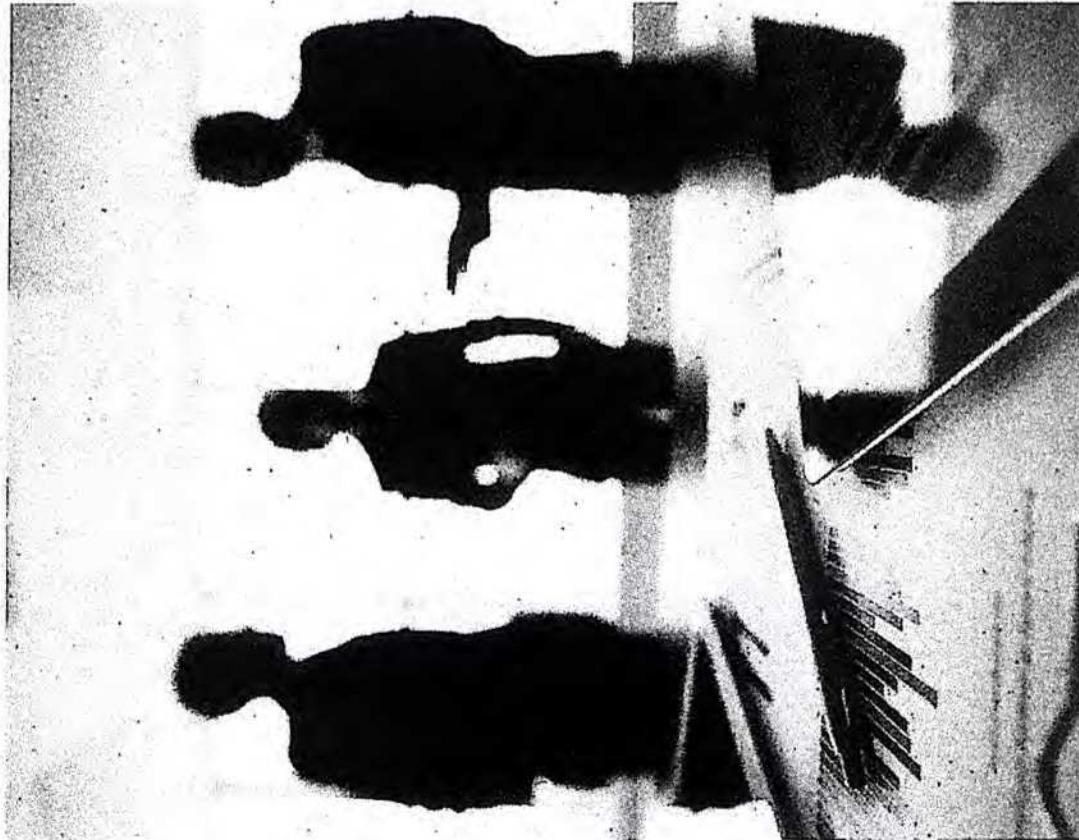
- R\$ 127.126,28 em utensílios, equipamentos e mobiliários.
- R\$ 206.366,35 considerado impostos e demais encargos, na forma de desconto no valor de R\$ 180.673,74 na primeira fatura da Contratante a título de início de relacionamento comercial (signing bonus).

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 uma das Partes, o Contratante deverá pagar ao investimento inicial, proporcional ao prazo falecimento do contrato, corrigido pela SELIC.

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

- (1) ou efetuar a cobrança do valor em aberto, acrescidos de 2% (dois por cento) mais juros de 1% (um por cento) e honorários advocatícios de 20% (vinte por cento) em ação judicial e/ou
- (2) retirar os utensílios, equipamentos e mobiliários objeto de investimento, sem acarretar qualquer ônus a mesma.

Ao momento da quitação do reembolso dos investimentos neste ao final do contrato ou de forma antecipada, a Sodexo emitirá Nota Fiscal de Venda de Ativo Fixo pelo valor residual para valores relativos a signing bonus, se houver).

