



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000  
Fone/Fax: (51)37571160/37571122  
CNPJ 88.600.655/0001-41

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**  
**AQUISIÇÃO COMPLEMENTAR ALIMENTOS MERENDA ESCOLAR**

**INTRODUÇÃO**

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

**1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (preenchimento obrigatório)**

De acordo com a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação ao escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e deverá ser promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

Neste contexto, segundo a referida legislação, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante todo o período letivo. Devido a isso o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a maior e mais antiga política pública no Brasil. A alimentação escolar é defendida como um direito dos estudantes e considerada uma das estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Seu objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial infantil, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos mediante a oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais durante o período letivo e as ações de educação alimentar e nutricional.

Desta forma, tal aquisição será necessária para o fornecimento de Merenda Escolar ofertada nas escolas da Rede Municipal de Ensino, para o ano letivo de 2026, conforme preceitua a legislação vigente.

A presente aquisição visa o fornecimento complementar de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Tal aquisição deve-se ao fato da desistência na entrega destes itens pela licitante vencedora, e da necessidade da aquisição destes alimentos para a merenda escolar.

**2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (preenchimento facultativo, desde que justificado)**

O Município não elaborou Plano de Contratação Anual para o ano de 2026.

**3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (preenchimento facultativo, desde que justificado)**

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente os seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda efetuar a entrega em perfeitas condições, conforme especificações técnicas, prazo e local constantes no Termo de Referência.

A Contratada, deverá obedecer integralmente às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA**

**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000

Fone/Fax: (51)37571160/37571122

CNPJ 88.600.655/0001-41

demais normas vigentes, através de documentação que comprove que a mesma, está apta para o seu funcionamento regular para os serviços de alimentação. Ou seja, apresentar Alvará Sanitário ou Protocolo de Renovação de Alvará Sanitário, seguir rigorosamente o seu Manual de Boas Práticas de Manipulação e o POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) conforme a Resolução da ANVISA RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no caso de participação na disputa de gêneros alimentícios manipulados (carnes, pães e polpa de fruta), ambos aprovados pelas Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar.

Todos os produtos precisam ter Registro nos Órgãos Competentes.

A Contratada deverá colocar à disposição do contratante todos os meios necessários à comprovação da qualidade de fabricação dos produtos. Permitindo assim a verificação de sua conformidade com as especificações técnicas. E assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica. E prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos e se necessárias amostras do mesmo, se forem de marcas totalmente desconhecidas. Os produtos não perecíveis entregues devem ter uma validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, e os produtos perecíveis devem apresentar o peso em todas as embalagens.

Os pães não devem apresentar características de queimados, mal cozidos, com a superfície rugosa, com sujidades, massa seca, bolores e excesso de gordura. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Além disso, não serão aceitos pães que forem armazenados quentes em sacos plásticos, pois acarreta no amassamento do mesmo.

Os produtos perecíveis (carnes) deverão ser entregues sob refrigeração ou em caixas térmicas específicas e exclusivas para este fim, evitando desta forma o descongelamento e permitindo que estas cheguem ao local de entrega em temperatura adequada.

Os alimentos farináceos (arroz, macarrão, fubá e outros) não devem apresentar carunchos ou larvas nas entregas. Portanto todos os gêneros alimentícios devem ser entregues com suas características organolépticas intactas.

Em caso de descumprimento destas, deverá realizar a troca no prazo máximo de 3 (três) dias conforme solicitado pelas nutricionistas. A empresa deverá arcar com todas as despesas decorrentes da locomoção para troca do item ou serviço.

A Contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as ordens de fornecimento expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante.

Caso o fornecedor tenha problemas no decorrer do ano em cumprir com a entrega de uma marca por um período específico, por conta de problemas relacionadas à produção dos fabricantes, o mesmo deverá oficializar a necessidade de substituição destes. Após análise da equipe técnica, esta estabelecerá um prazo para que sejam normalizadas as entregas. Ressaltamos que os produtos que necessitarem ter a marca substituída, deverão ser superiores às licitadas e aprovadas pela equipe técnica.

