



MANUAL DO FORNECEDOR

1. DO OBJETIVO

O objetivo deste manual é estabelecer e comunicar para a cadeia de fornecedores os padrões, procedimentos, práticas operacionais e expectativas da **ESPECIARYA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA**, doravante denominada **PALATO**, em relação à performance dos **FORNECEDORES**, inclusive quanto à qualidade dos produtos e serviços oferecidos.

Este manual será parte integrante dos acordos e contratos de fornecimento de mercadorias realizados entre o **PALATO** e os **FORNECEDORES**, que deverão, desde o cadastro na cadeia de fornecedores, atender a todos os critérios, normas e procedimentos aqui estabelecidos.

O manual foi concebido para ser suficientemente flexível de modo a permitir acordos mutuamente benéficos para o **PALATO** e seus **FORNECEDORES**. Procura assegurar que as respectivas disposições sejam transparentes e estejam disponíveis por escrito, sendo que qualquer alteração deve ser efetuada com aviso prévio de 30 dias e por escrito.

2. DAS POLÍTICAS DE COMPRA

O **PALATO** desenvolve parcerias comerciais baseadas na seguinte política:

- I - Produtos competitivos no mercado varejista;
- II - Negociação com o fornecedor que apresentar a melhor proposta comercial, atrelada a alta qualidade e prazos de entrega reduzidos e pontuais;
- III - Negociação diretamente com a fábrica.

3. DOS PRINCÍPIOS DE CONDUTA

3.1. Os colaboradores do **PALATO** e do **FORNECEDOR** deverão evitar qualquer relacionamento seja no aspecto pessoal ou de negócios, que possa constituir conflito de interesses ou influenciar no julgamento objetivo das situações.

3.2. Em caráter geral, não deve ser ofertado nenhum tipo de presente, brinde ou vantagem aos colaboradores do **PALATO**. Nenhum colaborador pode receber ou oferecer pagamentos impróprios (privilégios, benefícios especiais,

contribuições ilegais, favores, presentes e/ou entretenimentos) nas condições do negócio do **PALATO** afim de que não se comprometa a capacidade de julgar com isenção a oferta de produtos e serviços oferecidos pelo **FORNECEDOR**.

3.3. A oferta de brindes institucionais e promocionais deve ser dirigida a gerência do Setor de Suprimentos e são de propriedade da instituição, que decidirá sobre seu uso ou destinação.

4. DOS CRITÉRIOS PARA CADASTRO DO FORNECEDOR

Para se cadastrar como **FORNECEDOR** no **PALATO**, a pessoa jurídica e os produtores rurais deverão dispor/fornecer/entregar a documentação abaixo.

- **Pessoa Jurídica**

I - Inscrição no CNPJ, devidamente comprovada no SINTEGRA;

II - Certificado (ou selo) de qualificação conferido pelos órgãos governamentais e fiscalizadores em relação às mercadorias fornecidas;

III - Preenchimento do formulário de cadastro de fornecedor, disponível na central de apoio do **PALATO** - Departamento Comercial - endereço no rodapé;

IV - Contrato Social Consolidado e Alterações Posteriores / Estatuto Social e Atas de Eleição da Diretoria.

- **Produtores Rurais**

I - Cópia da Identidade e CPF;

II - Comprovante de residência;

III - Preenchimento do formulário de cadastro de fornecedor, disponível na central de apoio do **PALATO** - Departamento Comercial - endereço no rodapé.

4.1. Ao **PALATO** é reservado o direito de selecionar e qualificar livremente os seus fornecedores, dentro de procedimentos definidos pela área comercial. Neste sentido, a simples inclusão no cadastro de fornecedores do **PALATO** não implica em prévia aprovação e/ou reconhecimento contratual em relação ao fornecimento de produtos ou mercadorias.

4.2. O **FORNECEDOR** se responsabiliza pela atualização do cadastro dos seus representantes comerciais, a fim de considerá-los, ou não, habilitados à negociação junto ao **PALATO**.

4.3. Sempre que necessário, representante do **PALATO** visitará o fornecedor com finalidade de conhecer e acompanhar todo o processo de produção, aplicando check list de avaliação do fornecedor (ANVISA). Após a visita, será confeccionado um relatório visando à ciência das observações realizadas e prazos a serem adotados. Ressalte-se que, caso haja não conformidades, ou se for do interesse do **PALATO**, poderão ser realizadas novas visitas de monitoramento. Essas visitas contribuirão para discussão de problemas inerentes ao credenciamento, às entregas, e quaisquer intercorrências que possam prejudicar a qualidade do alimento.

