

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA (DFD)

Objeto: Cortes de Frango: filé de peito sassami congelado em IQF, filé de coxa e sobrecoxa congelado em IQF, peito de frango em cubos congelado em IQF e peito de frango em tiras congelado em IQF.

Unidade requisitante	Seção de Alimentação Escolar
Responsável pela demanda	Pâmela de Castro Rogério

Justificativa	Aquisição de Cortes de Frango: filé de peito sassami congelado em IQF, filé de coxa e sobrecoxa congelado em IQF, peito de frango em cubos congelado em IQF e peito de frango em tiras congelado em IQF para atendimento à Alimentação Escolar, a fim de garantir a oferta de alimentos aos alunos regularmente matriculados na rede pública de ensino
Estimativa preliminar do valor da contratação	R\$ 15.884.700,0000 (quinze milhões, oitocentos e oitenta e quatro mil, setecentos reais)
Data pretendida para a conclusão da contratação	01/07/2026
Quantidade	Filé de peito de frango sassami congelado em IQF kg 130.000 kg Filé de coxa e sobrecoxa congelado em IQF kg 130.000 kg Peito de frango em cubos congelado em IQF kg 130.000 kg Peito de frango em tiras congelado em IQF kg 130.000 kg
Previsão de prazo de execução, após celebração do contrato	Em até 12 meses.
Opção legal	Contratação com base na Lei Federal nº 14.133/2021; Decreto Municipal nº 11.748/2023
Grau de prioridade da contratação	Médio.
Vinculação ou dependência com outro DFD	Não

Franca, 01 de junho de 2026.

Marcelo Pircio

Escriturário - RG 18.293.285-0

Setor de Nutrição da Seção de Merenda Escolar de Franca

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 28

1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número da Requisição: **246/2026**

2. SETOR REQUISITANTE/ÁREA TÉCNICA

Seção de Alimentação Escolar – Setor de nutrição	Marcelo Pircio
--	----------------

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Em atendimento ao artigo 18 § 1º, inciso I da Lei Federal 14.133/21, e, de acordo com o artigo 40 do Decreto Municipal nº 11.748/23, o Estudo Técnico Preliminar tem por objeto a aquisição de **carne de frango: filé de peito sassami congelado em IQF, filé de coxa e sobrecoxa congelado em IQF, peito de frango em cubos congelado em IQF e peito de frango em tiras congelado em IQF** para atendimento à Alimentação Escolar, a fim de garantir a oferta de alimentos aos alunos regularmente matriculados, conforme determina as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), pela Lei nº 11.947/2009 e Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.

O PNAE tem a finalidade de oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública com o objetivo de contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

4. DO PLANEJAMENTO PRÉVIO

A aquisição pretendida segue as bases e alinhamento com o planejamento estratégico da Administração Pública Municipal, fundamentada no Plano Anual de Contratações de 2026, e encontra-se de acordo com as diretrizes da Lei Orçamentária Anual, sem prejuízo de outros instrumentos de planejamento institucional.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1- Padrões mínimos de qualidade:

Item 1 – Filé interno de peito de frango (sassami) em IQF

Produto obtido do filé interno do peito de frango (sassami), proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção oficial, apresentado na forma de corte tipo “filezinho”, congelado individualmente por processo IQF (Individually Quick Frozen).

Deverá apresentar peso unitário variando de 40 g a 55 g, com teor máximo de gordura de 3% comprovado por laudo técnico, formato e dimensões uniformes, mantendo integridade estrutural, não sendo permitida a presença de peças fragmentadas, despedaçadas ou com perda significativa de sua forma original. O produto deverá estar isento de peles, cartilagens, tendões, fragmentos ósseos ou quaisquer outros tecidos considerados impróprios ao consumo humano, bem como de sujidades e materiais estranhos, não sendo permitida a necessidade de refiles ou manipulação adicional pela unidade recebedora. Deverá estar apto para utilização direta no preparo, sem necessidade de descongelamento prévio.

Não será permitida a adição de água, ingredientes, aditivos ou coadjuvantes tecnológicos não autorizados em legislação vigente.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias, tais como cor, odor e textura característicos da espécie, ausência de sinais de descongelamento prévio, queimadura por frio, escurecimento ou quaisquer alterações indicativas de deterioração.

Procedente de estabelecimento abatedouro/frigorífico devidamente registrado fiscalizado pelos órgãos competentes, possuindo inspeção sanitária oficial, sob regime do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de

Produtos de Origem Animal), SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), em conformidade com o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e demais legislações vigentes.

O congelamento deverá ser realizado obrigatoriamente por processo de congelamento rápido individualizado – IQF (Individual Quick Freezing), em túnel de congelamento contínuo, por corrente de ar forçado ou método criogênico (nitrogênio líquido/gasoso ou dióxido de carbono), garantindo a manutenção das características sensoriais, nutricionais e microbiológicas do produto, conforme legislação sanitária vigente.

O produto deverá ser elaborado em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atendendo ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e demais normas aplicáveis, devendo ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições higiênico-sanitárias adequadas, sem risco de contaminação física, química ou biológica.

O produto deverá estar em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável, especialmente o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), e suas alterações, a Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997, a Portaria MAPA nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, a Resolução RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, a Resolução RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014, a Resolução RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, bem como demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.

Durante o armazenamento, transporte e entrega, o produto deverá ser mantido à temperatura de -18°C, em embalagem íntegra, resistente e adequada ao acondicionamento de alimentos congelados, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o momento da entrega.

Item 02 – Filé de coxa e sobrecoxa de frango em cubos em IQF

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglia
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

Produto obtido a partir do filé de coxa e sobrecoxa de frango, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção oficial, totalmente desossado, apresentado na forma de cubos uniformes, medindo aproximadamente 2 cm a 2,5 cm em suas arestas, congelado individualmente por processo IQF (Individually Quick Frozen).

Deverá apresentar teor máximo de gordura de 10% comprovado por laudo técnico, formato e dimensões uniformes, mantendo integridade estrutural, não sendo permitida a presença de pedaços fragmentados, despedaçados ou com perda significativa de sua forma original.

O produto deverá estar isento de peles, cartilagens, tendões, fragmentos ósseos ou quaisquer outros tecidos considerados impróprios ao consumo humano, bem como de sujidades e materiais estranhos, não sendo permitida a necessidade de refiles ou manipulação adicional pela unidade recebedora. Deverá estar apto para utilização direta no preparo, sem necessidade de descongelamento prévio.

Não será permitida a adição de água, ingredientes, aditivos ou coadjuvantes tecnológicos não autorizados em legislação vigente.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias, tais como cor, odor e textura característicos, ausência de sinais de descongelamento prévio, queimadura por frio, escurecimento ou quaisquer alterações indicativas de deterioração.

Procedente de estabelecimento abatedouro/frigorífico devidamente registrado e fiscalizado pelos órgãos competentes, possuindo inspeção sanitária oficial, sob regime do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal), SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), em conformidade com o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e demais legislações vigentes.

O congelamento deverá ser realizado obrigatoriamente por processo de congelamento rápido individualizado – IQF (Individual Quick Freezing), em túnel de congelamento contínuo, por corrente de ar forçado ou método criogênico (nitrogênio líquido/gasoso ou dióxido de carbono), garantindo a manutenção das características

sensoriais, nutricionais e microbiológicas do produto, conforme legislação sanitária vigente.

O produto deverá ser elaborado em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atendendo ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e demais normas aplicáveis, devendo ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições higiênico-sanitárias adequadas, sem risco de contaminação física, química ou biológica.

O produto deverá estar em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável, especialmente o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), e suas alterações, a Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997, a Portaria MAPA nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, a Resolução RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, a Resolução RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014, a Resolução RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, bem como demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.

Durante o armazenamento, transporte e entrega, o produto deverá ser mantido à temperatura de -18°C, em embalagem íntegra, resistente e adequada ao acondicionamento de alimentos congelados, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o momento da entrega.

Item 03 – Filé de peito de frango em cubos em IQF

Produto obtido a partir do filé de peito de frango, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção oficial, totalmente desossado e sem pele, apresentado na forma de cubos uniformes, medindo aproximadamente 2 cm a 2,5 cm em suas arestas, congelado individualmente por processo IQF (Individually Quick Frozen). Deverá apresentar teor máximo de gordura de 3%, formato e dimensões uniformes, mantendo integridade estrutural, não sendo permitida a presença de pedaços fragmentados, despedaçados ou com perda significativa de sua forma original.

O produto deverá estar isento de ossos, cartilagens, tendões, peles e quaisquer outros tecidos considerados impróprios ao consumo humano, bem como de sujidades e materiais estranhos, não sendo permitida a necessidade de refiles ou manipulação adicional pela unidade recebedora. Deverá estar apto para utilização direta no preparo, sem necessidade de descongelamento prévio.

Não será permitida a adição de água, ingredientes, aditivos ou coadjuvantes tecnológicos não autorizados em legislação vigente.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias, tais como cor, odor e textura característicos, ausência de sinais de descongelamento prévio, queimadura por frio, escurecimento ou quaisquer alterações indicativas de deterioração.

Procedente de estabelecimento abatedouro/frigorífico devidamente registrado e fiscalizado pelos órgãos competentes, possuindo inspeção sanitária oficial, sob regime do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal), SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), em conformidade com o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e demais legislações vigentes.

O congelamento deverá ser realizado obrigatoriamente por processo de congelamento rápido individualizado – IQF (Individual Quick Freezing), em túnel de congelamento contínuo, por corrente de ar forçado ou método criogênico (nitrogênio líquido/gasoso ou dióxido de carbono), garantindo a manutenção das características sensoriais, nutricionais e microbiológicas do produto, conforme legislação sanitária vigente.

O produto deverá ser elaborado em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atendendo ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e demais normas aplicáveis, devendo ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições higiênico-sanitárias adequadas, sem risco de contaminação física, química ou biológica.

O produto deverá estar em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável, especialmente o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), e suas alterações, a Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997, a Portaria MAPA nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, a Resolução RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, a Resolução RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014, a Resolução RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, bem como demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.

Durante o armazenamento, transporte e entrega, o produto deverá ser mantido à temperatura de -18°C, em embalagem íntegra, resistente e adequada ao acondicionamento de alimentos congelados, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o momento da entrega.

Item 4 – Filé de peito de frango em tiras (flocado) em IQF

Produto obtido a partir do filé de peito de frango, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção oficial, totalmente desossado, sem pele e sem cartilagens, apresentado na forma de tiras (flocos), medindo aproximadamente com dimensões aproximadas de 1,5 cm a 2,5 cm de largura e 4 cm a 6 cm de comprimento congelado individualmente por processo IQF (Individually Quick Frozen) .

Deverá apresentar teor máximo de gordura de 3% comprovado por laudo técnico, dimensões uniformes, mantendo integridade estrutural, não sendo permitida a presença de pedaços excessivamente pequenos, fragmentados ou com perda significativa do padrão de corte estabelecido.

O produto deverá estar isento de ossos, cartilagens, tendões, peles e quaisquer outros tecidos considerados impróprios ao consumo humano, bem como de sujidades e materiais estranhos, não sendo permitida a necessidade de refilés ou manipulação adicional pela unidade recebedora. Deverá estar apto para utilização direta no preparo, sem necessidade de descongelamento prévio.

Não será permitida a adição de água, ingredientes, aditivos ou coadjuvantes tecnológicos não autorizados em legislação vigente.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias, tais como cor, odor e textura característicos da espécie, ausência de sinais de descongelamento prévio, queimadura por frio, escurecimento ou quaisquer alterações indicativas de deterioração.

Procedente de estabelecimento abatedouro/frigorífico devidamente registrado e fiscalizado pelos órgãos competentes, possuindo inspeção sanitária oficial, sob regime do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal), SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), em conformidade com o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e demais legislações vigentes.

O congelamento deverá ser realizado obrigatoriamente por processo de congelamento rápido individualizado – IQF (Individual Quick Freezing), em túnel de congelamento contínuo, por corrente de ar forçado ou método criogênico (nitrogênio líquido/gasoso ou dióxido de carbono), garantindo a manutenção das características sensoriais, nutricionais e microbiológicas do produto, conforme legislação sanitária vigente.

O produto deverá ser elaborado em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atendendo ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e demais normas aplicáveis, devendo ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições higiênico-sanitárias adequadas, sem risco de contaminação física, química ou biológica.

O produto deverá estar em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável, especialmente o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), e suas alterações, a Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997, a Portaria MAPA nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, a Resolução RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, a Resolução RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014, a Resolução RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, a Instrução Normativa

ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, bem como demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.

Durante o armazenamento, transporte e entrega, o produto deverá ser mantido à temperatura de -18°C, em embalagem íntegra, resistente e adequada ao acondicionamento de alimentos congelados, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o momento da entrega.

5.2 - Prazo de fabricação/validade:

Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no momento da entrega e validade mínima de 12 (doze) meses.

