TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número da Requisição: 444/2026

Número do Estudo Técnico Preliminar: 55/2026

2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de Serviços de Fornecimento de Lanche Frio (produção e entrega de pão francês recheado com muçarela, tomate e orégano) 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, conforme descritivo contemplado na tabela abaixo, nos termos e condições deste instrumento:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	LANCHE FRIO (PÃO RECHEADO COM QUEIJO TIPO MUÇARELA, TOMATE E ORÉGANO)	UND	350.000	R$ 9,3500	R$ 3.272.500,0000

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 meses contados da assinatura do respectivo contrato, na forma do que estabelece o artigo 105 da Lei º 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.

2.1 Subcontratação

Admite-se subcontratação parcial do objeto conforme regras estabelecidas em ATA.

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, 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 se encontra devidamente pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar de referência, apêndice deste Termo de Referência.

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:

5.1.1 Pão recheado com muçarela, tomate e orégano. Composto por pão francês de 50 g, duas fatias de queijo tipo muçarela (20 g cada), 1 à 2 fatias de tomate (contendo 10 gramas cada se 2 fatias ou 1 fatia de 20 g) temperado com orégano.

5.1.2 ESPECIFICAÇÃO DO PÃO: deverá ser simétrico, com uniformidade no assado, peso líquido de 50 gramas, aroma e sabor típicos, com vida útil de 6 horas, composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (conforme RDC n° 344, de 13 de dezembro de 2002 e a Resolução RDC n° 150 de 2017, esta última sendo a norma que atualiza a RDC n° 344), fermento biológico, água e sal. Sem melhorador de farinha ou quaisquer aditivos. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose, ovos e gorduras trans. Deverá apresentar miolo poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados, com cavidades irregulares de textura macia. A crosta interna do pão deve estar consistente, bem aderente ao miolo e a casca externa deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, com a presença ou não de incisão ou corte na massa. Deverá ser utilizada uma unidade.

5.1.3 ESPECIFICAÇÃO DO QUEIJO TIPO MUÇARELA: queijo tipo muçarela de alta qualidade, sabor suave, levemente salgado; composto por leite de vaca in natura pasteurizado, fermento lácteo, coalho de origem animal, sal e cloreto de sódio. O produto utilizado deverá ter carimbo de inspeção do órgão fiscalizador no rótulo, assim como o número do registro do produto no Ministério da Agricultura. Deverá ser usada duas fatia, com peso de 20 gramas cada para o recheio do lanche.

5.1.4 ESPECIFICAÇÃO DO TOMATE: Da espécie Solanum lycopersycum L., variedade Débora, Fanny ou Italiano para salada, podendo ter formato comprido, oblongo, e achatado, de acordo com a variedade; estar frescos, sãos, inteiros, limpos, com polpa firme e intacta, com 80% da cor vermelha, maduro,. Não poderá apresentar podridão; dano profundo ou danos por pragas; viroses; frutos deformados, imaturos (verdes), passados ou amassados; com ferimentos, cortes, queimados de sol grave; substâncias terrosas, parasitas, larvas, animais, umidade externa anormal, fertilizante ou corpos estranhos aderentes à casca.

5.1.5 ESPECIFICAÇÃO DO ORÉGANO: Deverá ser constituído por folhas e talos de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio Isento de sujidades e outros materiais estranhos

5.1.6 Quanto aos aspectos sensoriais deve ter:

Aspecto: fresco
Cor: própria
Odor: próprio
Sabor: próprio.

5.1.7 Deve atender a todas as recomendações das legislações vigentes, sendo elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e demais legislações vigentes.

5.2 Prazo de validade/fabricação:

O produto deverá ser produzido no dia do consumo, o mais próximo possível do horário de entrega, para garantia do frescor e considerando a sua perecibilidade, evitando riscos de contaminação.

5.3 Embalagem

5.3.1 Embalagem primária

O lanche deverá ser embalado individualmente em sacos plásticos ou de papel, próprios para contato com alimentos e atóxicos.

