

1. Descrição:

- 1.1. Finalidade: Atender com suprimento de pães as lanchonetes, restaurantes e merenda escolar das Unidades do SESC em caráter de urgência, com o processo de Dispensa de Licitação, até que o processo licitatório se conclua.

Unidades para fornecimento:

Sesc Presidente Dutra, Sesc Unidades Móveis, Sesc 504 Sul, Sesc 913 Sul, Sesc Guará, Sesc SEDE/SIA (eventos), Sesc Taguatinga Norte, Sesc Taguatinga Sul, Edusesc Taguatinga Norte, Edusesc Samambaia, Centro de Atividades Sesc Gama e Centro de Atividades Sesc Ceilândia.

- 1.2. O quantitativo das tabelas a seguir é o **utilizado atualmente, para atender o período de 2 meses.**

Panificação - Descrição e quantitativo

Item	Especificação	Unidade	Quantitativo
1	Pão francês 50g	Kg	450
2	Mini pão francês 25g	Kg	350
3	Pão de forma integral 50g	kg	45
4	Pão de forma integral 400g a 500g pct	Kg	180
5	Pão de forma tradicional 400g a 500g pct	Kg	380
6	Pão careca tradicional 25g e 50g	Kg	350
7	Brioche tradicional 25g e 50g	Kg	160
8	Brioche integral 25g e 50g	Kg	60
9	Pão minuto	Kg	55
10	Pão de metro 500g	Kg	40
11	Rosquinha doce 40g (creme de coco ou frutas cristalizadas)	Kg	90
12	Croissant (recheio presunto, frango ou queijo) tamanho coquetel	Kg	20
13	Pão de cenoura 25g e 50g	Kg	40
14	Pão de batata 25g e 50g	Kg	50
15	Pão de beterraba 25g e 50g	Kg	43
16	Pão de abóbora 25g e 50g	Kg	50
17	Pão de hambúrguer 25 g e 50g	Kg	170
18	Pão de milho 25g e 50g	Kg	55

Item	Especificação	Unidade	Quantitativo
19	Pão tipo bisnaguinha 25g e 50g	Kg	34
20	Pão de ervas 25g e 50g	Kg	52
21	Pão de forma sem casca tipo torta fria 500g	Kg	70
22	Pão brioche de ervas 25g e 50g	Kg	45
23	Pão bisnaga com gergelim	Kg	40
24	Pão brioche de beterraba 25g e 50g	Kg	40
25	Pão de forma integral sem casca tipo torta fria	Kg	20
26	Pão francês com gergelim- 25g e 50g	Kg	70

1.3. Os pães devem ser produzidos em condições de higiene, com gêneros de primeira qualidade, ótima apresentação e tecnicamente balanceados. A empresa deverá apresentar ao Sesc as fichas técnicas contendo a composição nutricional de todos os produtos.

1.4 O faturamento dos pães será por quilogramas, conforme Portaria INMETRO N.º 146/2006.

1.5 Os produtos deverão ser entregues de acordo com padrões de qualidade, manuseio, transporte, acondicionados em vasilhames apropriados e limpos, em embalagens individuais e condições adequadas de consumo.

1.6 Os pães deverão ser entregues em embalagem primária não tóxica, não reciclada, transparente, com barreira ao vapor de água.

1.7 As embalagens deverão ser aprovadas para contato com alimentos conforme Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde - ANVISA/MS. Conter os dados obrigatórios como: nome do fabricante, CNPJ, data de fabricação, data de validade e número de lote do produto, tabela nutricional, composição do produto, incluindo informações de alerta sobre a presença glúten e lactose no produto, conforme regem as normas legais da ANVISA.

1.8 Diariamente, no ato da entrega dos pães a licitante deverá entregar também Nota Fiscal de Simples Remessa.



CADERNO DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO - DL

1.9 Toda segunda-feira a empresa vencedora deverá emitir Nota Fiscal, para cada Unidade de Prestação de Serviços, de todos os produtos entregues durante a semana anterior.

1.10 O Sesc-AR/DF reserva-se o direito de efetuar visitas técnicas nos locais de produção/fabricação, armazenamento dos produtos para fiscalização das condições higiênico sanitária, condições de fabricação, armazenamento, montagem e qualidade dos pães e salgados.

1.11. O veículo que irá transportar os produtos até as Unidades deverá ser fechado, atendendo as exigências da Vigilância sanitária.

1.12. Os pedidos serão encaminhados semanalmente e deverão ser entregues diariamente, pela manhã e pela tarde, mediante solicitação por fax, telefone ou email de cada Unidade Operacional, observando os horários determinados pela responsável da Unidade.

1.13 O Sesc-AR/DF disponibilizará um empregado para o recebimento e conferência dos produtos. Nesta fase, se for contata qualquer irregularidade, em qualquer produto, será concedido prazo de 1 (uma) hora para que seja providenciado a respectiva substituição.

1.14 Poderá ocorrer pedido eventual para entrega em quaisquer das Unidades e esses deverão ser atendidos em 24 (vinte e quatro) horas contadas da confirmação do recebimento do pedido.

Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição - COSAN
SESC-AR/DF

Elaborado em 14/05/2019