5.3- Forma de acondicionamento do objeto:

- **Embalagem primária:**

Saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, incolor e transparente, apropriado para contato direto com alimentos, devidamente lacrado (como o fechamento por solda com barreira de oxigênio), resistente ao transporte e armazenamento, com peso líquido de 1 a 2 kg por embalagem.

- **Embalagem secundária:**

A embalagem secundária do produto deve ser uma caixa de papelão reforçada, composta por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, lacradas com fita adesiva OU ser em caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas (fechamento) com fita adesiva (como a fita de arquear), garantindo a integridade do produto durante toda a validade, contendo no máximo 12 kg de peso líquido.

- **Rotulagem:**

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494
 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br
 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágliã
Franca / SP - CEP 14.409-170
 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

O produto deverá estar rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 9.013/2017, Resolução RDC nº 259/2002, Resolução RDC nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020 da ANVISA, Portaria INMETRO nº 157/2002, bem como demais legislações vigentes aplicáveis do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Nos rótulos das embalagens (primárias e secundárias), devem constar, de forma clara, as seguintes informações:

Embalagem Primária:

- Identificação do produto, tipo e corte (incluindo a marca).
- Nome e endereço do fabricante.
- Data de fabricação.
- Data de validade ou prazo máximo para consumo.
- Peso líquido.
- Componentes do produto.
- Número do lote.
- Código de barras modelo GS1/UPC.
- Número de registro do produto no órgão competente.
- Temperatura de conservação.
- Informação nutricional.
- Carimbo/identificação do serviço de inspeção competente.
- Modo de armazenamento antes e após abertura da embalagem.

Embalagem Secundária:

- Identificação do produto, incluindo a marca.
- Nome e endereço do fabricante.

- Data de fabricação.
- Data de validade ou prazo máximo para consumo.
- Peso líquido.
- Peso bruto.
- Condições de armazenamento, incluindo empilhamento máximo.
- Número do lote.
- Número de registro do produto no órgão competente.
- Carimbo/identificação do serviço de inspeção competente.
- Código de barras modelo GS1-128 (antigo EAN-128).

Além das informações obrigatórias das legislações vigentes, nos rótulos das embalagens primárias deverão constar impressas de forma clara e indelével os dizeres: **“ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”**

Não serão admitidas embalagens furadas, sem as informações necessárias de rotulagem e sem a devida identificação.

5.4 - Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Os critérios de sustentabilidade deverão ser fundamentados no desenvolvimento econômico, social e na conservação do meio ambiente, além de serem baseados nas diretrizes de sustentabilidade com menor impacto sobre recursos naturais, dando preferência para materiais, tecnologias em matérias-primas de origem local e maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia e não deve haver o uso de trabalho escravo e infantil.

5.5 - Certificações:

A empresa vencedora deverá apresentar:

- 1) Alvará de Vigilância Sanitária ou Certificado de Licenciamento Integrado

2) Relação do(s) veículo(s) que serão utilizados para o transporte do produto e seus documentos (CRLV). O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

3) Ficha técnica dos produtos contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- Identificação do produto;
- Nome e endereço do fabricante;
- Prazo de validade;
- Ingredientes;
- Informações nutricionais;
- Peso.
- Condições de armazenamento.

4) A declaração de que possui o certificado ou reserva do título de registro atualizado do Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP), ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISB-POA), ou Sistema de Inspeção Municipal (SIM), bem como o registro do rótulo do produto.

5) Laudo bromatológico emitido por laboratório acreditado, com data de realização não superior a 12 (doze) meses, contendo, no mínimo, as seguintes análises:

- Análises físico-químicas:

- pH;
- Umidade;
- Proteína;
- Lipídeos totais;
- Relação umidade/proteína (U/P).

- Análises microbiológicas:

- Salmonella spp.;

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglia
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

- Escherichia coli;
- Contagem de aeróbios mesófilos totais.

- Análises microscópicas e de matérias estranhas:

- Pesquisa de matérias estranhas;
- Análise histológica.

- Avaliação sensorial:

- Características organolépticas (cor, odor, textura e aspecto).

6) Certificado ou reserva do título de registro atualizado do Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP), ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISB-POA), ou Sistema de Inspeção Municipal (SIM), bem como o registro do rótulo do produto.

7) Declaração de Boas Práticas de Fabricação (BPF) do fabricante, na sua linha de produção, conforme determina a Portaria MS 4.428/93 resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Os documentos deverão estar assinados pelo responsável técnico e ser originais ou autenticados.

5.6- Logística:

5.6.1 Semanalmente será elaborado mapa de distribuição contendo as quantidades a serem entregues em cada unidade escolar, emitido em 3 (três) vias, devendo uma delas ser devolvida à Seção de Alimentação Escolar de Franca, situada na Avenida Dom Pedro I, nº 970, Jardim Antônio Petráglio, juntamente com os recibos de entrega e a respectiva nota fiscal, nos horários das 8h às 10h e das 12h30 às 16h.

5.6.2 As entregas deverão ser realizadas diariamente, de segunda a sexta-feira, diretamente nas unidades escolares, pelo próprio fornecedor, no horário das 7h às 16h. Nas unidades que possuem apenas 1 (um) servente merendeiro(a),

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

as entregas não poderão ocorrer durante o horário de almoço do servidor. Nas unidades com funcionamento exclusivamente noturno, as entregas deverão ocorrer a partir das 14h.

5.6.3 A Seção de Alimentação Escolar reserva-se o direito de incluir, excluir ou substituir pontos de entrega durante a vigência contratual, de acordo com suas necessidades operacionais.

5.6.4 As entregas poderão ser suspensas, alteradas ou reprogramadas conforme a necessidade da Seção de Alimentação Escolar.

5.6.5 A conferência quantitativa e qualitativa dos produtos deverá ser realizada no ato da entrega, devendo o entregador aguardar sua finalização pelo responsável da unidade escolar. Os produtos que estiverem em desacordo com as especificações do edital ou do pedido, quanto à qualidade ou quantidade, serão recusados no momento da entrega e deverão ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas. A conferência realizada no ato da entrega não impede posterior comunicação de irregularidades eventualmente constatadas pela Seção de Alimentação Escolar, para adoção das providências cabíveis.

5.6.6 A entrega dos produtos ocorrerá conforme a necessidade da Seção de Alimentação Escolar, que poderá alterar a forma de distribuição de acordo com os cardápios e demandas das unidades escolares.

5.6.7 Os cancelamentos de entrega poderão ser realizados exclusivamente pela Seção de Alimentação Escolar, com antecedência mínima de 6 (seis) horas da entrega programada, não sendo permitidos cancelamentos por outras unidades.

5.6.8 O entregador e seu auxiliar deverão apresentar-se devidamente uniformizados, utilizando calça comprida, camisa com identificação da empresa, calçado fechado e limpo, além de touca de uso obrigatório, sendo vedado o uso de barba e adornos pessoais, tais como anéis, brincos, pulseiras e similares, conforme disposto na CVS-5, de 09 de abril de 2013.

5.6.9 Os veículos utilizados para transporte e entrega deverão ser fechados, apropriados ao transporte de alimentos e capazes de manter as características de conservação e qualidade dos produtos durante todo o trajeto, conforme as disposições da CVS-5 e da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

5.6.10 Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, a responsabilidade pela qualidade, conservação e regularidade da entrega permanecerá integralmente com a empresa contratada.

5.6.11 Constatada irregularidade no transporte, a empresa contratada será notificada para regularização no prazo máximo de 20 (vinte) dias, sujeitando-se, em caso de descumprimento, às medidas administrativas e jurídicas cabíveis.

5.7 A proponente vencedora tem a obrigação de:

5.7.1 Fornecer e entregar o produto de acordo com as exigências previstas no edital, bem como respeitar as datas e horários designados para este fim;

5.7.2 Atender prontamente as orientações e exigências do fiscal de contrato, devidamente designado, inerentes à execução do objeto contratado;

5.7.3 Responsabilizar-se pela boa qualidade do produto fornecido;

5.7.4 Realizar a troca, em até 24 horas, se o produto apresentar deterioração alteração que comprometa a qualidade do produto ou esteja fora da especificação;

5.7.5 Em caso de impossibilidade de entrega nas condições e prazos apontados, a empresa contratada deverá comunicar as razões, em até com 1 (um) dia útil após a formalização do pedido;

5.7.6 Ter a ciência de que a qualquer momento a Seção de Alimentação Escolar poderá determinar a realização de testes laboratoriais, em laboratórios escolhidos por ela e custeados pelo fornecedor do produto, a fim de comparar/comprovar a qualidade dos produtos entregues

5.8 - Amostras:

5.8.1 Havendo aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e

horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

5.8.2 Deverá ser apresentado **6 (seis) kg de cada item** como amostras, acondicionadas na embalagem original, para análise e teste na Seção de Alimentação Escolar.

Alimento	Unidade	Quantidade
Filé de peito Sassami	kg	6
Filé de coxa e sobrecoxa	kg	6
Peito de frango em cubos	kg	6
Peito de frango em tiras	kg	6

5.8.3 As amostras deverão ser entregues no endereço Av. Dom Pedro I, 970 – Jd Petágliã, de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h, no prazo limite de 3 dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

5.8.4 É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

5.8.5 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

5.8.6 Para os cortes coxa e sobrecoxa serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

a) rendimento pós-cozção mínimo de 65%, calculado pela relação entre o peso do produto cozido e o peso do produto cru ($R = \text{peso cozido} / \text{peso cru}$), admitindo-se índice mínimo de 0,65;

b) características sensoriais adequadas quanto a odor, coloração, textura e sabor, tanto in natura quanto após cocção, não sendo aceitas características indicativas de deterioração, ranço, excesso de gordura, hematomas ou presença de odores estranhos;

c) consistência e suculência compatíveis com o corte avaliado após cocção;

d) uniformidade de tamanho e peso dos cortes, conforme especificações do edital/termo de referência;

e) ausência de excesso de água, gelo, cartilagens, penas, ossos quebrados ou materiais estranhos.

5.8.6.1 Para os cortes filé de peito sassami, peito em cubos e peito em tiras serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

a) rendimento pós-cocção mínimo de 70%, calculado pela relação entre o peso do produto cozido e o peso do produto cru ($R = \text{peso cozido} / \text{peso cru}$), admitindo-se índice mínimo de 0,70;

b) características sensoriais adequadas quanto a odor, coloração, textura e sabor, tanto in natura quanto após cocção;

c) textura macia e ausência de aspecto borrachudo, ressecado ou excessivamente fibroso após cocção;

d) uniformidade de tamanho e padronização dos cortes;

e) ausência de excesso de água, gelo ou materiais estranhos.

5.8.7 Durante a análise das amostras, realizada pela Seção de Alimentação Escolar, serão rigorosamente avaliados os padrões mínimos de qualidade dos produtos.

5.8.8 Cada tipo de corte de frango deverá apresentar Índice de Cocção (IC) mínimo de 0,65 (65%) para o corte coxa e sobrecoxa e 0,70 (70%) para os cortes filé de peito sassami, peito em cubos e peito em tiras, correspondentes ao rendimento obtido após o preparo do alimento, independentemente do método de cocção utilizado, incluindo calor seco, calor úmido ou calor misto, podendo o teste ser realizado em panela comum ou panela de pressão.

5.8.9 A perda máxima admitida após a cocção será de 35% para o corte coxa e sobrecoxa e perda máxima de 30% para os cortes filé de peito sassami, peito em cubos e peito em tiras do peso inicial do produto cru. Será considerada tecnicamente não conforme a amostra que apresentar perda superior ao limite estabelecido.

5.8.10 O rendimento mínimo exigido poderá ser acompanhado e verificado também nas unidades escolares durante a vigência contratual, reservando-se à Seção de Alimentação Escolar o direito de realizar testes de cocção, análises de rendimento e avaliação do percentual de gordura dos produtos efetivamente entregues, sendo que os custos decorrentes desses procedimentos correrão integralmente às expensas da empresa contratada/fornecedora.

5.8.11 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

5.8.12 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

5.8.13 As amostras não serão devolvidas, uma vez que serão utilizadas no momento das análises para verificação do estado de conformidade com a descrição do produto contidas e exigidas no edital.

5.8.14 As amostras deverão estar etiquetadas com as seguintes informações:

- nome da empresa licitante;
- número da concorrência;
- número do item.

6. QUANTIDADES ESTIMADAS DA CONTRATAÇÃO

Em atendimento ao que estabelece o artigo 18, § 1º, inciso IV da Lei 14.133/21 e artigo 40 do Decreto Municipal nº 11.748/23, para satisfazer integralmente as necessidades administrativas e atender o interesse público envolvido, as quantidades envolvidas na futura contratação foram auferidas a partir da seguinte metodologia:

Exercício	Situação Contratual / Demanda	Justificativa Técnica / Administrativa	Impacto nas Quantidades
2025	Contrato Aditado	Manutenção dos valores e quantitativos do período anterior, mantendo a estabilidade do fornecimento.	Conservação das quantidades vigentes.
2026	Revisão e Ampliação, acréscimo de 30%.	Expansão da rede física escolar com a inauguração de novas escolas e creches municipais.	Aumento de demanda decorrente do crescimento real no número de matrículas e alunos atendidos.