5. DOS DEVERES DO FORNECEDOR

Cabe ao **FORNECEDOR**, sem embargo de outros compromissos, garantir:

I - Assistência à equipe de vendas, prática de melhores preços de mercado, o faturamento legítimo e de acordo com os pedidos de compras, a entrega no prazo contratado, a qualidade dos produtos fornecidos, a assistência técnica e o cumprimento das garantias legais e contratuais;

II - A entrega dos produtos devidamente formalizados através de pedido, nos prazos e preços estabelecidos entre as partes;

III - A entrega das mercadorias dentro dos padrões estabelecidos neste Manual;

IV - Cumprimento dos acordos relativos às bonificações, nos termos e prazos estabelecidos nos contratos específicos e/ou nota de pedido.

Entre o **PALATO** e o **FORNECEDOR** não existirá vínculo empregatício, qualquer tipo de associação, mandato, agenciamento, consórcio ou representação solidária, ficando o **FORNECEDOR** responsável por todos os encargos trabalhistas, previdenciários e cíveis resultantes da eventual contratação de pessoal utilizado nos serviços por ele contratados, inclusive promotores de venda que porventura realizem atividades nas dependências (lojas) do **PALATO**.

5.1. DO DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES

Em caso de descumprimento dessas condições previamente estipuladas, o **FORNECEDOR** deverá ressarcir ao **PALATO**:

I - Valores referentes a possíveis ônus gerados por custos de contra publicidade;

II - Valores referentes a eventuais danos perante o consumidor e/ou órgãos fiscalizadores decorrentes de defeito, vício, indisponibilidade do produto, ou ainda devido à incompatibilidade entre a quantidade real e a descrita em sua embalagem, inclusive o valor referente à diferença de preço para produto similar que o **PALATO** venha oferecer em substituição do mesmo;

III - Valores referentes a diferenças casuais de preço entre o pedido e a nota fiscal de entrega (ou entrada).

5.2. DAS RECLAMAÇÕES DO CONSUMIDOR

Quando qualquer reclamação do consumidor sobre os produtos comercializados pelo **PALATO** possa ser sanada no próprio estabelecimento, através da devolução do valor do mesmo ou sua substituição por um similar, não será exigido, direta ou indiretamente, que o **FORNECEDOR** efetue um pagamento para resolver essa reclamação, exceto se:

I - O **PALATO** verificar que a reclamação do consumidor é justificável e atribuível a uma falha por parte do fornecedor.

Neste caso, o supermercado deve formular um relatório completo sobre a reclamação, incluindo a base de atribuição, que será enviado ao fornecedor responsável.

O **PALATO** poderá acordar com o fornecedor um valor médio de pagamentos para resolução dessas reclamações em alternativa à contabilização individual das mesmas.

5.3. DO ACESSO DE PROMOTORES

Os promotores devem ser previamente cadastrados no **PALATO** para terem acesso às dependências internas das lojas, seguindo as normas internas do **PALATO**.

5.3.1. Serão de integral responsabilidade do **FORNECEDOR** todos os ônus e encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes destes serviços, assumindo desde já o **FORNECEDOR** os riscos de eventuais reclamações trabalhistas ou autuações previdenciárias que envolvam seus contratados/empregados, ainda que propostas contra o **PALATO** ou quaisquer terceiros.

5.3.1.1. O **FORNECEDOR** deverá apresentar, mensalmente, cópia de todos os documentos que evidenciem o vínculo trabalhista.

6. DAS REGRAS COMERCIAIS

6.1. DOS CONTRATOS DE FORNECIMENTO

6.1.1. Deverá ser formalizado, entre o **PALATO** e o **FORNECEDOR**, contrato/acordo comercial para fornecimento de mercadorias e/ou prestações de serviços. Cada documento regulará a forma de relacionamento entre o **PALATO** e o **FORNECEDOR** durante o prazo de vigência do acordo, em condições como preço, prazo de entrega e prazo de pagamento, por exemplo.

6.1.2. O **PALATO** entende que os acordos comerciais com **FORNECEDORES** representam compromissos preferenciais de fornecimento de médio e longo prazo.

