



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON
Secretaria Municipal de Educação – SEMED

PROC. Nº 6812/2025
FLS. 50
RUBRICA [assinatura]

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Art. 18, I da Lei 14.133/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 6812/2025

ÓRGÃO SOLICITANTE: Secretaria Municipal de Educação (SEMED)

I - Introdução

O presente Estudo Técnico Preliminar – ETP é elaborado em conformidade com o art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021 e tem por finalidade analisar a necessidade, a viabilidade e a solução mais adequada para a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, por meio de Chamada Pública, destinada ao atendimento da alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na rede pública municipal de ensino do Município de Timon/MA.

A contratação encontra fundamento específico na Lei Federal nº 11.947/2009, com as alterações promovidas pela Lei nº 15.226/2025, e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que disciplinam o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e estabelecem a Chamada Pública como instrumento próprio para a aquisição direta de gêneros alimentícios da agricultura familiar, com regime jurídico específico, distinto do procedimento licitatório comum.

A Lei nº 14.133/2021 aplica-se de forma subsidiária e procedimental, especialmente no que se refere ao planejamento da contratação, à formalização do processo administrativo, à transparência e ao controle dos atos administrativos.

II - Objeto

Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, por meio de Chamada Pública, destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino de Timon-MA, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

III - Descrição da necessidade da contratação

A Secretaria Municipal de Educação de Timon necessita assegurar o fornecimento regular, contínuo e adequado da alimentação escolar aos alunos da rede pública municipal de ensino, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A alimentação escolar constitui política pública essencial, vinculada ao direito fundamental à educação e ao direito humano à alimentação adequada, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, para a melhoria do rendimento escolar

e para a redução da evasão. Também atende às necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo, garantindo o atendimento ao cardápio elaborado por nutricionista responsável, a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar assegura o cumprimento das disposições legais que determinam a destinação de, no mínimo, 45% dos recursos repassados pelo FNDE à compra desses produtos.

A aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar é instrumento central dessa política pública, pois possibilita a oferta de alimentos in natura ou minimamente processados, diversificados, frescos e culturalmente adequados, respeitando a sazonalidade da produção local e o cardápio elaborado por nutricionista responsável técnico.

Além do aspecto nutricional, a contratação promove o desenvolvimento socioeconômico local, ao fortalecer a agricultura familiar, fomentar a geração de renda no meio rural e estimular práticas produtivas sustentáveis, utilizando o poder de compra do Estado como indutor de desenvolvimento.

A ausência dessa contratação comprometeria a regularidade do fornecimento da alimentação escolar, podendo ocasionar descontinuidade no atendimento aos alunos, prejuízos nutricionais e descumprimento das normas que regem o PNAE.

IV – Problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público

O problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público consiste na necessidade de assegurar a oferta contínua, regular e nutricional adequada da alimentação escolar aos alunos da rede pública municipal de ensino, em observância às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e aos princípios constitucionais que regem as políticas públicas educacionais e de segurança alimentar.

A Constituição Federal de 1988 assegura ao aluno da escola pública o direito à alimentação escolar, como previsto em seu artigo 208, inciso VII:

Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: ... VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde. (redação dada pela Emenda Constitucional nº 59, de 2009)(grifo nosso)

E a Lei nº 9.394/96, mais conhecida como LDB, também estabelece a alimentação escolar como um dever do Estado e direito do aluno da educação básica pública, garantindo programas suplementares, e foi complementada pela Lei 13.666/2018, que inseriu a Educação

Alimentar e Nutricional (EAN) no currículo, visando formar hábitos saudáveis e combater a má nutrição, com apoio de legislações como o ECA e o PNAE. A inexistência ou a execução inadequada de contratação específica de gêneros alimentícios compromete a efetividade dessa política pública essencial, afetando especialmente estudantes em situação de vulnerabilidade social, para os quais a alimentação escolar representa parcela significativa da segurança alimentar diária, impactando diretamente o bem-estar, o desenvolvimento e o desempenho escolar destes estudantes.

A Lei nº 11.947/2009, com redação atualizada pela Lei nº 15.226/2025, determina que, no mínimo, 45% dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE sejam utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural.

Outro aspecto relevante do problema reside no fato do não atendimento a esse dispositivo configurar falha na execução da política pública, além de expor a Administração ao risco de irregularidades na aplicação dos recursos, fragilizando a gestão administrativa, expondo o ente público a apontamentos pelos órgãos de controle interno e externo e inviabilizando o pleno atendimento das finalidades do PNAE.

Conforme dados institucionais divulgados pelo FNDE, o PNAE atende anualmente milhões de estudantes da educação básica em todo o território nacional, sendo reconhecido como uma das maiores políticas de alimentação escolar do mundo. Estudos e relatórios técnicos do próprio FNDE evidenciam que, para parcela expressiva desses alunos, especialmente em municípios de menor porte e regiões com maior vulnerabilidade socioeconômica, a refeição oferecida na escola constitui importante complemento nutricional, e, em muitos casos, a principal refeição do dia. Assim, a ausência de planejamento e contratação adequada compromete diretamente a finalidade social do programa.

Adicionalmente, a Resolução FNDE nº 06/2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica, reforça a obrigatoriedade de priorização de alimentos in natura ou minimamente processados, bem como o estímulo à produção local e sustentável. A não contratação de gêneros oriundos da agricultura familiar dificulta o cumprimento dessas diretrizes, podendo resultar na oferta de alimentos com menor valor nutricional e no enfraquecimento da política pública de desenvolvimento local, contrariando o interesse público ao deixar de promover a integração entre educação, segurança alimentar e fortalecimento da economia rural.

Sob a ótica social e econômica, a não realização da contratação compromete o fortalecimento da agricultura familiar local, limitando o acesso dos pequenos produtores aos mercados institucionais e reduzindo oportunidades de geração de renda e desenvolvimento sustentável no meio rural. Tal cenário contraria o interesse público ao enfraquecer políticas integradas de educação, segurança alimentar e desenvolvimento local, que encontram na compra pública um instrumento estratégico de indução econômica e social.

