



PROCESSO 6210.2018/0001393-9

CONTRATANTE: HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL

CONTRATADA: BUFFET FAMÍGLIA MORETTI EIRELI – EPP

OBJETO DO CONTRATO: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Aos 10 dias do mês de julho do ano de 2.018 (dois mil e dezoito), na Rua Castro Alves, 63/73, CEP: 01532-001 – Acúlimação - São Paulo, Gestão de Contratos, 6º andar, compareceram de um lado a **HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL**, pessoa jurídica de direito público, CNPJ nº. 46.854.998/0001-92, neste ato representada pelo seu Superintendente, **DR. ANTONIO CÉLIO CAMARGO MORENO**, RG 5.240.451 SSP/SP, CPF 920.063.028-68, doravante denominada **CONTRATANTE**, e, de outro, a empresa **BUFFET FAMÍGLIA MORETTI EIRELI – EPP**, CNPJ nº 17.280.072/0001-32, com sede na Rua Pedralia nº 382, Vila Gumercindo, CEP 04130-080, São Paulo – SP, telefone: (11) 4114-6113, e-mail: licitabfm@outlook.com, neste ato representada pelo **SR. DOUGLAS ALEXANDRE OTTOBONI**, RG nº 32.334.036-2, CPF nº 289.936.278-00, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, para assinarem o presente Termo de Contrato 267/2018, sujeitando-se às normas da Lei Municipal nº 13.278, de 07 de janeiro de 2002, os Decretos Municipais nº 43.406 de 08 de julho de 2003, nº 44.279 de 24 de dezembro de 2003, nº 46.662 de 24 de novembro de 2005 e nº 56.475 de 05 de outubro de 2015, as Leis Federais nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e Complementares nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e nº 147 de 7 de agosto de 2014, e demais normas complementares e disposições deste instrumento.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Constitui objeto deste contrato o fornecimento parcelado de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, de acordo com a descrição e características descritas do Anexo I do edital de licitações do Pregão Eletrônico nº 211/2018.

Item	Descrição	Unidade	Qtidade.	Valor Unitário
01	Pão de forma tradicional	Kg	800	R\$ 9,42
02/03	Pão francês com sal	Kg	11.000	R\$ 9,60
05	Pão francês integral	Kg	200	R\$ 11,63
06	Pão de forma integral	Kg	3.200	R\$ 14,85
07	Pão doce com cobertura de açúcar	Kg	1.300	R\$ 11,60
08	Pão tipo bisnaga	Kg	1.400	R\$ 12,15

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: ITEM 01

PÃO DE FORMA TRADICIONAL

UNIDADE: Kg

DESCRIÇÃO: Pão de forma tradicional, em fatias com peso unitário aproximado de 25 gramas, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, estabilizantes, conservantes e outras substâncias alimentícias, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo, atendendo as especificações técnicas da NTA 47 do Decreto Estadual n.º 12.486 de 20/10/1978; Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos; e dos Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores e Industrializadores de Alimentos, entre outras normas técnicas em vigor.



EMBALAGEM: O pão de forma deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e fechados, contendo aproximadamente 500 gramas, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe do fabricante.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

ITEM 02 e 03

PÃO FRANCÊS COM SAL

UNIDADE: Kg

DESCRIÇÃO: Pão tipo francês, em formato fusiforme, apresentando pestana, miolo revestido por uma casca fina e levemente crocante, com peso unitário de aproximado de 50 gramas, cortados no sentido longitudinal, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal e outras substâncias alimentícias, atendendo as especificações técnicas da NTA 47 do Decreto Estadual n.º 12.486 de 20/10/1978; Resolução RDC n.º 263, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos; Portaria Inmetro n.º 146, de 20/06/2006; e dos Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores e Industrializadores de Alimentos, entre outras normas técnicas em vigor.