As informações de rotulagem e tabela de informação nutricional, quando exigíveis pela legislação vigente, deverão constar na embalagem primária ou, alternativamente, na embalagem secundária, não sendo necessária a sua repetição em ambas, desde que sejam atendidas integralmente as normas sanitárias e de rotulagem vigentes.

5.3.2 Embalagem secundária

Após o acondicionamento individual, o produto deverá ser acondicionado em sacos plásticos transparentes, resistentes, próprios para alimentos, com capacidade máxima de 50 unidades, de forma a evitar alterações físicas, deformações ou danos aos produtos.

Quando as informações de rotulagem e tabela de informação nutricional não constarem na embalagem primária, deverão obrigatoriamente constar na embalagem secundária, em conformidade com a legislação vigente.

5.4 Rotulagem

O produto deverá ser identificado com as seguintes informações:

-Tabela nutricional;

-Lista de ingredientes (com os devidos alertas de alergênicos)

-Ingredientes (seguindo as normas técnicas);

-Data/Hora de fabricação;

-Data/Hora de validade.

5.5 Logística

5.5.1 A entrega será feita de acordo com a solicitação da Seção de Alimentação Escolar. Nenhuma outra unidade está autorizada a realizar este procedimento.

5.5.2 A entrega deverá ser feita diretamente nas unidades escolares indicadas pela Seção de Alimentação Escolar. **(Lista das unidades escolares anexas).**

5.5.3 Os cancelamentos poderão ser efetuados pela Seção de Alimentação Escolar até 5 horas antes da entrega e apenas por esta Seção. Nenhuma outra unidade está autorizada a realizar este procedimento.

5.5.4 O produto deverá ser entregue próximo ao horário de consumo, respeitando o horário solicitado no pedido, não podendo haver atrasos. O não cumprimento desses horários e quantidades estipuladas pode resultar na recusa do produto entregue.

5.5.5 O vencedor do processo licitatório estará obrigado ao fornecimento dos produtos solicitados em regime de urgência no prazo máximo de entrega de 1h30 após a comunicação do pedido. Considera-se em regime de urgência os pedidos realizados esporadicamente quando, por motivo extraordinário, se fizer necessária à entrega dos produtos nos locais especificados pela Seção.

5.5.6 Os entregadores deverão estar devidamente uniformizados, com identificação da empresa (como crachá ou vestimenta identificando a empresa – como camisa de uniforme); usando calça comprida, camisa de manga curta ou longa, sapatos fechados,

touca (o uso de boné não dispensa a necessidade de touca), devidamente limpos, sem barba e adornos, conforme preconizado na *Portaria CVS-3, de 03 de julho de 2026*

5.5.7 Quanto ao processo de transporte, ele deve ser realizado em estrita conformidade com a legislação atual. Os veículos ou caminhões utilizados devem ser fechados e apropriados para manter as características e qualidade dos alimentos durante o trajeto (como constam as informações técnicas de transporte de alimentos na *CVS-3 e RDC-216, de 15 de setembro de 2004)*. É crucial que os produtos estejam adequadamente protegidos contra chuva, poeira, fagulhas e outros elementos que possam comprometer sua integridade.

5.5.8 A conferência (quanto à qualidade e quantidade) deverá ser feita no ato da entrega e o entregador deverá aguardar a conferência da escola, o que não impede contato posterior para apontamento de alguma intercorrência, por parte do Setor de Nutrição/Seção de Alimentação Escolar, tendo em vista alguma irregularidade observada nos lanches, no momento do consumo.

5.5.9 Considerar-se impróprio para o consumo o produto cuja embalagem esteja violada, rasgada, defeituosa, que o exponha à contaminação e/ou deterioração.

5.5.10 Quando o produto for entregue fora do especificado, será recusado no ato da entrega, devendo ser substituído imediatamente.

5.5.11 A contratada se compromete a entregar os produtos de acordo com os padrões de qualidade estabelecidos pelas legislações nacionais vigentes/edital, assegurando assim a conformidade e a segurança dos alimentos fornecidos; bem como se organizar para não deixar faltar o produto quando solicitado, independente do motivo alegado para o processo de fabricação e entrega.

