



Termo de referência de pães e margarina para o Café da manhã dos Servidores – Req. Nº 2015/2375

OBJETO

Fornecimento de 11.205 Kg de pão tipo francês, 12.792 unidades de pão de leite e 1.560 Kg de margarina com sal, no período entre 01 de janeiro até 31 de dezembro de 2016.

Componentes	Apresentação
Pão tipo francês	50g cada pão
Margarina com sal	Embalagem de 500g
Pão de Leite (tipo hot-dog)	50g cada pão

ESPECIFICAÇÃO DO PÃO FRANCÊS

1. **Especificação:** pão francês de 50 gramas

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. **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.

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

4. **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.

5. Os pães deverão ser entregues em caixas próprias para transporte a fim de não ficarem amassados e obedecer as normas de higiene.

6. Deverão ser fornecidos sacos de papel para o acondicionamento dos pães com capacidade para dez pães, de acordo com a necessidade do SEMAE.



Serviço Municipal de Água e Esgoto de Piracicaba

Autarquia Municipal (Lei nº. 1657 de 30 de Abril de 1969)

ESPECIFICAÇÃO DO PÃO DE LEITE

1. Especificação: pão de leite de 50 gramas

Composição: farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, leite em pó integral, ovos, margarina, reforçador de farinhas, água, fermento e químicas.

2. Cor da casca: Dourada na parte superior e marrom na inferior.

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

4. 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 duros, queimados ou crus, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.

5. Os pães deverão ser embalados em saquinhos plásticos fechados, com 10 (dez) e / 12 (doze) unidades cada embalagem, com etiqueta de informação nutricional, de acordo com a legislação vigente quanto à sua qualidade sanitária.

ESPECIFICAÇÃO DA MARGARINA

A margarina deverá ser fornecida em embalagens individuais de 500g, sendo que a embalagem deverá ser a original de fábrica, com as seguintes características impressas:

QUANTIDADE POR PORÇÃO (10 g)	
% VD = VALORES DIARIOS DE REF. COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 CALORIAS	
valor calórico	59 a 72 Kcal
carboidratos	0 g
proteínas	0 g
gorduras totais	6,5 a 8 g
gorduras saturadas	2 a 2,3 g
gordura trans	0 mg
sódio	55 a 100 mg
vitamina A	0 a 90 mcg

A margarina deverá apresentar, no ato da entrega, o prazo mínimo de 02 (dois) meses / de validade, o qual deverá estar impresso na embalagem.



Serviço Municipal de Água e Esgoto de Piracicaba

Autarquia Municipal (Lei nº. 1657 de 30 de Abril de 1969)

HIGIENE

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.

ENTREGAS

Objeto	Horário	Segunda a Sexta-feira
Pão Francês	Entregas das 05:00 às 06:45	Aproximadamente 45 Kg por dia
Margarina	Entregas das 05:00 às 06:45	Às segundas feiras, aproximadamente 30 Kg, na sede do SEMAE
Pão de leite	Entregas das 05:00 às 06:45	Aproximadamente 246 pães por semana, na sede do SEMAE

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

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

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

No Polo Piracicamirim, a entrega deverá ser entre 06:30 e 07:00 hs e, na oficina Mecânica, entre 06:00 e 06:45 hs, pelo fato desses locais não possuírem serviços de portaria 24 horas.

O pão francês deverá ser entregue em 12 pontos sendo conforme tabela:



Serviço Municipal de Água e Esgoto de Piracicaba

Autarquia Municipal (Lei nº. 1657 de 30 de Abril de 1969)

	UNIDADE	ENDEREÇO	Quant. diária/ pão francês	Quant. semanal/ margarina
1	DIMIEM - Manutenção	Av. Beira Rio, 111 - Centro	03 Kg	02 kg
2	DPT - ETA Luiz de Queiroz	Rua Luiz de Queiroz, 306 - Centro	03 Kg	02 kg
3	ETA Capim Fino	Rod. Rio Claro – Saída 27 – Bairro Guamium	2,5 Kg	1,5 Kg
4	Oficina Mecânica	Rua Coriolano F. do Amaral, 77 – Vila Monteiro	02 Kg	01 kg
5	Pólo Paulista	Av. Conselheiro Costa Pinto 790 - Paulista	02 Kg	01 kg
6	Pólo Piracicamirim	Rua Treze de Abril, 208 – Jd. Prezzoto	1,5 Kg	01 kg
7	Pólo Santa Terezinha	Rua Nagib Ismael, 104 – Santa Terezinha	02 Kg	01 kg
8	Regional Paulicéia	Rua Amador Bueno, 350 - Paulicéia	04 Kg	2,5 kg
9	Regional Santa Terezinha	Rua João Eugênio Piedade, 602 – Santa Terezinha	04 Kg	2,5 kg
10	Sede do SEMAE	Rua Dr. Otávio Teixeira Mendes, 2215	21 Kg	15,5 kg
Total de pães a serem fornecidos diariamente			45 Kg	30 kg

A quantidade de pães de leite entregue semanalmente será de 246, divididos de acordo com a tabela abaixo:

Segunda feira	Quinta feira
15 pacotes com 10 pães cada;	
04 pacotes com 12 pães cada;	04 pacotes com 12 pães cada, totalizando 48 pães
Total - 198 pães	Total - 48 pães



Serviço Municipal de Água e Esgoto de Piracicaba

Autarquia Municipal (Lei nº. 1657 de 30 de Abril de 1969)

Os alimentos deverão ser transportados em veículos próprios para transportes de alimentos, de acordo com a legislação vigente, na temperatura adequada, em condições que preservem sua qualidade, suas características e dentro do prazo de validade.

André Luis Gardin Castilho
Setor de Portaria e Manutenção

Beatriz Aparecida da Silva
Divisão de Serviços Gerais