EMBALAGEM: O pão francês deverá ser embalado em saco de papel aprovado para contato com alimentos, reembalado de acordo com o fabricante ou acondicionado em monoblocos de polietileno liso com tampa, higienizados, fechados e retornáveis, forrados com papel apropriado para alimentos, de forma a garantir a higiene e a integridade do produto durante o transporte e o armazenamento.

PRAZO DE VALIDADE: O fornecedor deverá garantir a qualidade do produto, no prazo mínimo de 4 (quatro) horas após a entrega.

ITEM 05

PÃO FRANCÊS INTEGRAL

UNIDADE: Kg

DESCRIÇÃO: Pão tipo francês integral, em formato fusiforme, apresentando pestana, miolo revestido por uma casca fina e levemente crocante, com peso unitário aproximado de 50 gramas, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, fermento biológico, água, sal, gordura vegetal, estabilizante, emulsificante e outras substâncias alimentícias permitidas por padrões legais. O produto deverá ser preparado, no mínimo, com 50% de farinha de trigo integral, atendendo as especificações técnicas da NTA 47 do Decreto Estadual n.º 12.486 de 20/10/1978; Resolução RDC n.º 263, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos; e dos Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores e Industrializadores de Alimentos, entre outras normas técnicas em vigor.

EMBALAGEM: O pão francês deverá ser embalado em saco de papel aprovado para contato com alimentos, reembalado de acordo com o fabricante ou acondicionado em monoblocos de polietileno liso com tampa, higienizados, fechados e retornáveis, forrados com papel apropriado para alimentos, de forma a garantir a higiene e a integridade do produto durante o transporte e o armazenamento.

PRAZO DE VALIDADE: O fornecedor deverá garantir a qualidade do produto, no prazo mínimo de 4 (quatro) horas após a entrega.

ITEM 06

PÃO DE FORMA INTEGRAL

UNIDADE: Kg

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

DESCRIÇÃO: Pão de forma integral, em fatias com peso unitário aproximado de 25 gramas, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, fermento biológico, água, sal, óleo ou gordura vegetal, conservador, emulsificante, podendo conter fibra alimentar e outras substâncias alimentícias permitidas por padrões legais. O produto deverá conter no mínimo, 3 (três) gramas de fibra em 50 gramas do produto, de acordo com as disposições da Resolução – RDC nº 54, de 12/11/ 2012 que dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar e deverá ser preparado, no mínimo, com 50% de farinha de trigo integral, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo, atendendo as especificações técnicas da NTA 47 do Decreto Estadual n.º 12.486 de 20/10/1978; Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos; e dos Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores e Industrializadores de Alimentos, entre outras normas técnicas em vigor.

EMBALAGEM: O pão de forma deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e fechados, contendo aproximadamente 500 gramas, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe do fabricante.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

ITEM 07

PÃO DOCE COM COBERTURA DE AÇÚCAR

UNIDADE: Kg

DESCRIÇÃO: Pão doce com cobertura de açúcar, sem recheio, em formato de pão tipo bisnaga ou redondo, com peso unitário aproximado de 50 gramas, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga ou gordura vegetal, fermento biológico, sal, água, conservador e outras substâncias alimentícias permitidas por padrões legais, atendendo as especificações técnicas da NTA 47 do Decreto Estadual n.º 12.486 de 20/10/1978; Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos; e dos Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores e Industrializadores de Alimentos, entre outras normas técnicas em vigor.

EMBALAGEM: O pão doce deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e fechados, contendo aproximadamente 500 gramas, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe do fabricante.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

ITEM 08

PÃO TIPO BISNAGA

UNIDADE: Kg

DESCRIÇÃO: Pão tipo bisnaga, sem recheio, textura macia, com peso unitário aproximado de 50 gramas, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga ou gordura vegetal, fermento biológico, sal, água, conservador e outras substâncias alimentícias permitidas por padrões legais, atendendo as especificações técnicas da NTA 47 do Decreto Estadual n.º 12.486 de 20/10/1978; Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos; e dos Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para