Dessa forma, levado em consideração a metodologia aplicada e a apuração a partir da base de cálculo indicada, a presente contratação/aquisição deverá compreender os seguintes itens com os respectivos quantitativos estimados:

Quantidade estimada dos itens

DESCRIÇÃO DAS MERCADORIAS	UNIDADE	QUANTIDADE
Filé de peito de frango sassami congelado em IQF	kg	130.000 kg
Filé de coxa e sobrecoxa congelado em IQF	kg	130.000 kg
Peito de frango em cubos congelado em IQF	kg	130.000 kg
Peito de frango em tiras congelado em IQF	kg	130.000 kg

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Pelo fato dos itens apresentarem características específicas e necessidade de contratações frequentes ou permanentes, verifica-se que a solução mais viável para atender as necessidades da Administração Pública é que a aquisição se faça a partir de Sistema de Registro de Preço, objetivando economia de escala e entrega fracionada dos itens, a partir das demandas e necessidades institucionais.

Ademais, considerou, ainda, o fato de que o referido Sistema de Registro de Preço possibilita um controle mais efetivo quanto à distribuição dos itens a serem adquiridos, traduzindo-se no estímulo ao Consumo Sustentável/Consciente, além de viabilizar melhor performance na gestão de estoque.

Para obtenção do preço estimado foi realizada a média dos valores obtidos através do levantamento de preços, a escolha por essa métrica de valores se justifica pela heterogeneidade dos preços encontrados.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor total da contratação é de R\$ 15.884.700,0000 (quinze milhões, oitocentos e oitenta e quatro mil, setecentos reais) e sua composição foi regularmente registrado na Planilha de Estimativa de Preço Médio constante em anexo, **RPL nº 246/2026**, calculadas na forma do que determina o artigo 23 e seguintes da Lei 14.133/2021.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O presente estudo, como já informado, refere-se à aquisição do item elencado e descrito tecnicamente no Termo de Referência, destinados ao fornecimento de alimentação de qualidade, em quantidade adequada e com a segurança alimentar e nutricional exigida pelas normativas a todas as unidades escolares da rede pública do Município de Franca.

10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Diante da natureza divisível do objeto a ser adquirido destinados para o adequado atendimento das necessidades já contempladas no presente estudo, o seu parcelamento não irá alterar as características do objeto e tampouco causará prejuízo ou ineficiência na execução das atividades administrativas. Por tal razão sugere-se pelo parcelamento do objeto em lotes para potencializar a disputa entre os interessados na disputa do certame e assegurará economia de escala.

11. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Sem prejuízo dos elementos e requisitos indispensáveis da aquisição dos itens já expostos, pretende-se a continuidade dos serviços públicos, exigindo-se do(s) fornecedor(es) contratado(s) o atendimento dos requisitos básicos de

economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos financeiros e materiais da administração Pública.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

A presente contratação requer por parte da administração pública o acompanhamento de profissional qualificado para analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Diante do levantamento das necessidades da contratação acompanhada dos demais elementos que consolidam o presente estudo técnico preliminar, analisando a solução como um todo e o ciclo de vida do objeto, não se faz necessária demais contratações correlatas/interdependentes para a viabilidade da contratação pretendida.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Com o objetivo de atender a preceitos legais e constitucionais que exige do Poder Público, a partir de competência concorrente entre a União, Estados, Municípios e Distrito Federal a proteção, manutenção e preservação do meio ambiente, com o combate à poluição em qualquer de suas formas, a presente contratação deve manter critérios de sustentabilidade nas aquisições e contratações, sendo dever do contratado a atuação na execução e prestação de serviços públicos de acordo com boas práticas de sustentabilidade.

No entanto, apesar do dever intrínseco imposto aos fornecedores de serviços, bens e produtos à Administração Pública, a presente contratação não vislumbra possíveis impactos ambientais.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglia
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

Após percorrer pelos elementos obrigatórios do Estudo Técnico Preliminar, atendendo o Decreto Municipal nº 11.748/23 que regulamenta o artigo 18 § 1º da Lei 14.133/2021, o setor requisitante, por meio de agente competente para a realização do planejamento das contratações públicas na Secretaria de Educação, com base neste Estudo Técnico Preliminar, assim se manifesta sobre a contratação em análise:

DECLARO que:

(X) É VIÁVEL a presente contratação.

() NÃO É VIÁVEL a presente contratação, pelas seguintes razões:

Franca, 01 de junho de 2026.

Marcelo Pircio
RG 18293285-0
Escriturário
Seção de Alimentação Escolar / Setor de Nutrição

MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS**Processo Administrativo Nº 15.439/2026-10**

Ref. Estudo Técnico Preliminar 28/2026 [AQUISIÇÃO DE GÊNERO ALIMENTÍCIO (carne de frango: filé de peito sassami congelado em IQF, filé de coxa e sobrecoxa congelado em IQF, peito de frango em cubos congelado em IQF e peito de frango em tiras congelado em IQF)]

INTRODUÇÃO

O Mapa de Riscos tem por objetivo o levantamento dos eventos futuros capazes de gerar impactos na boa execução do instrumento contratual e tem por escopo facilitar a boa execução do objeto contratado.

Nos termos do que estabelece o artigo Art. 52 do Decreto Municipal nº 11.748/23, o Mapa de Gerenciamento de Riscos permite ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados aos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação, da execução do objeto e da gestão contratual.

Em outras palavras, trata-se de Mapa de Riscos, do documento elaborado para identificação dos principais riscos que permeiam o procedimento de contratação e a solução pretendidas, bem como das ações para controle, prevenção e mitigação dos impactos

O Mapa de Gerenciamento de Riscos deve conter a identificação e a análise dos principais riscos, consistindo na compreensão da natureza e determinação do nível de risco, que corresponde à combinação da probabilidade da ocorrência do risco e dos impactos dele decorrente, capazes de comprometer a efetividade da contratação, bem como o alcance dos resultados pretendidos com a contratação.

A elaboração do presente Mapa de Gerenciamento de Risco contempla os elementos descritos no artigo 53 do Decreto Municipal nº 11.748/23, a saber:

- a) a identificação dos principais riscos que possam vir a comprometer o sucesso da contratação ou que emergirão caso a contratação não seja realizada;
- b) a mensuração das probabilidades de ocorrência e dos danos potenciais relacionados a cada risco identificado;
- c) a definição das ações preventivas para reduzir ou eliminar as chances de ocorrência dos eventos relacionados a cada risco;
- d) a definição das ações de contingência a serem adotadas caso os eventos correspondentes aos riscos se concretizem;
- e) definição dos responsáveis pelas ações de prevenção dos riscos e dos

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494 nutricao_merenda@franca.sp.gov www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágria
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

procedimentos de contingência.

Com o objetivo de mensurar os níveis de probabilidade de ocorrência do risco e os níveis de impactos que poderão causar, deverão ser adotadas medidas administrativas previstas no presente instrumento para minimizar ou neutralizar os efeitos nocivos diante da eventual ocorrência do risco apontado.

2- IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DOS PRINCIPAIS RISCOS

A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos identificados e classificados neste documento:

RISCO 01						
Não entrega do item						
Probabilidade:		Baixa	X	Média		Alta
Impacto:		Baixa		Média	X	Alta
Id	Descrição do Risco					
1.	Não entrega do item, por parte do fornecedor					
Id	Ação Preventiva				Responsável	
1.	Constar no edital que o item deve ser entregue e as consequências da não entrega do item;				Quem elaborou o Termo de Referência (TR)	
Id	Ação de Contingência				Responsável	
1.	Notificação da empresa				Fiscal de contrato/ Setor de Nutrição	
2.	Alteração/adaptação de cardápio nas unidades escolares				Setor de Nutrição	
3.	Envio para a controladoria interna do município				Fiscal de contrato	

RISCO 02						
Entrega em desacordo						
Probabilidade:		Baixa	X	Média		Alta

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágia
 Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

Impacto:		Baixa		Média	X	Alta
Id	Descrição do Risco					
1.	Entrega em desacordo com o edital de licitação (TR)					
Id	Ação Preventiva			Responsável		
1.	Constar no edital como o alimento deve ser entregue			Quem elaborou o Termo de Referência		
Id	Ação de Contingência			Responsável		
1.	Recusar a entrega			Cozinheiros (creches) e Merendeiros (escolas)		
2.	Realização da troca em 24h nas creches e unidades escolares			Fornecedor		
3.	Alteração de cardápio/ Orientação de recusa da entrega em desacordo			Setor de Nutrição		
4.	Notificação da empresa			Fiscal de contrato/ Setor de Nutrição		
5.	Encaminhamento para a controladoria interna do município			Fiscal de contrato		

RISCO 03						
Atraso na entrega						
Probabilidade :		Baixa	X	Média		Alta
Impacto:		Baixa		Média	X	Alta
Id	Descrição do Risco					
1.	Atraso na entrega, por parte do fornecedor					
Id	Ação Preventiva			Responsável		
1.	Colocar em edital de licitação como a entrega deve ser feita e firmar contrato com o fornecedor em que fala-se sobre as consequências da entrega em atraso			Quem elaborou o Termo de Referência		

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágia
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Adaptação de cardápio	Setor de Nutrição
2.	Mandar notificação para a empresa	Fiscal de contrato/ Setor de Nutrição
3.	Encaminhamento para a controladoria interna do município	Fiscal de contrato

Marcelo Pircio
Escriturário - RG 18.293.285-0
Setor de Nutrição da Seção de Merenda
Escolar de Franca

TERMO DE REFERÊNCIA

1- IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número da Requisição: 246/2026

Número do Estudo Técnico Preliminar: 28/2026

2- CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de carne de frango: filé de peito sassami congelado em IQF, filé de coxa e sobrecoxa congelado em IQF, peito de frango em cubos congelado em IQF e peito de frango em tiras congelado em IQF para atendimento à Alimentação Escolar, a fim de garantir a oferta de alimentos aos alunos regularmente matriculados na rede pública do Município de Franca, de acordo com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), pela Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, conforme descritivo contemplado na tabela abaixo, nos termos e condições deste instrumento:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Filé de peito de frango sassami congelado em IQF	kg	130.000 kg	R\$ 28,79	R\$ 3.742.700
2	Filé de coxa e sobrecoxa congelado em IQF	kg	130.000 kg	R\$ 30,42	R\$ 3.954.600
3	Peito de frango em cubos congelado em IQF	kg	130.000 kg	R\$ 30,27	R\$ 3.935.100
4	Peito de frango em tiras congelado em	kg	130.000 kg	R\$ 32,71	R\$ 4.252.300

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágliã
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

	IQF				
--	-----	--	--	--	--

**Os valores descritos acima foram encaminhados pela Seção de Contratos.*

O objeto da presente contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme previsão do artigo 34 do Decreto Municipal nº 11.748/23, se caracterizando como **bens de uso comum**, conforme justificativas apresentadas no Estudo Técnico Preliminar de referência.

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do respectivo contrato, prorrogável por igual período na forma do que estabelece o artigo 84 da Lei nº 14.133/2021.

O instrumento contratual a ser firmado oferecerá maiores detalhamentos das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Se o mesmo licitante vencer a Cota Reservada e a Cota Principal do objeto, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço. Frisa-se que a administração municipal poderá de ofício proceder a modificação da proposta nos casos em que o licitante vencer a cota reservada e a cota principal do objeto e não tiver feito voluntariamente a adequação de sua proposta para o menor preço.

3- FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A fundamentação completa que dá base à presente contratação e seus quantitativos encontram-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar de referência, apêndice deste Termo de Referência.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026/2027, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

4- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A descrição da solução como um todo encontra-se devidamente pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar de referência, apêndice deste Termo de Referência.

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágliã
 Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

5- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a adequada solução das necessidades administrativas pontuadas preliminarmente, a contratação/aquisição pretendida deverá atender os seguintes requisitos mínimos:

5.1- Padrões mínimos de qualidade:

Item 1 – Filé interno de peito de frango (sassami) em IQF

Produto obtido do filé interno do peito de frango (sassami), proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção oficial, apresentado na forma de corte tipo “filezinho”, congelado individualmente por processo IQF (Individually Quick Frozen).

Deverá apresentar peso unitário variando de 40 g a 55 g, com teor máximo de gordura de 3% comprovado por laudo técnico, formato e dimensões uniformes, mantendo integridade estrutural, não sendo permitida a presença de peças fragmentadas, despedaçadas ou com perda significativa de sua forma original.