6.1.3. Para qualquer alteração nas condições pré-estabelecidas no acordo é necessária prévia negociação e formalização de novo contrato entre as partes.

6.2. DA FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado mediante depósito bancário ou boleto de cobrança bancária.

6.3. DO PRAZO DE PAGAMENTO

O tempo para o vencimento será contado a partir da data de recebimento da mercadoria, baseado em prazo acordado através do contrato de fornecimento ou nota de pedido.

6.4. DAS RECEITAS COMERCIAIS

6.4.1. As receitas comerciais serão acordadas através de contrato de fornecimento de mercadoria ou acordo comercial, devendo seguir as regras e prazos ali estabelecidos.

6.4.2. As receitas negociadas e concedidas pelo **FORNECEDOR** deverão estar contempladas no boleto de cobrança bancária como “desconto financeiro” ou na nota fiscal como “desconto comercial”.

6.4.3. O **PALATO** poderá debitar automaticamente, dos títulos a vencer (duplicatas e boletos bancários) oriundos do **FORNECEDOR**, os valores relativos

às receitas comerciais negociadas, desde que o fornecedor não cumpra com o prazo estabelecido no acordo comercial ou contrato de fornecimento de mercadorias.

6.4.4. As bonificações em produtos ou mercadorias seguem os mesmos procedimentos e normas deste manual, devendo ser negociadas através de contrato de fornecimento ou acordo comercial.

6.5. DAS DEVOLUÇÕES - MERCADORIAS EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E CONDIÇÕES NEGOCIADAS

6.5.1. Haverá devolução ao fornecedor sempre que a mercadoria não estiver de acordo com as especificações e condições negociadas no contrato de fornecimento ou nota de pedido, seja por avaria ou por vício de quantidade e/ou qualidade.

6.5.2. A critério do **PALATO**, o pedido poderá não ser devolvido em sua totalidade, sendo recebidas pela empresa aquelas mercadorias que estiverem em pleno acordo com o solicitado. O **PALATO** fica autorizado pelo **FORNECEDOR** a descontar, imediatamente, o valor dos itens defeituosos, viciados ou faltantes, nos títulos (boleto bancário, duplicatas) que estiverem por vencer.

6.5.2.1. Inexistindo título do **FORNECEDOR** a vencer, o **PALATO** deverá ser ressarcido pelo mesmo, no valor das mercadorias acrescido de juros e correção monetária.

6.5.3. Em todas as devoluções, sem exceção, serão emitidas notas fiscais contendo os produtos a serem devolvidos, bem como o motivo pelo qual ocorreu a devolução.

6.6. DO CANCELAMENTO DE PEDIDO

Em caso de cancelamento de pedido por parte do **FORNECEDOR**, o **PALATO** deverá ser informado com antecedência mínima de 05 (cinco) dias, exceto àqueles produtos alvo de Promoção e/ou Publicidade que já tenham sido anunciados aos consumidores, que, neste caso, deverão manter inalterada a sua entrega, sob pena do **FORNECEDOR** indenizar o **PALATO** pelos prejuízos provenientes do cancelamento.

6.7. DO LOCAL DE COBRANÇA

Todas as cobranças deverão ser apresentadas na sede do **PALATO** até 07 (sete) dias antes do vencimento, devendo constar o seguinte: número, série, data, loja ou estabelecimento destinatário e valor correspondente da nota fiscal/fatura, devendo ser enviadas aos cuidados do Setor de Contas a Pagar.

6.8. DO PROTESTO DE DUPLICATA E TÍTULO BANCÁRIO

O **FORNECEDOR** se compromete a não enviar para os bancos cobradores o aviso de envio ao cartório por falta de pagamento de qualquer título bancário ou duplicata, sem antes comunicar por escrito ao **PALATO**, para que possa ser corrigida a falha operacional, aguardando, por outro lado, retorno de, no mínimo, 05 (cinco) dias úteis contados da data do recebimento formal pelo **PALATO**.

6.8.1. Em caso de ausência de comunicação prévia e consequente protesto de títulos em nome do **PALATO**, o **FORNECEDOR** ficará obrigado, no prazo de 05 dias úteis, contados da comunicação do protesto pelo **PALATO**, a suspender o referido protesto, sob pena de indenização por perdas e danos.

6.9. DO TRANSPORTE DAS MERCADORIAS

Se o transporte de mercadorias for efetuado através da espécie de frete denominado FOB (Free on Board), o **FORNECEDOR** se compromete a contratar transportadora indicada pelo **PALATO**.