Estabelecimentos Elaboradores e Industrializadores de Alimentos, entre outras normas técnicas em vigor.
EMBALAGEM: O pão tipo bisnaga deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e fechados, contendo aproximadamente 500 gramas, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe do fabricante.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

CONSIDERAÇÕES GERAIS

- 1) A **Contratada** deverá permitir a qualquer época, durante a vigência do contrato, a visita de técnicos indicados pelo Serviço Técnico de Nutrição e Dietética -STND do HSPM, quando necessária, nos locais de processamento, armazenamento e distribuição do produto, com finalidade de conhecer o processo de produção, áreas físicas, instalações, condições higiênico-sanitárias ambientais, de pessoal e equipamentos. No caso de constatação de não conformidade a contratada será comunicada através de um relatório para adoção de medidas corretivas, podendo ser realizada nova visita técnica.
- 2) A ausência de visita técnica não exime o fornecedor da responsabilidade pela qualidade do produto
- 3) A qualidade dos produtos deve ser uniforme para todos os lotes fornecidos. O Serviço Técnico de Nutrição e Dietética -STND poderá a qualquer momento, requisitar amostras do produto a fim de compará-las com as entregues.
- 4) As despesas com descarga, frete e separação de mercadoria, correrão por conta da **Contratada**, inclusive nos casos de troca de mercadoria ou qualquer eventualidade que possa ocorrer.
- 5) O STND por intermédio do Departamento de Apoio Técnico do HSPM, poderá a qualquer momento, realizar análises microbiológicas, físico-químicas, organolépticas, toxicológicas que julgarem necessários e as custas correrão por conta do fornecedor. Caso haja alguma não conformidade nos laudos ou se na aferição do produto entregue a qualidade e a quantidade não correspondam à especificação técnica e/ou expresso na Nota Fiscal, o fornecedor deverá proceder a troca do produto no máximo de 48 horas ou de forma a não causar prejuízo no cardápio previsto.
- 6) A **Contratada** deverá apresentar laudo de análise de controle microbiológico do lote fornecido, manuais e documentos relativos ao controle higiênico-sanitárias sempre que solicitado pelo HSPM.
- 7) O transporte deverá ser realizado em veículos adequados com perfeitas condições de higiene e temperatura em conformidade com as disposições da legislação em vigor.
- 8) Fica reservado ao STND, o direito de alterar o pedido com data de entrega e horário a ser combinado.
- 9) Nos casos de emergência, a **Contratada** obriga-se a efetuar entrega s, mesmo que em pequenas quantidades, em dias e horários marcados pela STND.
- 10) As entregas efetuadas em dias não programadas serão devolvidas, caracterizando descumprimento do contrato.
- 11) Fica reservado a STND a direito de solicitar ao fornecedor quaisquer informações técnicas sobre o produto sempre que julgar necessário.
- 12) Por ocasião da entrega na unidade requisitante os produtos devem apresentar o prazo de validade mencionado nas especificações técnicas do presente edital. Na hipótese de absoluta impossibilidade de cumprimento desta condição, devidamente justificada e previamente avaliada pelo Serviço Técnico de Nutrição e Dietética do Hospital do Servidor Público Municipal poderá, excepcionalmente, admitir a entrega, obrigando-se a Contratada, quando acionado, a proceder à imediata substituição, à vista da inviabilidade de utilização dos produtos no período de validade.



1.1 As entregas deverão ser parceladas mediante programação e solicitação do STND através da emissão de O.F. (Ordem de Fornecimento) após assinatura do Termo de Contrato. A O.F. (Ordem de Fornecimento) será emitida no mínimo de 5 dias corridos anteriores à data marcada para entrega. Entregas diárias às 05h e 10h30min de segunda a domingo e quando necessários às 17h.

1.1.1. Caso ocorra alguma intercorrência na entrega por parte da contratada ou contratante, será efetuada nova solicitação através de O. F. (Ordem de Fornecimento) e/ou aceite para posterior entrega.