O produto deverá estar isento de peles, cartilagens, tendões, fragmentos ósseos ou quaisquer outros tecidos considerados impróprios ao consumo humano, bem como de sujidades e materiais estranhos, não sendo permitida a necessidade de refilés ou manipulação adicional pela unidade recebedora. Deverá estar apto para utilização direta no preparo, sem necessidade de descongelamento prévio.

Não será permitida a adição de água, ingredientes, aditivos ou coadjuvantes tecnológicos não autorizados em legislação vigente.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias, tais como cor, odor e textura característicos da espécie, ausência de sinais de descongelamento prévio, queimadura por frio, escurecimento ou quaisquer alterações indicativas de deterioração.

Procedente de estabelecimento abatedouro/frigorífico devidamente registrado e fiscalizado pelos órgãos competentes, possuindo inspeção sanitária oficial, sob regime do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal), SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), em

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494 

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágliã
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

conformidade com o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e demais legislações vigentes.

O congelamento deverá ser realizado obrigatoriamente por processo de congelamento rápido individualizado – IQF (Individual Quick Freezing), em túnel de congelamento contínuo, por corrente de ar forçado ou método criogênico (nitrogênio líquido/gasoso ou dióxido de carbono), garantindo a manutenção das características sensoriais, nutricionais e microbiológicas do produto, conforme legislação sanitária vigente.

O produto deverá ser elaborado em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atendendo ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e demais normas aplicáveis, devendo ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições higiênico-sanitárias adequadas, sem risco de contaminação física, química ou biológica.

O produto deverá estar em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável, especialmente o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), e suas alterações, a Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997, a Portaria MAPA nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, a Resolução RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, a Resolução RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014, a Resolução RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, bem como demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.

Durante o armazenamento, transporte e entrega, o produto deverá ser mantido à temperatura de -18°C, em embalagem íntegra, resistente e adequada ao acondicionamento de alimentos congelados, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o momento da entrega.

Item 02 – Filé de coxa e sobrecoxa de frango em cubos em IQF

Produto obtido a partir do filé de coxa e sobrecoxa de frango, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção oficial, totalmente desossado, apresentado na

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494 

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

forma de cubos uniformes, medindo aproximadamente 2 cm a 2,5 cm em suas arestas, congelado individualmente por processo IQF (Individually Quick Frozen).

Deverá apresentar teor máximo de gordura de 10% comprovado por laudo técnico, formato e dimensões uniformes, mantendo integridade estrutural, não sendo permitida a presença de pedaços fragmentados, despedaçados ou com perda significativa de sua forma original.

O produto deverá estar isento de peles, cartilagens, tendões, fragmentos ósseos ou quaisquer outros tecidos considerados impróprios ao consumo humano, bem como de sujidades e materiais estranhos, não sendo permitida a necessidade de refiles ou manipulação adicional pela unidade recebedora. Deverá estar apto para utilização direta no preparo, sem necessidade de descongelamento prévio.

Não será permitida a adição de água, ingredientes, aditivos ou coadjuvantes tecnológicos não autorizados em legislação vigente.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias, tais como cor, odor e textura característicos, ausência de sinais de descongelamento prévio, queimadura por frio, escurecimento ou quaisquer alterações indicativas de deterioração.

Procedente de estabelecimento abatedouro/frigorífico devidamente registrado e fiscalizado pelos órgãos competentes, possuindo inspeção sanitária oficial, sob regime do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal), SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), em conformidade com o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e demais legislações vigentes.

O congelamento deverá ser realizado obrigatoriamente por processo de congelamento rápido individualizado – IQF (Individual Quick Freezing), em túnel de congelamento contínuo, por corrente de ar forçado ou método criogênico (nitrogênio líquido/gasoso ou dióxido de carbono), garantindo a manutenção das características sensoriais, nutricionais e microbiológicas do produto, conforme legislação sanitária vigente.

O produto deverá ser elaborado em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atendendo ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e demais normas aplicáveis, devendo ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições higiênico-sanitárias adequadas, sem risco de contaminação física, química ou biológica.

O produto deverá estar em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável, especialmente o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), e suas alterações, a Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997, a Portaria MAPA nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, a Resolução RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, a Resolução RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014, a Resolução RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, bem como demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.

Durante o armazenamento, transporte e entrega, o produto deverá ser mantido à temperatura de -18°C, em embalagem íntegra, resistente e adequada ao acondicionamento de alimentos congelados, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o momento da entrega.

Item 03 – Filé de peito de frango em cubos em IQF

Produto obtido a partir do filé de peito de frango, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção oficial, totalmente desossado e sem pele, apresentado na forma de cubos uniformes, medindo aproximadamente 2 cm a 2,5 cm em suas arestas, congelado individualmente por processo IQF (Individually Quick Frozen). Deverá apresentar teor máximo de gordura de 3%, formato e dimensões uniformes, mantendo integridade estrutural, não sendo permitida a presença de pedaços fragmentados, despedaçados ou com perda significativa de sua forma original.

O produto deverá estar isento de ossos, cartilagens, tendões, peles e quaisquer outros tecidos considerados impróprios ao consumo humano, bem como de sujidades e materiais estranhos, não sendo permitida a necessidade de refis ou

manipulação adicional pela unidade recebedora. Deverá estar apto para utilização direta no preparo, sem necessidade de descongelamento prévio.

Não será permitida a adição de água, ingredientes, aditivos ou coadjuvantes tecnológicos não autorizados em legislação vigente.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias, tais como cor, odor e textura característicos, ausência de sinais de descongelamento prévio, queimadura por frio, escurecimento ou quaisquer alterações indicativas de deterioração.

Procedente de estabelecimento abatedouro/frigorífico devidamente registrado e fiscalizado pelos órgãos competentes, possuindo inspeção sanitária oficial, sob regime do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal), SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), em conformidade com o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e demais legislações vigentes.

O congelamento deverá ser realizado obrigatoriamente por processo de congelamento rápido individualizado – IQF (Individual Quick Freezing), em túnel de congelamento contínuo, por corrente de ar forçado ou método criogênico (nitrogênio líquido/gasoso ou dióxido de carbono), garantindo a manutenção das características sensoriais, nutricionais e microbiológicas do produto, conforme legislação sanitária vigente.

O produto deverá ser elaborado em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atendendo ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e demais normas aplicáveis, devendo ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições higiênico-sanitárias adequadas, sem risco de contaminação física, química ou biológica.

O produto deverá estar em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável, especialmente o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), e suas alterações, a Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997, a Portaria

MAPA nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, a Resolução RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, a Resolução RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014, a Resolução RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, bem como demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.

Durante o armazenamento, transporte e entrega, o produto deverá ser mantido à temperatura de -18°C, em embalagem íntegra, resistente e adequada ao acondicionamento de alimentos congelados, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o momento da entrega.

Item 4 – Filé de peito de frango em tiras (flocado) em IQF

Produto obtido a partir do filé de peito de frango, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção oficial, totalmente desossado, sem pele e sem cartilagens, apresentado na forma de tiras (flocos), medindo aproximadamente com dimensões aproximadas de 1,5 cm a 2,5 cm de largura e 4 cm a 6 cm de comprimento congelado individualmente por processo IQF (Individually Quick Frozen).

Deverá apresentar teor máximo de gordura de 3% comprovado por laudo técnico, dimensões uniformes, mantendo integridade estrutural, não sendo permitida a presença de pedaços excessivamente pequenos, fragmentados ou com perda significativa do padrão de corte estabelecido.

O produto deverá estar isento de ossos, cartilagens, tendões, peles e quaisquer outros tecidos considerados impróprios ao consumo humano, bem como de sujidades e materiais estranhos, não sendo permitida a necessidade de refiles ou manipulação adicional pela unidade recebedora. Deverá estar apto para utilização direta no preparo, sem necessidade de descongelamento prévio.

Não será permitida a adição de água, ingredientes, aditivos ou coadjuvantes tecnológicos não autorizados em legislação vigente.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias, tais como cor, odor e textura característicos da espécie, ausência de sinais de descongelamento prévio, queimadura por frio, escurecimento ou quaisquer alterações indicativas de deterioração.

Procedente de estabelecimento abatedouro/frigorífico devidamente registrado e fiscalizado pelos órgãos competentes, possuindo inspeção sanitária oficial, sob regime do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal), SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), em conformidade com o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e demais legislações vigentes.

O congelamento deverá ser realizado obrigatoriamente por processo de congelamento rápido individualizado – IQF (Individual Quick Freezing), em túnel de congelamento contínuo, por corrente de ar forçado ou método criogênico (nitrogênio líquido/gasoso ou dióxido de carbono), garantindo a manutenção das características sensoriais, nutricionais e microbiológicas do produto, conforme legislação sanitária vigente.

O produto deverá ser elaborado em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atendendo ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e demais normas aplicáveis, devendo ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições higiênico-sanitárias adequadas, sem risco de contaminação física, química ou biológica.

O produto deverá estar em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável, especialmente o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), e suas alterações, a Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997, a Portaria MAPA nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, a Resolução RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, a Resolução RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014, a Resolução RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019, a Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, bem como demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.

Durante o armazenamento, transporte e entrega, o produto deverá ser mantido à temperatura de -18°C, em embalagem íntegra, resistente e adequada ao

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494 

 nutricao_merenda@franca.sp.gov

 www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglia
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

acondicionamento de alimentos congelados, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o momento da entrega.

5.2 - Prazo de fabricação/validade:

Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no momento da entrega e validade mínima de 12 (doze) meses.

5.3- Forma de acondicionamento do objeto:

- **Embalagem primária:**

Saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, incolor e transparente, apropriado para contato direto com alimentos, devidamente lacrado (como o fechamento por solda com barreira de oxigênio), resistente ao transporte e armazenamento, com peso líquido de 1 a 2 kg por embalagem.

- **Embalagem secundária:**

A embalagem secundária do produto deve ser uma caixa de papelão reforçada, composta por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, lacradas com fita adesiva OU ser em caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas (fechamento) com fita adesiva (como a fita de arquear), garantindo a integridade do produto durante toda a validade, contendo no máximo 12 kg de peso líquido.

- **Rotulagem:**

O produto deverá estar rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 9.013/2017, Resolução RDC nº 259/2002, Resolução RDC nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020 da ANVISA, Portaria INMETRO nº 157/2002, bem como demais legislações vigentes aplicáveis do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494 

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágliã
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

Nos rótulos das embalagens (primárias e secundárias), devem constar, de forma clara, as seguintes informações:

Embalagem Primária:

- Identificação do produto, tipo e corte (incluindo a marca).
- Nome e endereço do fabricante.
- Data de fabricação.
- Data de validade ou prazo máximo para consumo.
- Peso líquido.
- Componentes do produto.
- Número do lote.
- Código de barras modelo GS1/UPC.
- Número de registro do produto no órgão competente.
- Temperatura de conservação.
- Informação nutricional.
- Carimbo/identificação do serviço de inspeção competente.
- Modo de armazenamento antes e após abertura da embalagem.

Embalagem Secundária:

- Identificação do produto, incluindo a marca.
- Nome e endereço do fabricante.
- Data de fabricação.
- Data de validade ou prazo máximo para consumo.
- Peso líquido.
- Peso bruto.
- Condições de armazenamento, incluindo empilhamento máximo.

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494 

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

- Número do lote.
- Número de registro do produto no órgão competente.
- Carimbo/identificação do serviço de inspeção competente.
- Código de barras modelo GS1-128 (antigo EAN-128).

Além das informações obrigatórias das legislações vigentes, nos rótulos das embalagens primárias deverão constar impressas de forma clara e indelével os dizeres: **“ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”**

Não serão admitidas embalagens furadas, sem as informações necessárias de rotulagem e sem a devida identificação.

5.4 - Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Os critérios de sustentabilidade deverão ser fundamentados no desenvolvimento econômico, social e na conservação do meio ambiente, além de serem baseados nas diretrizes de sustentabilidade com menor impacto sobre recursos naturais, dando preferência para materiais, tecnologias em matérias-primas de origem local e maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia e não deve haver o uso de trabalho escravo e infantil.