5.6 A proponente vencedora tem a obrigação de

5.6.1 Fornecer e entregar o produto de acordo com as exigências previstas no Edital, bem como respeitando as datas e horários designados para este fim;

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

5.6.3 Responsabilizar-se pela boa qualidade do produto fornecido;

5.6.4 Reparar, corrigir e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes do fornecimento do objeto da licitação;

5.6.5 Realizar a troca imediatamente após a comunicação da Seção de Alimentação Escolar, se o produto apresentar problemas como: entrega de lanches abaixo do solicitado pela Seção, alguma alteração sensorial observada nos lanches enviados que impactem no consumo/oferta aos estudantes e outras possíveis razões verificadas pelo Setor de Nutrição.

5.6.6 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.

5.6.7 A Seção de Alimentação Escolar, através de sua equipe técnica de Nutricionistas e chefias, poderá realizar visita in loco, para analisar as Boas Práticas de Fabricação, conforme descreve a Portaria CVS-3 de 03 de julho de 2026 e demais legislações sanitárias vigentes.

5.6.8 A Seção de Alimentação Escolar reserva-se o direito de subtrair, substituir ou incluir, novos pontos de entrega durante a vigência do contrato de acordo com a sua real necessidade.

5.6 Certificações

5.6.1 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 conforme normas vigentes do produto (lanche completo) contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- Identificação do produto;
- Nome e endereço do fabricante;
- Prazo de validade
-Tabela Nutricional;
-Lista de ingredientes (com os devidos alertas de alergênicos)
- Informações nutricionais;
- Peso.

5.7 AMOSTRAS

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

5.7.2 A análise prévia das amostras tem por finalidade verificar, na prática, se o produto atende às especificações descritas neste Termo de Referência, especialmente quanto às suas características sensoriais e físicas, tais como aparência, textura, cor, odor, sabor, grau de assamento, maciez e demais características próprias do produto, aspectos que não podem ser plenamente aferidos somente por meio da documentação apresentada ou das certificações correspondentes.

5.7.3 A exigência de amostra justifica-se, ainda, pela finalidade específica do objeto, considerando que o **lanche frio composto por pão francês, 2 (duas) fatias de muçarela, tomate e orégano** será utilizado como alternativa para substituição da oferta da alimentação escolar nos casos em que houver **impossibilidade de realização da cocção ou de execução da preparação prevista no cardápio**.

5.7.4 Considerando que, nas situações excepcionais de impossibilidade de cocção, o lanche será disponibilizado diretamente aos estudantes, sem a necessidade de preparo posterior na unidade escolar, torna-se necessária a verificação prévia de suas características, de modo a assegurar que o produto fornecido apresenta padrão adequado de qualidade, aceitabilidade e conformidade com as especificações estabelecidas pela Administração.

5.7.5 A análise da amostra constitui mecanismo de controle prévio da qualidade do produto e visa resguardar a Administração quanto ao recebimento de itens que, embora possam atender formalmente às especificações documentais, apresentem, quando efetivamente disponibilizados para consumo, características inadequadas de textura, sabor, aparência, frescor, composição ou apresentação, podendo comprometer a aceitabilidade da alimentação ofertada aos estudantes.

5.7.6 Deverão ser apresentadas **5 (cinco) unidades do produto** como amostras, para análise e teste pela Seção de Alimentação Escolar.

5.7.7 As amostras deverão ser entregues no endereço **Av. Dom Pedro I, nº 970 – Jardim Petráglia – Franca/SP**, na data e horário agendados e divulgados no Portal de

Compras, considerando a necessidade de realização de avaliação das características sensoriais e físicas do produto, observado o prazo limite de **3 (três) dias úteis**, sendo de inteira responsabilidade da empresa interessada o envio e eventual atraso na entrega.

5.7.8 Será facultada a prorrogação do prazo estabelecido, mediante solicitação devidamente fundamentada pelo interessado, apresentada no chat do sistema antes do término do prazo inicialmente estabelecido, ficando a concessão da prorrogação condicionada à análise e aceitação pela Administração.