## INVESTIMENTOS SODEXO – DENTRO DO PREÇO

ITEM	QUANT
FORNO COMBINADO	1
BASE PARA FORNO	1
LÍQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	1
PROCESSADOR	1
BALANÇA ELETRÔNICA 115 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	2
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
MULTIGUICHES 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 TERMOLÉTRICO FLAT EMBUTIR	1
CADEIRA	3
PROTETOR SALIVAR	3
LINHA DE BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO	3
MESA RETANGULAR	1
APARADOR CAFÉ	8
DIVISÓRIA ALTA SBR CONTEMPORÂNEO GRADE	1
GUARDA-CORPO CONTEMPORÂNEO GRADE	1
COMUNICAÇÃO VISUAL E MARKETING	1
SBR-TÓTEM PESQUISA	1

# RESPONSABILIDADES

sode

SODEX

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PRÉVIA AUTORIZAÇÃO

PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL N° N7PK7U1B - R4 - 04/2019 - LEROY MERLIN

40 de 50

**RESPONSABILIDADES • OBRIGAÇÕES ACORDADAS**

OBRIGAÇÕES ACORDADAS	SODEXO
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.	
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 (consumo).	
Instalações de tanques ou manutenções de linhas de abastecimento de gás.	
Fornecimento de vapor/energia elétrica (de acordo com a necessidade dos equipamentos instalados).	
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.	
Telefone (aparelho, linha, ramal) e custo com ligações externas).	
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 cafraca e software.	
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.	
• Disponibilizar área necessária para cumprir o contrato com condições compatíveis com as exigências das autoridades sanitárias, trabalho e segurança.	
Vestiários e armários para os profissionais do restaurante.	

**RESPONSABILIDADES** • OBRIGAÇÕES ACORDADAS.

OBRIGAÇÕES ACORDADAS	SODEXO
Fornecimento do inventário de equipamentos/utensílios da Contratante e condições do estado de funcionamento atual.	
Ar condicionado (inclusive manutenção corretiva e preventiva).	
Bebedouro (inclusive manutenção corretiva e preventiva):	
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.	
Manutenção preditiva elétrica, hidráulica do restaurante, elevadores/montá 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.	
Retirada de lixo para local dentro da planta (os sacos de lixo não foram contemplados nas cores da coleta seletiva).	
Destinação final do lixo gerado no restaurante (orgânico e recicável).	
Destinação final do óleo.	
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.	
Limpeza da cozinha e do refeitório (mesas, cadeiras e pisos).	
Limpeza do refeitório (vidros, limpeza em altura e tratamento técnico de pisos).	

  
CLIQUE  
10/13

**RESPONSABILIDADES • OBRIGAÇÕES ACORDADAS**

OBRIGAÇÕES ACORDADAS	SODEXO
L limpeza de caixa d'água e análise de potabilidade da água (disponibilizar certificado de higienização e laudo de potabilidade de acordo com a legislação).	
L limpeza do sistema de exaustão e todos os insumos pertinentes.	X
L limpeza periódica do chapéu da colifor e todos os insumos pertinentes.	
D desinsestização/desratização da cozinha e salão (disponibilizar certificado de execução de acordo com a legislação).	
F fornecimento de gêneros alimentícios (cereais, legumes, folhosos, cames, pães, recheios variados, sobremesas, bebidas, temperos diversos, etc).	X
F fornecimento de material descartável (copo plástico, palito sachê, guardanapo) e de limpeza para uso exclusivo do restaurante.	X
A armazenagem e transporte de gêneros (logística).	X
S salários, encargos sociais e benefícios dos profissionais do restaurante.	X
T transporte dos profissionais do restaurante.	X
U 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 gratuitamente 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 e mobílias colocados à disposição da Contratada, necessários ao funcionamento do fornecimento objeto do Contrato.

### CONDIÇÕES GERAIS PARA O FORNECIMENTO

Aplica-se a esta Proposta Comercial as Condições Gerais Contratuais de fornecimento de refeições que, para todos os efeitos é parte integrante e indispensável desta Proposta e encontra-se registrado no Cartório de Registro de Títulos e Documentos da Cidade de São Paulo/SP sob nº 1.303.204.