5.5. Procedimento de Apresentação de Documentos Técnicos e certificações na Fase de Julgamento

Para fins de comprovação da qualidade do produto e regularidade técnico-operacional, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar de cada um dos oito itens que compõem o certame deverá apresentar, no âmbito da fase de julgamento da proposta (Artigo 17, inciso IV e § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021), os seguintes documentos e certificações:

- Alvará de Vigilância Sanitária ou Certificado de Licenciamento Integrado vigente, expedido pelo órgão competente do domicílio ou sede da licitante;
- Relação do(s) veículo(s) que serão utilizados para o transporte do produto e seus respectivos Certificados de Registro e Licenciamento de Veículo

(CRLV), demonstrando que a frota está em conformidade com as normas sanitárias vigentes para transporte refrigerado;

- Ficha técnica dos produtos contendo, no mínimo, as seguintes informações:
 - Identificação do produto;
 - Nome e endereço do fabricante;
 - Prazo de validade;
 - Ingredientes;
 - Informações nutricionais;
 - Peso;
 - Condições de armazenamento;
- Laudo bromatológico emitido por laboratório acreditado, com data de realização não superior a 12 (doze) meses contados da data de apresentação, contendo, no mínimo, as seguintes análises:
 - Análises físico-químicas: pH, umidade, proteína, lipídeos totais e relação umidade/proteína (U/P);
 - Análises microbiológicas: Salmonella spp., Escherichia coli e contagem de aeróbios mesófilos totais;
 - Análises microscópicas e de matérias estranhas: pesquisa de matérias estranhas e análise histológica;
 - Avaliação sensorial: características organolépticas (cor, odor, textura e aspecto);
- Certificado ou reserva do título de registro atualizado do Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP), ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), ou Sistema de Inspeção Municipal (SIM), bem como o registro do rótulo do produto;
- Declaração de Boas Práticas de Fabricação (BPF) do fabricante, na sua linha de produção, conforme determina a Portaria MS nº 4.428/93 e a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, assinada pelo responsável técnico (documento original ou cópia autenticada).

5.5.1. Prazo e Rito Procedimental

Fase de Convocação: Encerrada a fase de lances, o pregoeiro convocará a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar de cada item para que apresente, no prazo improrrogável de 20 (vinte) dias corridos, contados a partir da solicitação no sistema eletrônico, todos os documentos elencados no item 5.5 deste Termo de Referência;

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494 

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglia
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

Suspensão da Sessão: Durante o transcurso do prazo de 20 (vinte) dias corridos, a sessão pública do certame ficará temporariamente suspensa para que a Secretaria Municipal de Educação, por meio de seu Setor de Nutrição e Alimentação Escolar, proceda à análise técnica e emita parecer formal de conformidade dos documentos e do laudo bromatológico apresentados;

Condicionamento: O prosseguimento do certame para a fase de habilitação subjetiva da proponente fica estritamente condicionado à prévia entrega, análise técnica e aprovação formal de todos os documentos previstos no item 5.5;

Desclassificação e Convocação: Caso a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar não apresente os documentos no prazo estabelecido, ou caso os documentos e laudos sejam reprovados na análise técnica, a proposta será desclassificada, devendo o pregoeiro convocar a licitante classificada em segundo lugar para apresentar sua proposta e documentos, e assim sucessivamente, até que se obtenha proposta em conformidade técnica.

5.6- Logística:

5.6.1 Semanalmente será elaborado mapa de distribuição contendo as quantidades a serem entregues em cada unidade escolar, emitido em 3 (três) vias, devendo uma delas ser devolvida à Seção de Alimentação Escolar de Franca, situada na Avenida Dom Pedro I, nº 970, Jardim Antônio Petráglio, juntamente com os recibos de entrega e a respectiva nota fiscal, nos horários das 8h às 10h e das 12h30 às 16h.

5.6.2 As entregas deverão ser realizadas diariamente, de segunda a sexta-feira, diretamente nas unidades escolares, pelo próprio fornecedor, no horário das 7h às 16h. Nas unidades que possuírem apenas 1 (um) servente merendeiro(a), as entregas não poderão ocorrer durante o horário de almoço do servidor. Nas unidades com funcionamento exclusivamente noturno, as entregas deverão ocorrer a partir das 14h.

5.6.3 A Seção de Alimentação Escolar reserva-se o direito de incluir, excluir ou substituir pontos de entrega durante a vigência contratual, de acordo com suas necessidades operacionais.

5.6.4 As entregas poderão ser suspensas, alteradas ou reprogramadas conforme a necessidade da Seção de Alimentação Escolar.

5.6.5 A conferência quantitativa e qualitativa dos produtos deverá ser realizada no ato da entrega, devendo o entregador aguardar sua finalização pelo responsável da unidade escolar. Os produtos que estiverem em desacordo com as especificações do edital ou do pedido, quanto à qualidade ou quantidade, serão recusados no momento da entrega e deverão ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas. A conferência realizada no ato da entrega não impede posterior comunicação de irregularidades eventualmente constatadas pela Seção de Alimentação Escolar, para adoção das providências cabíveis.

5.6.6 A entrega dos produtos ocorrerá conforme a necessidade da Seção de Alimentação Escolar, que poderá alterar a forma de distribuição de acordo com os cardápios e demandas das unidades escolares.

5.6.7 Os cancelamentos de entrega poderão ser realizados exclusivamente pela Seção de Alimentação Escolar, com antecedência mínima de 6 (seis) horas da entrega programada, não sendo permitidos cancelamentos por outras unidades.

5.6.8 O entregador e seu auxiliar deverão apresentar-se devidamente uniformizados, utilizando calça comprida, camisa com identificação da empresa, calçado fechado e limpo, além de touca de uso obrigatório, sendo vedado o uso de barba e adornos pessoais, tais como anéis, brincos, pulseiras e similares, conforme disposto na CVS-5, de 09 de abril de 2013.

5.6.9 Os veículos utilizados para transporte e entrega deverão ser fechados, apropriados ao transporte de alimentos e capazes de manter as características de conservação e qualidade dos produtos durante todo o trajeto, conforme as disposições da CVS-5 e da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

5.6.10 Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, a responsabilidade pela qualidade, conservação e regularidade da entrega permanecerá integralmente com a empresa contratada.

5.6.11 Constatada irregularidade no transporte, a empresa contratada será notificada para regularização no prazo máximo de 20 (vinte) dias, sujeitando-se, em caso de descumprimento, às medidas administrativas e jurídicas cabíveis.

5.7 A proponente vencedora tem a obrigação de:

5.7.1 Fornecer e entregar o produto de acordo com as exigências previstas no edital, bem como respeitar as datas e horários designados para este fim;

5.7.2 Atender prontamente as orientações e exigências do fiscal de contrato, devidamente designado, inerentes à execução do objeto contratado;

5.7.3 Responsabilizar-se pela boa qualidade do produto fornecido;

5.7.4 Realizar a troca, em até 24 horas, se o produto apresentar deterioração alteração que comprometa a qualidade do produto ou esteja fora da especificação;

5.7.5 Em caso de impossibilidade de entrega nas condições e prazos apontados, a empresa contratada deverá comunicar as razões, em até com 1 (um) dia útil após a formalização do pedido;

5.7.6 Ter a ciência de que a qualquer momento a Seção de Alimentação Escolar poderá determinar a realização de testes laboratoriais, em laboratórios escolhidos por ela e custeados pelo fornecedor do produto, a fim de comparar/comprovar a qualidade dos produtos entregues

5.8 - Amostras:

5.8.1 Havendo aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

5.8.2 Deverá ser apresentado **6 (seis) kg de cada item** como amostras, acondicionadas na embalagem original, para análise e teste na Seção de Alimentação Escolar.

Alimento	Unidade	Quantidade
----------	---------	------------

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494 

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágliã
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

Filé de peito Sassami	kg	6
Filé de coxa e sobrecoxa	kg	6
Peito de frango em cubos	kg	6
Peito de frango em tiras	kg	6

5.8.3 As amostras deverão ser entregues no endereço Av. Dom Pedro I, 970 – Jd Petrágia, de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h, no prazo limite de 3 dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

5.8.4 É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

5.8.5 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

5.8.6 Para os cortes coxa e sobrecoxa serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

a) rendimento pós-cocção mínimo de 65%, calculado pela relação entre o peso do produto cozido e o peso do produto cru ($R = \text{peso cozido} / \text{peso cru}$), admitindo-se índice mínimo de 0,65;

b) características sensoriais adequadas quanto a odor, coloração, textura e sabor, tanto in natura quanto após cocção, não sendo aceitas características indicativas de deterioração, ranço, excesso de gordura, hematomas ou presença de odores estranhos;

c) consistência e suculência compatíveis com o corte avaliado após cocção;

d) uniformidade de tamanho e peso dos cortes, conforme especificações do edital/termo de referência;

e) ausência de excesso de água, gelo, cartilagens, penas, ossos quebrados ou materiais estranhos.

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágia
 Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

5.8.6.1 Para os cortes filé de peito sassami, peito em cubos e peito em tiras serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

- a) rendimento pós-cocção mínimo de 70%, calculado pela relação entre o peso do produto cozido e o peso do produto cru ($R = \text{peso cozido} / \text{peso cru}$), admitindo-se índice mínimo de 0,70;
- b) características sensoriais adequadas quanto a odor, coloração, textura e sabor, tanto in natura quanto após cocção;
- c) textura macia e ausência de aspecto borrachudo, ressecado ou excessivamente fibroso após cocção;
- d) uniformidade de tamanho e padronização dos cortes;
- e) ausência de excesso de água, gelo ou materiais estranhos.

5.8.7 Durante a análise das amostras, realizada pela Seção de Alimentação Escolar, serão rigorosamente avaliados os padrões mínimos de qualidade dos produtos.

5.8.8 Cada tipo de corte de frango deverá apresentar Índice de Cocção (IC) mínimo de 0,65 (65%) para o corte coxa e sobrecoxa e 0,70 (70%) para os cortes filé de peito sassami, peito em cubos e peito em tiras, correspondentes ao rendimento obtido após o preparo do alimento, independentemente do método de cocção utilizado, incluindo calor seco, calor úmido ou calor misto, podendo o teste ser realizado em panela comum ou panela de pressão.

5.8.9 A perda máxima admitida após a cocção será de 35% para o corte coxa e sobrecoxa e perda máxima de 30% para os cortes filé de peito sassami, peito em cubos e peito em tiras do peso inicial do produto cru. Será considerada tecnicamente não conforme a amostra que apresentar perda superior ao limite estabelecido.

5.8.10 O rendimento mínimo exigido poderá ser acompanhado e verificado também nas unidades escolares durante a vigência contratual, reservando-se à Seção de Alimentação Escolar o direito de realizar testes de cocção, análises de rendimento e avaliação do percentual de gordura dos produtos efetivamente entregues, sendo que os custos decorrentes desses procedimentos correrão integralmente às expensas da empresa contratada/fornecedora.

5.8.11 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

5.8.12 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

5.8.13 As amostras não serão devolvidas, uma vez que serão utilizadas no momento das análises para verificação do estado de conformidade com a descrição do produto contidas e exigidas no edital.

5.8.14 As amostras deverão estar etiquetadas com as seguintes informações:

- nome da empresa licitante;
- número da concorrência;
- número do item.

6 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1 Condições de Entrega:

6.1.2 O objeto deverá ser entregue semanalmente em sistema ponto a ponto, conforme mapa de distribuição encaminhado pela Seção de Alimentação Escolar, diretamente nas unidades escolares. Poderão ser incluídos novos pontos de entrega durante a vigência contratual, conforme necessidade.

O transporte deverá observar rigorosamente as condições de segurança e higiene dos alimentos, sendo vedado:

- o transporte simultâneo de alimentos crus e prontos para consumo;
- o transporte conjunto de produtos que possam oferecer risco de contaminação cruzada;
- o transporte de alimentos perecíveis com outros produtos, pessoas ou animais.

6.1.3 Os produtos em desacordo com as especificações poderão ser recusados no ato da entrega, devendo ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, de modo a não comprometer a execução do cardápio.

6.1.4 Em caso de impossibilidade de entrega, a empresa contratada deverá comunicar as razões, em até com 1 (um) dia útil após a formalização do pedido.

6.2 Do local da entrega:

6.2.1 A entrega será realizada diretamente nas unidades escolares, pelo próprio fornecedor, nos endereços anexos. As entregas devem acontecer todos os dias (segunda a sexta-feira), de acordo com o descrito no mapa de entregas, das 7h às 16h;

6.2.2 Nas escolas menores que possuem apenas um servente de merendeiro a entrega não poderá ser realizada em horário de almoço;

6.2.3 Semanalmente será elaborado um mapa com as quantidades a serem entregues nas unidades, em três vias e uma delas deverá ser devolvida à Seção de Alimentação Escolar de Franca (Avenida Dom Pedro I, nº 970, Jardim Antonio Petrágia, nos seguintes horários: 8h às 10h e das 12h30 às 16h com os recibos e a nota fiscal.

6.2.4 Só é permitido o recebimento da mercadoria por profissionais que trabalham dentro da cozinha. Outras pessoas da unidade escolar não podem receber, salvo exceções.

7 - MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO



Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágia
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela servidora **Thaís Neves Cervilha**, designada fiscal do contrato, na forma do que estabelece o artigo 19, § 1º do Decreto Municipal nº 11.748/23, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do que determina a Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput, para a boa execução técnica e administrativa do contrato celebrado.

