

ATOS DO PODER EXECUTIVO**RETIFICAÇÃO Nº 14, de 11 de Março de 2026****AVISO DE RETIFICAÇÃO**

DECRETO 014/2026

O Prefeito Municipal de Bernardo Sayão To torna publicado que no DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE Bernardo Sayão-TO, EDIÇÃO Nº 00454- segunda-feira, 09 de março de 2026, página 4. Retifica o valor na tabela.

Aonde se lê;

Para cidades que distam entre 151 e 250 km de Bernardo Sayão (190,00)

Leia se;

Para cidades que distam entre 151 e 250 km de Bernardo Sayão (200,00)

ADITIVO Nº 1, de 11 de Março de 2026**EXTRATO DO TERMO ADITIVO****EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO**

PROCESSO ADMINISTRATIVO: Nº 044/2025
PREGÃO PRESENCIAL: Nº 003/2025

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Bernardo Sayão – TO – CNPJ nº 25.086.596/0001-15

CONTRATADA: Edson Fernandes de Moraes Filho – CNPJ nº 55.206.660/0001-15

OBJETO: Prorrogação do prazo de vigência do contrato referente à prestação de serviço de locação de caminhão munck para manutenção da iluminação pública e transporte de bueiros, atendendo às necessidades da Secretaria Municipal de Habitação, Infraestrutura e Obras do Município de Bernardo Sayão – TO.

FUNDAMENTO LEGAL: Artigos 107 e 124 da Lei nº 14.133/2021.

VIGÊNCIA: Fica prorrogado por mais 12 (doze) meses, passando a vigorar até 13 de março de 2027.

DATA DA ASSINATURA: 11/03/2026.

Bernardo Sayão – TO.

OSORIO ANTUNES FILHO
Prefeito Municipal

Decretos Nº 15, de 11 de Março de 2026**DECRETO Nº 015/2026**

Dispõe sobre a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, por meio da educação alimentar e nutricional e da regulação da distribuição, comercialização e comunicação mercadológica de alimentos e bebidas nas unidades escolares das redes pública e privada de educação básica no estado / município de

Art. 1º – Entende-se como promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar a realização da educação alimentar e nutricional, a regulação da comercialização e a comunicação mercadológica de alimentos, preparações culinárias e bebidas disponibilizadas e comercializadas nas redes pública e privada de educação básica do estado Tocantins / município de Bernardo Sayão.

Parágrafo único. As unidades escolares devem ser espaços promotores da saúde, qualidade de vida e de proteção dos direitos das crianças e adolescentes que influenciam na formação de hábitos saudáveis e no desenvolvimento de habilidades para a promoção do bem-estar pessoal e de sua comunidade.

Art. 2º – A promoção da alimentação adequada e saudável nas unidades escolares deve ser realizada conforme as diretrizes oficiais do Ministério da Saúde, respaldadas no Guia Alimentar para a População Brasileira e no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de dois anos, e com base nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) respaldadas na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Para efeitos deste decreto, entende-se: Alimentos *in natura*: obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.

Alimentos minimamente processados: alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.

Alimentos processados: fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.

Alimentos ultraprocessados: formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem e pré-processamento por fritura ou cozimento.

Comunidade escolar: composta por docentes, por discentes e por outros profissionais da escola, além de pais ou responsáveis pelos alunos, empresários, empregados e profissionais de estabelecimentos comerciais, bem como qualquer pessoa envolvida diretamente no processo educativo de uma escola e responsáveis pelo seu êxito.