

TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, de um lado,

SODEXO DO BRASIL COMERCIAL S.A., sociedade anônima, com sede na Av. Ibirapuera, 1.196 – Indianópolis, CEP 04028-000, na Cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 49.930.514/0001-35, neste ato representada por seu representante legal, na forma de seu Estatuto/Contrato Social doravante denominada “**CONTRATADA**”.

E do outro lado;

UNIÃO QUÍMICA FARMACÊUTICA NACIONAL S/A, com sede na R. Coronel Luís Tenório de Brito, 90 Centro, CEP 06900-000, Embu Guaçu - SP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 60.665.981/0001-18; **ANOVIS INDUSTRIAL FARMACÊUTICA LTDA.**, com sede na Av. Ibirama, nº 518, Pq. Ind. Daci., Taboão da Serra/SP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 19.426.695/0001-04; **INOVAT INDUSTRIA FARMACÊUTICA LTDA.**, estabelecida na Av. Presidente Tancredo de Almeida Neves, n. 1555, Macedo, Guarulhos/SP, inscrita no CNPJ/MF sob n. 27.864.378/0001-90, neste ato representadas por seus representantes legais, doravante denominadas simplesmente, em conjunto, “**CONTRATANTE**”;

CONSIDERANDO QUE:

A **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** (as “**PARTES**”) firmaram em 5/10/2016 um Contrato de Fornecimento de Refeições, o “**CONTRATO**”

CLÁUSULA I – DAS ALTERAÇÕES

1.1. As **PARTES**, através de nova negociação, resolvem pela alteração do padrão do contrato, passando a ser conforme descrito no anexo 1 – Proposta Comercial a partir de 03/02/2020, contemplando as unidades da Contratante localizadas em Brasília, Pouso Alegre e São Paulo.

1.2. As **PARTES**, através de nova negociação, resolvem pela prorrogação da vigência do contrato por mais 36 meses passando sua vigência ser até 03/02/2023.

1.3. As **PARTES**, através de nova negociação, resolvem alterar o vencimento da fatura para 90 dias sem acréscimo de custos financeiros vinculado ao pagamento sempre em agosto das NFs que vencem em setembro de cada ano e em janeiro das NFs que vencem em dezembro.

1.4. As **PARTES**, através de nova negociação, resolvem pela apuração do mínimo trimestralmente.

CLAUSULA II – DISPOSIÇÕES GERAIS

2.1. Permanecem vigentes, inalteradas e ratificadas todas as demais Cláusulas e condições estabelecidas no Contrato e suas alterações posteriores, que não tenham sido objeto de alteração pelo presente instrumento de aditamento.

3 - Anexo 1 – Proposta Comercial

Av. Ibirapuera, 1196 - Indianópolis - São Paulo - SP - 04028-000
Tel.: +55 (11) 3957 5000

www.sodexo.com.br



4 – Anexo 2 – SLA

5 – Anexo 3 - Equipamentos União Química sob responsabilidade da Sodexo

6 – Anexo 4 - Investimentos Sodexo valores e condições contempladas no anexo 1 – Proposta Comercial

E por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente contrato em 02 (Duas) vias de igual teor e valor, rubricando-as em todas as suas folhas, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Andréa Krewer
CEO Corporate Sodexo Brasil
sodexo *dawm*
SODEXO DO BRASIL COMERCIAL S.A.

São Paulo, 13 de março de 2020.

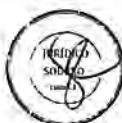
UNIÃO QUÍMICA FARMACÊUTICA NACIONAL S/A
Sérgio Eduardo A. C. Freire
Diretor Administrativo Financeiro (CFO)

Alexandre Guilherme Marques Pinto
Diretor Executivo Supply Chain

Testemunhas:

1. Maria Alme Antigueira
Nome: Maria Alme Antigueira
CPF: 363.071.008-50

2. Raquel Pannelli D'Ulli
Nome: Raquel Pannelli D'Ulli
CPF: 064.551.928-57



sodexo

PROPOSTA
COMERCIAL
REVISÃO

União Química
farmacêutica nacional S/A

2

sodexo*



Confira os Módulos

que compõem a oferta alimentar de seu restaurante



Caseira Bem-Estar Receita do Chefe

A handwritten signature in the bottom right corner.

sodexo *



Confira os Módulos

que compõem a oferta alimentar de seu restaurante



Grelhados

Prato do dia

A handwritten signature in the bottom right corner.

Caseira

sodexo*

Receitas brasileiras que
valorizam a simplicidade e
gostinho caseiro

ARROZ branco e integral, FEIJÃO carioca ou preto.

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

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

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

SOPA • 01 tipo, opção do dia.

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

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

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

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

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

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

* Todas as referências a marcas e nomes comerciais são dos produtos in natura.



Receita do Chef

Variedade de
cardápio,
um misto de sabores

PRATO PRINCIPAL:

SEGUNDA-FEIRA:

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

TERÇA-FEIRA:

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

QUARTA-FEIRA:

Prato do dia: conforme composição slide 7 e em Brasília Lanches

QUINTA-FEIRA:

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

SEXTA-FEIRA:

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

MÓDULO EM SUBSTITUIÇÃO AO CASEIRA, SERVIDO MEDIANTE RESERVA PRÉVIA.