## ANEXOS

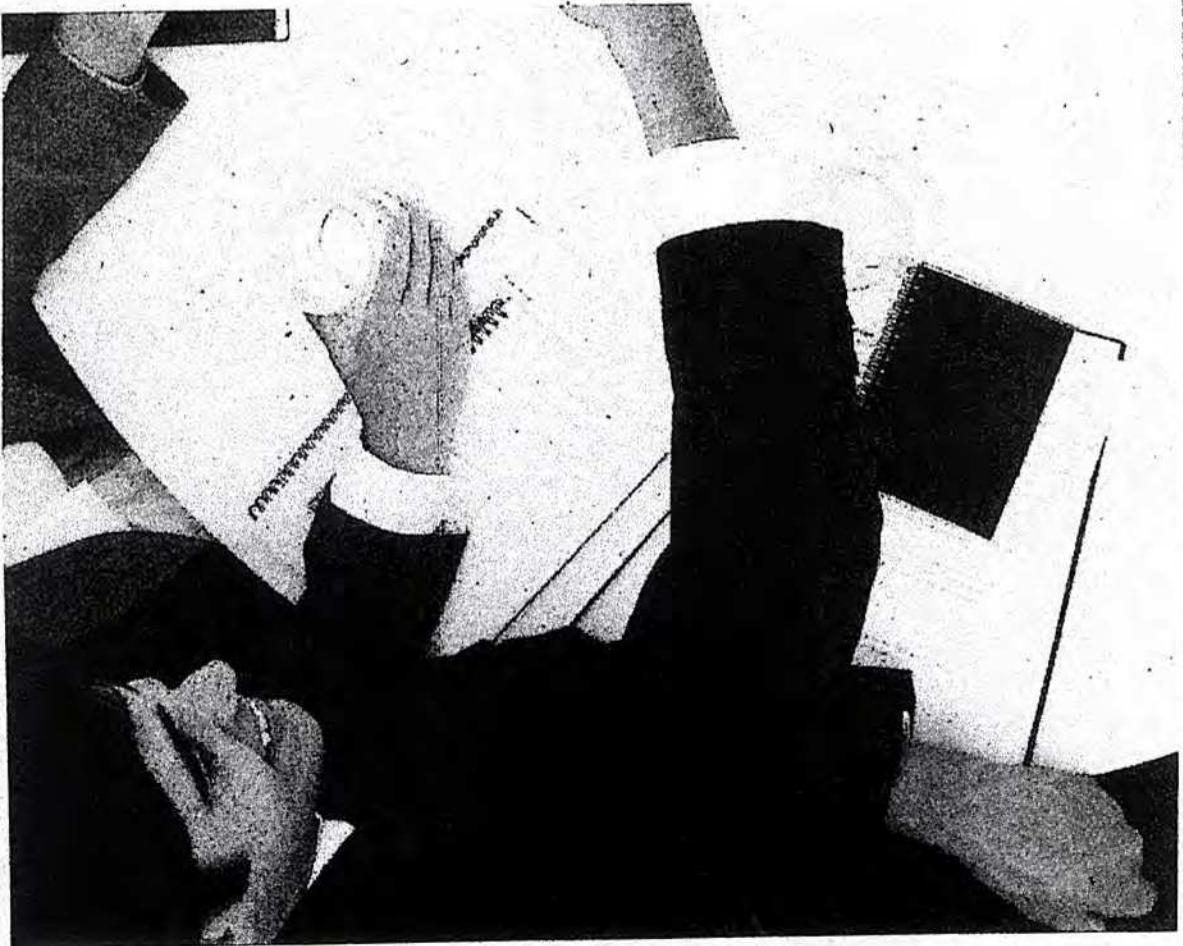
SODE

CREME

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PREVIA AUTORIZAÇÃO

PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL N° N74KKTU10 - R4 - 04/2019 - LEROY MERLIN

45 de 50



**TERMO DE ACEITE**

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° N7KK7U19 – 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 n° N7KK7U/  
R4, datada de 25/04/2019 e com todos os termos das Condições Gerais Contratuais para Fornecimento de Refeições por nós recebidas, registradas 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, fazem parte integrante da Proposta Comercial.