5.7.9 No caso de não haver entrega da amostra, ocorrer atraso na entrega sem justificativa aceita pela Administração ou ser apresentada amostra em desacordo com as especificações previstas neste Termo de Referência, a proposta será recusada.

5.7.10 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

a) grau de maciez, textura e assamento do pão francês;

b) qualidade, frescor, aparência e tamanho das fatias de tomate;

c) qualidade, aparência, espessura e tamanho das fatias de muçarela;

d) quantidade e adequada distribuição dos componentes do lanche;

e) presença e adequada distribuição do orégano;

f) aparência geral do produto;

g) odor característico e ausência de odores indesejáveis;

h) sabor característico dos componentes e do conjunto da preparação;

i) adequação da textura e das características sensoriais do produto para consumo imediato;

j) aceitabilidade geral do lanche, considerando sua finalidade como alternativa à alimentação escolar em situações de impossibilidade de cocção.

5.7.11 A avaliação será realizada considerando o produto em sua composição final, constituída por **pão francês, 2 (duas) fatias de muçarela, tomate e orégano**, permitindo a análise conjunta dos componentes e da adequação do lanche para a finalidade a que se destina.

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

5.7.13 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.

5.7.14 As amostras não serão devolvidas, uma vez que serão utilizadas no momento das análises para verificação do estado de conformidade com a descrição e as características do produto exigidas neste Termo de Referência.

5.7.15 As amostras deverão estar devidamente identificadas e etiquetadas com as seguintes informações:

a) nome da empresa licitante;

b) número do Pregão;

c) número do item;

d) identificação do produto.

5.7.16 A aprovação da amostra não substitui a verificação das demais exigências previstas neste Termo de Referência, permanecendo a empresa contratada responsável pela qualidade, segurança, conservação, transporte, armazenamento e fornecimento dos produtos durante toda a execução contratual.

5.7.17 A exigência de apresentação e aprovação de amostra não possui caráter meramente formal, constituindo medida necessária para assegurar que o produto efetivamente fornecido seja compatível com a finalidade da contratação e apresente condições adequadas de qualidade e aceitabilidade para o consumo pelos estudantes, especialmente considerando que o item poderá ser utilizado em caráter excepcional para garantir a continuidade da oferta de alimentação escolar quando não houver condições de realização da cocção na unidade escolar.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1 Condições de Entrega

6.1.1 As entregas serão fracionadas, diariamente de acordo com as necessidades eventuais das unidades escolares, diretamente nas unidades escolares, não sendo permitido:

- Transportar matéria-prima ou alimentos crus junto de alimentos prontos para consumo, caso exista o risco de contaminação;

- Transportar, simultaneamente, dois ou mais produtos se algum deles oferecer risco de contaminação;

- Transportar cargas perecíveis junto com outros alimentos, pessoas e/ou animais.

6.1.2 Produtos que não se apresentarem de acordo com a especificação, poderão ser recusados no ato da entrega, devendo ser reposto em 1h.

6.1.3 Em caso de impossibilidade de entrega, a empresa contratada deverá comunicar as razões, em até 1h após a formalização do pedido.

6.2 Local da entrega:

6.2.1 A entrega será realizada diretamente nas unidades escolares, pelo próprio fornecedor, **nos endereços anexos**.

6.2.2 O produto deverá ser entregue próximo ao horário de consumo, respeitando o horário solicitado no pedido, não podendo haver atrasos.

7. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

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 **Janaina Aparecida de Andrade Paranhos,** 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 contato, 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, a gestora do contrato, **Márcia de Carvalho Gatti**, 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 elaborará 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 imediatamente após o comunicado via canais oficiais via canais.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1 Recebimento do Objeto

8.1.1 Os bens serão recebidos e conferidos diretamente nas unidades escolares, no ato da entrega, mediante recibo de entrega. O recibo será feito em 3 vias e todas deverão ser assinadas, sendo uma via do fornecedor, uma da unidade escolar e uma da Seção de Alimentação Escolar.

8.1.2 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser apresentada junto a todos os recibos ficando o fiscal do contrato, agente responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.1.3 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.1.4 Em caso de recebimento parcial do item a vencedora tem a obrigação de refazer o recibo de entrega com a quantidade correta. Não é permitido rasuras.