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

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



Bem-Estar

Seu espaço para
uma alimentação
mais saudável

ARROZ INTEGRAL

FEIJÃO CARIOSA OU PRETO

GUARNIÇÃO: 1 tipo à base de legumes ou folhas

SALADAS: igual ao caseira

PRATO PRINCIPAL: 1 preparação de carnes magras grelhada (180g bovinos, aves e pescados)

OU

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

SOBREMESA: 1 gelatina diet e 2 tipos de fruta simples inteira/porcionada. Escolhe 2 opções

MÓDULO EM SUBSTITUIÇÃO AO CASEIRA, SERVIDO MEDIANTE RESERVA PRÉVIA.

Neste módulo há preparações funcionais, fitness e sustentáveis

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

Para as unidades de Embu, Pouso Alegre e Gráfica, será servido no sistema empratado

Para a unidade Brasília será oferecido no balcão do caseira.

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



sodexo*

Opcão de prato
montado
com a preferêcia
nacional

Prato do dia

ARROZ, FEIJÃO (no bowl)

GUARNIÇÃO: batata frita ou chips (100g).

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

MÓDULO EM SUBSTITUIÇÃO AO CASEIRA, SERVIDO MEDIANTE RESERVA PRÉVIA.

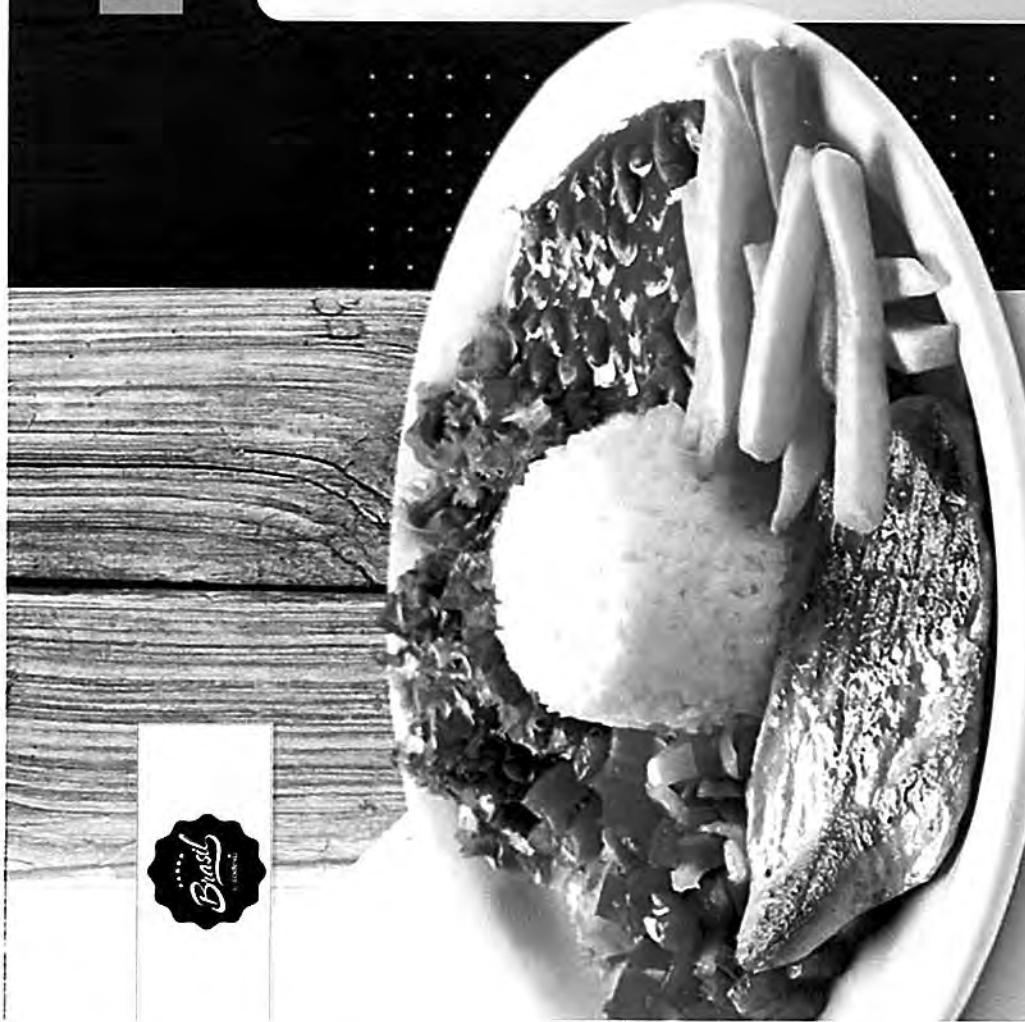
Este módulo acompanha salada, sopa, bebida, sobremesa, mesa de molhos e
descartáveis conforme o cardápio do Caseira

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

Para a unidade Brasília será oferecido em balcão separado

Nas demais unidades como opção da Receita do Chefe

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



A handwritten signature in the bottom right corner of the page.