Ademais, a ausência de fornecimento regular de alimentos frescos e diversificados pode acarretar a substituição por produtos industrializados ou de menor valor nutricional, prejudicando a qualidade da alimentação ofertada aos alunos.

Dessa forma, o problema a ser enfrentado por meio deste Estudo Técnico Preliminar consiste na necessidade de estruturar contratação capaz de assegurar a regularidade do fornecimento da alimentação escolar, o cumprimento das exigências legais do PNAE, a adequada aplicação dos recursos públicos e a promoção de benefícios sociais, nutricionais e econômicos, em consonância com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e supremacia do interesse público.

V - Previsão da contratação no plano de contratações anual

Contratação pertinente às funções administrativas da unidade contratante oriunda de previsão própria e em consonância com o planejamento financeiro e funcional do órgão	()
Contratação com fim específico de programa, projeto ou atividade de escopo próprio que representa investimento ou aplicação de recursos para melhoria de público alvo através das funções precípuas do ente ou órgão, com previsão orçamentária específica e em consonância com o planejamento financeiro e funcional do órgão.	(x)
Contratação de despesa não rotineira de caráter específico prevista em plano de contratação anual por meio de orçamento próprio e planejamento financeiro e funcional específico	()
Outro:	()

Observação: *Trata-se de despesa de natureza finalística, diretamente vinculada à execução de política pública educacional e de segurança alimentar, decorrente de programa federal com previsão legal, diretrizes próprias, público-alvo definido e dotação orçamentária específica, não se caracterizando como contratação administrativa de apoio ou de funcionamento interno do órgão.*

A aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar decorre diretamente da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Lei nº 11.947/2009, o qual possui objetivos, diretrizes, público-alvo definido e previsão orçamentária específica, por meio de recursos transferidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, complementados, quando necessário, por contrapartida do ente federado. Assim, a contratação está intrinsecamente vinculada ao planejamento educacional, financeiro e orçamentário do órgão, com impacto direto na política pública de alimentação escolar

VI – Requisitos da contratação

VI.1 – Requisitos técnicos do objeto

A contratação deverá contemplar exclusivamente gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com as alterações promovidas pela Lei nº 15.226/2025, devidamente comprovados por meio do Cadastro da Agricultura Familiar – CAF válido, conforme normativos vigentes do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar e do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.

Os produtos ofertados deverão atender às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência e no Edital da Chamada Pública, observando padrões mínimos de qualidade, higiene, sanidade e adequação ao consumo humano, compatíveis com a natureza da produção da agricultura familiar.

Para a caracterização dos itens, deverão ser consideradas as características desejáveis e peculiares de cada alimento, tais como tamanho, textura, cor, aroma, aparência e estado de maturação, compatíveis com o consumo adequado e com o cardápio elaborado pela nutricionista responsável técnica.

Os gêneros alimentícios deverão estar em conformidade com a legislação sanitária aplicável, observadas, quando couber, as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e da Vigilância Sanitária local, respeitadas as especificidades da produção da agricultura familiar, nos termos das orientações do FNDE.

Os alimentos deverão ser, preferencialmente, in natura ou minimamente processados, em consonância com as diretrizes nutricionais do FNDE, observando-se a sazonalidade da produção agrícola, a diversidade alimentar e o planejamento do cardápio da alimentação escolar.

Sempre que aplicável, deverão ser observadas práticas de produção sustentáveis e ambientalmente responsáveis, em consonância com os princípios do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.

Os produtos que apresentarem alterações organolépticas, defeitos, sujidades, danos físicos, excesso de maturação, presença de pragas ou qualquer condição que comprometa sua qualidade ou segurança alimentar deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas da notificação formal do Setor de Alimentação Escolar ou da nutricionista responsável técnica – RT, sujeitando-se o fornecedor às sanções previstas no Edital e na legislação aplicável.

VI.2 – Requisitos de qualificação técnica da contratada

Em razão do regime jurídico específico da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, não será exigida comprovação de qualificação técnico-operacional por meio de atestados de capacidade técnica, experiência prévia mínima ou tempo de execução anterior.

A habilitação dos fornecedores limitar-se-á à comprovação da condição de agricultor familiar ou de empreendedor familiar rural, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com as alterações promovidas pela Lei nº 15.226/2025, mediante apresentação de Comprovante do Cadastro da Agricultura Familiar – CAF válido, conforme normativos do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar e do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Os demais documentos de habilitação serão definidos no Termo de Referência.

A qualificação para o fornecimento será aferida a partir da compatibilidade entre os gêneros alimentícios ofertados e a capacidade produtiva demonstrada pelo agricultor familiar, grupo informal ou organização fornecedora, observados o mapeamento prévio da produção local, a sazonalidade agrícola e o planejamento do cardápio elaborado pela nutricionista responsável técnica.

A adoção de requisitos simplificados visa assegurar o amplo acesso dos agricultores familiares ao mercado institucional, em consonância com os princípios da legalidade, da isonomia, da inclusão produtiva, da economicidade e da finalidade social do PNAE, sendo vedada a imposição de exigências que restrinjam indevidamente a participação dos potenciais fornecedores.

VI.3 – Requisitos operacionais para prestação dos serviços

O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá observar os requisitos operacionais compatíveis com a natureza da Chamada Pública do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, respeitado o regime jurídico próprio da agricultura familiar.