A Contratada se obriga a entregar os produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, locais e quantidades determinados, de acordo com suas necessidades. Esta deverá manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação.

Todos os produtos (perecíveis ou não) serão entregues conforme solicitado em cronograma mensal (com quantidade total) à critério das nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, que poderá ser semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente, entre os meses de Março a Dezembro de 2026. As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos após o repasse do cronograma feito pelas nutricionistas através do Departamento de Alimentação Escolar. Não serão aceitas terceirizações de entrega de gêneros alimentícios.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000

Fone/Fax: (51)37571160/37571122

CNPJ 88.600.655/0001-41

Os itens deverão ser entregues em todas as unidades escolares, onde estes locais serão indicados no cronograma, sem qualquer custo adicional, isso inclui a entrega nas unidades da zona urbana,

**4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (preenchimento obrigatório)**

Considerando o número de alunos matriculados na rede municipal e a permanência na escola em período integral, normal e contraturno em cada nível de ensino durante o ano letivo e de acordo com o número de refeições servidas diariamente e a recomendação da legislação vigente – PNAE.

Item	Descrição	Un	Qtde.
1.	<b>Biscoito de Milho sem glúten</b> Produto processado, sem glúten, 100% vegetal, sem açúcar, sem sal e feito apenas com os seguintes ingredientes: canjica de milho e emulsificante natural lecitina de girassol. Embalagem primária plástica contendo 130 gramas (20 unidades de aproximadamente 6 gramas cada). PRODUTO PARA DIETAS ESPECIAIS E BEBÊS MARCA SUGERIDA: JASMINE	Pacote de 130 gramas	50
2.	<b>Bolinho de Tilápia</b> Produto Congelado, com mínimo de 70% carne de tilápia na sua composição, sem espinhos, sem aditivos químicos, gramatura unitária aproximada 25g, acondicionado em embalagem plástica contendo 2kg. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, validade e nº lote. SUGESTÃO DE MARCA: CULTIV ALIMENTOS	kg	150
3.	<b>Cacau em pó 100%</b> Produto minimamente processado <b>sem adição de açúcar</b> . Embalagem primária de plástico transparente atóxico, contendo no mínimo 200 gramas do produto. Rótulo em conformidade com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data da entrega.	Pct de 200g	250
4.	<b>Carne bovina - moída resfriada</b> Produto minimamente processado. Isento de sebos, pelancas, cartilagens e ossos, apresentando no máximo 15% de gordura, moído em MOEDOR MÉDIO e resfriada, feito exclusivamente a partir dos seguintes cortes: alcatra, coxão de dentro, patinho, maminha e/ou dianteiro; com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem primária plástica transparente contendo de 1KG a 1,5 KG de produto em cada embalagem, resfriado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 05 dias.	kg	1750
5.	<b>Geléia de fruta s/ açúcar s/ adoçante</b> Produto processado, sem adição de açúcar nem adoçantes, acondicionado em embalagem plástica de no mínimo 250gr. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses a contar do momento da entrega. SUGESTÃO DE MARCAS: VITÓRIA, DELA KASA, RITTER, QUEENBERRY	kg	50
6.	<b>Pêra importada fruta</b> Produto in natura. Frutos maduros com casca lisa, polpa suculenta e branca. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixas plásticas higienizadas.	kg	1500
7.	<b>Queijo Fatiado Tipo Mussarela, Zero Lactose.</b> Produto resfriado – Deve possuir como primeiro ingrediente leite. Cada fatia deve pesar e torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 150g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	pct	250



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000

Fone/Fax: (51)37571160/37571122

CNPJ 88.600.655/0001-41

PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.		
---	--	--

### 5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO (preenchimento facultativo, desde que justificado)

O Município de Nova Brésia possui, em todas as unidades escolares, cozinhas com equipamentos, mobiliário, utensílios para a produção e distribuição das refeições, parcialmente adequados em qualidade e quantidade de forma a atender a demanda com pontualidade, assegurando uma alimentação balanceada e sempre que possível cumprimento os requisitos higiênico sanitários, assim como recurso humano para pleno atendimento da necessidade.