Grelhados

BRASÍLIA

Opções de proteínas
grelhadas

ARROZ: 1 tipo de arroz (variando entre arroz com alho, arroz com brócolis, arroz á grega)

FEIJÃO: 1 tipo de feijão (variando entre feijão tropeiro, feijão preto e feijão carioca)

FAROFÁ

GUARNIÇÃO: Variando entre mandioca cozida e frita

VINAGRETE

GRElhADO: 1 tipo de grelhado 200grs por dia (variando entre brochete de porco, bai e frango, contra filé, linguiça ou salsicha americana, tilápia, costela barbecue, filé de coxa, filé mignon suíno, cupim, maminha)

MÓDULO EM SUBSTITUIÇÃO AO CASEIRA, MEDIANTE RESERVA PRÉVIA.

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

- Todas as referências a gramagens são dos produtos in natura.
- Somente para a unidade Brasília



P

Lanches

HORA EXTRA

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

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

BEBIDA: 2 sabores de suco polpa

Acompanha copo descartável de 200ml e guardanapos descartáveis

GESTANTE

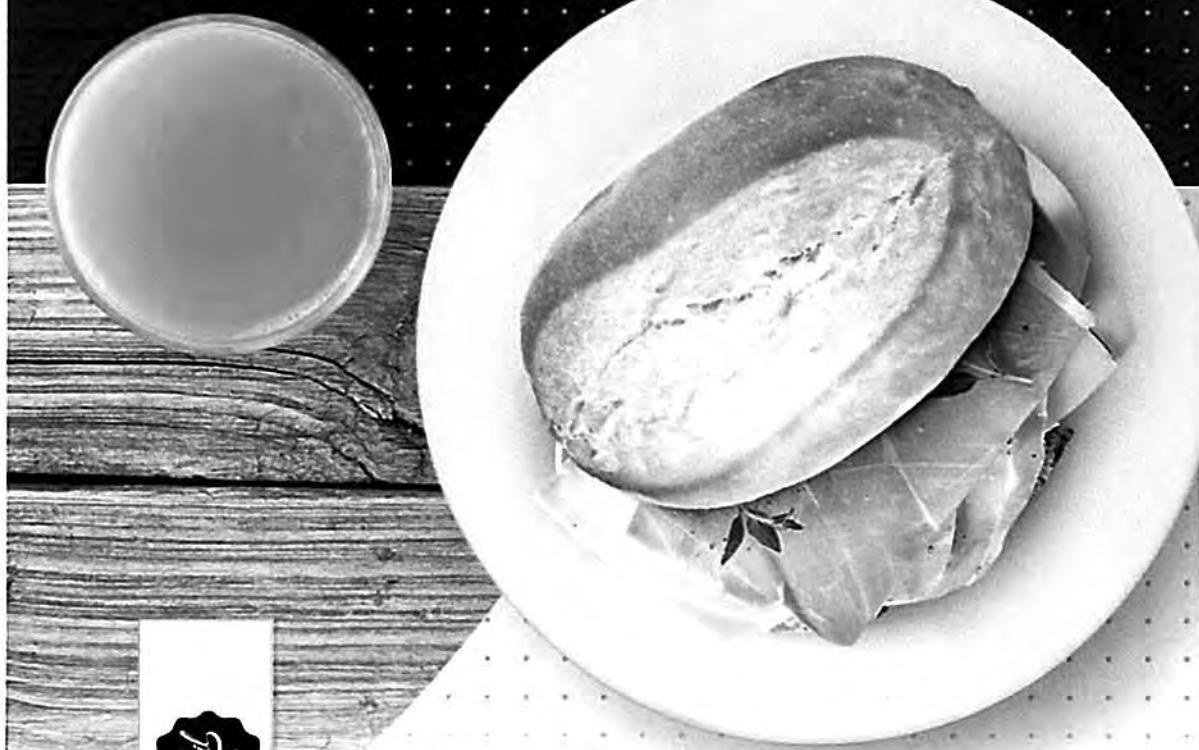
PÃO: sanduíche natural, pão com frios (50G), pão de queijo ou salgado: 01 unidade

COMPLEMENTO 1: Requeijão

COMPLEMENTO 2: 01 Fruta da época

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

Acompanha copo descartável de 200ml e guardanapos descartáveis



Desjejum

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

RECHEIO 1: Margarina

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

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

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

BEBIDA: café, leite, achocolatado, chá e suco polpa, no sistema self.

Acompanha copo descartável de 200ml e guardanapos descartáveis.



A stylized, handwritten signature or logo, likely belonging to the company or individual responsible for the advertisement.

