

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.

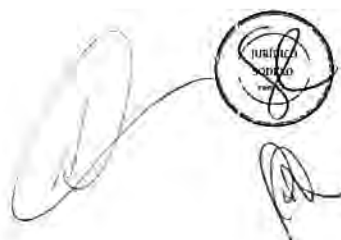
CLAUSULA II – DISPOSIÇÕES GERAIS

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
CPF: 976.708.710-91
CEO Corporate Sodexo Brasil

sodexo

SODEXO DO BRASIL COMERCIAL S.A

São Paulo, 13 de março de 2020.

UNIÃO QUÍMICA FARMACÊUTICA NACIONAL S/A

Sergio Eduardo A. C. Fienre
Diretor Administrativo Financeiro (CFO)

Alexandre Guilherme Marques Pinto
Diretor Executivo Supply Chain

Testemunhas:

1. MARIA Aline Antiquera
Nome: MARIA Aline Antiquera
CPF: 363.071.008-50

2. Paula Zanetti Aguiar
Nome: Paula Zanetti Aguiar
CPF: 064.553.328-57



sodexo*

PROPOSTA COMERCIAL REVISÃO

 União Química
farmacêutica nacional S/A

Handwritten signature



sodexo*

Confira os Módulos

que compõem a oferta alimentar de seu restaurante



Caseira



Bem-Estar



Receita do Chefe

R



sodexo

Confira os Módulos

que compõem a oferta alimentar de seu restaurante



Grelhados

Prato do dia

Handwritten signature or mark.



Caseira

Receitas brasileiras que valorizam a simplicidade e gostinho caseiro

sodexo*



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, espagete, penne, parafuso, entre outras), tortas, quiches (de legumes, queijo, atum, palmito entre outros – 1x/mês) e farináceos.

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

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

SOPA • 01 tipo, opção do dia.

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

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

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

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

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

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

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

Receita do Chefe

Variedade de
cardápio,
um misto de sabores



PRATO PRINCIPAL:

SEGUNDA-FEIRA:

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

TERÇA-FEIRA:

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

QUARTA-FEIRA:

Prato do dia: 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.

R



Bem-Estar

Seu espaço para
uma alimentação
mais saudável

sodexo*



ARROZ INTEGRAL

FEIJÃO CARIOCA 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.

PD



Prato do dia

Opção de prato
montado
com a preferência
nacional

*
sodexo

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.



Grelhados

BRASÍLIA

Opções de proteínas
grelhadas

sodexo*

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

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

FAROFA

GUARNIÇÃO: Variando entre mandioca cozida e frita

VINAGRETE

GRELHADO: 1 tipo de grelhado 200grs por dia (variando entre brochette de porco, boi e frango, contra filé, linguíça 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



R

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



Handwritten signature or mark.

Desjejum

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

RECHEIO 1: Margarina

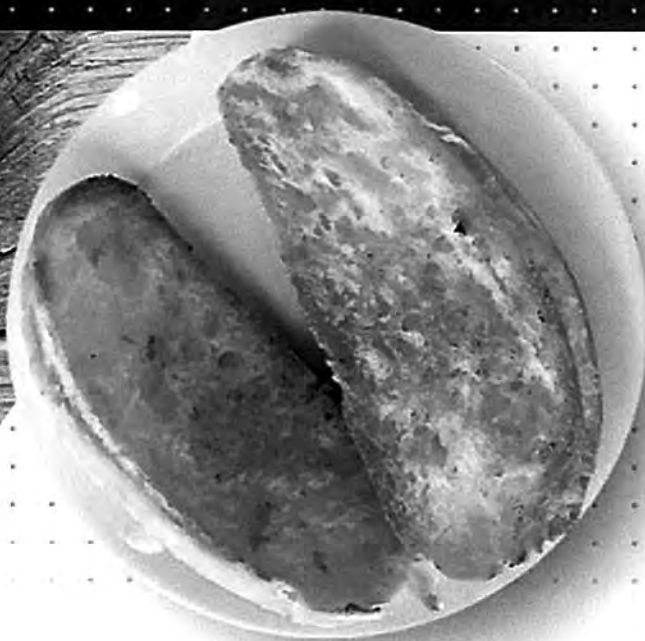
RECHEIO 2: frios, ovos mexidos, salsicha ou carne moída (60G) servidos em dias alternados.