6.9.1. Caso ocorra o envio por transportadora diferente da indicada pelo **PALATO**, ficará o **PALATO** autorizado pelo **FORNECEDOR** a descontar, imediatamente, o valor do frete nos títulos (boleto bancário, duplicatas) que estiverem por vencer.

6.9.1.1. Inexistindo título do **FORNECEDOR** a vencer, o **PALATO** deverá ser ressarcido pelo mesmo, no valor do frete acrescido de juros e correção monetária.

7. DOS PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA DE MERCADORIAS

7.1 DOS PROCESSOS DOCUMENTAIS (NOTAS FISCAIS)

O **FORNECEDOR** deverá seguir as condições previamente estipuladas:

I - As notas fiscais devem ser emitidas em nome de **ESPECIARYA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.**, com os campos ENDEREÇO, CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL conforme constar no pedido;

II - O número do pedido deverá constar no corpo da nota fiscal. Cada pedido deverá ser vinculado a uma única nota fiscal e vice-versa;

III - Na nota fiscal devem constar apenas produtos solicitados no pedido, ou seja, produtos cadastrados no **PALATO**, inclusive obedecendo à gramatura e ao código de barras;

IV - Quando a nota fiscal contemplar mercadorias sujeitas à substituição tributária e o **FORNECEDOR** não possuir inscrição estadual no Estado de Alagoas, o mesmo deverá encaminhar anexo à nota fiscal o comprovante de pagamento da GNRE;

V - As notas fiscais devem ser emitidas de forma a respeitar as condições comerciais constantes no pedido: **PREÇO, PRAZO DE PAGAMENTO, QUANTIDADE, QUALIDADE e ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS;**

VI - As entregas deverão ser realizadas de acordo com a data agendada. Pedidos antecipados ou atrasados serão recebidos se houver disponibilidade da equipe de recebimento e se o pedido ainda estiver ativo no sistema (para os pedidos atrasados);

VII - Após a apresentação da nota fiscal no **PALATO**, o **FORNECEDOR** só poderá ausentar-se com a conclusão do recebimento de mercadoria;

VIII - O **FORNECEDOR** deverá respeitar as sinalizações (forma, condições e horários de recebimento) expostas através de placas nas dependências da área de recebimento de mercadorias;

IX - A conferência da mercadoria será feita apenas pelo conferente de mercadoria do **PALATO**, sem a interferência de terceiros;

X - O fornecedor que possuir mais de um CNPJ deverá informar ao **PALATO** por qual unidade será faturado o pedido antes do envio das mercadorias, respeitadas as condições negociadas no pedido e/ou contrato de fornecimento, inclusive quanto à tributação;

XI - No ato do recebimento de mercadorias, caso haja mais de um **FORNECEDOR** aguardando, a preferência de atendimento é a seguinte:

- a) Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados;
- b) Alimentos perecíveis congelados;
- c) Alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente;
- d) Alimentos "não perecíveis".

XII - As notas fiscais de bonificação em mercadorias deverão cumprir todas as exigências citadas acima e serão tratadas da mesma forma que uma nota fiscal de venda;

7.2. HORÁRIOS PARA ENTREGA

As entregas deverão ser realizadas de acordo com a programação estabelecida pela empresa, sendo obrigatório o cumprimento do horário de entrega na data solicitada, a fim de evitar transtornos ao bom andamento do serviço.

De segunda-feira a sexta-feira

Percíveis das 06h20 às 14h00

Não percíveis das 06h20 às 16h30

Aos Sábados

Percíveis das 06h20 às 10h30

Não percíveis das 06h20 às 11h30

7.2.1. A mercadoria que chegar fora dos padrões de dias e horários programados somente poderá ser recebida no dia útil seguinte, devendo o **FORNECEDOR** retornar para realizar a entrega.

7.2.2. Em caso de eventuais problemas com as entregas, o **FORNECEDOR** deverá comunicar-se com o **PALATO**, solicitando a alteração prévia da data de entrega e horário.