Compete ao fiscal do contrato o regular exercício das atribuições previstas no artigo 3º do Decreto Municipal nº 10.766/18, sem prejuízo das competências legais expressas no Decreto Municipal 11.748/23, em especial:

- Acompanhar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;
- Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que entender necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados;

- Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção, conforme se verifica no artigo 22, inciso III do Decreto Municipal nº 11.748/23.
- Informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- Constitui rotina de fiscalização a verificação da manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhamento o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- De acordo com o que estabelece o artigo 20 do Decreto Municipal nº 11.748/23, o gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e

anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

- O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.
- O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:
 - Conferência da qualidade do produto no ato da entrega; se em não conformidade com o edital, realizará a devolução do item e a contratada deverá substituir no prazo de até 10 dias corridos.

8- CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1 Recebimento do Objeto



Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, junto a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) fiscal do contrato, agente responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 30 dias, a contar do recebimento da nota fiscal do instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material, bem como a integral execução do objeto contratado, e consequente aceitação mediante termo detalhado.

O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.2 Prazo de Pagamento

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 dias corridos, de acordo com o fornecimento efetivamente concluído.

8.3. Forma de Pagamento

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente da empresa vencedora da licitação e que foi efetivamente contratada. Neste sentido, caso a empresa vencedora da licitação não tenha prestado tais informações na proposta adequada ao último lance ofertado, nos exatos termos da cláusula 5.22.4 do Edital, Parte II, o pregoeiro poderá diligenciar junto a empresa para que indique referidas informações antecipadamente a fase de habilitação dos licitantes, sob pena de futura obstrução dos pagamentos pela tesouraria ante a carência de informações bancárias que possibilitem o efetivo pagamento por parte da Municipalidade.

9- FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

9.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão para Registro de Preço, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

9.2 Exigências de Habilitação

Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar que preenche o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar sua capacidade em realizar o objeto da licitação, nos termos do que estabelece o artigo 62 da Lei 14.133/2021 e de acordo com as disposições normativas previstas no artigo 80 e seguintes do Decreto Municipal nº 11.748/23.

9.2.1 Habilitação jurídica

- Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária,
- respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.



9.2.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494 

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágia
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] e/ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] e/ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.



9.2.3 Qualificação Econômico-Financeira

- Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494 

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágliã
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

- Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.
-

9.2.4 Qualificação Técnica

- Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional
- Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
-

10- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglia
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

O custo estimado total da contratação é de R\$ 15.884.700,00 (quinze milhões, oitocentos e oitenta e quatro mil e setecentos reais), conforme custos unitários apostos na tabela.

11- ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- Fonte de Recursos: Transferência e convênios federais vinculados
- Ficha orçamentária: PNAE
- 02.00.00 Município de Franca;
- 02.05.02 Fundo de Educação Básica;
- 33.90.30 Material de Consumo;
- 123062021 Merenda Escolar.

A participação do Setor de Nutrição na elaboração do presente Termo de Referência restringe-se exclusivamente aos aspectos técnico-nutricionais, tais como especificações dos gêneros alimentícios, padrões de qualidade, quantitativos e outros critérios estritamente vinculados à área de nutrição, não tendo participado da elaboração, análise ou validação de conteúdos de natureza administrativa, jurídica ou orçamentária.

Franca, 08 de junho de 2026.

Francielly de Assis Guimarães

Nutricionista CRN3 72827

Seção de Alimentação Escolar/ Setor de Nutrição

Anexo com endereço das unidades**CRECHES CONVENIADAS**

	CRECHE	ENDEREÇO	BAIRRO	TELEFONE
01	BOM SAMARITANO UND VI (ADVENTISTA)	AVENIDA NICOLAU D'ANDRÉA, N° 150	JARDIM PAINEIRAS	
02	ÂNGELO VERZOLA	RUA ORESTES TRISTÃO, N° 1161	JARDIM DERMÍNIO	3720-8310 3012-2931
03	ANTONIETA COVAS DO COUTO ROSA – ASSOCIAÇÃO AMIGOS SOLIDÁRIOS	RUA DENIZAR TREVISANI, N° 1871	AEROPORTO III	3702-0636
04	ASSOCIAÇÃO ASSISTENCIAL PRESBITERIANA BOM SAMARITANO	AVENIDA DR. FLÁVIO ROCHA, N° 4915	VILA IMPERADOR	3703-0062
05	ASSOCIAÇÃO ASSISTENCIAL PRESBITERIANO	AVENIDA ALCINO TEIXEIRA DA SILVA, N° 1040	JARDIM TROPICAL II	3432-5422 3432-5411

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

	BOM SAMARIANO – UNIDADE II			
06	ASSOCIAÇÃO FIDES ET CARITAS – SANTA RITA	RUA FRANCISCA RANUX ELIAS, Nº 1532	JARDIM ANGELA ROSA	3701-3820
07	ASSOCIAÇÃO METODISTA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – CRECHE VINDE A MIM OS PEQUENINOS	AVENIDA PAULO DUARTE, Nº 450	LEPORACE I	3704-8102
08	ASSOCIAÇÃO SANTA GIANNA BERETTA MOLLA	RUA MARIANA R. DOS SANTOS, Nº 3190	JARDIM LUIZA II	3703-8207
09	CAMINHO DA LUZ	RUA BENEDITO MERLINO, Nº 805	JARDIM MARIA ROSA	3702-1584
10	CASA CRECHE JESUS MARIA JOSÉ – UNIDADE II	RUA GERALDO MACHINI, 691	JD JOÃO LEITE	3721-0944
11	CASA CRECHE SÃO FILIPE NERI	RUA SANTA CATARINA, Nº 1160	VILA APARECIDA	3727-4756
12	CASA CRECHE DO JD. PALMA	RUA VICENTE BALDUINO, Nº	JD. PALMA	3703-4465

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglia
 Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

	– IJEPM – UNIDADE I	3140		
13	CASA CRECHE DO JD. AEROPORTO III – ASSOCIAÇÃO AMIGOS SOLIDÁRIOS – UNIDADE I	RUA JULIETA MENDES ENCISO, N° 981	JD. AEROPORTO III	3723-9043
14	CASA MATERNAL DE MIRAMONTES	AVENIDA MONTEIRO LOBATO, N° 950	MIRAMONTE S	3703-0885
15	CASA MATERNAL SÃO FRANCISCO DE ASSIS	RUA FRANCISCO MARQUES, N° 815	VILA RAYCOS	3720-3610
16	CCI ACALANTO – PROFª MARIA LUIZA RIBEIRO VIEIRA	AVENIDA GABRIELA DE ALMEIDA PIRAJÁ, N° 711	AEROPORTO II	3702-3255
17	CCI JOANA DE CUSA	RUA WILSON DAVID, N° 2530	JARDIM LUIZA I	3704-0326 3402-0277
18	CCI OSIEP CITY PETRÓPOLIS – UNIDADE II	RUA JOSÉ GIANESELLA, N° 581	CITY PETRÓPOLIS	3703-8281
19	CCI AMÉLIA RODRIGUES	RUA MARIA JOSÉ DE PAULA	JARDIM CAMBUÍ	3703-0764

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
 Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

		SOUZA, N° 1661		
20	CCI CL BENEDICTO DO AMARAL	RUA FRANCISCO MARCONI, N° 1111	AEROPORTO 1	3701-2924
21	CCI DOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS	RUA ANTONIO MODENEZI, 1070	BAIRRO SÃO JOAQUIM	
22	CCI FONTE DE PAZ – FRANCINE DANIELLE ROSA CHAGAS	RUA EUNICE CARMEM GONÇALVES RODRIGUES, N° 2625	JARDIM PALESTINA	3725-0414
23	CCI JARDIM PANORAMA – MARIA EROTHILDES DE ANDRADE LIMA	AVENIDA PRIMO MENEGHETTI, N° 1280	JARDIM PANORAMA	3705-2974
24	CCI JOANA DE ANGÉLICA DE JESUS – LEPORACE II	RUA JACINTO NERY, 455	LEPORACE II	3727-3707
25	CCI JOANA DE ANGELIS	AVENIDA GERALDA ROCHA DA SILVA, N° 2800	JARDIM TROPICAL 1	3704-2022

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágria
 Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

26	CCI LASEP – RÔMULO VIEIRA LOPES	RUA GERALDINO AUGUSTO MACHADO, N° 211	PARQUE DAS ESMERALDA S	3724-3975
27	CCI LASEP – UNIDADE II	RUA AMBROSINA VELOSO RIBEIRO, N° 4811	JARDIM NOÊMIA	3702-3770
28	CCI NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO	AVENIDA JAIME TELINI, N° 4470	CHICO NECA	3215-4468 3727-9489
29	CCI TIA GLICÉRIA – CLÁUDIA LOURENÇO	RUA PROL. DA RUA ALCINA DE LIMA SILVEIRA, N° 2800	RESIDENCI AL JÚLIO D'ELIA	3706-3117
30	CEI SANTA CLARA	RUA ATÍLIO CHIEREGATO, N° 2685	JARDIM PULICANO	3706-1067

31	CENTRO DE CONVIVÊNCIA INFANTIL FONTE DE LUZ	RUA FREI AGOSTINHO DE JESUS, N° 500	VILA SANTA TEREZINHA	3703-2752
32	CENTRO DE CONVIVÊNCIA	RUA CYRO EDUARDO ROSA	JARDIM AEROPORTO	3701-7479

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
 Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

	INFANTIL SAGRADA FAMÍLIA	FALEIROS, N° 1256	II	
33	CENTRO ESPÍRITA ESPERANÇA E FÉ – MARIA DA CRUZ	RUA MARIA BARINI, N° 3290	VILA FORMOSA	3722-5859
34	CRECHE AMÉLIA RODRIGUES UNIDADE II	RUA DEOLINDA MARIA DA SILVA, N° 1415	PARQUE MOEMA	3724-3381
35	CRECHE BOM PASTOR	RUA DENIZAR TREVIZANI, N° 1980	JARDIM SANTA BÁRBARA	3701-8050
36	CRECHE DA VILA IZABEL	RUA. DO SOL, 1021	RESIDENCIAL PARAISO	
37	CRECHE EURÍPEDES BARSANULFO	RUA GERALDO BOMBICINO, N° 2780	VILA EUROPA	3702-7007
38	CRECHE FREI JOSÉ LUIZ EGEA SAINZ – RIVIEIRA	AVENIDA ADHEMAR PEREIRA DE BARROS, 252	JARDIM RIVIEIRA	3727-4040
39	CRECHE JARDIM DAS ACÁCIAS	RUA AMÉLIO BORGES CAMPOS, N° 540	VILA SÃO SEBASTIÃO	3720-9658
40	CRECHE JESUS MARIA JOSÉ	RUA RAUL MONTES	JARDIM JOÃO LEITE	3720-5088

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglia
 Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

		TORRES, N° 790		
41	CRECHE NOSSA SENHORA APARECIDA	RUA MODESTINO GOMES, N° 1060	SANTO AGOSTINHO	3722-1191
42	CRECHE NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS	RUA PORTO VELHO, N° 1871	JARDIM BRASILÂNDIA	3725-1880 3012-3695
43	CRECHE SÃO JOSÉ	RUA LUIZ GAMA, N° 2831	JARDIM RIVIEIRA	3727-4708
44	FUNDAÇÃO EDUCANDÁRIO PESTALOZZI	AVENIDA SANTOS DUMONT, N° 1840	VILA SANTA HELENA	3711-0100 3711-0150
45	CRECHE FUTURO FELIZ	RUA JOSÉ FERREIRA CÂNDIDO, N° 400	ELIMAR 1	3721-6400
46	INSTITUIÇÃO ESPÍRITA ESTRADA DE DAMASCO	RUA ALBERTO FERRANTE, N° 237	VILA CHICO JÚLIO	3722-7405
47	INTITUIÇÃO FAMILIA CAVALHEIRO CAETANO PETRÁGLIA – INFACAPE	RUA DO COMÉRCIO, N° 1482	CENTRO	3722-2214 3722-0250

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd PetrágLIA
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

48	INSTITUTO DEMOCRATA – CRECHE CASAL TOMÁS NOVELINO	RUA NÁDIMO BACHUR, N° 460	DISTRITO INDUSTRIAL	3702-7906
49	CRECHE LAR DE ISMÁLIA	RUA JOÃO DOS SANTOS FERREIRA, N° 1261	JARDIM PAULISTANO I	3703-8268
50	PASTORAL DO MENOR E FAMÍLIA	RUA LEANDRO FERNANDES MARTINS, N° 1949	JARDIM AEROPORTO III	3701-7550
51	SOCIEDADE ESPIRITA VENERANDA – CCI ESPIRITA VENERANDA	RUA SACRAMENTO, N° 550	JARDIM PEDREIRAS	3706-0106
52	CRECHE SEMENTINHA DE VIDA – VERA CRUZ III	RUA ONEIDE FERREIRA BAZON, 430	JD VERA CRUZ III	3724-2458
53	CRECHE IEI ESTRELA DE DAVI	RUA GERALDO RODRIGUES DE SOUSA, 6655	POLO CLUBE	3721-9929
54	CRECHE ESCOLA JD. PORTINARI – INSTITUIÇÃO	RUA MARIA TEODORO DA SILVA, N° 1880	JD. PORTINARI	3722-0447