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

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

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

Acompanha copo descartável de 200ml e guardanapos descartáveis.



Q

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.



Handwritten signature or mark.

Coffee Break



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

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

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

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

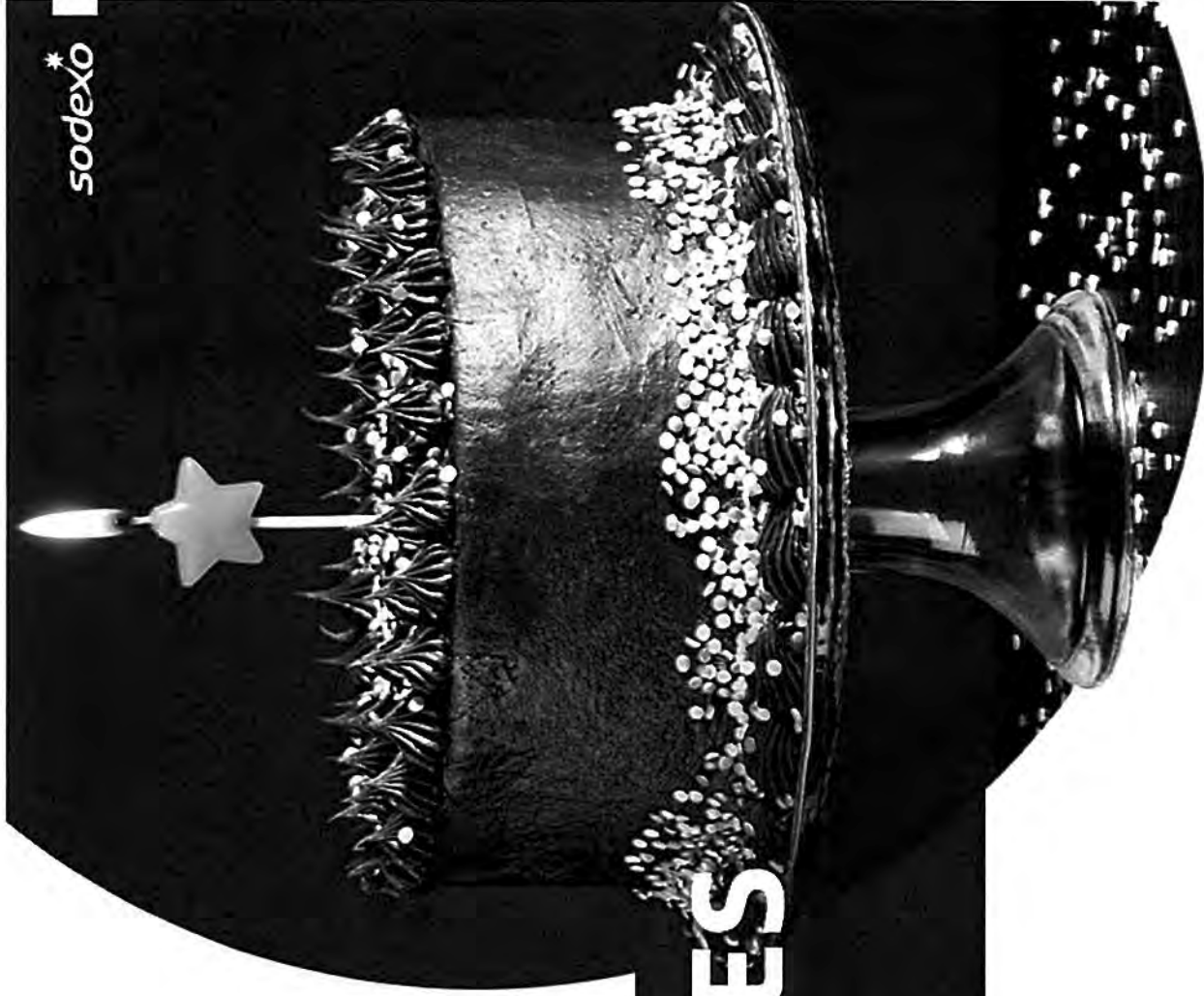


Toda última sexta-feira do mês a Sodexo **oferece bolo** durante as refeições para celebrar os aniversariantes do mês. Nesta ocasião o consumidor será servido de uma fatia (80g).