Hoje nosso fornecimento de gêneros alimentícios ocorre por empresas locais e da região, e alguns hortifrúts pela Agricultura Familiar local, através de Cooperativas e Associações, que participaram da Chamada Pública. Ambos conseguem manter o abastecimento das solicitações realizadas pela equipe técnica a fim de manter a alimentação diária dos alunos da rede pública municipal e cumprir as legislações do PNAE através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, art. 3º, “A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei”.

A opção disponível para atendimento da demanda é realizar aquisição de gêneros alimentícios, o que já ocorre em anos anteriores, assim como em outras Prefeituras da região. Tais alimentos são encontrados no mercado local e da região, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda desses itens.

Para que a SEMEC atenda toda a demanda no âmbito da Administração Pública Municipal, há necessidade de aquisição de uma ampla gama de gêneros que visa as possibilidades a partir dos preços praticados no mercado considerando a nossa disponibilidade orçamentária, que se enquadram nos seguintes cenários:

Adquirir todos os gêneros alimentícios necessários para atendimento da demanda conforme as necessidades da SEMEC de forma parcelada, o que causaria um impacto relativamente menor no orçamento de modo que possam viabilizar o funcionamento;

Todos os itens são materiais comuns, encontrados usualmente no mercado e a forma de escolha do fornecedor deverá ser por Pregão Eletrônico, pois já vem sendo praticado dessa forma e atende todas as demandas;

Os itens a serem licitados se referem a materiais de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado, dada a sua baixa complexidade de produção e estocagem;

Os itens listados serão adquiridos com quantidades e unidades de fornecimento de acordo com os usualmente praticados no mercado, de forma a viabilizar o atendimento das necessidades levantadas.

### 6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO (preenchimento obrigatório)

Ainda estima-se para a contratação almejada levando-se em consideração a pesquisa de preço, tendo-se como valor total estimado, após cálculo da média a importância de R\$ 96.840,00 (noventa e seis mil, oitocentos e quarenta reais), conforme estimado na tabela abaixo, para o ano letivo de 2026.

Obs.: Preço de Aquisição é baseado na média de Documentos (Tomada de Preços e Pesquisa de Preços).

Obs.: O Município de Nova Brésia-RS, reserva-se o direito de adquirir somente parte dos gêneros alimentícios licitados.

Item	Descrição	Un	Qtde.	R\$
1	<b>Biscoito de Milho sem glúten</b> Produto processado, sem glúten, 100% vegetal, sem açúcar, sem sal e feito apenas com os seguintes ingredientes: canjica de milho e emulsificante natural lecitina de girassol. Embalagem primária plástica contendo 130 gramas (20 unidades de aproximadamente 6 gramas cada). PRODUTO PARA DIETAS ESPECIAIS E BEBÊS	Pacote de 130 gramas	50	R\$ 11,90



## PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000

Fone/Fax: (51)37571160/37571122

CNPJ 88.600.655/0001-41

MARCA SUGERIDA: JASMINE				
2	<b>Bolinho de Tilápia</b> Produto Congelado, com mínimo de 70% carne de tilápia na sua composição, sem espinhos, sem aditivos químicos, gramatura unitária aproximada 25g, acondicionado em embalagem plástica contendo 2kg. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, validade e nº lote. SUGESTÃO DE MARCA: CULTIV ALIMENTOS	kg	150	R\$ 39,00
3	<b>Cacau em pó 100%</b> Produto minimamente processado <b>sem adição de açúcar</b> . Embalagem primária de plástico transparente atóxico, contendo no mínimo 200 gramas do produto. Rótulo em conformidade com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data da entrega.	Pct de 200g	250	R\$ 6,25
4	<b>Carne bovina - moída resfriada</b> Produto minimamente processado. Isento de sebos, pelancas, cartilagens e ossos, apresentando no máximo 15% de gordura, moído em MOEDOR MÉDIO e resfriada, feito exclusivamente a partir dos seguintes cortes: alcatra, coxão de dentro, patinho, maminha e/ou dianteiro; com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem primária plástica transparente contendo de 1KG a 1,5 KG de produto em cada embalagem, resfriado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 05 dias.	kg	1750	R\$ 32,05
5	<b>Geléia de fruta s/ açúcar s/ adoçante</b> Produto processado, sem adição de açúcar nem adoçantes, acondicionado em embalagem plástica de no mínimo 250gr. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses a contar do momento da entrega. SUGESTÃO DE MARCAS: VITÓRIA, DELA KASA, RITTER, QUEENBERRY	kg	50	R\$ 26,00
6	<b>Pêra importada fruta</b> Produto in natura. Frutos maduros com casca lisa, polpa suculenta e branca. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixas plásticas higienizadas.	kg	1500	R\$ 18,88
7	<b>Queijo Fatiado Tipo Mussarela, Zero Lactose.</b> Produto resfriado – Deve possuir como primeiro ingrediente leite. Cada fatia deve pesar e torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 150g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.	pct	250	R\$ 12,50