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

	JOANA DE ANGELIS – UNIDADE IV			
55	CRECHE ESCOLA DA VILA TEREZINHA – CRECHE FONTE DE LUZ – UNIDADE II	RUA JOAQUIM CÂNDIDO GUILLOBEL, Nº 5920	VILA SANTA TEREZINHA	3703-2537
56	FONTE DE LUZ UND II - V. STA TEREZINHA	RUA JOAQUIM CÂNDIDO GUILLOBEL, Nº 5920	VILA SANTA TEREZINHA	3703-2537
57	CASA CRECHE JD PALMA (TARSILIA DO AMARAL)	RUA VICENTE BALDUINO, Nº 3140	JD. PALMA	3703-4465
58	CASA CRECHE JD AEROPORTO III -	RUA JULIETA MENDES ENCISO, Nº 981	JD. AEROPORTO III	3723-9043
59	CCI VERDE E ÁGUA - PRIMO MENEGUETTI	AV. CHAFIC FACURI, S/N	PRIMO MENEGUETTI	
60	CASA CRECHE INDUSTRIAL (TARSILIA DO AMARAL II)	RUA CARLOS SIGNORELI, 2410	PROL. VILA INDUSTRIAL	

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágia
 Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

61	CRECHE ESCOLA JD SANTA BÁRBARA	RUA JOAQUIM DE PAULA MARQUES, Nº 2110	JD. SANTA BARBARA	
62	CRECHE ESCOLA JD LUIZA II	RUA MARIA DE FÁTIMA CASSERES MERCURI, 3200	JD LUIZA II	
63	CRECHE DO JD PALMA	Av. Leila Scarabucci Guimarães, 2950	JD PALMA	
64	CRECHE ESCOLA JD LUIZA	Rua. Luiz Milani 2800	JD. LUIZA	
65	CRECHE ESCOLA PALERMO CITY	Rua. Edson Palamoni 2375	RESIDENCIAL PALERMO CITY	

66	CRECHE ESCOLA RESIDENCIAL DOURADO	Rua. Luiza Gomes Dourado, 600	RESIDENCIA L DOURADO	
67	CRECHE ESCOLA JD PERES ELIAS "QUINTA DO CAFÉ"	Rua. Rodrigo da Silva Teodoro, 271	RESIDENCIA L PERES ELIAS	
68	CRECHE ESCOLA JD GUANABARA	Rua. Jamil Abdala 815	JD GUANABARA	

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
 Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

			I	
6 9	CRECHE BOM SAMARITANO UND V	Rua: são João del rei, 3200	JD PAULISTANO	
7 0	CRECHE RUTE FERREIRA	R. LUIZ TARDIVO, 565	SANTA EFIGENIA	
7 1	CRECHE SUELY BERTI FACURY	RUA AMBROSINA VELOSO RIBEIRO, 4490	JD NOÊMIA	
7 2	CRECHE BOM SAMARITANO VI (SUELY SALOMÃO)	RUA FORTALEZA, 1500	JD BRASILANDI A	3703- 0062
7 3	CRECHE SÃO FELIPE NERI (RES. BALDASSARI)	RUA. PROF. LAERTE BARBOSA CINTRA, 901	RESIDENCIA L BALDASSARI	3727- 4756
7 4	CRECHE PASTORAL DO MENOR II (SÃO JERÔNIMO)	RUA. JESUS BERNARDINO DE SOUZA, S/N	RESIDENCIA L SÃO JERÔNIMO	
7 5	CRECHE AMÉLIA RODRIGUES III (ANTONIO BALDOINO)	RUA. OFÉLIA SOARES RUSSO, 1192	JD. PLANALDO	
	CRECHE ESTRELA DE DAVI (JD TROPICAL)	AV. GERALDA ROCHA SILVA,	JD. TROPICAL	

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágria
 Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

		S/N		
7 7	CRECHE PASTORAL DO MENOR (JD CAMBUI)	RUA. JANUÁRIO MARTINS FRANCO, 1450	JD. CAMBUÍ	
7 8	CRECHE JD PAINEIRAS	RUA. MANOEL HIGINO LEAL, 1900	JD. PAINEIRAS	
7 9	CRECHE LASEP (MARIA QUEIRÓZ)	RUA. JACINTO RETUCCI, 350	VILA PEDIGONI	
8 0	CRECHE LASEP (MINOURO UTUNI)	RUA. CONCEIÇÃO DE SOUZA BARBOSA, 341	JD. ZELINDA	
8 1	CRECHE PASTORAL DO MENOR (JD ELDORADO)	RUA. CIPRIANO BERBEL LOPES, 1291	JD. MARTINS/ ELDORADO	
8 2	CRECHE PASTORAL DO MENOR (JD ESMERALDA)	RUA. JOSÉ NOGUEIRA, 1161	JD ESMERALDA	
8 3	CRECHE TIA GLICÉRIA (STA EFIGÊNIA)	RUA. ALCINA DE LIMA SILVEIRA, 2800	RES. JÚLIO D'ELIA	
8 4	CRECHE VILA ISABEL (MARIA LUZIA A. BARCELOS)	RUA MATO GROSSO, N° 1606	JD PAULISTA	

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágria
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

85	CRECHE BOM SAMARITANO UND VII (RAIMUNDO CORDEIRO)	RUA DO SOL, 1021	RES. PARAISO	
86	CRECHE ANA MARIA F. OLIVEIRA	RUA JOSÉ DO PATROCÍNIO, 2501	JD PAULISTA	

ESCOLAS ESTADUAIS

	ESCOLAS ESTADUAIS	ENDEREÇO	BAIRRO	TELEFONE
01	ADALGISA S. JOSÉ DE GUALTIERI	RUA PE. ALONSO DE CARVALHO, N° 2300	PARQUE PROGRESSO	3702-5338
02	ADELINA PASQUINO CASSIS	RUA FRANCISCO PROCÓPIO DE OLIVEIRA, N° 2860	JARDIM ÉDEN	3727-4443
03	ADELMO FRANCISCO DA SILVA	RUA ZULEICA LIMA PUCCI, N° 820	SÃO DOMINGOS	3705-8452 3702-6019
04	AGOSTINHO LIMA DE VILHENA	RUA LUIS RODRIGUES PEREIRA, N° 5446	JARDIM NOÊMIA	3721-7244 3721-6513

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágia
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

05	BARÃO DA FRANCA	RUA FRANCISCO MARCOLINO, N° 87	SANTOS DUMONT	3722-4790 3724-1889
06	CAETANO PETRÁGLIA	RUA SANTOS PEREIRA, N° 654	CIDADE NOVA	3722-3394 3723-6625
07	CAP. JOSÉ PINHEIRO DE LACERDA	RUA PROF. LAERTE BARBOSA CINTRA, N° 829	JARDIM AMÉRICA	3724-3746 3722-7275
08	CELSO TOLEDO	RUA ANTÔNIO CONSTANTINO, N° 814	GUANABARA	3724-7321 3724-7148
09	DANTE GUEDINI	RUA DIONÍSIO FACIOLI, N° 1272	VILA FRANÇA	3722-4733 3723-9267
10	DAVID CARNEIRO EWBANK	RUA ALBERTO DE AZEVEDO, N° 1279	VILA NOVA	3722-2733 2734-4251
11	DR. JULIO CARDOSO –	RUA GENERAL CARNEIRO, N° 675	CENTRO	3721-8133

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd PetrágLIA
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

	INDUSTRIAL			
12	EVARISTO FABRÍCIO	RUA ALÍPIO REZENDE DE ARAÚJO, N° 1000	AEROPOR TO 2	3701- 7410 3701- 8990

31

13	HELENA CURY DE TACCA	RUA DOMINGOS JARDINI, 2321	JARDIM TROPICAL 2	3705- 2538 3705- 2689
14	HÉLIO PALERMO	RUA ALFREDO CASALE, N° 1090	JARDIM DERMÍNIO	3720- 8013 3720- 8010
15	HOMERO ALVES	RUA VOLUNTÁRIOS DA FRANCA, N° 2127	CENTRO	3722- 2463 3722- 2245
16	JOÃO MARCIANO DE ALMEIDA	RUA ESPÍRITO SANTO, S/N	VILA APARECI DA	3722- 3528 3721- 4907

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br
Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágliã
Franca / SP - CEP 14.409-170
 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

17	JOSÉ DOS REIS MIRANDA FILHO	RUA DELCIDES PRESOTO, N° 1021	V. S. MARIA CARMO	3721- 5119
18	LYDIA ROCHA ALVES	RUA DENIZAR TREVIZANI, N° 2020	JARDIM SANTA BÁRBAR A	3724- 0805 3701- 5239
19	MARIA DO CARMO S. FERREIRA	RUA ALCEU PEDIGONI, N° 250	JARDIM SIMÕES	3702- 9856
20	MARIA PIA SILVA CASTRO	RUA ANTÔNIO BRENTINI, N° 851	PARQUE HORTO	3703- 9225 3725- 2007
21	MÁRIO D'ELIA	RUA COUTO MAGALHÃES, N° 777	CONSOLA ÇÃO	3722- 4514
22	ODETE BUENO RIBEIRO	RUA CAPITÃO OZÓRIO DE PAULA MARQUES, N° 1940	RES. MOREIR A JUNIOR	3725- 0034
23	ORLIK LUZ	AVENIDA COELHO NETO, N° 201	CITY PETRÓPO LIS	3703- 0044 3703- 2106
24	STELLA DA MATA	RUA ANICETO DEODATO DINIZ E SILVA, N° 2600	JD. PULICAN	3723- 4697

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágria
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

	AMBROSIO - PULICANO		O	3723- 9395
25	SUELY MACHADO DA SILVA	RUA PORTO VELHO, N° 1851	JARDIM BRASILÂN DIA	3725- 1870 3725- 4153
26	TORQUATO CALEIRO	RUA LIBERO BADARÓ, N° 1150	CENTRO	3722- 3343 3724- 4506
27	VICENTE MINICUCCI	RUA JOSÉ ANTONIO DOS SANTOS, N° 1722	RECANTO ELIMAR 2	3701- 3234 3701- 3559

ESCOLAS ESTADUAIS DE TEMPO INTEGRAL

	ESCOLAS ESTADUAIS	ENDEREÇO	BAIRRO	TELEFONE
01	AMÁLIA PIMENTEL	RUA VOLUNTÁRIO MAZINI, N° 1220	JARDIM FRANCANO	3722-4331
02	ANA MARIA JUNQUEIRA	RUA LIBERDADE, 985	VILA RAYCOS	3720-3383 3720-4837
03	ANGELO GOSUEN	RUA FORTALEZA, S/N	JARDIM BRASILÂNDI	3725-2216 3725-3073

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

			A	
04	ANGELO SCARABUCCI	RUA ROSA DEL MONTE, N° 2941	VILA SCARABUC CI	3724-2583
05	ANTONIO FACHADA	RUA ÚRSULA POUSA ARAÚJO TORRES, N° 740	LEPORACE 2	3704-8533 3704-9295
06	BENEDITO EUFRÁSIO MARCONDES VIEIRA	RUA CLEMENTE SEGUNDO PINHO, N° 1440	SEMINÁRIO	3727-2211 3724-2873
07	CARMEM MUNHOZ COELHO	RUA WASHINGTON LUÍS, N° 1944	JARDIM BETÂNIA	3727-2260 3727-5115
08	CARMEM NOGUEIRA NICÁCIO	RUA CRUZ E SOUZA, N° 2511	JARDIM PAULISTA	3727-3730 3727-2365
09	IOLANDA RIBEIRO NOVAES	RUA SÃO VICENTE, N° 3400	VILA SANTA RITA	3722-3384 3724-1247
10	JERÔNIMO BARBOSA SANDOVAL	RUA MANOEL NICÁCIO, N° 425	VILA NICÁCIO	3722-2898

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

11	JOSÉ CARLOS DONADELLI PANICE	RUA EDNA BERTONCINI COMPARINI, N° 20	JARDIM PANORAMA	3725-4452
12	JOSÉ RICARDO PUCCI	AVENIDA IVETE VARGAS, N° 1445	LEPORACE 1	3704-8013 3704-8675
13	JOSEPHINA ZINNI ALMADA	RUA ANTÔNIO TORRES PENEDO, N° 1091	SANTA HELENA	3720-8898 3720-7427
14	LAURA DE MELO FRANCO	RUA JOÃO FRANCISCO MURZI, N° 5210	JARDIM REDENTOR	3703-6445
15	LINA PICCHIONI ROCHA	RUA CARLOS VERGANI, N° 2375	JARDIM PETRÁGLIA	3727-1212 3727-4409
16	LIZETE PAULINO TEIXEIRA	RUA FREI AGOSTINHO DE JESUS, N° 450	VILA SANTA TEREZINHA	3703-0501
17	SUZANA RIBEIRO SANDOVAL	RUA EMÍLIO VIEIRA FRANÇA, N° 175	IMPERADOR	3724-5062 3724-6454
18	PEDRO NUNES ROCHA	RUA JOVIANO SOARES, 2650	VILA EUROPA	3702-6480