ANIVERSARIANTES DO MÊS

* Em substituição a opção de doce do dia

sodexo*



INCIDÊNCIA

Cenário 03



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

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

[Handwritten signature]



EQUIPE SODEXO ALIMENTAÇÃO



Equipe

Estrutura dedicada

ESTRUTURA DEDICADA

.....
.....
.....
.....

sodexo

Diretor de operações — Gerente de operações — Gerente de área

Gerente de unidade

Gerente de
unidade
adjunto

Chefe de cozinha

Cozinheiro

Oficial de serviços/
oficial de cozinha

Estoquista

PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL 08/2019 — UNIÃO QUÍMICA

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PRÉVIA AUTORIZAÇÃO

CLIENTE

SODEXO



COLABORADORES

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

COLABORADORES

BRASÍLIA

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

COLABORADORES

POUSO ALEGRE CD

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

COLABORADORES

POUSO ALEGRE FÁBRICA

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

COLABORADORES

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

COLABORADORES

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

A black and white photograph showing a person's hands. One hand holds a credit card, and the other holds a glass. In the background, a shopping cart is visible. The image is high-contrast and grainy.

CONDIÇÕES CONTRATUAIS ALIMENTAÇÃO

DADOS DO CLIENTE

.....
.....
.....

DADOS CADASTRAIS

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

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

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

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

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



12



ITEM

PREÇO R\$

PREÇO CENÁRIO 3

*Investimento total;
*Prazo Contratual de 36 meses.

PLANTA	ANOVIS	EM BU-GUAÇU	INOVAT	BRASÍLIA	POUSO ALEGRE	CD POUSO ALEGRE
REFEIÇÃO	R\$ 12,41	R\$ 12,88	R\$ 12,88	R\$ 11,79	R\$ 11,29	R\$ 13,05
DESJEJUM		R\$ 5,11		R\$ 5,10	R\$ 5,09	R\$ 5,07
CAFÉ		R\$ 2,89		R\$ 2,88	R\$ 2,88	R\$ 2,87
CHÁ		R\$ 2,22		R\$ 2,21	R\$ 2,21	R\$ 2,21
LEITE COM ACHOCOLATADO		R\$ 4,39		R\$ 4,38	R\$ 4,37	R\$ 4,36
CAFÉ COM LEITE		R\$ 4,22		R\$ 4,20	R\$ 4,20	R\$ 4,19
LANCHE GESTANTE		R\$ 7,23		R\$ 7,20	R\$ 7,19	R\$ 7,17
LANCHE ESTUDANTE/ HORA EXTRA		R\$ 7,00		R\$ 6,98	R\$ 6,97	R\$ 6,95
COFEE BREAK 1		R\$ 5,01		R\$ 4,99	R\$ 4,98	R\$ 4,97
COFEE BREAK 2		R\$ 9,67		R\$ 9,63	R\$ 9,62	R\$ 9,59
COFEE BREAK 3		R\$ 10,66		R\$ 10,60	R\$ 10,58	R\$ 10,52
FATURAMENTO MÍNIMO	R\$ 335.590,55	R\$ 149.853,70	R\$ 226.687,01	R\$ 326.861,08	R\$ 326.184,64	R\$ 18.564,41

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

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

PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL 08/2019 — UNIÃO QUÍMICA

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PREVIA AUTORIZAÇÃO

CLIENTE
SODEXO



REAJUSTE DE PREÇOS DE FORNECIMENTO

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

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

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

Reajuste Antecipado

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

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

CLIENTE  SODEXO 



INÍCIO DO NOSSO FORNECIMENTO

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

VALIDADE DA PROPOSTA

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

TRATAMENTO COM TERCEIROS

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

FORMA DE PAGAMENTO FORNECIMENTO

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

REFEIÇÕES AOS DOMINGOS E FERIADOS

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

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



FATURAMENTO MÍNIMO

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

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

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

MODALIDADE NO PREÇO

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

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

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

- 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 apazada ou rescisão do contrato antes desta data, sem que haja o pagamento supra, a SODEXO fica de imediato autorizada alternativamente a seu exclusivo critério a:

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

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

RESPONSABILIDADE ENTRE AS PARTES

SODEXO	UNIAO QUIMICA
--------	---------------

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 (4 vezes/ano, com cardápio alusivo ao tema, não incluso música ao vivo e decoração)