8.1.5 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.

8.2 Prazo de Pagamento

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

8.2.1 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 PREÇOS, 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.

As informações e documentos exigidos serão pormenorizados oportunamente na minuta do edital de abertura do processo licitatório, devendo contemplar a Habilitação Jurídica; Técnica; Fiscal, Social e Trabalhista; Econômico-financeira.

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 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;
- 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 capacidade operacional para execução de fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, mediante apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitidos pelo conselho profissional, quando for o caso, necessariamente em nome do licitante.
- Os documentos apresentados deverão comprovar que o licitante **já realizou fornecimento e entrega dos itens nos moldes previstos neste Termo de Referência, incluindo a entrega ponto a ponto, em diferentes unidades e/ou endereços, dentro dos prazos estabelecidos**, demonstrando sua capacidade operacional para atender à logística de distribuição exigida pela contratação.
- 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

O custo estimado total da contratação é de R$ 3.272.500,000 (Três milhões, duzentos e setenta e dois mil e quinhentos reais), conforme custos unitários opostos na tabela acima do item 2.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual nº9.746/2025

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.

gov.br
Documento assinado digitalmente
CLEUNICE RAMOS DOMINGOS BERNARDES
Data: 14/09/2026 14:41:17-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Franca, 28 de agosto de 2026

Cleunice Ramos Domingos Bernardes

Responsável Técnica PNAE/FNDE

Nutricionista CRN-3 58793

Setor de Alimentação Escolar de Franca

ENDEREÇO DAS UNIDADES ESCOLARES

ESCOLAS MUNICIPAIS – PARCIAIS

INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO	TELEFONE
EMEB Prof. Aldo Prata	Avenida Santa Terezinha, N° 601 - City Petrópolis	3703-8474
EMEB Profª Ana Rosa Lima Barbosa	Rua Waldomiro Gonçalves, N° 191 - Parque do Horto	3703-7444
EMEB Prof. Anor Ravagnani	Rua Geraldino Augusto Machado, N° 181 - Parque das Esmeraldas	3701-6124
EMEB Prof. Antonio Manoel De Paula	Avenida Gabriela De Almeida Pirajá, N° 707 - Jardim Aeroporto II	3701-8704
EM Antonio Schierolli	Rua Prof. Laerte Barbosa Cintra, N° 929 - Jardim América	3723-9219
EMEB Prof. Augusto Marques	Rua Água Santa, N° 500 - Vila Nova	3721-4230
EMEB Caic – Dr. Valeriano Gomes Do Nascimento	Rua José Gianesella, N° 581 - City Petrópolis	3703-8024 3705-0112
CEI Gustavo Chereguini Bichuetti	Rua Prudente De Morais, N° 450 - Cidade Nova	3723-7014
EMEB Prof. César Augusto De Oliveira	Avenida Major Elias Mota, N° 1830 - Jardim Brasilândia	3725-2840 3725-9510
EMEB Profª Christiane Dezuani	Rua Maria De Lourdes Magrin Do Val, 6100 - Vila Real	3721-7594
EMEB Prof. Domênico Pugliesi	Rua Santa Luzia, 3421 - Vila Santa Maria	3720-8536
EMEB Profª Dorotea Paulino Ferro	Rua Joaquim Machado, N° 580 - Vila Pandolfo	3722-8817