### 7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (preenchimento facultativo, desde que justificado)

A solução proposta é o Pregão Eletrônico, para a aquisição de gêneros alimentícios a serem utilizados na confecção dos cardápios da Alimentação Escolar na Escola Municipal de Educação Infantil e Escola Municipal de Ensino Fundamental que atuam na rede escolar municipal de Nova Brésia, tendo em vista atender ao PNAE, bem como, garantir uma alimentação nutricionalmente equilibrada e de qualidade aos nossos alunos.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA**

**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000

Fone/Fax: (51)37571160/37571122

CNPJ 88.600.655/0001-41

Atendendo ao princípio da economicidade, celeridade, eficácia, eficiência e padronização, que busca os melhores resultados, com menor custo, o Pregão Eletrônico demonstra ser a melhor forma de satisfazer as necessidades dessa contratação até mesmo por serem itens que oscilam constantemente, e por esse motivo é possível manter os preços por um período de um ano, com alguns reequilíbrios, que são concedidos mediante alta ou baixa dos mesmos, e também por atender a demanda conforme a necessidade das unidades escolares, sem causar saldos extras, comprovadamente eficaz para os serviços de Alimentação e Nutrição.

### **8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO (preenchimento obrigatório)**

A contratação será realizada de forma global, considerando que o parcelamento da solução é totalmente inviável tecnicamente, tendo em vista se tratar de gêneros alimentícios diversificados e com características próprias, visando garantir o melhor funcionamento entre eles e evitando, portanto, erros por incompatibilidade, e disponibilidades de entrega conforme a localização da unidade escolar, ou seja, zona, se contratados separadamente, de vários fornecedores. O processo licitatório é de forma unitária.

### **9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (preenchimento facultativo, desde que justificado)**

Espera-se com esta contratação que os estudantes das unidades escolares municipais de Nova Brésia sejam atendidos em relação ao seu direito à alimentação escolar conforme a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Portanto, contribuirá para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa Prefeitura Municipal de Nova Brésia, através da Secretaria Municipal de Educação competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

### **10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO (preenchimento facultativo, desde que justificado)**

As medidas adotadas serão como nos anos anteriores, através de Termo de Referência, constando todas as informações pertinentes para que as empresas compreendam como funcionará a demanda do Departamento. Cotações em empresas especializadas, no sistema Licitacon, Atas de Registro de Preços e demais fornecedores locais, para que a pesquisa de Preços alcance os valores praticados no mercado local/regional atualmente, resultando num balizamento de preços que possua fornecedores com lances viáveis para a disputa e que gere o maior número de desconto possível e aplicável ao processo.

Assim como Parecer Contábil com dotações orçamentárias disponíveis para a Educação Infantil e Ensino Fundamental e por fim Documento de Formalização de Demanda autorizado pela Secretária de Educação.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA**

**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000

Fone/Fax: (51)37571160/37571122

CNPJ 88.600.655/0001-41

### **11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES (preenchimento facultativo, desde que justificado)**

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda, pois as unidades já possuem toda a estrutura para a execução do objeto, dando continuidade ao modo de funcionamento dos anos anteriores.

### **12 – IMPACTOS AMBIENTAIS (preenchimento facultativo, desde que justificado)**

A aquisição de gêneros alimentícios pode ter impactos ambientais, como a poluição do solo e água, não utilização de todo o alimento no preparo, pode gerar uma quantidade enorme de resíduos orgânicos, as embalagens primárias e secundárias podem gerar um aumento de recicláveis, o consumo excessivo de água para higienização dos alimentos e ambiente de trabalho, pode ocasionar uma redução de recursos naturais e degradação da natureza.

Para mitigar esses impactos, é importante promover ações sustentáveis nas escolas como a reciclagem do lixo através de projetos voltados a reutilização de resíduos forma de gerir produtos e processos para sistematicamente evitar e eliminar o volume e toxicidade de lixo e materiais, conservar e recuperar todos recursos naturais, e não os incinerar ou aterrar. inserindo a prática da reciclagem, e a prática da compostagem, por meio da educação ambiental inversa, o que acaba influenciando toda a comunidade escolar.

Envolve a troca das lixeiras por pontos de coleta de recicláveis e os resíduos de alimentos agora alimentam os biodigestores de todas as unidades de ensino, com o trabalho de converter o que viraria lixo em gás de cozinha para produzir alimentação escolar e em adubo para as hortas. São escolas que não utilizam materiais que não sejam reaproveitáveis.

Diante disso ensinar sustentabilidade na escola contribui para uma formação mais completa, e a criança passa a ter uma visão bastante ampla, crítica e consciente do mundo, assim como os demais colaboradores das unidades escolares e população em geral.

### **13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (preenchimento obrigatório)**

A falta de alimentação adequada reduz o foco, afeta a memória e a capacidade de raciocínio, desnutrida a criança desenvolve menos conexões neurais, o que no futuro prejudica a ascensão social. A influência entre uma boa alimentação, favorece o desenvolvimento cognitivo, que por sua vez auxilia no desempenho escolar, já que o consumo de alimentos nutritivos também aumenta a capacidade de concentração, melhora o humor e aumenta a disposição.

As escolas públicas têm um grande papel no combate à insegurança alimentar das crianças. Como observado o PNAE é um programa de governo fundamental para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional no país, calcado no emprego da alimentação saudável e adequada compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitam a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional, o direito à alimentação escolar, visando a garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos mesmos que necessitam de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Diante das exigências que o PNAE preconiza, é a de que o Programa designe um Nutricionista Responsável Técnico, para a elaboração de cardápios que respeitem as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade, sempre observando as orientações do Ministério da Saúde sobre a promoção da saúde por meio da alimentação. E os repasses dos recursos federais que se destina a contribuir para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas diferentes redes.

Após uma análise cuidadosa e detalhada, e diante da experiência do município com a aquisição de gêneros alimentícios para a produção das refeições nas 2 unidades escolares do município que hoje totalizam em torno de 350



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA**

**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000

Fone/Fax: (51)37571160/37571122

CNPJ 88.600.655/0001-41

alunos torna evidente que essa contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Nova Brésia/RS.

Esse processo representa continuidade do trabalho atual que vem sendo realizado, acompanhado e fiscalizado pela comunidade escolar, pelas nutricionistas responsáveis técnicas do Departamento de Alimentação Escolar, pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), FNDE, Tribunal de Contas da União (TCU), Controladoria Geral da União (CGU) e Ministério Público, e demais parceiros, como Ministério da Educação, Entidades Executoras, Secretaria de Saúde, Agricultura, e Conselho Federal e Regional de Nutricionistas, cada um na sua esfera de trabalho. Portanto, existe viabilidade técnica, operacional e orçamentária na contratação da AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR através de Pregão – Registro de Preços com menor preço por item. De acordo com os cardápios elaborados pelas nutricionistas de forma contínua para os alunos matriculados na rede de ensino público de Nova Brésia. Entende-se que a aquisição deva ser de acordo com a demanda devido à essencialidade e necessidade pública permanente à Administração, considerando que sua interrupção comprometeria a continuidade das atividades educacionais.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente, diante de todas as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual do educando, neste sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Nova Brésia/RS.

### **14. RESPONSÁVEIS (preenchimento obrigatório)**

Cláudia da Silveira Rohr

Nutricionista

Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Nova Brésia, 08 de abril de 2026.

Assinaturas Responsáveis pela Elaboração do ETP