X

Computador e impressora

X

Material de escritório/informática, fotocópia e malote

X

Internet

X

Telefone (aparelho, linha, ramal e custo com ligações externas)

X

Análise e laudo laboratorial da alimentação preparada, se houver suspeita de DTA

X

Alvará de funcionamento, licença sanitária e AVCB (laudo do corpo de bombeiros). A Sodexo irá apoiar no processo, porém os custos e documentos solicitados pelos órgãos competentes serão de responsabilidade da Contratante

X

X

Controle de acesso dos profissionais do restaurante (folha ponto ou cartão)

X

Sistema de catraca e software (disponibilizar sistema de acesso para verificação diária ou encaminhar diariamente o controle de acesso)

X

Contador digital na catraca para conferência diária dos turnos (controle paralelo)

X

Cobrança de terceiros (via pagamento antecipado, faturamento via boleto com prazo de pagamento estipulado pela Sodexo)

X

Se houver autorização para o fornecimento de alimentação a terceiros, caberá a Contratante a responsabilidade pelo pagamento do valor dos fornecimentos no caso de inadimplência desses

X

Disponibilizar área necessária para cumprir o contrato com condições compatíveis com as exigências das autoridades sanitárias, trabalho e segurança

X

RESPONSABILIDADE ENTRE AS PARTES

	UNIAO QUIMICA	SODEXO
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 elétrica, hidráulica do restaurante, dutos e filtros do sistema de exaustão e compressores da câmara fria (em caso de não funcionamento e havendo necessidade de locação de outro equipamento similar, o custo será repassado para a Contratante). A Sodexo não será responsável pela manutenção de elevadores	X	
Manutenção preventiva dos equipamentos com periodicidade bimestral. A Sodexo não se responsabiliza por manutenção de Ar condicionado	X	
Manutenção corretiva dos equipamentos, após ponto zero (comprovado através de laudo técnico de vida útil). A Sodexo não se responsabiliza por manutenção de motor e compressor de câmara frigorífica, esteira rolante e troca de motor de máquina de lavar louças	X	
Reposição de utensílios de cozinha e de distribuição - talheres e louças (após enxoval completo)	X	
Reposição de demais utensílios de cozinha - panelas, bandejas e cubas (após enxoval completo)	X	
Reposição de garrafas térmicas por mau uso/extravio	X	
Retirada de lixo para local dentro da planta (os sacos de lixo não foram contemplados nas cores da coleta seletiva)	X	
Destinação final do lixo gerado no restaurante (orgânico e reciclável)	X	

RESPONSABILIDADE ENTRE AS PARTES

SODEXO UNIAO QUÍMICA

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

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

PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL 08/2019— UNIAO QUÍMICA

PROIBIDA QUALQUER REPRODUÇÃO SEM PRÉVIA AUTORIZAÇÃO

CLIENTE

SODEXO

Cessão de Espaço



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

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

Condições de Seguro



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



Condições Gerais para o Fornecimento

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

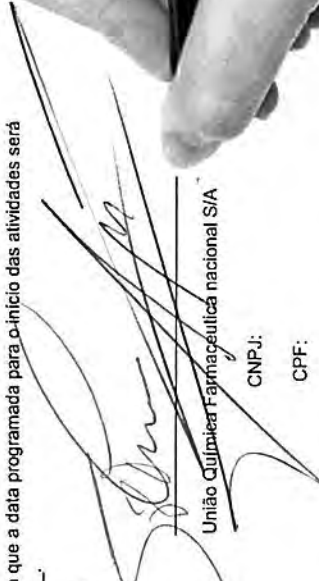
TERMO DE ACEITE DA PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL N° 01 E DAS
CONDIÇÕES GERAIS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Prezados Senhores,

Vimos por meio desta confirmar nossa concordância com todas as condições expressas em sua Proposta Técnica e Comercial n° 01, datada de 08/08/2019 e com todos os termos das Condições Gerais Contratuais para Fornecimento de Refeições por nós recebidas, registrada no 9° Cartório de Registro de Títulos e Documentos da Cidade de São Paulo/SP sob n° 1.303.204 que, para todos os efeitos legais, faz parte integrante da Proposta Comercial.

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

Atenciosamente,


União Química Farmacêutica Nacional S/A

CNPJ:

CPF:

Data de assinatura: ____/____/____

.....



OBRIGADO!

sodexo*

 União Química
farmacêutica nacional S/A