19	OTÁVIO	RUA BENEDITO	CHICO	3722-0939
----	--------	--------------	-------	-----------

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágria
 Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

	MARTINS DE SOUZA	MANIGLIA, N° 200	JÚLIO	3724-2593
20	MICHEL HABBER	RUA JOÃO FERREIRA DOS SANTOS, N° 561	JARDIM PAULISTANO	3725-1710
21	LÚIS PÁRIDE SINÉLLI	RUA DOS GUARANIS, N° 1181	JARDIM MARTINS	3724-9318 3724-9309
22	ISRAEL NICEUS NOVAES	RUA LUIZ TARDIVO, 511	SANTA EFIGÊNIA	3720-9293 3720-9464
23	ASSUERO QUADRI PRESTES	AVENIDA JOSÉ LOPES RIBEIRO, 3960	LUIZA II	3713-1080
24	CEL. FRANCISCO MARTINS	PRAÇA CEL. ANTÔNIO JACINTO, N° 1533	CENTRO	3722-8015
25	JÚLIO CÉSAR D'ELIA	RUA MONSENHOR JOAQUIM CORREA LEANDRO, N° 212	AEROPORTO 1	3701-7730 3701-7581
26	LÚCIA GISSI CERASO	RUA SERAFIM BORGES VAL, N° 5471	JARDIM NOÊMIA	3702-1233 3702-1982
27	MARIA CINTRA NUNES ROCHA	RUA ANA MARIA BONETI, N° 1461	JARDIM CAMBUÍ	3703-3217 3703-3239
28	ROBERTO	RUA JOSÉ DE ALENCAR PINTO,	RESIDENCIAL ANA	3721-9706

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágia
 Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

	SCARABUCCI	Nº 6325	DOROTHE A	
29	SÉRGIO LEÇA TEIXEIRA	RUA LEANDRO FERNANDES MARTINS, Nº 1971	AEROPORT O 3	3701-7565 3701-8627
30	SUDÁRIO FERREIRA	RUA CLÓVIS VIEIRA ANDRADE, Nº 915	LEPORACE	3704-8144

ESCOLAS MUNICIPAIS – EDUCAÇÃO INFANTIL - EMEIS

	ESCOLAS MUNICIPAIS – EMEIS – EDUCAÇÃO INFANTIL	ENDEREÇO	BAIRRO	TELEFON E
01	AGNELO MORATO JUNIOR	RUA NICOLAU DELMONT, Nº 2511	GUANA BARA	3724-5131
02	ANTONIO REGINALDO BOVE	RUA MONSENHOR JOAQUIM CORREA LEANDRO, Nº 2120	JARDIM ALVORA DA	3701-5806
03	APARECIDA MARIA BARBOSA SOUZA	RUA LUCIANO VILAÇA, Nº 1198	JARDIM AVIAÇÃO	3724-8705
04	ELENITA MAZOTA OLIVEIRA	RUA CÂNDIDO MÁXIMO BALIEIRO,	JARDIM	3723-3758

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
 Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

		N° 328	ÂNGELA ROSA	
05	HAIDEE MARQUIAFAVE	RUA HOTO PAIVA, N° 1381	JARDIM PORTIN ARI	3704-6605
06	ISAURA CUNHA NUNES	RUA ANTÔNIO RUBIO HERRERO, N° 480	LEPORA CE II	3727-1057
07	JOÃO LUIZ GARCIA	RUA MAMEDE SILVA, N° 2761	JARDIM TROPIC AL	3704-7440
08	MARIA AVELAR MENEGHETTI	RUA CEARÁ, N° 1252	JARDIM BUENO	3725-7790
09	MARIA DE LOURDES LIMA PELIZARO	RUA JERÔNIMO GUIDO MENEZES, N° 168	AEROP ORTO II	3701-9799
10	MARIA HELENA TEIXEIRA	AVENIDA PAULINO PUCCI, N° 965	JARDIM FRANCA NO	3706-0372
11	MARIA LUZIA ANDRADE BARCELO	RUA MATO GROSSO, N° 1606	JARDIM PAULIS TA	3703-4679
12	MARIA PIA SILVA CASTRO	RUA ROSO ALVES PEREIRA, N° 544	VILA. N. SRA. GRAÇA S	3702-9665

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
 Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

13	MARIA TEREZA BARTOLI	RUA ANTÔNIO TÓTOLI, N° 1550	VILA SANTA HELENA	3701-2880
14	OTÁVIO MARTINS DE SOUZA JUNIOR	RUA JOAQUIM QUERINO SOBRINHO CINTRA, N° 2748	BAIRRO SÃO JOSÉ	3701-1068
15	SABINO LOUREIRO	RUA FREI AGOSTINHO DE JESUS, N° 400	SANTA TEREZINHA	3703-5121
16	WALTER COSTA	RUA EMÍLIO BRUXELAS, S/N	PARQUE SÃO JORGE	3721-9131

ESCOLAS MUNICIPAIS – EMEB E EJA

	ESCOLAS MUNICIPAIS – EMEB E EJA	ENDEREÇO	BAIRRO	TELE FONE
01	ALDO PRATA	AVENIDA SANTA TEREZINHA, N° 601	CITY PETRÓPOLIS	3703-8474
02	ANA ROSA LIMA BARBOSA	RUA WALDOMIRO GONÇALVES, N° 191	PARQUE HORTO	3703-7444

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br
 www.franca.sp.gov.br
Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágria
Franca / SP - CEP 14.409-170
 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

03	ANOR RAVAGNANI	RUA GERALDINO AUGUSTO MACHADO, Nº 181	PARQUE DAS ESMERALD AS	3701- 6124
04	ANTONIO MANOEL DE PAULA	AVENIDA GABRIELA DE ALMEIDA PIRAJÁ, Nº 707	AEROPORT O II	3701- 8704
05	ANTONIO SCHIEROLLI	RUA PROF. LAERTE BARBOSA CINTRA, Nº 929	JARDIM AMÉRICA	3723- 9219
06	AUGUSTO MARQUES	RUA ÁGUA SANTA, Nº 500	VILA NOVA	3721- 4230
07	CAIC – DR. VALERIANO GOMES DO NASCIMENTO	RUA JOSÉ GIANESELLA, Nº 581	CITY PETRÓPOLI S	3703- 8024 3705- 0112
08	CEI GUSTAVO CHEREGUINI BICHUETTI	RUA PRUDENTE DE MORAIS, Nº 450	CIDADE NOVA	3723- 7014
08	CÉSAR AUGUSTO DE OLIVEIRA	AVENIDA MAJOR ELIAS MOTA, Nº 1830	BRASILÂNDI A	3725- 2840 3725- 9510
09	CHRISTIANE DEZUANI	RUA MARIA DE LOURDES MAGRIN DO VAL, 6100	VILA REAL	3721- 7594

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágli
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

10	DOMÊNICO PUGLIESI	RUA SANTA LUZIA, 3421	VILA SANTA MARIA	3720-8536
11	EMÍLIA DE PAULA TARANTELLI	RUA PRUDENTE DE MORAES, N° 450	CIDADE NOVA	3721-3049
12	ETELGINA DE FÁTIMA VIVEIROS	RUA PEDRO SILVEIRA, 2915	RES. JÚLIO D'ELIA	3706-3074
13	FAUSTO ALEXANDRE DE SOUZA TEODORO	RUA CARLOS MARANHA, 2021	JD STA BARBARÁ	3703-7657
14	FLORESTAN FERNANDES	RUA RAQUEL JACINTHO MESQUITA, 900	JD. VERA CRUZ	3704-0288 3703-2247
15	FREI GERMANO DE ANNECY	RUA FUED ZACARIAS CURY, 1230	PQ PROGRESSO	3702-6664
16	FREI LAURO DE CARVALHO BORGES	RUA CÂNDIDO CARLOS DE MELLO, 2860	JD DO ÉDEN	3705-3445 3724-5413
17	GUIOMAR FERREIRA DA SILVA	RUA DOS GUARANIS, N° 1105	JARDIM MARTINS	3720-9321
18	HÉLIO PAULINO	RUA URIAS ALVES	RES. ANA	3704-

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
 Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

	PINTO	TAVEIRA, 6309	DOROTÉIA	0935
19	IZANILD PALUDETO SILVA	RUA ANA AIMOLA CHICARONI, N° 2010	CENTRO	3724- 1203 3723- 3758
20	JOSÉ MÁRIO FALEIROS	RUA LEANDRO FERNANDES MARTINS, 1971	JD AEROPORT O III	3701- 8299 3701- 8545
21	LUZINETE CORTEZ BALEIRO	RUA EUNICE CARMEM GONÇALVES RODRIGUES, 2555	JD PALESTINA	3727- 6260
22	MARIA ANGELA DAVID H. DOS SANTOS	AV. PAULO DUARTE, 235	PQ LEPORACE I	3704- 4815
23	MARIA ANTONIA STEVANATO REIS	RUA AMAURY RANGEL, 5880	JD PARATY	3724- 7821
24	MARIA BRIZABELA BRUXELLAS ZINADER	RUA WILSON DAVID, 2640	JD LUIZA	3705- 3531
25	MARIA HELENA ROSA BARBOSA	RUA FRANCISCO MURZI, N° 5210	JARDIM REDENTOR	3703- 0222
26	MARILOURDES	RUA HORÁCIO SATURI,	JARDIM	3704-

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

	FIGUEIREDO IARA	Nº 350	PANORAMA	0974
27	MILTON ALVES GAMA	RUA TERESINA, Nº 1041	JARDIM PAULISTAN O	3725- 4958
28	MITERMAIR ALVES BARBOSA	RUA MARIA DE FATIMA CACERES MERCURI, Nº 3185	JARDIM LUIZA II	3723- 2960
29	NAIR MARTINS ROCHA	RUA PADRE CONRADO, Nº 1900	JARDIM INTEGRAÇÃ O	3723- 6788
30	NELSON DOS SANTOS DAMASCENO	RUA CÂNDIDO FRANCISCO PIRES, Nº 4000	JARDIM BOM SUCESSO	3720- 2819
31	ODETE DO NASCIMENTO	RUA DAS TIPUANAS, Nº 4610	PARQUE DOS PINHAIS	3724- 7528
32	OLIVIA CORREA COSTA	RUA ANTONIO MIRAS MOLINA, Nº 4700	JARDIM PAINEIRAS	3704- 1862
33	PAULO FREIRE	RUA LUCIANO VILAÇA, Nº 1102	JARDIM AVIAÇÃO	3701- 8713
34	REVERENDO NICANOR DA CUNHA XAVIER	RUA ANA AGUILAR, Nº 1601	VILA NOVA FRANCA	3727- 3601
35	RITA DE CÁSSIA	RUA OTAIDES	JARDIM	3723-

(16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

nutricao_merenda@franca.sp.gov

www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglia
Franca / SP - CEP 14.409-170

CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

	CALIXTO XAVIER	EURIPEDES ELEUTÉRIO, N° 2505	PULICANO	5464
36	RUBENS ZUMSTEIN	RUA PAULO VIEIRA DA SILVA, N° 2321	JARDIM PIRATINING A	3706- 0063
37	SUELI CONTINI MARQUES	RUA MAMEDE SILVA, N° 2771	JARDIM TROPICAL	3704- 2105
38	VALERIA TERESA SPESSOTO F. PENNA	RUA EROTHILDES TEODORO PEREIRA, N° 1060	LEPORACE III	3704- 6388

39	VANDA TEREZA DE SENNE BADARÓ	RUA ALFONSO SANCHES SIMON, N° 301	ELIMAR II	3701- 2139
40	DOROTEA PAULINO FERRO	RUA JOAQUIM MACHADO, N° 580	JD. VILA PANDOLFO	3722- 8817

ENDEREÇO DAS UNIDADES PROJETOS – INSTITUIÇÕES

	INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO	BAIRRO	TELEFONE
01	APAE	AVENIDA DOM PEDRO I, 1871	VILA SANTA TEREZINHA	3712- 9700
02	CARMELINO	RODOVIA CÂNDIDO	CITY	3703-

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglio
 Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

	CORREA JUNIOR – COLÉGIO AGRÍCOLA	PORTINARI, N° 334	PETRÓPOLIS	8035 – ramal 4
04	CEPROL	RUA MAJOR CLAUDIANO, 1501	CENTRO	3722- 3260
05	CESUM – SUPLETIVO A DISTÂNCIA	AVENIDA CHAMPAGNAT, 1808	CENTRO	3701- 8367

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494 

 nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágia
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento