

PREFEITURA MUNICIPAL DE LEOPOLDINA - MG

Termo de Referência 82/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
82/2026	984767-PREFEITURA MUNICIPAL DE LEOPOLDINA - MG	RAFAELA PIRES DE OLIVEIRA	15/05/2026 13:51 (v 0.4)
Status			
DISPONIBILIZADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		PRC 80/2026

1. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

ANEXO ITERMO DE REFERÊNCIA – TRPE 028/2026 PRC 80/2026

sição nº 14/2026	Secretaria requisitante: Secretaria Municipal de Educação
onsável pela demanda: Lúcia Lopes Horta	
l: merendaescolarleo2017@gmail.com	Telefone: (32) 3694-4253

OBJETO

O objeto deste Termo de Referência é a aquisição de gêneros alimentícios para as escolas e as municipais, conforme condições, especificações, quantidades, exigências e estimativas contidas no Termo de Referência.

) Contratante declara que o objeto desta contratação não se enquadra na definição de bem de :onforme Decreto Municipal nº 5.085/22.

)s bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

oi observado nesse processo o princípio da segregação de função.

licitação será por itens, conforme tabela abaixo:

DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	MARCA DE REFÊNCIA IGUAL OU SUPERIOR	UNID. MEDIDA	QUAN.	PRAZO DO CONTRATO	PRORROGAÇÃO (S/N)
Arroz polido Tipo 1 – Classe A tipo agulha (longo fino), cor branca e sem sujidades / parasitas / larvas / bolores. Embalagem intacta de 5kg, em polipropileno transparente, com etiqueta de identificação do produto, data do embalamento, data de validade e peso correspondente. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA ANÁLISE. CÓDIGO CATMAT - 458904		Pacote de 5KG	1.600	31/12/26	N
Fermento biológico seco instantâneo , para fabricação de alimentos pães. De boa qualidade. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.	Fleischmann	Embalagem de 500g	200	31/12/26	N

<p>NECESSÁRIO AMOSTRA PARA ANÁLISE. Código CATMAT – 302230.</p>					
<p>logurte sabor de frutas (sabores: morango, côco, pêssego)</p> <p>Apresentação embalagem plástica original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 60 (trinta) dias a contar da data da entrega.</p> <p>NECESSÁRIO AMOSTRA PARA ANÁLISE Código CATMAT – 446706</p>	-	Embalagem 1L	2.000	31/12/26	N
<p>logurte zero lactose, sabor de frutas (sabores: morango, côco, pêssego)</p> <p>Produto alimentício lácteo fermentado, isento de lactose, obtido a partir de leite devidamente tratado, com adição de culturas lácteas específicas e preparado de frutas sortidas. Deve apresentar textura homogênea, sabor característico, aroma agradável e coloração compatível com o tipo de fruta utilizada, isento de odores ou sabores estranhos. Acondicionado em embalagem</p>		Embalagem 1L	150	31/12/26	N

<p>íntegra, lacrada e resistente, própria para alimentos, contendo informações obrigatórias conforme legislação vigente (data de fabricação, prazo de validade, lote, ingredientes e informações nutricionais). O produto deverá conter registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.</p> <p>NECESSÁRIO AMOSTRA PARA ANÁLISE CÓDIGO CATMAT - 446707</p>					
<p>logurte natural - Produto lácteo fermentado obtido a partir de leite integral e/ou leite reconstituído integral, adicionado de fermentos lácteos específicos, resultando em produto de consistência cremosa, homogênea, com cor, odor e sabor característicos, isento de sabores e odores estranhos.</p> <p>Não deve conter adição de açúcares (sacarose, glicose, frutose ou similares), podendo</p>		Embalagem 500g	1.500	31/12/26	N

<p>conter apenas os açúcares naturalmente presentes do leite (lactose).</p> <p>Ingredientes básicos: leite integral e fermentos lácteos, podendo conter leite em pó integral e estabilizantes permitidos pela legislação vigente.</p> <p>É vedada a adição de edulcorantes artificiais.</p> <p>Embalagem: acondicionada em recipientes íntegros, atóxicos, devidamente vedados, com rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação clara de “integral” e “sem adição de açúcar”.</p> <p>Produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).</p> <p>Deve ser mantido sob refrigeração (0°C a 10°C). O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.</p> <p>NECESSÁRIO AMOSTRA PARA ANÁLISE CÓDIGO CATMAT - 446701</p>					
<p>logurte natural zero lactose - Produto lácteo fermentado</p>	-	Embalagem 500g	150	31/12/26	N

obtido a partir de leite integral e /ou leite reconstituído integral, adicionado de fermentos lácteos específicos e enzima lactase para dietas com restrição de lactose, resultando em produto de consistência cremosa, homogênea, com cor, odor e sabor característicos, isento de sabores e odores estranhos.

Não deve conter adição de açúcares (sacarose, glicose, frutose ou similares).

Ingredientes básicos: leite integral e fermentos lácteos, podendo conter leite em pó integral e estabilizantes permitidos pela legislação vigente e enzima lactase para dietas com restrição de lactose.

É vedada a adição de edulcorantes artificiais.

Embalagem: acondicionada em recipientes íntegros, atóxicos, devidamente vedados, com rotulagem conforme legislação vigente, contendo identificação clara de “integral” e “sem adição de açúcar” e “zero lactose”

Produto com registro no Ministério da Agricultura -

<p>Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). CÓDIGO CATMAT - 482782</p> <p>Deve ser mantido sob refrigeração (0°C a 10°C). O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.</p> <p>NECESSÁRIO AMOSTRA PARA ANÁLISE</p>					
<p>Leite em pó integral, zero lactose: elaborado a partir de leite de vaca integral pasteurizado, com adição da enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco). Embalado em pacotes de 400g, laminado, atóxico, hermeticamente fechado, resistente à umidade e luz, com identificação legível. Pó homogêneo, fino, isento de grumos, sujidades ou corpos estranhos. Cor branca ou levemente amarelada. Odor e sabor próprios de leite em pó integral, sem ranço, fermentação, mofo ou sabor estranho. Isento de conservantes, corantes e aromatizantes artificiais; ausência de glúten; proibida a utilização de gordura vegetal; não recombinação com gordura vegetal. O prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.</p>	Itambé	Pacote de 300g	350	31/12/26	N

Deverá atender integralmente à legislação vigente da ANVISA e MAPA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA ANÁLISE. Catmat - 447375					

JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO
<p>alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução nº 06/2020;</p> <p>Atendendo a necessidade do emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, visando para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos matriculados nas creches e escolas da rede municipal de ensino e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção nutricional específica, faz-se necessária a contratação de fornecedores de gêneros alimentícios para fomentar a alimentação escolar durante o ano de 2026.</p>

JUSTIFICAÇÃO
<p>Atendendo a necessidade do atendimento das necessidades nutricionais especiais, que contribuem para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos matriculados nas creches e escolas da rede municipal de ensino e para a melhoria do rendimento escolar, faz-se necessária a contratação de fornecedores de gêneros alimentícios para fomentar a alimentação escolar durante o ano de 2026.</p>

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
<p>A futura contratada deverá apresentar os seguintes documentos:</p>

Aqueles indicados nos arts. 68 da Lei nº 14.133/21 e descritos no item 8.8 do edital.

O atendimento às particularidades constantes na descrição e nas especificações do objeto selecionadas pelo órgão promotor do certame são prometidas pelos fornecedores, por meio da proposta oficial. Entretanto, na etapa de recebimento dos produtos, não é raro verificar que nem todas as condicionantes avançadas estão sendo atendidas, causando entraves que são evitados quando a administração lança mão do recurso da análise de amostras e de estabelecimento de uma marca de identificação que permite recusar as propostas em desacordo.

Deve-se ressaltar que nem sempre é proposital esse procedimento por parte do licitante, que pode se basear em descrições que talvez gerem margem para interpretações equivocadas. Mesmo no Sistema Integrado de Administração e Serviços Gerais – SIASG, as descrições dos itens constantes do Catálogo de Material (Cat Mat), embora úteis para o esclarecimento do que se pretende adquirir, são limitados às características gerais e, portanto, insuficientes à perfeita identificação do bem licitado, sendo assim, se imprescindível a solicitação de amostras para análise, bem como a referência de uma marca, caso contrário, havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais interessados.

Serão exigidas amostras de todos os itens descritos neste Termo de Referência.

As amostras poderão ser entregues no endereço Rua Lindolfo Pinheiro nº 134, bairro Chácara Euzébia, CEP- 36704122 no prazo limite de 4 dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

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

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

Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

Arroz branco (1): serão avaliados os aspectos: aparência, sujidades, tamanho dos grãos. Fator de rendimento e características organolépticas.

Fermento biológico (2): serão avaliados os aspectos: aparência, sujidade e características organolépticas.

urte sabor frutas (3), iogurte zero lactose/sabor frutas (4), iogurte natural (5) e iogurte natural zero e (6): serão avaliados aspectos físicos-sensoriais (cor, odor, textura, sabor), condições da agem, adequação da rotulagem, registro de órgão fiscalizador.

e em pó zero lactose (7): serão avaliados os aspectos: pesagem, sujidades e características olépticas.