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

Atenciosamente,  
Eduardo Palma  
Diretor Líder

*Eduardo Palma*  
*queiroz*

*Glaucio Miller*  
*Gerente de Gestão*

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 25/04/19

**ANEXOS • CONTRATO**

**CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**

**MODELO**

**MODI**

1. **Preambulo.**  
Estas são as Condições Gerais de Contratação ("CG") que, para todos os efeitos, faz parte integrante da Proposta Comercial elaborada entre a empresa qualificada na Proposta "Comercial (a "Contratante") e a SÓCERZO DO BRASIL COMERCIAL S.A., unidade gerente o CNPJ sob nº 49.520.314/0001-38, com sede na Av Ibirapuera, n.º 1196, bairro Ibirapuera, 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.**
- A. Fornecer refeições, somente aos funcionários da Contratante, e, se assim acordado especificamente entre Partes, aos Terceiros.
- B. Ser a única responsável pelo gestão administrativa do restaurante, quer em relação aos seus fornecedores quer em relação ao pessoal contratado.
- C. Empregar gêneros selecionados, e em oferecer um padrão de alimentação e de atendimento de ótima qualidade.
- D. Assegurar o provimento 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 e/ou fornecedores, quando for da sua responsabilidade e manutenção desses equipamentos.
- E. Manter a composição básica proposta para as refeições, conforme determinado na Proposta Comercial, alterando-a exclusivamente mediante escrito e prévio consentimento da Contratada.

- F. Executar as tarefas necessárias ao fornecimento das refeições, incluindo a compra de gêneros alimentícios, e a distribuição aos clientes.
- G. Fazer com que todos funcionários da Contratante o regulamento interno da Contratante e não tenham acesso às outras dependências da Contratante, que não o pertence, exceto aquelas autorizadas pelas Partes.
- 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 aseados.
- J. Manter todas as dependências internas e instalações do restaurante à disposição para utilização 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, a remoção dos produtos de lavoração e desinfecção necessários.
- K. Prestar toda assistência necessária à Contratante para a aprovação do Programa de Alimentação do Trabalhador junto ao Ministério do Trabalho, não se responsabilizando, portanto, pelos ônus fornecidos.
- L. Restaurar danos causados por seu uso indevido por parte de pessoal da Contratante, desde que devidamente comprovados através de prazeres técnicos emitidos por Companhia de Seguros, pelo fabricante ou por fornecedores técnicos e independentes especializados.