Bebidas

CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR: Servidos em garrafas térmicas identificadas

As garrafas ficarão disponíveis para retirada no restaurante nos horários determinados

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



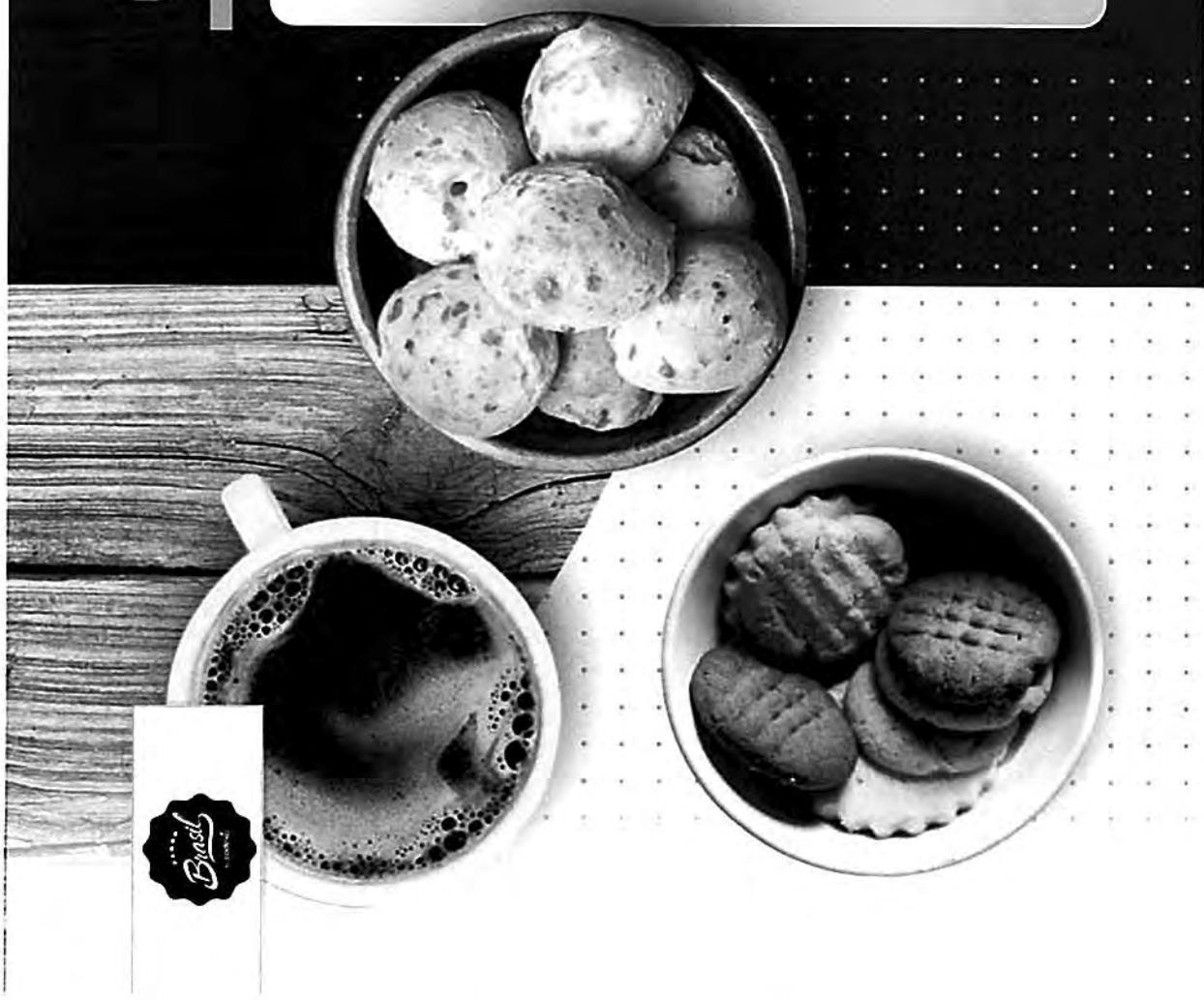
Coffee Break

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

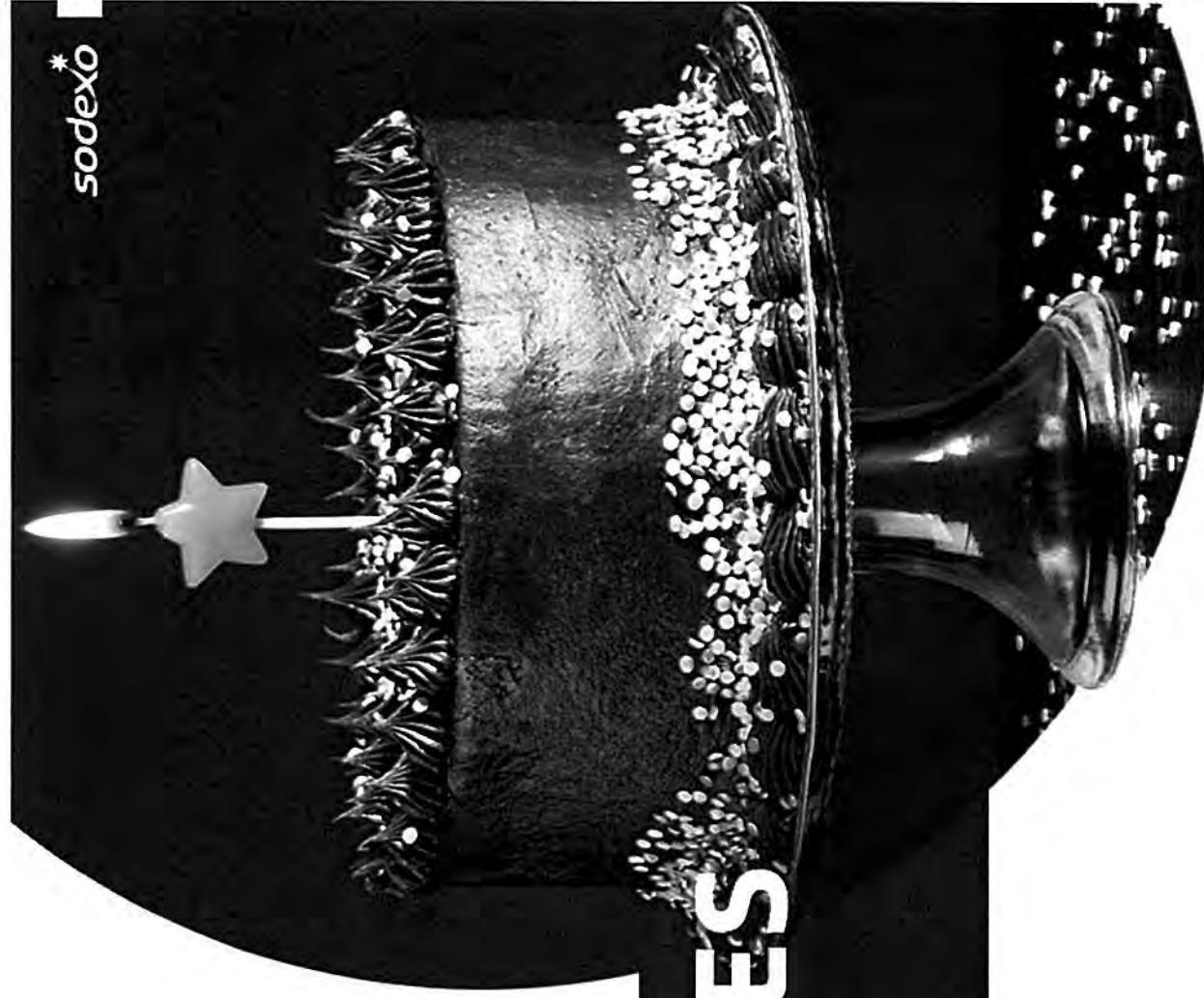
COFFEE BREAK II: café (100ml), suco polpa (300ml), água mineral (200ml), biscoito amanteigado (05 unidades), pão de queijo coquetel (05 unidades), mini salgados – 03 tipos (3 unidades de cada), bolo simples (1 fatia 50g).

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

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



sodexo



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



ANIVERSARIANTES DOMÊS

* Em substituição a opção de doce do dia

INCIDÊNCIA

Cenário 03



PROTEINAS	PRINCIPAL	OPÇÃO
Carne moída de 1º(patinho) Sem Gordura	0	3
Bife / patinho / coxão mole)	5	2
cubos e iscas de primeira/ Sem Gordura	4	2
Maminha / coxão duro /cupim / faldinha	3	1
Costela	1	1
Alcatra/contra filé bife	3	1
TOTAL	16	10
Sobrecoxa	2	2
Filé de peito / sassami	2	3
Filé de coxa	2	0
TOTAL	6	5
Copa lombo/Pernil/ombro	2	2
bistecca/costeirinha	2	2
Linguiça calabresa defumada / toscana / Frango	0	3
TOTAL	4	7
Filé de Merlusa/Saint Peter	2	1
TOTAL	2	1
Panqueca / empadão / torta	3	
Lasanha / canelone / rondele	4	
Feijoada / rabada / virado a paulista	2	
TOTAL	2	7
TOTAL	0	0
TOTAL GERAL	30	30

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



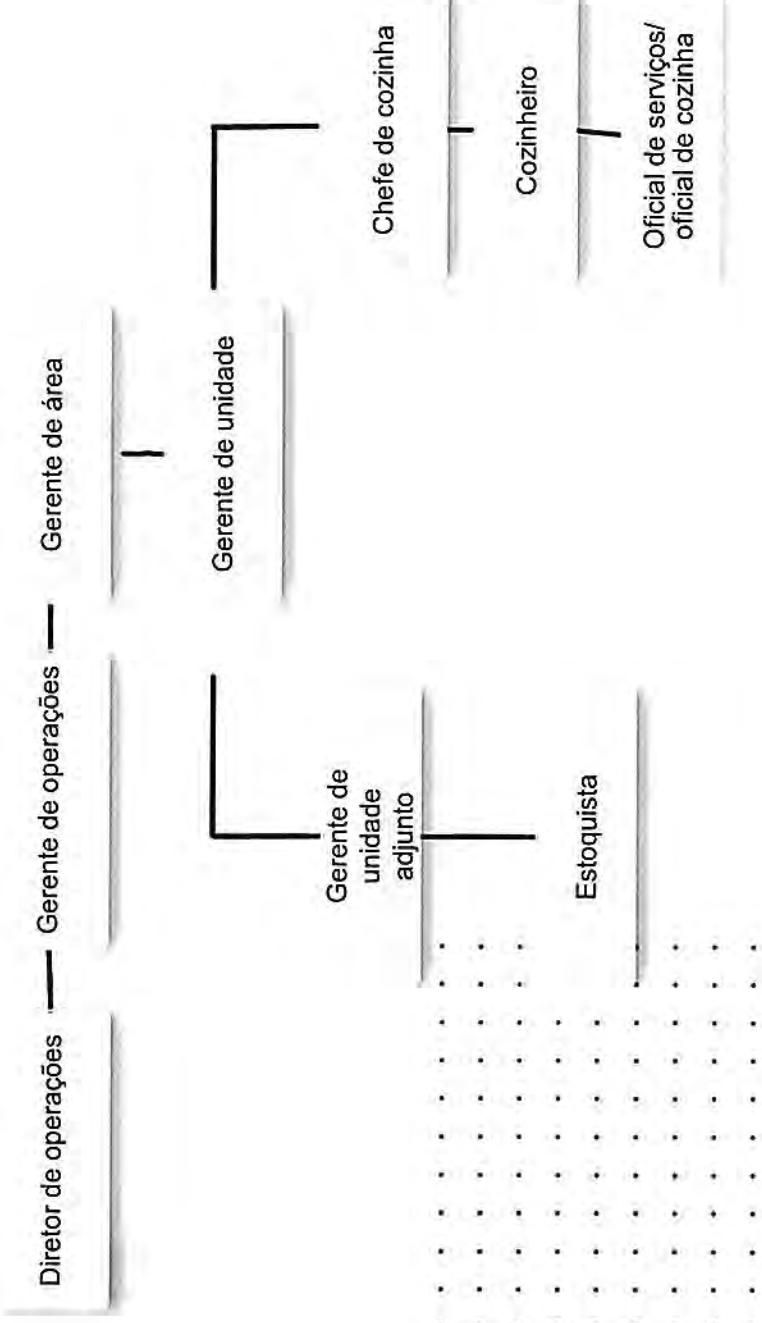
EQUIPE SODEXO
ALIMENTAÇÃO

Lea

Equipe
Estrutura dedicada

ESTRUTURA **DEDICADA**

sodexo |



PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL 08/2019—UNIÃO QUÍMICA

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PREVIA AUTORIZAÇÃO

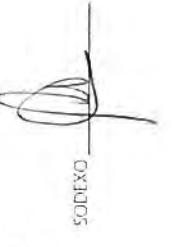
SODUXO

CLIENTE

COLABORADORES

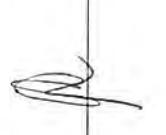
FUNÇÃO	ANOVIS		
	1º TURNO	2º TURNO	3º TURNO
Gerente de Unidade Adjunto	01	-	-
Gerente de Unidade	01	-	-
Chefe de Cozinha	01	-	-
Cozinheiro	04	02	01
Estoquista	01	-	-
Oficial de Cozinha	-	01	-
Copeira	01	-	-
Oficial de Serviços Gerais	07	02	01
TOTAL	17	05	02





COLABORADORES

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

COLABORADORES

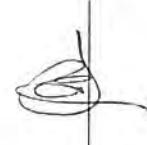
FUNÇÃO	POUSO ALEGRE CD		
	1º TURNO	2º TURNO	3º TURNO
Gerente de Unidade Adjunto	01	-	-
Cozinheiro	01	01	01
Oficial de Cozinha	01	-	-
Oficial de Serviços Gerais	02	01	-
TOTAL	05	02	01