1.2 A CONTRATADA efetuará as entregas no seguinte local:

HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL

Serviço Técnico de Nutrição e Dietética

Rua Apeninos, 44 – CEP 01533-000 – Aclimação – São Paulo / SP

Horário: Entregas diárias às 05h e 10h30min de segunda a domingo e quando necessários às 17h

Fone (11) 3397-7759 / (11) 3397-7758 / (11) 3397-7760

CLÁUSULA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

2.1 Fornecer todas as informações necessárias ao cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA;

2.2 Designar um representante para gerenciar o contrato;

2.3 Efetuar os pagamentos conforme os valores e prazos estipulados.

CLÁUSULA TERCEIRA OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1 A CONTRATADA obriga-se a cumprir fielmente as condições especificadas no Anexo I do Edital;

3.2 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação para esta contratação;

3.3 Aceitar, nas mesmas condições da contratação, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no objeto da licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado.

CLÁUSULA QUARTA – PREÇO, REAJUSTE E FORMA DE PAGAMENTO

4.1 O valor total do presente contrato é de R\$ 195.072,00 (cento e noventa e cinco mil, e setenta e dois reais), conforme Nota de Empenho nº. 1.789/2018, no valor de R\$ 97.536,00 (noventa e sete mil, quinhentos e trinta e seis reais), até 31 de dezembro deste ano e a dotação própria do exercício seguinte, nele estando incluídos todos os custos e a margem de lucro da CONTRATADA, que nada mais poderá reclamar a título de contraprestação pela execução de suas obrigações contratuais;

4.2 O preço contratado não será reajustado.


 5



4.3 O pagamento devido será depositado, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da entrega dos produtos objeto de cada Ordem de Fornecimento, na conta corrente informada pela CONTRATADA mantida junto ao Banco Brasil.

4.4 De acordo com a Portaria SF nº 05, de 05 de janeiro de 2012, os atrasos de pagamentos por culpa exclusiva do CONTRATANTE ficarão sujeitos a aplicação de compensação financeira calculada através da seguinte fórmula: $(TR + 0,5\% \text{ "PRO-RATA TEMPORE"})$, observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu;

4.4.1 O pagamento da compensação financeira estabelecida no item 4.4 dependerá de requerimento a ser formalizado pelo CONTRATADO.

4.5 No presente exercício as despesas decorrentes do ajuste correrão por conta da dotação nº 02.10.10.302.3003.2507.3.3.90.30.00.06.07.05.

CLÁUSULA QUINTA – PRAZO CONTRATUAL E PRORROGAÇÃO

5.1 O presente contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura e não comportará prorrogação.

CLÁUSULA SEXTA – PENALIDADES

6.1 São aplicáveis as sanções previstas no capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93, na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e demais normas pertinentes.

6.2 Pelo descumprimento do ajuste a CONTRATADA sujeitar-se-á às seguintes penalidades:

6.2.1 Advertência;

6.2.2 Multa de 0,5% (meio por cento) para cada dia de atraso na entrega do produto, computada sobre o valor da parcela entregue fora do prazo estipulado. A partir do 20º dia de atraso, poderá configurar-se a inexecução total ou parcial do contrato, com as consequências daí advindas;

6.2.3 A recusa injustificada, ou cuja justificativa não seja aceita pela Administração em assinar o contrato **NO PRAZO DE 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS**, sujeitará o respectivo licitante à multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da proposta, sem prejuízo da aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/02;

6.2.3.1 Na hipótese de não assinatura dos termos de aditamento ao contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, sem prejuízo da aplicação da pena prevista no item 6.2.6, o ajuste estará sujeito à rescisão por culpa da detentora;

6.2.4 Multa de 15% (quinze por cento) sobre a parcela inexecutada no caso de inexecução parcial, no cometimento de qualquer outra irregularidade no cumprimento da obrigação, ou nas hipóteses de atrasos superiores a 20 (vinte) dias;

6.2.5 Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total, no caso de recusa imotivada em assinar o contrato ou na hipótese de rescisão do ajuste por culpa da contratada;