8. CONTROLES DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

8.1 CARACTERÍSTICAS DOS VEÍCULOS PARA ENTREGA

O veículo deve:

- I - Ter a cabine do condutor isolada da parte que contém os alimentos;
- II - Possuir Certificado de Vistoria de acordo com a legislação vigente;
- III - Não transportar alimentos junto a materiais de limpeza, higiene pessoal, produtos químicos, rações, equipamentos e/ou outros contaminantes;
- IV - Circular com o alimento somente o tempo necessário entre o local de origem e o local onde será entregue;

V - Usar materiais para proteção e fixação de carga que não constituam fonte de contaminação ou dano para o alimento;

VI - Estar equipado com estrados/paletes e caixas plásticas para o acondicionamento dos alimentos;

VII - Ser mantido em ótimas condições de limpeza, sendo higienizado sempre que for necessário com o produto recomendado pela ANVISA e seguindo os procedimentos abaixo:

Higienização do Veículo

A higiene do veículo deve ser feita da seguinte forma:

1. Remover a sujeira;
2. Lavar com detergente;
3. Enxaguar;
4. Retirar o excesso com auxílio de rodo;
5. Desinfetar com solução sanitizante específica (solução clorada ou álcool a 70%) (observação: começar sempre pelo alto).

Higienização dos monoblocos

Diário ou sempre que necessário:

1. Lavar com detergente neutro com auxílio de esponja ou escova;
2. Enxaguar;
3. Pulverizar com solução clorada e deixar por 15 minutos;
4. Secar naturalmente.

Semanalmente:

1. Retirar a sujeira mais pesada e deixar de molho em água com detergente por no mínimo 10 minutos;
2. Enxaguar;
3. Pulverizar com solução clorada e deixar por 15 minutos;

4. Secar naturalmente.

8.1.1 Além das características acima, o transporte deve possuir atributos peculiares, de acordo com os alimentos que transporta, conforme o padrão a seguir:

I - Transporte aberto - Constituído por material não tóxico, de fácil limpeza e desinfestação. Este transporte é para alimentos em embalagens metálicas, bebidas em garrafas, hortícolas e produtos similares.

II - Transporte aberto com proteção - Constituído por material de fácil limpeza com proteção de lona, plásticos e outros. Este transporte destina-se a biscoitos, cereais, derivados dos farináceos, temperos e especiarias, café, água mineral, doces, massas secas, óleos, sal, açúcar e derivados, alimentos em embalagens hermeticamente fechadas e produtos similares.

III - Transporte fechado à temperatura ambiente - Constituído por material não tóxico, com resistência, de fácil limpeza e fácil desinfestação, este transporte deve garantir que os produtos não se movam, garantindo sua integridade. Destina-se a produtos de panificação, produtos salgados ou de conserva, pescado salgado ou defumado, produtos de pastelaria e produtos similares.

IV - Transporte fechado, isotérmico e refrigerado - Constituído por material liso, com resistência, não tóxico e impermeável. Para uma conservação a quente a temperatura deve ser mantida acima de 65°C, para um produto refrigerado/resfriado deve manter-se a 5 °C, para produtos congelados entre -18 °C a -15 °C, com tolerância de até -12°C, tendo-se sempre em conta as especificações do fabricante. Esses veículos também devem estar equipados com termômetros em condições de bom funcionamento, estrados (paletes), prateleiras, caixas e ganchos. Esse transporte dirige-se a carnes, sucos, creme vegetal e margarina, congelados ou supercongelados, gelados, gorduras em embalagens metálicas, produtos de pastelaria que necessitem de controle de temperatura, refeições prontas para consumo e produtos similares.

8.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DAS EMBALAGENS, PRAZO DE VALIDADE E TEMPERATURAS.

No ato do recebimento das mercadorias serão realizados testes, que objetivam assegurar a quantidade e qualidade das mesmas. Sendo necessário o fornecedor aguardar os resultados dos testes para que seja efetuada descarga.

8.2.1 Todas as mercadorias são pesadas e/ou contadas e sempre avaliadas quanto às características sensoriais (aparência, textura, odor, sabor, tipo de

embalagem e suas condições). Essas avaliações variam de acordo com cada mercadoria.