COLABORADORES

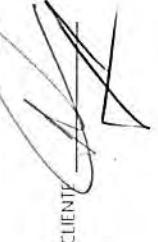
POUSO ALEGRE FÁBRICA

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

COLABORADORES

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


CLIENTE


SODEXO

Equipe
Estrutura dedicada

* **sodexo**

COLABORADORES

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

PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL 08/2019 — UNIÃO QUÍMICA

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PREVIA AUTORIZAÇÃO

SODEXO

CLIENTE

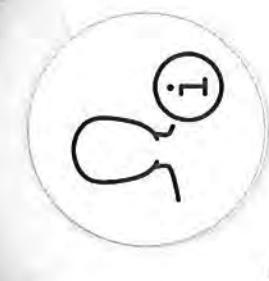


**CONDIÇÕES
CONTRATUAIS**

ALIMENTAÇÃO



DADOS DO CLIENTE



DADOS CADASTRAIS

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

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

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

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

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

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

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



ITEM

PREÇO R\$

PLANTA	ANOVIS	EM BU-GUAÇU	INOVAT	BRASÍLIA	POUSO ALEGRE	CD POUZO ALEGRE
REFEIÇÃO	R\$ 12,41	R\$ 12,88	R\$ 12,88	R\$ 11,79	R\$ 1129	R\$ 13,05
DESJEUIM		R\$ 5,11		R\$ 5,10	R\$ 5,09	R\$ 5,07
CAFÉ		R\$ 2,89		R\$ 2,88	R\$ 2,88	R\$ 2,87
CHÁ		R\$ 2,22		R\$ 2,21	R\$ 2,21	R\$ 2,21
LEITE COM ACHOCOLATADO	R\$ 4,39		R\$ 4,38	R\$ 4,37	R\$ 4,36	
CAFÉ COM LEITE		R\$ 4,22		R\$ 4,20	R\$ 4,19	
LANCHE GESTANTE		R\$ 7,23		R\$ 7,20	R\$ 7,19	R\$ 7,17
LANCHE ESTUDANTE/ HORA EXTRA		R\$ 7,00		R\$ 6,98	R\$ 6,97	R\$ 6,95
COFFEE BREAK 1		R\$ 5,01		R\$ 4,99	R\$ 4,98	R\$ 4,97
COFFEE BREAK 2		R\$ 9,67		R\$ 9,63	R\$ 9,62	R\$ 9,59
COFFEE BREAK 3		R\$ 8,66		R\$ 8,60	R\$ 8,58	R\$ 8,52
FATURAMENTO MÍNIMO	R\$ 335,590,55	R\$ 149.853,70	R\$ 226.687,01	R\$ 326.861,08	R\$ 326.84,64	R\$ 18.564,41

PREÇO CENÁRIO 3

*Investimento total;

*Prazo Contratual de 36 meses.

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

Obs.: marmillex Pouso CD preço igual da refeição sendo o transporte responsabilidade da União Química quando vier da Fábrica.


CLIENTE



REAJUSTE DE PREÇOS DE FORNECIMENTO

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

- * 70% da variação será composta pelo IPCA
- * 30% da variação será composta pelo Índice de Correção de Mão de Obra, divulgado em sua data-base pelo Sindicato da Categoria, com base no Piso Salarial, tomada como base o acumulado até o mês de JANEIRO para as plantas de Brasília e Pouso Alegre, JUNHO para as plantas de São Paulo ou sempre que houver antecipações ou acordos coletivos.

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

Reajuste Antecipado

Nos preços apresentados não foi contemplada inflação futura. Sendo assim, sempre que a variação acumulada do IPCA for igual ou maior a 5% as Partes acordam que o preço base será antecipadamente revisado no mês imediatamente seguinte, aplicando-se a recomposição em conformidade com o disposto acima.

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


CLIENTE _____
SODEXO _____

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PREVIA AUTORIZAÇÃO

PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL 08/2019 — UNIÃO QUÍMICA

INÍCIO DO NOSSO FORNECIMENTO

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

VALIDADE DA PROPOSTA

As condições constantes na presente proposta tem validade de **30** (trinta) dias contados da sua apresentação. Em caso de aceite da proposta, ela tem a vigência indicada no parágrafo acima.

TRATAMENTO COM TERCEIROS

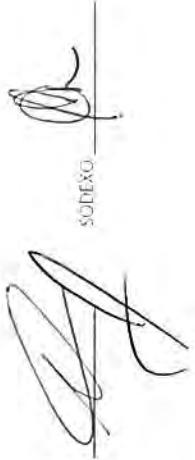
As refeições servidas para terceiros terão acréscimo de **30%** (trinta por cento) no preço final.

FORMA DE PAGAMENTO FORNECIMENTO

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

REFEIÇÕES AOS DOMINGOS E FERIADOS

Anovis, Embu e Inovat – as refeições servidas aos domingos e feriados terão o mínimo de **30 refeições por turno e acréscimo de 20%** no preço das refeições.
Brasília e Pouso Alegre - as refeições servidas aos domingos e feriados terão o mínimo de **30 refeições por turno e não terão cobrança adicional no preço das refeições.**



FATURAMENTO MÍNIMO

Os preços foram calculados com base nas quantidades informadas na Proposta, caso haja uma redução igual ou superior a 5% (cinco por cento) do faturamento bruto mínimo indicado, serão cobrados 50% (cinquenta por cento) de custo fixo que será calculado sobre a diferença entre o faturamento bruto mínimo previsto e o faturamento bruto realizado naquele referido mês. A apuração do faturamento mínimo será realizada trimestralmente.