- a) Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender às exigências sanitárias aplicáveis à sua natureza, observadas, quando couber, as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e da Vigilância Sanitária local, bem como, no caso de produtos de origem animal ou minimamente processados, a existência de registro ou selo de inspeção pertinente (SIM, SIE ou SIF), respeitadas as orientações do FNDE quanto às especificidades da produção da agricultura familiar;
- b) O fornecedor deverá cumprir as condições estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência, no Edital da Chamada Pública e em seus anexos, responsabilizando-se pelo fornecimento regular e adequado dos gêneros alimentícios pactuados;
- c) O fornecedor deverá comunicar formalmente à Administração, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data prevista para a entrega, eventual impossibilidade de cumprimento do cronograma estabelecido, apresentando justificativa idônea;
- d) Os produtos que apresentarem vícios, defeitos, não conformidades ou inadequações às especificações estabelecidas deverão ser substituídos pelo fornecedor, às suas expensas, no prazo fixado pela fiscalização, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;

- e) O fornecedor será responsável pela qualidade, procedência e segurança dos gêneros alimentícios fornecidos, respondendo por eventuais danos decorrentes do fornecimento inadequado, observado o disposto na legislação aplicável;
- f) O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma definido pela Secretaria Municipal de Educação, respeitando a natureza perecível dos produtos, a sazonalidade da produção e o planejamento do cardápio da alimentação escolar;
- g) O fornecedor deverá manter, durante o período de fornecimento, as condições exigidas para sua habilitação na Chamada Pública, especialmente quanto à comprovação da condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural;
- h) Deverão ser observadas, sempre que aplicável, práticas de produção sustentáveis e ambientalmente responsáveis, em consonância com os princípios do PNAE e das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional;
- i) É vedada a utilização de trabalho infantil, nos termos da legislação vigente, sendo permitida apenas a condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos, observadas as normas constitucionais e legais aplicáveis.

VI.4 – Requisitos de execução do contrato

A execução do fornecimento deverá observar as condições estabelecidas no Edital da Chamada Pública, no Termo de Referência e nos instrumentos celebrados, respeitando-se o regime jurídico próprio da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma **parcelada**, conforme cronograma definido pela Secretaria Municipal de Educação, considerando a natureza perecível dos produtos, a sazonalidade da produção agrícola e o planejamento do cardápio da alimentação escolar.

Os alimentos deverão ser entregues semanalmente, todas as segundas-feiras, nos turnos manhã, das 07:30h às 11:30h, e tarde, das 13:30 às 17:30h, **DIRETAMENTE** nas Unidades de Ensino, localizadas na zona urbana e rural, conforme relação em planilha de entrega com os referidos endereços, de acordo com o cronograma de quantidade a ser expedido mensalmente pela Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

A execução será acompanhada e fiscalizada pelo Setor de Alimentação Escolar, com apoio da nutricionista responsável técnica, competindo à fiscalização verificar a conformidade dos produtos entregues com as especificações técnicas, a qualidade sanitária e nutricional, bem como o cumprimento dos prazos e condições pactuados.

Eventuais não conformidades deverão ser sanadas pelo fornecedor nos prazos estabelecidos, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Edital e na legislação aplicável.

VII – Estimativas da quantidade e valor para contratação

As quantidades estimadas dos gêneros alimentícios foram definidas com base no número de alunos atendidos pela rede municipal de ensino, conforme tabela (**Anexo A**), elaborada com base no censo escolar 2025, nos cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica (**Anexo B**) e na frequência de fornecimento ao longo do exercício letivo, que consta nos documentos técnicos que instruem o processo administrativo.

Para aferição da viabilidade da contratação, foram considerados, ainda, os dados constantes do **mapeamento da agricultura familiar local**, que identificou a capacidade produtiva instalada, os tipos de culturas disponíveis, os períodos de colheita e a sazonalidade da produção, possibilitando a compatibilização entre a demanda da alimentação escolar e a oferta local.

A estimativa de valores decorre de pesquisa de preços realizada no mercado local, contemplando valores praticados por agricultores familiares, feiras livres e estabelecimentos comerciais do município, e parametrizada com cotações eletrônicas, obtidas do Banco de Preços (**Anexo C**), adotando-se parâmetros compatíveis com a realidade regional, em consonância com as orientações do FNDE e com aplicação subsidiária do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, exclusivamente para fins de planejamento.

VIII – Análise das alternativas técnicas ao objeto (levantamento de mercado/modelagem da contratação)

Foram analisadas as seguintes alternativas para atendimento da necessidade identificada:

- a) Aquisição de gêneros alimentícios por meio de licitação tradicional, com fornecedores do mercado convencional;
- b) Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar por meio de Chamada Pública, nos termos do PNAE.

A alternativa de licitação convencional mostrou-se inadequada, por não atender às diretrizes legais do Programa Nacional de Alimentação Escolar, especialmente quanto à obrigatoriedade de aquisição mínima de gêneros alimentícios da agricultura familiar, à priorização de alimentos in natura ou minimamente processados e ao estímulo ao desenvolvimento local.

A alternativa de aquisição por Chamada Pública da agricultura familiar revelou-se tecnicamente adequada, juridicamente obrigatória e socialmente mais vantajosa, por permitir o atendimento das exigências legais do PNAE, assegurar a qualidade nutricional da alimentação escolar e fomentar o desenvolvimento socioeconômico local.

Ademais, foi realizado mapeamento agrícola e levantamento da capacidade agrícola local com visitas in locu por equipe técnica da Secretaria Municipal de Agricultura e do Setor

de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, para realização da chamada pública de acordo com cardápio previamente planejado respeitando a cultura alimentar local.

IX – Da Escolha do Tipo de Solução a Contratar

Diante da análise realizada, optou-se pela **aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar por meio de Chamada Pública**, solução que atende de forma mais eficiente e adequada ao interesse público, em consonância com a Lei nº 11.947/2009, com as alterações promovidas pela Lei nº 15.226/2025, e com a Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

A solução escolhida possibilita o cumprimento do percentual mínimo legal de aquisição da agricultura familiar, assegura a oferta de alimentos frescos e adequados ao cardápio escolar e fortalece a economia local, atendendo simultaneamente às dimensões nutricional, social, econômica e educacional da política pública.

Os preços dos produtos contratados no âmbito da Chamada Pública devem obrigatoriamente refletir os preços de mercado, sendo previamente definidos por pesquisa realizada pela Entidade Executora. Dessa forma, aquisições de gêneros alimentícios da agricultura familiar por meio de Chamada Pública permanecem em estreita conciliação com os princípios jurídicos que regem as aquisições feitas pela Administração Pública.

Os preços apresentados na Chamada Pública são previamente definidos pela Entidade Executora, e são esses os preços que serão praticados no âmbito dos contratos de aquisição de produtos da agricultura familiar. Ou seja, o preço não é critério de classificação. Nesse sentido, os projetos de venda devem conter os mesmos preços apresentados na Chamada Pública.

O preço de aquisição de cada produto será o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, e uma pesquisa eletrônica, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagem, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

X – Descrição da solução como um todo

A solução consiste na seleção de grupos informais ou organizações da agricultura familiar, por meio de Chamada Pública, para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino.

O fornecimento será realizado conforme cronograma definido pela Secretaria Municipal de Educação, observando-se a sazonalidade da produção, a diversidade alimentar e o cardápio elaborado pela nutricionista responsável técnica, com acompanhamento e fiscalização permanentes.

A solução adotada integra planejamento nutricional, gestão administrativa e desenvolvimento local, utilizando o poder de compra institucional como instrumento de promoção da segurança alimentar e nutricional e de fortalecimento da agricultura familiar.

XI – Justificativa para parcelamento da contratação

O parcelamento da contratação justifica-se em razão da **natureza perecível dos gêneros alimentícios**, da necessidade de garantir a qualidade, a segurança sanitária e o valor nutricional dos alimentos fornecidos aos alunos, bem como da observância da sazonalidade da produção agrícola.

O fornecimento parcelado permite maior flexibilidade no planejamento do cardápio, reduz perdas, evita desperdícios e assegura a regularidade do atendimento da alimentação escolar ao longo do exercício letivo, em consonância com as diretrizes do PNAE.

XII – Demonstrativo de resultados

Com a contratação pretendida, espera-se:

- a) assegurar o fornecimento regular, contínuo e nutricionalmente adequado da alimentação escolar aos alunos da rede pública municipal de ensino;
- b) cumprir as exigências legais do Programa Nacional de Alimentação Escolar, especialmente quanto à aquisição mínima de gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- c) promover a melhoria da qualidade nutricional das refeições ofertadas, com priorização de alimentos in natura ou minimamente processados;
- d) fortalecer a agricultura familiar local, estimulando a geração de renda, o desenvolvimento rural sustentável e a inclusão produtiva;
- e) contribuir para a redução da insegurança alimentar e nutricional dos estudantes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social;
- f) assegurar a adequada aplicação dos recursos públicos, com observância dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

XIII – Providências prévias à celebração do contrato

XIII.1 – Fiscalização do contrato:

Previamente à celebração do instrumento de fornecimento decorrente da Chamada Pública, deverá ser formalmente designado servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução, competindo-lhe verificar o cumprimento das condições pactuadas, a conformidade dos gêneros alimentícios entregues com as especificações técnicas, os prazos de entrega e a regularidade do fornecimento.

A fiscalização será exercida em articulação com o Setor Técnico e com a nutricionista responsável técnica, observadas as atribuições previstas na legislação aplicável e no instrumento convocatório, com aplicação subsidiária do disposto nos arts. 117 e 140 da Lei nº 14.133/2021, no que couber.

XIII.2 – Capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual:

Não requer capacitação específica. Não se identifica necessidade de capacitação específica adicional para a fiscalização do fornecimento, uma vez que as atividades a serem desenvolvidas inserem-se nas atribuições ordinárias dos servidores do Setor de Alimentação Escolar e da nutricionista responsável técnica, os quais já detêm conhecimento técnico compatível com o objeto da contratação.

Sem prejuízo disso, poderão ser adotadas orientações internas e procedimentos padronizados, conforme diretrizes do FNDE, visando ao adequado acompanhamento da execução e ao fortalecimento dos mecanismos de controle e monitoramento da alimentação escolar.

XIV – Contratações correlatas e/ou interdependentes

A presente contratação não demanda contratações complementares ou interdependentes, uma vez que possui objeto próprio, escopo definido e execução autônoma no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Registra-se, contudo, a existência de instrumento de fornecimento anteriormente celebrado, em fase de encerramento de sua execução, circunstância que motivou a instauração do presente certame, com a finalidade de assegurar a continuidade do fornecimento da alimentação escolar, sem descontinuidade do atendimento aos alunos da rede pública municipal de ensino.

XV – Análise de Risco

A aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, embora juridicamente adequada e socialmente vantajosa, apresenta riscos inerentes à natureza do objeto e ao contexto produtivo, os quais devem ser previamente identificados e mitigados, conforme quadro a seguir:

Risco	Consequência	Medida Mitigadora
Redução temporária da oferta de produtos em razão de fatores climáticos ou sazonalidade agrícola	Descontinuidade pontual no fornecimento de determinados itens do cardápio	Planejamento de cardápio flexível, substituição por alimentos nutricionalmente equivalentes e diversificação de fornecedores, sob supervisão da nutricionista responsável técnica
Atraso na entrega dos gêneros alimentícios	Prejuízo à regularidade da alimentação escolar	Estabelecimento de cronograma de entregas, comunicação prévia obrigatória e

		acompanhamento contínuo pela fiscalização
Fornecimento de produtos em desconformidade com as especificações técnicas	Risco à qualidade nutricional e sanitária da alimentação escolar	Inspeção no ato do recebimento, rejeição de produtos inadequados e substituição imediata pelo fornecedor
Baixa adesão de agricultores familiares à Chamada Pública	Redução da competitividade e da diversidade de fornecedores	Ampla divulgação do certame, apoio institucional e utilização de dados do mapeamento da agricultura familiar local

A adoção das medidas mitigadoras indicadas reduz significativamente os riscos identificados, assegurando a regularidade, a qualidade e a segurança da execução da contratação.

XVI – Impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras:

A contratação de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar apresenta **impactos ambientais predominantemente positivos**, uma vez que prioriza cadeias curtas de produção e consumo, reduzindo a necessidade de longos deslocamentos, o uso excessivo de embalagens e a emissão de gases poluentes.