- M. Restituída quaisquer dispositivo contrário expresso neste Contrato ou na Proposta Comercial, responsabilizar-se, perante qualquer órgão do poder público, caso relativo a falsos documentos de sua atividade, que quanto ao seu pessoal, quer também quanto aos alimentos utilizados, ou a serem utilizados.
- N. Responsabilizar-se, diretamente ou regrevemente, unicamente e exclusivamente, pelos contratos de trabalho de seus profissionais, arcando integralmente com os salários, encargos sociais, respondendo inclusive pelos eventuais irregularidades trabalhistas em que possa incorrer, não podendo ser arguido solidariedade ou subsidiariedade da Contratante, independentemente de sua natureza, de qualquer vínculo profissional entre os profissionais e os subcontratados da Contratante e a Contratante.
- O. Caso sejam aplicadas quaisquer multas de natureza trabalhista contra a Contratante, a Contratante deverá intervir no processo reivindicando a condição de demandada e requerendo a exclusão da Contratante da lista. Para fins do observatório do disposto neste条款, a Contratante fica obrigada a informar imediatamente a Contratante, para que esta apresentar a respectiva defesa, se necessário.
- P. Em caso de condenação relativa da Contratante, a Contratada deverá resarcir, no prazo de 05 (cinco) dias úteis o valor pago judicialmente, bem como as despesas levantadas na demanda, inclusive honorários advocatícios, desde que provavelmente acordado entre as partes.
- Q. Caso sejam aplicadas quaisquer multas de natureza trabalhista contra a Contratante, a Contratante deverá intervir no processo reivindicando a condição de demandada e requerendo a exclusão da Contratante da lista. Para fins do observatório do disposto neste条款, a Contratante fica obrigada a informar imediatamente a Contratante, para que esta apresentar a respectiva defesa, se necessário.
- R. Encaminhar, quando solicitado, os documentos relativos à segurança de saúde e higiene dos funcionários envolvidos na prestação de serviços.
- S. Considerar a Contratada, durante a vigência do Contrato, a exclusive fornecedora de refeições dentro do estabelecimento.
- T. Considerar a Contratada, durante a vigência do Contrato, a exclusive fornecedora de refeições dentro do estabelecimento.
- U. Considerar a Contratada, durante a vigência do Contrato, a exclusive fornecedora de refeições dentro do estabelecimento.
- V. Considerar a Contratada, durante a vigência do Contrato, a exclusive fornecedora de refeições dentro do estabelecimento.
- W. Considerar a Contratada, durante a vigência do Contrato, a exclusive fornecedora de refeições dentro do estabelecimento.
- X. Considerar a Contratada, durante a vigência do Contrato, a exclusive fornecedora de refeições dentro do estabelecimento.
- Y. Considerar a Contratada, durante a vigência do Contrato, a exclusive fornecedora de refeições dentro do estabelecimento.
- Z. Considerar a Contratada, durante a vigência do Contrato, a exclusive fornecedora de refeições dentro do estabelecimento.

7023051 30503

CLIQUE 13032019 13032019  
SODEX PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PRÉVIA AUTORIZAÇÃO

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFERÊNCIA

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE SERVIÇOS

MODEL

materiais e imobiliários, bem como o seguro das respectivas estoquias de gêneros e materiais de propriedade da Comitabale necessários ao bom funcionamento do fornecimento, objeto do Contrato.

H. Respostas, não confrontar; não usar a apropriação tanto de plásticas quanto da propriedade intelectual da Comitabale associada a alto foneamento e servos ressignificados, estruturais, mas não se limitando à, *Novo Aplicativo*, técnicas comerciais e da competição, nem conto dor, materiais e equipamentos, devidamente da Comitabale disponibilizados a Comitabale, direcionar a

**3.3.1.1.** As Partes acordaram que a Contratante terá, 03 (três) dias úteis, confidencialmente e exclusivamente da parte da Natura FreshFutura, para beneficiar o acelle da mesma. Para tal, a Contratante deverá devolver o cantoado da Natura FreshFutura destruído e cambiado à Contratante dentro do referido prazo.

**3.3.1.2.** Não obstante ao exposto acima, caso a Natura FreshFutura apresente algum tipo matemática, operacional ou contabilista, a Contratante deverá imediatamente desfazer o pagamento, respeitando o prazo acima exposto.

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

**J.** O atraso no pagamento das vêntimes, por ocasião exclusiva de Centrofria, arcará com multa diária de 1% (um por cento) sobre o montante a vencer e deverá de pagar as partidas em dia, acrescidas de correção monetária (aplicado neste caso o Índice Geral de Preços pelo Mercado - (IGPM/GCN), multa de 2% (dois por cento), e juros de 1% (um por cento) ao

AC. Das destinatárias aos residuais localizados pertencentes da cozinha, em local privado e/ou aberto pelas Partes, que tenham sido principalmente o responsável.

**3.3.1.3.** As Partes acordam que o Contratante para a obra (o(s) deles) todos os direitos e interesses que possuir ou detiver na respectiva propriedade da Nha Fazenda Rural, para beneficiar a sede da mesma. Para tanto, a Contratante deverá devolver o cantoio da Comunidade devidamente destruído e carimbado à Centralizada dentro do referido prazo.

