



## TERMO DE REFERÊNCIA DE PÃO FRANCÊS PARA O CAFÉ DA MANHÃ DOS SERVIDORES – REQ. Nº 2017/2414

### 1. OBJETO

1.1. Fornecimento de 9.840 Kg de pão tipo francês, durante o ano de 2018.

Componentes	Apresentação
Pão tipo francês	50g cada pão

### 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 caixas próprias para transporte a fim de não ficarem amassados e obedecer as 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. 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 da Contratada, inclusive para o início do contrato, quando o SEMAE informará a quantidade exata a ser entregue já no primeiro dia de vigência do contrato.

4.2. 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.

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

4.4. O pão francês deverá ser entregue em 10 pontos, conforme tabela:

	UNIDADE	ENDEREÇO	Quant. diária/ pão francês	Horário de entrega
1	DIMIEM - Manutenção	Av. Beira Rio, 111 - Centro	03 Kg	05:00 às 06:45
2	DPT - ETA Luiz de Queiroz	Rua Luiz de Queiroz, 306 - Centro	03 Kg	05:00 às 06:45
3	ETA Capim Fino	Rod. Rio Claro – Saída 27 – Bairro Guamium	2,5 Kg	06:00 às 06:45
4	Oficina Mecânica	Rua Coriolano F. do Amaral, 77 – Vila Monteiro	02 Kg	06:30 às 06:45
5	Polo Paulista	Av. Conselheiro Costa Pinto 790 - Paulista	02 Kg	06:45 às 07:00
6	Polo Piracicamirim	Rua Treze de Abril, 208 – Jd. Prezzoto	1,5 Kg	05:00 às 06:45
7	Polo Santa Terezinha	Rua Nagib Ismael, 104 – Santa Terezinha	02 Kg	06:45 às 07:00
8	Regional Paulicéia	Rua Amador Bueno, 350 - Paulicéia	04 Kg	05:00 às 06:45
9	Regional Santa Terezinha	Rua João Eugênio Piedade, 602 – Santa Terezinha	04 Kg	05:00 às 06:45



Serviço Municipal de Água e Esgoto de Piracicaba

Autarquia Municipal (Lei n°. 1657 de 30 de Abril de 1969)  
SETOR DE PORTARIA E MANUTENÇÃO - DIVISÃO DE SERVIÇOS GERAIS  
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO



1767 - 2017

10	Sede do SEMAE	Rua Dr. Otávio Teixeira Mendes, 2215	16 Kg	05:00 às 05:30
Total de pães a serem fornecidos diariamente			40 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.

André Luis Gardin Castilho  
Setor de Portaria e Manutenção