Como medidas mitigadoras e de promoção da sustentabilidade ambiental, destacam-se:

- priorização de alimentos in natura ou minimamente processados, conforme diretrizes do PNAE;
- estímulo à produção local, reduzindo impactos ambientais relacionados ao transporte;
- incentivo a práticas agrícolas sustentáveis e ambientalmente responsáveis;
- redução de desperdícios por meio do fornecimento parcelado e do planejamento adequado do cardápio escolar;
- observância das normas ambientais e sanitárias aplicáveis à produção e ao fornecimento dos alimentos.

As referidas medidas contribuem para a promoção da sustentabilidade ambiental, em consonância com as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.

XVII – Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina:

Diante das análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, por meio de Chamada Pública, mostra-

se adequada, necessária e juridicamente obrigatória para o atendimento da demanda de alimentação escolar da rede pública municipal de ensino.

A solução adotada encontra pleno amparo na legislação vigente, especialmente na Lei nº 11.947/2009, com as alterações promovidas pela Lei nº 15.226/2025, e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, atendendo às diretrizes nutricionais do PNAE, ao interesse público e aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e finalidade social.

Além de assegurar a regularidade e a qualidade da alimentação escolar, a contratação promove benefícios sociais, econômicos e ambientais, fortalecendo a agricultura familiar local e contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

XVII – Declaração de viabilidade

Considerando as justificativas apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, a demanda identificada, o levantamento de mercado realizado, o mapeamento da produção da agricultura familiar local, o planejamento nutricional elaborado e o cenário econômico vigente, **declara-se VIÁVEL a contratação pretendida**, por meio de Chamada Pública, para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar destinados à alimentação escolar da rede pública municipal de ensino de Timon/MA.


Timon (MA), 15 de Janeiro de 2026.

Coordenadora do Planejamento:



RÉGIA MARIA BEZERRA COUTO
Coordenadora do Setor de Compras – SEMED
Portaria nº 0612/2025 – GP

Colaboração Técnica:


BRENDHA SOARES DE SA
Supervisora de Nutrição - SEMED
Portaria nº 0311/2025 - GP

ANEXO A
Estimativa de quantidades

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Objeto
Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, por meio de Chamada Pública, destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino de Timon-MA, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

I – ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ABÓBORA COMUM: Produto de 1ª qualidade, in natura, com casca, íntegra e firme, de colheita recente/fresca, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho com coloração própria para consumo imediato. Sem danos causados por lesão física, mecânica e biológicas. Transportados de forma adequada. Peso médio de 5 kg.	Kg	9.600
2	ALFACE COMUM: Produto in natura de primeira qualidade, tamanho médio, bem desenvolvido, com coloração própria para consumo, firme e de colheita recente/ fresca, isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Sem sujidade ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas próprias, com peso expresso e transportadas de forma adequada. Maço de Peso médio de 400g.	Maço	8.000
3	BANANA PRATA: Produto de 1ª qualidade, de tamanho médio (100 a 125g), fresca, íntegra em pencas firmes, com grau de maturação adequado, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio com transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes devendo ser transportadas de forma adequada.	Kg	48.400

4	CHEIRO VERDE: In natura, com folhas firmes, de cor verde brilhante, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. MAÇO DE 200g	Maço	12.800
5	FEIJÃO VERDE: grão novo, colhidos precocemente e debulhados, fresco, sem sinais de brotos, pragas ou sujidades, com características sensoriais (odor, sabor) próprias, sem sinais de resíduos fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em saco plástico atóxico resistente, com data de validade e peso de 1 kg.	Kg	4.600
6	MACAXEIRA: Tipo branco/amarela, de primeira, raízes grandes, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, de colheita recente, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa. Acondicionado em sacos plásticos transparentes com pesagem de 1 kg e transportadas de forma adequada.	Kg	9.600
7	MAMÃO FORMOSA: íntegro, firme de 1ª qualidade, com grau de evolução completo de tamanho e grau médio de maturação, isento de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	Kg	20.200
8	MANGA ROSA: Fruta fresca, inteira, de alta qualidade, colhida em estado de maturação ideal para suportar o transporte. Deve apresentar casca lisa, firme, sem cortes, rachaduras, manchas ou sinais de deterioração, com coloração variando de verde, amarela e tons avermelhados, polpa suculenta, doce e com aroma e sabor característico do alimento. Produto livre de sujidade, larvas e resíduos de defensivos agrícolas. Sem sinais de deterioração.	Kg	4.300

9	MELÃO: produto de 1ª qualidade, fresco, polpa firme e intacta, com grau de maturação de 70% adequada ao consumo, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio. Isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada.	Kg	40.400
10	MELANCIA: fruta de 1ª qualidade, fresca, casca lisa brilhante, com polpa firme e intacta, graúda com 70 a 80% de maturação, com coloração uniforme, graúda/redonda, com aspecto, cor e cheiro próprio, para consumo imediato e em escala no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Unidade com pesagem média de 10 kg	Kg	63.600
11	MILHO VERDE EM ESPIGA: produto in natura, de colheita recente, em espigas grandes, bem empalhadas (casca verde e úmida, sem manchas), grãos inteiros amarelos, dentados, macios e leitosos. Os "cabelos" (estigmas) devem ser de cor clara a marrom suave e úmidos, indicando frescor. Com sabor adocicado e textura suave, isentas de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais que possam alterá-las, mantendo a qualidade higiênico-sanitária. Devem ser transportadas de forma adequada. Peso médio de 300g.	Unid	85.300
12	PEPINO: legume fresco, de alta qualidade, colhido em estágio ideal de maturação. Deve apresentar formato alongado, casca lisa ou levemente rugosa, com coloração uniforme (verde-clara a verde escura), sem cortes, rachaduras, manchas, sinais de murchar ou deterioração. Produto livre de resíduos agrotóxicos, pragas e fungos, garantindo sua segurança para consumo. Transportados de forma adequada.	Kg	3.200
13	PIMENTA DE CHEIRO: pimenta verde, sem ardor, de alta qualidade, fresca, íntegra, firme, com cor e aroma característicos (sem cheiro estranho), tamanho médio/grande, e isenta de sujidades, pragas, mofo, cortes ou danos físicos ou biológicos. Embalados e transportados de forma adequada.	Kg	700