**3.3.1.4.** Não obstante o exposto acima, caso a respectiva fazenda ficar apresente algum tipo matinal, o Contratante se obriga a informar o Centralizado e a devidamente respeitar e acatar o prazo acima estipulado.

**3.2.1.3.** Declarando o prazo de 05 (cinco) dias úteis para qualquer manifestação da Contendente, entendendo-se que à Nôta fiscalizada em questão foi acelta de forma tácita, não cabendo a Contendente qualquer reclamação neste sentido.

**3.2.2.** O valor superintendido será reavaliado na periodicidade a determinar, conforme na Proposta

Em caso de ônibus maior (passe de transportes coletivos, etc.), que é destinada para a Contralatação, despesas extraordinares, de correspondência, hospedagem ou quaisquer despesas, o pagamento destas deverá ser nominado entre

Editor, *Groves & Pastures*

4.1 Em caso de prejuízo dos funcionários da Construtora, a Construtora fornecerá imediatamente as Relações Básicas que receba das empresas, p. ex., das empresas de Construtora, com alteração mínima de 24

Ning<sup>a</sup> é quarto) horas, sobre o rumo de Recepção que deverá fornecer. Durante o período compreendendo entre o início da greve e o recebimento das instruções, a Contratada informará o fornecimento diário de abastido com o número médio de Refeições servidas, por

<p><b>4.2. Caso A</b> - A greve acarretaria a impossibilidade de operação da unidade fundamental da Contratação. A Contratante aceitaria com os custos relativos à totalidade das despesas com posses da Contratada, proporcionalmente aos dias parados, mais os custos da guarda de insu- mos que vierem a ocorrer e os respectivos impostos</p>	<p>que resultariam a custos enfrentados à supervisão da Contratada, a totalidade das despesas com posses da Contratada, proporcionalmente aos dias parados, mais os custos da guarda de insu- mos que vierem a ocorrer e os respectivos impostos</p>
<p><b>4.3. Caso B</b> - A greve acarretaria à Contratada custos extraordinários devidamente previstos normalmente, estes serão reembolsados pela Contratante em um prazo de 5 (cinco) dias corridos.</p>	<p><b>4.3. Caso B</b> - A greve acarretaria à Contratada custos extraordinários devidamente previstos normalmente, estes serão reembolsados pela Contratante em um prazo de 5 (cinco) dias corridos.</p>

4.4.	Em caso de férias coletivas da Contratada não haverá fornecimento, obrigando-se a Contratante a comunicar a Contratada por escrito com 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 insuvestimentos que vierem a ocorrer e respetivos impostos.	4.5	Rescisão do contrato
4.5.1.	A rescisão do contrato é feita mediante comunicação escrita (denúncia), antecedendo mínima cincos) dias, indicando as quaisquer multa, indemnização, excesso eventual, a título de resarcimento, reembolso parcial ou integral da remuneração.	4.5.2.	Proposta Comercial.

ao final do prazo e o Contrato será renovado sucessivamente, salvo avisadas partes, com antecedência de vencimento.

**6.3. O resultado pôde ser obtido de maneira mais eficiente.**

**4.8** Em caso de ferias cobertos parcialmente ou integralmente, que obtegues a Contratante a sua constituidade de forma parcial ou total, ficando o Comitê e Contratante por este tempo uma antecedência mínima de 10 (dez) dias.

<p><b>4.7</b> Considerando que para o funcionamento do Centro de Contratada elegeu esse tipo de estrutura, é de se esperar que a contratação de serviços de terceiros seja feita diretamente com a instituição que fornece os serviços.</p>	<p><b>B.</b> Autonomicamente, excluíndo da Centralização de Recursos e Inovação, que falem das Partes.</p>
---	--