EMEI Elenita Mazota Oliveira	Rua Cândido Máximo Balieiro, N° 328 - Jardim Ângela Rosa	3723-3758
EMEI Emília De Paula Tarantelli	Rua Prudente De Moraes, N° 450 - Cidade Nova	3721-3049
EMEB Profª Etelgina De Fátima Viveiros	Rua Pedro Silveira, 2915 - Residencial Julio D'Elia	3706-3074
EMEB Prof. Florestan Fernandes	Rua Raquel Jacintho Mesquita, 900 - Jardim Vera Cruz	3704-0288 3703-2247
EMEB Frei Germano De Annecy	Rua Fued Zacarias Cury, 1230 - Parque Progresso	3702-6664
EMEB Frei Lauro De Carvalho Borges	Rua Cândido Carlos De Mello, 2860 - Jardim do Éden	3705-3445 3724-5413
EMEI Guiomar Ferreira Da Silva	Rua Dos Guaranis, N° 1105 - Jardim Martins	3720-9321
EMEB Prof. Hélio Paulino Pinto	Rua Urias Alves Taveira, 6309 - Residencial Ana Dorothéa	3704-0935
EMEB Profª Luzinete Cortez Baleiro	Rua Eunice Carmem Gonçalves Rodrigues, 2555 - Jardim Palestina	3727-6260
EMEB Profª Maria Angela David H. Dos Santos	Av. Paulo Duarte, 235 - Leporace I	3704-4815
EMEB Profª Maria Antonia Stevanato Reis	Rua Amaury Rangel, 5880 - Jardim Paraty	3724-7821
EMEB Profª Maria Brizabela Bruxellas Zinader	Rua Wilson David, 2640 - Jardim Luiza	3705-3531
EM Maria Helena Rosa Barbosa	Rua Francisco Murzi, N° 5210 - Jardim Redentor	3703-0222
EMEI Maria Pia Silva Castro	Rua Roso Alves Pereira, N° 544 - Vila Nossa Senhora das Graças	3702-9665
EMEB Profª Marilourdes Figueiredo Iara	Rua Horácio Saturi, N° 350 - Jardim Panorama	3704-0974
EMEB Prof. Milton Alves Gama	Rua Teresina, N° 1041 - Jardim Paulistano	3725-4958
EMEB Prof. Mitermair Alves Barbosa	Rua Maria De Fatima Caceres Mercuri, N° 3185 - Jardim	3723-2960

	Luiza II	
EMEB Prof. Nelson Dos Santos Damasceno	Rua Cândido Francisco Pires, N° 4000 - Jardim Bom Sucesso	3720-2819
EMEB Profª Odette Do Nascimento	Rua Das Tipuanas, N° 4610 - Parque dos Pinhais	3724-7528
EMEB Profª Olivia Correa Costa	Rua Antonio Miras Molina, N° 4700 - Jardim Paineiras	3704-1862
EMEB Prof. Paulo Freire	Rua Luciano Vilaça, N° 1102 - Jardim Aviação	3701-8713
EMEB Reverendo Nicanor Da Cunha Xavier	Rua Ana Aguilar, N° 1601 - Nova Franca	3727-3601
EMEB Profª Rita De Cássia Calixto Xavier	Rua Otaides Euripedes Eleutério, N° 2505 - Pulicano	3723-5464
EMEB Prof. Rubens Zumstein	Rua Paulo Vieira Da Silva, N° 2321 - Jardim Piratininga	3706-0063
EMEI Sabino Loureiro	Rua Frei Agostinho De Jesus, N° 400 - Santa Terezinha	3703-5121
EMEB Profª Sueli Contini Marques	Rua Mamede Silva, N° 2771 - Jardim Tropical	3704-2105
EMEB Profª Valeria Teresa Spessoto F. Penna	Rua Erothildes Teodoro Pereira, N° 1060 - Leporace III	3704-6388
EMEB Profª Vanda Tereza De Senne Badaró	Rua Alfonso Sanches Simon, N° 301 - Recanto Elimar II	3701-2139
EMEI Walter Costa	Rua Emílio Bruxelas, S/N - Parque São Jorge	

ESCOLAS MUNICIPAIS - INTEGRAIS E HÍBRIDAS

INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO	TELEFONE
Antonio Reginaldo Bove	Rua Monsenhor Joaquim Correa Leandro, N° 2120 - Jardim Alvorada	3701-5806
Aparecida Maria Barbosa Souza	Rua Luciano Vilaça, N° 1198 - Jardim	3724-8705