14	PIMENTÃO: pimentão verde, de qualidade, tamanho grande ou médio, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa, sem uso extremo de agrotóxicos. Transporte de forma adequada.	Kg	3.200
15	POLPA DE ABACAXI: Polpa de fruta congelada, sabor abacaxi, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substancias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens plásticas transparentes resistentes e atóxicas, com peso líquido de 500g cada , contendo marca, nome de fabricante, nº de lote, data de fabricação, validade, peso, composição e informações nutricionais de acesso ao consumidor. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.	Pct 500g	9.000
16	POLPA DE ACEROLA: Polpa de fruta congelada, sabor acerola, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substancias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens plásticas transparentes resistentes e atóxicas, com peso líquido de 500g cada , contendo marca, nome de fabricante, nº de lote, data de fabricação, validade, peso, composição e informações nutricionais de acesso ao consumidor. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.	Pct 500g	9.000

17	<p>POLPA DE CAJU: Polpa de fruta congelada, sabor caju, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substancias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens plásticas transparentes resistentes e atóxicas, com peso líquido de 500g cada, contendo marca, nome de fabricante, nº de lote, data de fabricação, validade, peso, composição e informações nutricionais de acesso ao consumidor. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.</p>	Pct 500g	9.000
18	<p>POLPA DE GOIABA: Polpa de fruta congelada, sabor goiaba, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substancias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens plásticas transparentes resistentes e atóxicas, com peso líquido de 500g cada, contendo marca, nome de fabricante, nº de lote, data de fabricação, validade, peso, composição e informações nutricionais de acesso ao consumidor. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.</p>	Pct 500g	9.000
19	<p>POLPA DE MANGA: Polpa de fruta congelada, sabor goiaba, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substancias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens plásticas transparentes resistentes e atóxicas, com peso líquido de 500g cada, contendo marca, nome de fabricante, nº de lote, data de fabricação, validade, peso, composição e informações nutricionais de acesso ao consumidor. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.</p>	Pct 500g	9.000

20	TOMATE: Produto in natura, colheita recente/ fresca, de 1º qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, integro em todas as partes, isento de isentos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	12.800
----	--	----	--------

II – LEVANTAMENTO DO PÚBLICO A SER ATENDIDO

Com base no Censo Escolar de 2025 de Timon, extraído da Plataforma do INEP – Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira, foram beneficiados cerca de 31.784 alunos, conforme tabela abaixo:

ENSINO REGULAR			
Educação Infantil			
CRECHE	Urbana	Rural	Total
Parcial	575	310	885
Integral	1.916	0	1.916
PRÉ-ESCOLA	Urbana	Rural	Total
Parcial	3.912	812	4.724
Integral	0	0	0
TOTAL – Educação Infantil	6.403	1.122	7.525
Ensino Fundamental			
ANOS INICIAIS	Urbana	Rural	Total
Parcial	6.507	1.694	8.201
Integral	3.326	227	3.553
ANOS FINAIS	Urbana	Rural	Total
Parcial	5.371	1.476	6.847
Integral	2.884	176	3.060
TOTAL – Educação Fundamental	18.088	3.573	21.661
EJA			
EJA PRESENCIAL	Urbana	Rural	Total
Fundamental	1.277	1.321	2.598
TOTAL – EJA	1.277	1.321	2.598



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON
Secretaria Municipal de Educação – SEMED

PROC. Nº 6119/95
FLS. 69
RUBRICA [assinatura]

Conforme tabela acima, da quantidade total de alunos matriculados no ano escolar de 2025, 23.255 alunos frequentaram o ensino em período regular e 8.529 alunos frequentaram em período integral, sendo que destes, 1.916 foram matriculados no Ensino Infantil (creches) e 6.613 no Ensino Fundamental. Os alunos da rede municipal de ensino foram distribuídos em 86 (oitenta e seis) unidades de ensino, zona urbana e rural, 20 (vinte) centros de atendimentos educacionais especializados AEE, 2 (duas) escolas municipais de arte e 31 (trinta e uma) unidades anexas (polo extensão).

III – INTERCORRÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES

	Interconcorrência	Sim	Não
1	Há contratações similares em vigência?		X
2	Há histórico recente (no máximo 12 meses) de contratações similares?	X	
3	Há necessidade de padronização do objeto baseado em material ou infraestrutura já existente?		X
4	Há outra necessidade de padronização do objeto? Qual?		X
Anotações:			


ANEXO B
Cardápio

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Objeto

Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, por meio de Chamada Pública, destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino de Timon-MA, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE


I – CARDÁPIOS REFERENTE AO PRIMEIRO SEMESTRE/2026


 PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON/MA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR						
ETAPA DE ENSINO (Pré-Escola, Ensino Fundamental I e II)		MODALIDADE DE ENSINO (PARCIAL)				
ZONA (Urbana/rural)		FAIXA ETÁRIA (da etapa de ensino correspondente)			PERÍODO (M/T/N)	
CARDÁPIO REFERENTE PRIMEIRO SEMESTRE 2026						
REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
LANCHE	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Carne de moída SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 1 e 2: Cuscuz de milho Ovo mexido Suco de Goiaba	SEMANA 1 e 2: Bolo de leite Carne de moída SALADA: Alface e Tomate SOBREMESA: Melão	SEMANA 1 e 2: Pão Ovo mexido Suco de caju	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (cariloca) Carne de moída Feijão de soja SALADA: Repolho e Tomate SOBREMESA: Melancia	Sala de frutas: Manga + Melancia + Banana)
	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Carne de moída SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 3 e 4: Pão c/ margarina Vitamina Banana e Mamão	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (cariloca) Carne de moída SALADA: Alface e Tomate SOBREMESA: Melão	SEMANA 3 e 4: Cuscuz de arroz Ovo mexido Suco de Acerola	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (cariloca) Carne de moída Sardinha e Ovos SALADA: Repolho e Tomate SOBREMESA: Melancia	