JOURNAL OF  
BIOLOGY

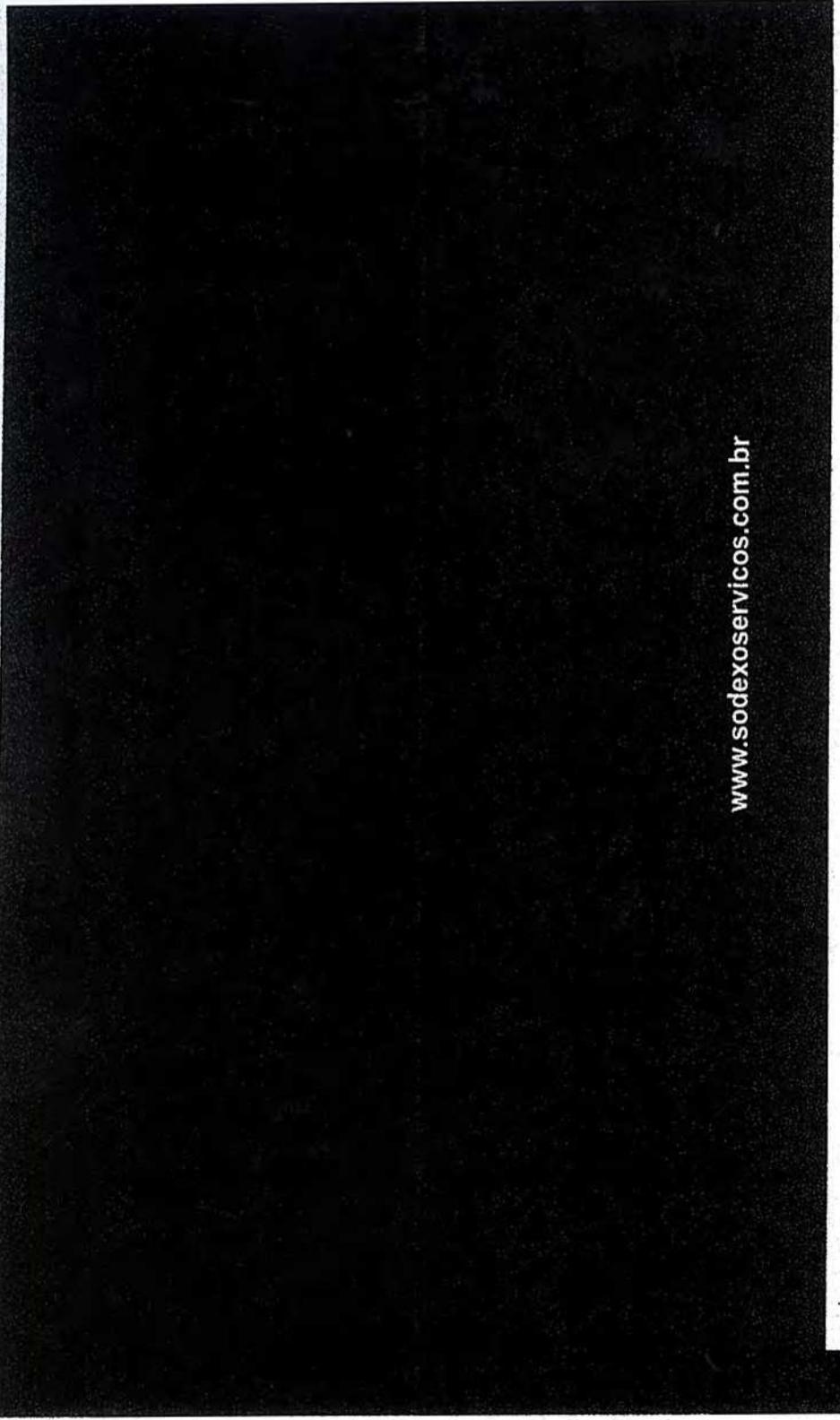
30360 E 1303301

ESTRUTURA TÉCNICA DA CONVENÇÃO DE VERSALHES

**PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO E CRIAÇÃO DE ESTAMPAS**

100





[www.sodexoservicos.com.br](http://www.sodexoservicos.com.br)

stop  
hunger

sode

SERVICOS DE QUALIDADE DE