	Aviação	
Isaura Cunha Nunes	Rua Antônio Rubio Herrero, N° 480 - Leporace II	3727-1057
Fausto Alexandre De Souza Teodoro	Rua Carlos Maranha, 2021 - Jardim Santa Bárbara	3703-7657
Izanild Paludeto Silva	Rua Ana Aimola Chicaroni, N° 2010 - Centro	3724-1203 / 3723-3758
José Mário Faleiros	Rua Leandro Fernandes Martins, 1971 - Jardim Aeroporto III	3701-8299 / 3701-8545
Nair Martins Rocha	Rua Padre Conrado, N° 1900 - Jardim Integração	3723-6788

ESCOLAS ESTADUAIS - PARCIAIS

INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO	TELEFONE
Adalgisa S. José De Gualtieri	Rua Pe. Alonso De Carvalho, N° 2300 - Parque Progesso	3702- 5338

Adelina Pasquino Cassis	Rua Francisco Procópio De Oliveira, N° 2860 - Jardim Do Éden	3727-4443
Adelmo Francisco Da Silva	Rua Zuleica Lima Pucci, N° 820 - São Domingos	3705-8452 3702-6019
Agostinho Lima De Vilhena	Rua Luis Rodrigues Pereira, N° 5446 - Jardim Noêmia	3721-7244 3721-6513
Barão Da Franca	Rua Francisco Marcolino, N° 87 - Vila Santos Dumont	3722-4790 3724-1889
Caetano Petráglia	Rua Santos Pereira, N° 654 - Cidade Nova	3722-3394 3723-6625
Cap. José Pinheiro De Lacerda	Rua Prof. Laerte Barbosa Cintra, N° 829 - Jardim América	3724-3746 3722-7275
Celso Toledo	Rua Antônio Constantino, N° 814 - Jardim Guanabara	3724-7321 3724-7148
Dante Guedini	Rua Dionísio Facioli, N° 1272 - Vila França	3722-4733 3723-9267
David Carneiro Ewbank	Rua Alberto De Azevedo, N° 1279 - Vila Nova	3722-2733 2734-4251
Dr. Julio Cardoso – Industrial	Rua General Carneiro, N° 675 - Centro	3721-8133
Evaristo Fabrício	Rua Alípio Rezende De Araújo, N° 1000 - Jardim Aeroporto II	3701-7410 3701-8990
Helena Cury De Tacca	Rua Domingos Jardini, 2321 - Jardim Tropical Ii	3705-2538 3705-2689
Hélio Palermo	Rua Alfredo Casale, N° 1090 - Jardim	3720-8013

	Dermínio	3720-8010
Homero Alves	Rua Voluntários Da Franca, N° 2127 - Centro	3722-2463 3722-2245
João Marciano De Almeida	Rua Espírito Santo, S/N - Vila Aparecida	3722-3528 3721-4907
José Dos Reis Miranda Filho	Rua Delcides Presoto, N° 1021 - Vila Santa Maria Do Carmo	3721-5119
Lydia Rocha Alves	Rua Denizar Trevizani, N° 2020 - Jardim Santa Bárbara	3724-0805 3701-5239
Maria Do Carmo S. Ferreira	Rua Alceu Pedigoni, N° 250 - Jardim Simões	3702-9856
Maria Pia Silva Castro	Rua Antônio Brentini, N° 851 - Parque Do Horto	3703-9225 3725-2007
Mário D`Elia	Rua Couto Magalhães, N° 777 - Jardim Consolação	3722-4514
Odete Bueno Ribeiro	Rua Capitão Ozório De Paula Marques, N° 1940 - Residencial Moreira Junior	3725-0034
Orlik Luz	Avenida Coelho Neto, N° 201 - City Petrópolis	3703-0044 3703-2106
Stella Da Mata Ambrosio -Pulicano	Rua Aniceto Deodato Diniz E Silva, N° 2600 - Jardim Pulicano	3723-4697 3723-9395
Suely Machado Da Silva	Rua Porto Velho, N° 1851 - Jardim Brasilândia	3725-1870 3725-4153
Torquato Caleiro	Rua Libero Badaró, N° 1150 - Centro	3722-3343

		3724-4506
Vicente Minicucci	Rua José Antonio Dos Santos, N° 1722 - Recanto Elimar Ii	3701-3234 3701-3559