TIMON/MA, 09 DE JANEIRO DE 2026



 Dra. Izabela Soares de Sá
 Responsável Técnica
 CRB-17723


Responsável Técnico


 PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON/MA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR						
ETAPA DE ENSINO (Pré-Escola, Ensino Fundamental I e II) MODALIDADE DE ENSINO (INTEGRAL) ZONA (urbana, rural) FADIA ETÁRIA (da etapa de ensino correspondente) PERÍODO (M/T/N)						
CARDÁPIO REFERENTE PRIMEIRO SEMESTRE 2020						
REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SABADO
LANCHE DA MANHÃ	Cuscuz de milho c/ ovo + Suco de goiaba	Caldo de carne c/ farinha	Cuscuz de Arroz c/ margarina + Café c/ leite	Pão + Suco de caju	Cuscuz de milho c/ ovo + Suco de goiaba	Sala de frutas: Banana + Mamão + Melancia
ALMOÇO	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Carne moída SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Carne moída SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 1 e 2: Maria Isabel de frango Macarrão SALADA: Repolho e pepino SOBREMESA: Banana SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Carne moída SALADA: Repolho e pepino SOBREMESA: Banana	SEMANA 1 e 2: Baião de dois Macarrão Frango moído SALADA: Alface e Tomate SOBREMESA: Melão SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (carioca) Frango moído SALADA: Alface e Tomate SOBREMESA: Melão	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Carne moída SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Carne moída SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (carioca) Carne moída SALADA: Repolho e Tomate SOBREMESA: Melancia SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (carioca) Carne moída SALADA: Repolho e Tomate SOBREMESA: Melancia	
LANCHE DA TARDE	Vitamina de Acerola	Salada de frutas: babana + melancia + mamão	Suco de abacaxi + farofa de ovo c/ cuscuz	Vitamina do Manga	Salada de frutas: babana + melancia + mamão	

 PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON/MA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR						
ETAPA DE ENSINO (Pré-Escola, Ensino Fundamental I e II) MODALIDADE DE ENSINO (INTEGRAL) ZONA (urbana, rural) FADIA ETÁRIA (da etapa de ensino correspondente) PERÍODO (M/T/N)						
CARDÁPIO REFERENTE PRIMEIRO SEMESTRE 2020						
REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SABADO
LANCHE DA MANHÃ	Cuscuz de arroz c/ leite morno + cacau	Frutas: banana + melancia	Suco de acerola + pão	Cuscuz de milho c/ ovo + suco de goiaba	Vitamina de banana e mamão + aveia	Sala de frutas: Banana + Mamão + Melancia
ALMOÇO	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Carne moída SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Carne moída SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 1 e 2: Arroz branco Feijão cozido (Carioca) Frango acobolado SALADA: Repolho e cenoura SOBREMESA: Banana SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Carne moída SALADA: Repolho e cenoura SOBREMESA: Banana	SEMANA 1 e 2: Baião de dois Macarrão Frango moído SALADA: Alface e Tomate SOBREMESA: Melão SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (carioca) Frango moído SALADA: Alface e Tomate SOBREMESA: Melão	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Carne moída SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Carne moída SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (carioca) Carne moída SALADA: Repolho e Tomate SOBREMESA: Melancia SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (carioca) Carne moída SALADA: Repolho e Tomate SOBREMESA: Melancia	
LANCHE DA TARDE	Vitamina de Acerola	Salada de frutas: melancia + mamão	Banana picada c/ aveia	Vitamina de goiaba	Salada de frutas: melancia + mamão	
JANTAR	Macarrão c/ carne moída e legumes	Sopa de carne c/ legumes	Sopa de frango c/ legumes	Macarronada c/ frango e legumes	Sopa de frango c/ legumes	

II – CARDÁPIOS REFERENTE AO SEGUNDO SEMESTRE/2026

 PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON/MA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR						
ETAPA DE ENSINO (Pré-Escola, Ensino Fundamental I e II) MODALIDADE DE ENSINO (PARCIAL) ZONA (urbana, rural) FASE ETÁRIA (do estágio de ensino correspondente) PERÍODO (M/T/N)						
CARDÁPIO REFERENTE SEGUNDO SEMESTRE 2026						
REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
LANCHE	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Frango acebolado SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 1 e 2: Cuscuz de milho Ovo mexido Suco de Goiaba	SEMANA 1 e 2: Balaõ de dois Picadinho SALADA: Alface e Tomate SOBREMESA: Melão	SEMANA 1 e 2: Pão Ovo mexido Suco de caju	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (carloca) Frango acebolado SALADA: Repolho e Tomate SOBREMESA: Melancia	Sala de frutas: Manga + Melancia + Banana)
	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Frango acebolado SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 3 e 4: Pão c/ margarina Vitamina Banana e Mamão	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (carloca) Frango acebolado SALADA: Alface e Tomate SOBREMESA: Melão	SEMANA 3 e 4: Cuscuz de arroz Ovo mexido Suco de Acerola	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (carloca) Frango acebolado SALADA: Repolho e Tomate SOBREMESA: Melancia	

 PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON/MA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR						
ETAPA DE ENSINO (Pré-Escola, Ensino Fundamental I e II) MODALIDADE DE ENSINO (INTENSIVA) ZONA (urbana, rural) FASE ETÁRIA (do estágio de ensino correspondente) PERÍODO (M/T/N)						
CARDÁPIO REFERENTE SEGUNDO SEMESTRE 2026						
REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
LANCHE DA MANHÃ	Cuscuz de milho c/ ovo + Suco de goiaba	Caldo de carne c/ farinha	Cuscuz de Arroz c/ margarina + Café c/ leite	Pão + Suco de caju	Cuscuz de milho c/ ovo + Suco de goiaba	Sala de frutas: Banana + Mamão + Melancia
LANCHE	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Frango acebolado SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 1 e 2: Maria Isabel de Frango Macarrão SALADA: Repolho e pepino SOBREMESA: Banana	SEMANA 1 e 2: Balaõ de dois Macarrão Frango acebolado SALADA: Alface e Tomate SOBREMESA: Melão	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Frango acebolado SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (carloca) Frango acebolado SALADA: Repolho e Tomate SOBREMESA: Melancia	
	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Frango acebolado SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Frango acebolado SALADA: Repolho e pepino SOBREMESA: Banana	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (carloca) Frango acebolado SALADA: Alface e Tomate SOBREMESA: Melão	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Frango acebolado SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (carloca) Frango acebolado SALADA: Repolho e Tomate SOBREMESA: Melancia	
LANCHE DA TARDE	Vitamina de Acerola	Salada de frutas: babana + melancia + mamão	Suco de abacaxi + farofa de ovo c/ cuscuz	Vitamina de Mango	Salada de frutas: babana + melancia + mamão	

 PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON/MA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR						
ETAPA DE ENSINO (P/A Escola: Ensino Fundamental I e II) MODALIDADE DE ENSINO (N/TEC/AL) ZONA (Urbana/rural) FAIXA ETÁRIA (de 6 a 12 anos de idade) PERÍODO (M/T/R)						
CARDÁPIO REFERENTE SEGUNDO SEMESTRE 2026						
REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
LANCHE DA MANHÃ	Cuscuz de arroz c/ leite morno + cacau	Frutas: banana + melancia	Suco de acerola + pão	Cuscuz de milho c/ ovo + suco de goiaba	Vitamina de banana e mamão + aveia	Sala de frutas: Banana + Mamão + Melancia
ALMOÇO	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Repolho e cenoura SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 1 e 2: Arroz branco Feijão cozido (Carioca) Repolho e cenoura SALADA: Repolho e cenoura SOBREMESA: Banana	SEMANA 1 e 2: Balaio de dois Macarrão SALADA: Alface e Tomate SOBREMESA: Melão	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Cenoura e Beterraba cozida SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 1 e 2: Arroz Branco Feijão cozido (carioca) Repolho e Tomate SALADA: Repolho e Tomate SOBREMESA: Melancia	
	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Cenoura e Beterraba cozida SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Repolho e cenoura SALADA: Repolho e cenoura SOBREMESA: Banana	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (carioca) SALADA: Alface e Tomate SOBREMESA: Melão	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (branco) Cenoura e Beterraba cozida SALADA: Cenoura e Beterraba cozida SOBREMESA: Melancia	SEMANA 3 e 4: Arroz Branco Feijão cozido (carioca) Repolho e Tomate SALADA: Repolho e Tomate SOBREMESA: Melancia	
LANCHE DA TARDE	Vitamina de Acerola	Salada de frutas: melancia + mamão	Banana picada c/ aveia	Vitamina de goiaba	Salada de frutas: melancia + mamão	
JANTAR	Macarrão c/ carne moída e legumes	Sopa de carne c/ legumes	Sopa de frango c/ legumes	Macarronada c/ frango e legumes	Sopa de frango c/ legumes	

TIMON/MA, 09 DE JANEIRO DE 2026

Dr. Branda Soares de Sá
Responsável Técnico

Responsável Técnico

Em relação as restrições alimentares foram observadas as seguintes: intolerância a lactose, diabetes tipo 1 e TEA, hipercolesterolemia e sobrepeso/obesidade. Porém, ainda não foi possível uma quantificação real e precisa da quantidade de alunos com tais restrições.

Ressalta-se ainda que os cardápios sugeridos para o ano letivo de 2026 poderão sofrer alterações e/ou modificações, se necessário, desde que os produtos substituídos constem da pauta final da chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico do Setor de Alimentação Escolar da SEMED.

ANEXO C
Estimativa de Valor

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Objeto

Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, por meio de Chamada Pública, destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino de Timon-MA, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – AGRICULTURA FAMILIAR					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE	PREÇO MÉDIO UNT.	PREÇO MÉDIO TOTAL
1	ABÓBORA	KG	9.600	R\$ 6,61	R\$ 63.456,00
2	ALFACE	MAÇO 400G	8.000	R\$ 6,50	R\$ 52.000,00
3	BANANA PRATA	KG	48.400	R\$ 9,90	R\$ 479.160,00
4	CHEIRO VERDE	MAÇO 200G	12.800	R\$ 5,41	R\$ 69.248,00
5	FEIJÃO VERDE	KG	4.600	R\$ 23,40	R\$ 107.640,00
6	MACAXEIRA	KG	9.600	R\$ 7,88	R\$ 75.648,00
7	MAMÃO	KG	20.200	R\$ 8,14	R\$ 164.428,00
8	MANGA ROSA	KG	4.300	R\$ 7,75	R\$ 33.325,00
9	MELÃO	KG	40.400	R\$ 7,63	R\$ 308.252,00
10	MELANCIA	KG	63.600	R\$ 4,35	R\$ 276.660,00
11	MILHO VERDE EM ESPIGA	UND 300G	85.300	R\$ 3,16	R\$ 269.548,00
12	PEPINO	KG	3.200	R\$ 6,82	R\$ 21.824,00
13	PIMENTA DE CHEIRO	KG	700	R\$ 24,72	R\$ 17.304,00
14	PIMENTÃO	KG	3.200	R\$ 13,05	R\$ 41.760,00
15	POLPA DE ABACAXI	PACOTE 500G	9.000	R\$ 12,56	R\$ 113.040,00
16	POLPA DE ACEROLA	PACOTE 500G	9.000	R\$ 12,23	R\$ 110.070,00
17	POLPA DE CAJU	PACOTE 500G	9.000	R\$ 10,76	R\$ 96.840,00
18	POLPA DE GOIABA	PACOTE 500G	9.000	R\$ 12,47	R\$ 112.230,00
19	POLPA DE MANGA	PACOTE 500G	9.000	R\$ 11,99	R\$ 107.910,00
20	TOMATE	KG	12.800	R\$ 12,09	R\$ 154.752,00