6.2.5.1 Incidirá na mesma pena prevista no subitem 6.2.5 o licitante que estiver impedido de firmar o termo de contrato ou retirar a ordem de fornecimento pela não apresentação dos documentos necessários para tanto;

6.2.6 Suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública por prazo não superior a 2 (dois) anos;

6.2.7 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação;

6.3 As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

6.4 No caso de aplicação de eventuais penalidades, será observado o procedimento previsto no Capítulo X do Decreto Municipal nº 44.279/03 e na Seção II do Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93;

6.5 O prazo para pagamento de multas será de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

6.6 As penalidades só deixarão de ser aplicadas nos casos previstos expressamente no Decreto Municipal de Execução Orçamentária em vigor, no presente exercício, ou seja, quando houver a comprovação pela CONTRATADA de ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento da obrigação, ou manifestação da unidade requisitante informando que a infração contratual foi decorrente de fato imputável à Administração, devidamente justificada nos autos.

CLÁUSULA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua Rescisão, sujeitando-se a parte infratora às penalidades previstas neste contrato.

7.2 Constituem motivo para Rescisão do Contrato a ocorrência de quaisquer uma das hipóteses previstas neste contrato e/ou no artigo 78 da lei 8.666/93.

7.3 Ocorrendo as hipóteses previstas nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da lei 8.666/93, ou qualquer uma das hipóteses prevista neste Contrato que enseje a sua rescisão, esta poderá ser decretada por ato unilateral do Contratante, desde que formalmente motivado, assegurando-se ao Contratado contraditório e ampla defesa.

7.4 A rescisão unilateral do contrato, acarretará, conforme o caso, as consequências previstas no artigo 80, incisos I a IV da lei 8.666/93, observados o disposto nos parágrafos 1º a 4º do mesmo dispositivo legal, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas neste instrumento à parte infratora.



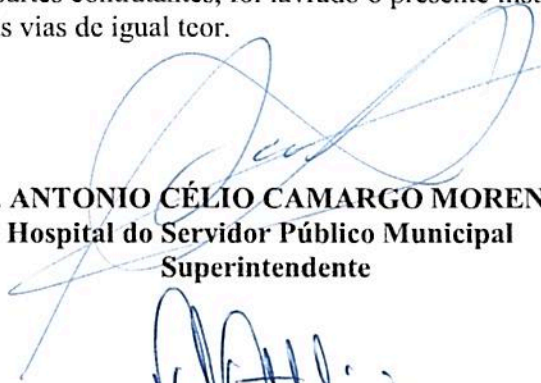
7.5 Poderá ser promovida a rescisão amigável do contrato, desde que haja conveniência ao Contratante;

7.6 Quando a Rescisão do Contrato ocorrer com base nos incisos XII a XVII do artigo 78 da lei 8.666/93, sem que haja culpa do Contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito, quando for o caso, a: (a) devolução da garantia; (b) pagamentos devido pela execução do contrato até a data da rescisão; (c) pagamento do custo da desmobilização.

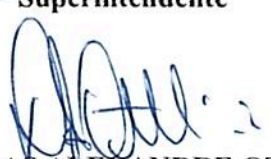
7.7 Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

Desde já, fica eleito o foro da Comarca do Município de São Paulo para dirimir as eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem de acordo, as partes contratantes, foi lavrado o presente instrumento, que lido e achado conforme, é assinado em duas vias de igual teor.



- DR. ANTONIO CÉLIO CAMARGO MORENO -
Hospital do Servidor Público Municipal
Superintendente




- SR. DOUGLAS ALEXANDRE OTTONI -
Buffet Família Moretti Eireli – Epp.
Procurador

Testemunhas:



Sra. Flávia Ivana Pfallinger
RG: 13.274.150-7 - - CPF: 052.110.728-80



Sr. Odair Bezerra
RG 8.036.816 - CPF 118.187.998-12