ESCOLAS ESTADUAIS DE TEMPO INTEGRAL

INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO	TELEFONE
Amália Pimentel	Rua Voluntário Mazini, N° 1220 - Jardim Francano	3722-4331
Ana Maria Junqueira	Rua Liberdade, 985 - Vila Raycos	3720-3383 3720-4837
Angelo Gosuen	Rua Fortaleza, S/N - Jardim Brasilândia	3725-2216 3725-3073
Angelo Scarabucci	Rua Rosa Del Monte, N° 2941 - Vila Scarabucci	3724-2583
Antonio Fachada	Rua Úrsula Pousa Araújo Torres, N° 740 - Jardim Leporace Ii	3704-8533 3704-9295
Benedito Eufrásio Marcondes Vieira	Rua Clemente Segundo Pinho, N° 1440 - Jardim Seminário	3727-2211 3724-2873
Carmem Munhoz Coelho	Rua Washington Luís, N° 1944 - Jardim Betânia	3727-2260 3727-5115
Carmem Nogueira Nicácio	Rua Cruz E Souza, N° 2511 - Jardim Paulista	3727-3730 3727-2365

Iolanda Ribeiro Novaes	Rua São Vicente, N° 3400 - Vila Santa Rita	3722-3384 3724-1247
Jerônimo Barbosa Sandoval	Rua Manoel Nicácio, N° 425 - Vila Nicácio	3722-2898
José Carlos Donadelli Panice	Rua Edna Bertoncini Comparini, N° 20 - Jardim Panorama	3725-4452
José Ricardo Pucci	Avenida Ivete Vargas, N° 1445 - Leporace I	3704-8013 3704-8675
Josephina Zinni Almada	Rua Antônio Torres Penedo, N° 1091 - Santa Helena	3720-8898 3720-7427
Laura De Melo Franco	Rua João Francisco Murzi, N° 5210 - Jardim Redentor	3703-6445
Lina Picchioni Rocha	Rua Carlos Vergani, N° 2375 - Jardim Petráglia	3727-1212 3727-4409
Lizete Paulino Teixeira	Rua Frei Agostinho De Jesus, N° 450 - Vila Santa Terezinha	3703-0501
Suzana Ribeiro Sandoval	Rua Emílio Vieira França, N° 175 - Jardim Imperador	3724-5062 3724-6454
Pedro Nunes Rocha	Rua Joviano Soares, 2650 - Vila Europa	3702-6480
Otávio Martins De Souza	Rua Benedito Maniglia, N° 200 - Vila Chico Júlio	3722-0939 3724-2593
Michel Habber	Rua João Ferreira Dos Santos, N° 561 - Jardim Paulistano	3725-1710
Lúis Páride Sinélli	Rua Dos Guaranis, N° 1181 - Jardim Martins	3724-9318 3724-9309

Israel Niceus Novaes	Rua Luiz Tardivo, 511 - Santa Efigênia	3720-9293 3720-9464
Assuero Quadri Prestes	Avenida José Lopes Ribeiro, 3960 - Jardim Luiza Ii	3713-1080
Cel. Francisco Martins	Praça Cel. Antônio Jacinto, N° 1533 - Centro	3722-8015
Júlio César D`Elia	Rua Monsenhor Joaquim Correa Leandro, N° 212 - Jardim Aeroporto I	3701-7730 3701-7581
Lúcia Gissi Ceraso	Rua Serafim Borges Val, N° 5471 - Jardim Noêmia	3702-1233 3702-1982
Maria Cintra Nunes Rocha	Rua Ana Maria Boneti, N° 1461 - Jardim Cambuí	3703-3217 3703-3239
Roberto Scarabucci	Rua José De Alencar Pinto, N° 6325 - Residencial Ana Dorothéa	3721-9706
Sérgio Leça Teixeira	Rua Leandro Fernandes Martins, N° 1971 - Jardim Aeroporto Iii	3701-7565 3701-8627
Sudário Ferreira	Rua Clóvis Vieira Andrade, N° 915 - Leporace	3704-8144
Carmelino Correa Junior – Colégio Agrícola	Rodovia Cândido Portinari, N° 334 - City Petrópolis	3703-8035

(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