

**TERMO DE REFERÊNCIA PARA FORNECIMENTO DE PÃO FRANCÊS PARA O CAFÉ
DA MANHÃ DOS SERVIDORES DO SEMAE DURANTE O ANO DE 2024
REQ. Nº 2023/2141**

1. OBJETO

1.1. Fornecimento de 11.752 Kg de pão tipo francês, durante o ano de 2024.

Componentes	Apresentação
Pão tipo francês	50g cada pão

1.2. Será adotado o Sistema de Registro de Preços para a referida contratação.

2. ESPECIFICAÇÃO

2.1. Pão francês de 50 gramas

2.2. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, emulsificantes polioxietileno (20), monoelato de sorbitano (INS 433) e esteariol 2 – lactil lactano de cálcio (INS 482), melhorador de farinha: ácido ascórbico (INS 300) e alfa-milase (INS 100), água e fermento.

2.3. Cor da casca: Dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa.

2.4. Miolo: consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica.

2.5. Volume e aspecto: Volume normal para o peso, isto é: 50 gramas, simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível. Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados ou crus, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.

2.5. Os pães deverão ser entregues em sacos fechados e caixas próprias para transporte a fim de não ficarem amassados e obedecer às normas de higiene.

3. HIGIENE

3.1. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o estabelecido no “Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores/ manipuladores de alimentos”, aprovado pela Portaria nº 368/97 – MA, de 04/09/1997.

4. ENTREGAS

4.1. A entrega deverá ser realizada de acordo com a necessidade do SEMAE, de segunda a domingo, inclusive feriados, nos locais e horários determinados havendo, eventualmente, tolerância máxima de 10 minutos.

4.2. As quantidades poderão ser alteradas de acordo com a demanda, sendo que a Contratada será avisada com 24 horas de antecedência via e-mail ou telefone, conforme disponibilidade, inclusive para o início do contrato, quando o SEMAE informará a quantidade exata a ser entregue já no primeiro dia de vigência do contrato.

4.3. Em caso de ocorrência de algum fato incomum, ocasionando a falta de pão francês durante o horário do café da manhã, o fiscal do contrato entrará em contato com a Contratada, a qual deverá disponibilizar imediatamente a quantidade solicitada.

4.4. O pão francês deverá ser entregue em 11 pontos, conforme tabela:

	UNIDADE	ENDEREÇO	Quant. diária/ pão francês	Quant. aos sábados e feriados/ pão francês	Quant. aos domingos / pão francês	Horário de entrega
1	DMIEM - Manutenção	Av. Beira Rio, 111 - Centro	3,0 Kg	1,5 Kg		05:00 às 06:45
2	ETA Luiz de Queiroz	Rua Luiz de Queiroz, 306 - Centro	3,0 Kg	1,0 Kg	1,0 Kg	05:00 às 06:45
3	ETA Capim Fino	Rod. Rio Claro – Saída 27 – Bairro Guamium	2,5 Kg	1,0 Kg	1,0 Kg	06:00 às 06:45
4	Oficina Mecânica	Rua Coriolano F. do Amaral, 77 – Vila Monteiro	2,0 Kg	1,0 Kg		06:30 às 06:45
5	Polo Paulista	Av. Conselheiro Costa Pinto 790 - Paulista	2,0 Kg	1,0 Kg		06:45 às 07:00
6	Polo Piracicamirim	Rua Ayrton Senna da Silva, 190 – Dois Córregos	1,5 Kg	1,0 Kg		05:00 às 06:45
7	Polo Santa	Rua Nagib Ismael,	2,0 Kg	1,5 Kg		06:45 às

	Terezinha	104 – Santa Terezinha				07:00
8	Regional Paulicéia	Rua Amador Bueno, 350 - Paulicéia	3,0 Kg	1,0 Kg	1,0 Kg	05:00 às 06:45
9	Regional Santa Terezinha	Rua João Eugênio Piedade, 602 – Santa Terezinha	3,0 Kg	1,0 Kg	1,0 Kg	05:00 às 06:45
10	Regional Centro	Rua Ayrton Senna da Silva, 190 – Dois Córregos	3,0 Kg	1,0 Kg	1,0 Kg	05:00 às 06:45
11	Sede do SEMAE	Rua Dr. Otávio Teixeira Mendes, 2215	15 Kg	9,0 Kg	1,0 Kg	05:00 às 05:30
Total de pães a serem fornecidos			40 Kg	20 Kg	06 Kg	

4.5. Os alimentos deverão ser transportados em veículos próprios para transportes de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem sua qualidade e suas características.

4.6. Caso seja constatado no ato da entrega ou na hora do consumo que a qualidade do pão não esteja de acordo com o determinado nesse Termo de Referência ou apresente alguma irregularidade, a Contratada será comunicada e deverá efetuar a substituição do produto no prazo máximo de 30 (trinta) minutos.

5. DISPOSIÇÕES FINAIS

5.1. Ficam credenciados pelo SEMAE para gestão do contrato o servidor André Luis Gardin Castilho, nº funcional 1.641-9, e-mail: portaria@semaepiracicaba.sp.gov.br e para fiscalização o servidor Felipe Gois Pandolfo, nº funcional 2.564-1, e-mail: fpandolfo@semaepiracicaba.sp.gov.br, telefone (19) 3403-9630, ambos da Divisão de Serviços Gerais.

André Luis Gardin Castilho
Divisão de Serviços Gerais