8.2.2 Os produtos devem ser entregues em embalagens padronizadas, não sendo permitido o reaproveitamento de embalagens. Essas embalagens devem estar identificadas com o nome do fabricante bem como conter o rótulo com as seguintes informações:

- I - Nome e composição do produto;
- II - Lote;
- III - Data de fabricação e validade;
- IV - Número de registro no órgão oficial;
- V - CNPJ;
- VI - Endereço do fabricante e distribuidor;
- VII - Condições de armazenamento e quantidade (peso).
- VIII - Valor nutricional do produto

8.2.2.1. O **PALATO** poderá solicitar laudo de análise microbiológica dos produtos sempre que julgar necessário.

8.2.3 As embalagens não poderão apresentar danos ou modificações de suas características originais.

8.2.4 O **FORNECEDOR** deverá entregar as mercadorias com os seguintes prazos de validade:

- I - Alimentos não perecíveis, produtos de higiene e perfumaria - 50% do prazo de validade;
- II - Limpeza - 50% do prazo de validade;
- III - Perecíveis - 25 dias antes do vencimento;
- IV - Iogurtes - 20 dias antes do vencimento.

8.2.5 O **FORNECEDOR** deverá entregar as mercadorias perecíveis com as seguintes temperaturas:

I - Congelados, abaixo de -12°C;

II - Em se tratando de alimentos refrigerados, a temperatura não deve ultrapassar os 10°C;

III - Quando se tratar de pescado refrigerado, a temperatura máxima deve ser de 2°C.

8.3 CARACTERÍSTICA DE PESSOAL

Os funcionários das firmas responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com vestuário adequado:

I - No caso de carne, frango e peixe usar jaleco branco (até altura do joelho) por cima da roupa ou macacão branco limpos, bem como botas e boné ou gorro branco;

II - Para os demais gêneros alimentícios perecíveis, semiprocessados e não perecíveis, usar uniformes de cor clara, conservados e limpos, meias e sapatos fechados, boné, touca ou gorro de cor clara; todos em boas condições de higiene e conservação;

III - Não serão permitidas em hipótese alguma, vestimentas inadequadas como “shorts”, bermuda, camiseta regata ou funcionários sem camisa ou de chinelos;

IV - O **FORNECEDOR** enviará funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias. Em casos, como por exemplo, de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, frango), que são entregues em caixas utilizadas para comercialização, os entregadores deverão transferir as mercadorias para os “containers” (monoblocos) da empresa juntamente com os funcionários responsáveis pelo recebimento, para fins de seleção, excluindo-se os produtos sem condições de consumo;

V - Os funcionários responsáveis pelas entregas deverão ser orientados pela empresa, a descarregar os gêneros/materiais na plataforma, somente na presença do funcionário da Nutrição e/ou responsável pelo recebimento.

9 - DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 O presente manual constitui contrato entre as partes abaixo-assinadas e o **FORNECEDOR** declara ter lido, compreendido e concordar com todos os termos e condições deste manual, estando ciente ainda que o descumprimento de quaisquer destas condições por sua parte ensejará, independentemente de aviso ou notificação, sem prejuízo das medidas judiciais e administrativas cabíveis, no

automático cancelamento do fornecimento sem direito a qualquer indenização ou reclamação, com exceção do pagamento das obrigações que tiverem sido correta e devidamente cumpridas, as quais serão apuradas e pagas conforme contratado.

9.2 O FORNECEDOR declara ainda estar ciente que será responsável por qualquer prejuízo, dano moral ou material provocado a Especiarya, Indústria e Comércio Ltda., a seus funcionários, clientes ou terceiros pelos seus produtos, bem como responderá perante as autoridades competentes por qualquer desconformidade com este manual e leis de consumo e vigilância sanitária, mesmo que a autoridade se reporte apenas à Especiarya, Indústria e Comércio Ltda.

9.3 O presente contrato terá validade enquanto durar o fornecimento, ressaltando-se, todavia, que a responsabilidade do **FORNECEDOR** poderá ultrapassar este prazo.

9.4 O foro eleito para dirimir dúvidas e processar ações oriundas deste negócio jurídico é o da cidade de Maceió(AL), com renúncia expressa das partes contratantes e qualquer outro foro por mais especial ou privilegiado que seja ou que venha a ser, independentemente dos domicílios ou residências atuais ou futuros, das contratantes.

9.5 E por estarem, assim justas e acordadas, tendo inclusive lido detidamente e com antecedência todas as cláusulas e condições deste instrumento, assinam o presente em 02(duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito de direito, juntamente com as 02 (duas) testemunhas abaixo firmadas, que estiveram presentes, inclusive, ao ato de leitura prévia das cláusulas contratuais, efetivada pelas partes em conjunto.

Maceió, ____ de _____ de 2011.

Especiarya, Indústria e Comércio Ltda.

FORNECEDOR

Testemunhas:

- 1.
- 2.