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

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



MODALIDADE NO PREÇO

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

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

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

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

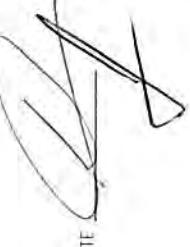
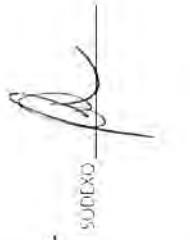
MODALIDADE NO PREÇO

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

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

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

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

RESPONSABILIDADE ENTRE AS PARTES

	SODEXO	UNIÃO QUÍMICA
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-insulmo	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 (4 vezes/ano, com cardápio alusivo ao tema, não incluso música ao vivo e decoração)	X	
Computador e impressora	X	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 calcrea e software (disponibilizar sistema de acesso para verificação diária ou encaminhar diariamente o controle de acesso)	X	
Contador digital na catraca para conferência diária dos turnos (controle paralelo)	X	
Cobrança de terceiros (via pagamento antecipado, faturamento via boleto com prazo de pagamento estipulado pela Sodexo)	X	
Se houver autorização para o fornecimento de alimentação a terceiros, caberá a Contratante a responsabilidade pelo pagamento do valor dos fornecimentos no caso de inadimplência desses	X	
Disponibilizar área necessária para cumprir o contrato com condições compatíveis com as exigências das autoridades sanitárias, trabalho e segurança	X	

RESPONSABILIDADE ENTRE AS PARTES

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

RESPONSABILIDADE ENTRE AS PARTES

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

Cessão de Espaço

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

EMBU - Rua Coronel Tenório de Britto, 90 - Centro, Embu-Guaçu - SP, CEP 06900-000
TABOÃO DA SERRA Av. Ibirama, 518 - Jardim Pirajussara, Taboão da Serra - SP, CEP 06785-300
INOVAT Av. Presidente Tancredo de Almeida Neves, 1555 - Guarulhos/SP - Brasil
BRASÍLIA - 01 conj 11 Lote 6 a 12, Polo de Desenvolvimento JK Santa Maria, Brasília - DF CEP: 72500-970
POUSO ALEGRE - Estrada Velha do Aeroporto, 105 - Jardim Aeroporto, Pouso Alegre, MG - CEP: 37550-000.
POUSO ALEGRE CD - Rodovia BR 381,0 - Km 862,5 - Algodão, Pouso Alegre - MG - CEP 37550-000



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 encontrase registrado 9ºCartório de Registro de Títulos e Documentos da Cidade de São Paulo/SP sob nº 1.303.204.



Autorização para uso do Logotipo

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



TERMO DE ACEITE

São Paulo, 02 de dezembro de 2019

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

**TERMO DE ACEITE DA PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL N° 01 E DAS
CONDIÇÕES GERAIS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**

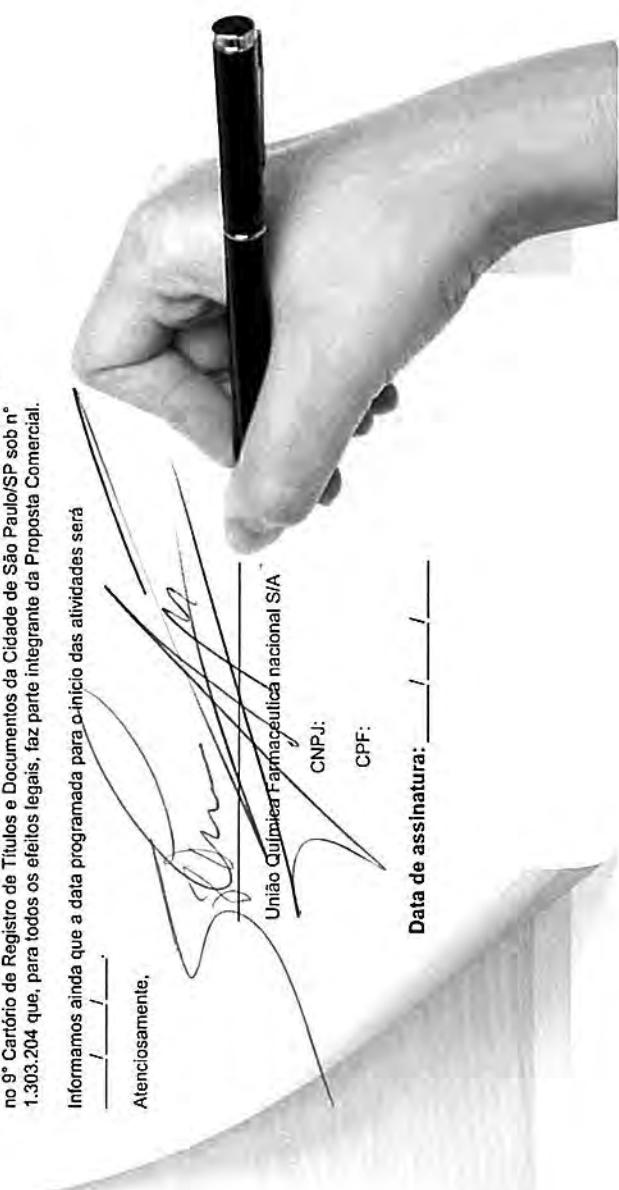
Prezados Senhores,

Vimos por meio desta confirmar nossa concordância com todas as condições expressas em sua Proposta Técnica e Comercial nº 01, datada de 08/08/2019 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,



[Handwritten signature]
União Química Farmacêutica Nacional S/A

CNPJ:

CPF:

Data de assinatura: / /

sodexo*

OBRIGADO!

União Química
farmacéutica nacional S/A