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

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

Os exemplares colocados à disposição da Secretaria de Educação serão tratados como materiais, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 30 (trinta) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Educação.

O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), exceto se inferior ao prazo de garantia oferecido pelo fabricante/proponente.

O tipo de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

Para fins de qualificação técnica, a futura contratada deverá apresentar atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa forneça o mesmo produto que ela forneceu, a contento, itens de mesma natureza do objeto desta contratação.

A qualificação Econômico-financeira será demonstrada através da apresentação de Certidão Negativa de Débitos Sobre Falência, expedida pelo distribuidor da sede do Licitante.

EXECUÇÃO DO OBJETO

Entregar os produtos no Almoxarifado da Merenda Escolar, localizada à Rua Lindolfo Pinheiro nº 36.704-122, Leopoldina/MG, telefone (32) 3694-4253.

O prazo de entrega do produto é de até 15 (quinze) dias, contados da emissão da Solicitações de fornecimento, em remessa única, ou seja, o contratado deverá entregar o quantitativo total apresentado na Licitação de Fornecimento.

No ato da entrega, um funcionário do Setor responsável pelo recebimento do produto irá conferir a quantidade, dando recibo na Nota Fiscal.

Os produtos deverão ser novos, entregues devidamente, acondicionados e embalados de forma a garantir o transporte e transportados com segurança e sob a responsabilidade da Contratada. O Contratante recusará os produtos que forem entregues em desconformidade com este Termo de Referência;

Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade previstos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade, conforme a Lei nº 12.226, de 30 de setembro de 2025.

O Município reserva o direito de não receber os bens contratados com atraso ou em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo, podendo aplicar as sanções cabíveis.

Todos os valores propostos pelos fornecedores deverão estar inclusos todos os custos logísticos, administrativos, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

A proposta comercial terá validade de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua entrega;

Os produtos ofertados devem estar em acordo com as especificações do objeto.

A futura contratada deverá comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas antes da data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo estabelecido, com a devida comprovação;

A futura contratada deverá providenciar, imediatamente, a correção das deficiências apontadas pelo Contratante ou fiscal com respeito à execução do objeto;

A futura contratada deverá responsabilizar-se pela qualidade dos produtos/serviços entregues, e verificação do prazo de validade, substituindo aqueles que apresentarem qualquer tipo de vício ou defeição, ou não se adequarem às especificações constantes deste Termo de Referência, sob pena aplicação das sanções cabíveis, inclusive rescisão contratual, sem qualquer custo adicional para o Município;

A futura contratada deverá dirimir qualquer dúvida e prestar esclarecimentos acerca da execução do contrato durante toda a sua vigência a pedido do Município;

A futura contratada deverá executar o contrato responsabilizando-se pela perfeição técnica dos produtos entregues;

A futura contratada deverá cumprir os prazos previstos no contrato ou outros que venham a ser estabelecidos pelo Município.

VIGÊNCIA DO OBJETO

O prazo de vigência do contrato será até 31 de dezembro de 2026, contados a partir da data da publicação.

TERMINO DO CONTRATO

Observado o disposto na legislação, a gestão do contrato será realizada por Mileydes Gomes da, nutricionista RT da Alimentação Escolar do município de Leopoldina.

As atribuições do gestor do contrato são aquelas previstas no art. 20 do Decreto Municipal 90/23.

A fiscalização do contrato será exercida por Sandra Cristina Ferreira Titonelli, nutricionista Alimentação Escolar do município de Leopoldina.

O Fiscal do Contrato será responsável pelo acompanhamento da execução contratual, desde o início dos trabalhos até o recebimento definitivo, com autoridade para exercer, em seu nome, qualquer ação de orientação, controle e fiscalização;

O fiscal de contrato comunicará à contratada, por escrito, preferencialmente via e-mail, as irregularidades porventura verificadas na execução dos serviços, para a imediata correção, sem prejuízo das sanções cabíveis;

Compete ao Fiscal desempenhar as atribuições previstas no art. 21 do Decreto Municipal nº 23.

A ausência da Fiscalização não elide nem diminui a responsabilidade da Contratada.

CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

O pagamento decorrente da concretização do objeto licitado será efetuado pela Prefeitura, em parcela única, conforme nota fiscal/fatura, em até 30 (trinta) dias úteis após o recebimento definitivo;

A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela Contratada em inteira conformidade com as normas legais e contratuais, especialmente as de natureza fiscal;

O gestor e/ou a Contabilidade, identificando qualquer divergência na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la à Contratada para que sejam feitas as correções necessárias, e que o prazo estipulado acima será contado somente a partir da reapresentação do documento, desde que devidamente sanado o vício;

O pagamento devido pelo Município será efetuado por meio de depósito em conta bancária a ser formada pela Contratada ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes;

Os pagamentos ao contratado somente serão realizados mediante a efetiva prestação dos serviços e/ou entrega dos produtos, nas condições estabelecidas, o que será comprovado por meio de atestação em documento correspondente, emitida pelo gestor de contrato do Município;

Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal/fatura, a Contratada dará ao Município plena, geral e irretratável quitação dos valores nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma;

Qualquer pagamento que vier a ser considerado contratualmente indevido será objeto de ajuste nos pagamentos futuros ou cobrados da Contratada.

REGRAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O futuro contratado será selecionado através de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento de menor preço por item, observadas as especificações e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital do Certame e seus anexos.

Não será permitida a participação de Consórcios. A ausência dos consórcios não importará prejuízo ao certame visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a

citado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, lamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital, o que não se ao presente caso.

Cabe ao administrador público avaliar a conveniência e a oportunidade em torno da ssação ou não de consórcios, em face do vulto e/ou complexidade técnica do objeto do ne, sempre levando em consideração o interesse público. Voltando-se para a análise da ssação no caso em exame o objeto do certame, aquisição de materiais de consumo, não se ra nas questões de maior vulto e de maior complexidade técnica, a justificar a necessidade rmação de empresas em consórcio para participação na licitação, de forma a unir esforços e conseguir somar qualificações econômico-financeiras e qualificações técnicas.

demais, o consórcio, dada a transitoriedade que lhe é peculiar, mostra-se mais apropriado onsecução de objeto certo e determinado no tempo, a exemplo de obras, diversamente do corre na espécie, onde se busca a contratação de serviços que rotineiramente farão parte tvidades do órgão licitado.

presente licitação é de participação exclusivas das Microempresas, Empresa de Pequeno e Microempreendedores individuais definidas na referida Lei. Não será admitida nesta ssação a participação das empresas que não se enquadrem como ME ou EPP ou MEI, nos s do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 incluindo as alterações da Lei Complementar 7/2014, ou que nessa condição estejam incluídas em alguma das excludentes hipóteses do § art. 3º da mencionada Lei Complementar.

erá permitida nesta licitação a participação de Cooperativas

timativas do valor da contratação

Metodologia

ma do art. 23, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, o valor estimado da contratação é o descrito na . abaixo, referente a média dos preços obtidos por meio de pesquisa de preços em sites do io (painel de preços do governo federal) e por meio de sites eletrônicos, conforme documentos

s. A consulta considerou apenas contratações similares em execução ou concluídas no período de 1 ano anterior à data da pesquisa de preços.

Descrição	Unid.	QDE	p. Médio	Total
Arroz polido Tipo 1	Pacote de 5KG	1600	R\$ 26,22	R\$ 41.952,00
Fermento biológico seco	Pacote 500g	200	R\$ 26,04	R\$ 5.208,00
Iogurte sabor de frutas	Embalagem 1 l	2000	R\$ 13,35	R\$ 26.700,00
Iogurte zero lactose, s.frutas	Embalagem 1L	150	R\$ 11,31	R\$ 1.696,50
Iogurte natural	Emba.500ml	1500	R\$ 7,18	R\$ 10.770,00
Iogurte natural, zero lactose	Emba.500ml	150	R\$ 9,15	R\$ 1.372,50
Leite em pó zero lactose	Pacote 300g	350	R\$ 21,95	R\$ 7.682,50
TOTAL				R\$ 95.381,50

Razão da escolha

Foram escolhidos para apresentarem orçamento todos aqueles fornecedores que são de conhecimento da Secretaria que potencialmente poderiam executar o objeto do contrato nas condições previstas no Edital e no TR.

Os preços foram colhidos antes de decorridos 06 (seis) meses da contratação.

Matriz de Risco

derando que a presente contratação se trata de aquisição de bem para pronta entrega, o além de comum, ostenta baixa complexidade e valor, a análise pormenorizada dos riscos e-se incompatível com a natureza do objeto, razão pela qual dispensa-se a elaboração de de risco, nos termos do art. 22, caput, e § 3º, da Lei nº 14.133/21, e conforme art. 150, § 4º, do Decreto Municipal nº 5.180/23. O ônus financeiro decorrente da revisão do valor atado para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, na forma do art. 124, inciso II, “d”, da Lei nº 14.133/21, poderá ser suportado pelo CONTRATANTE em caso de elevação ordinária dos custos, e pelo CONTRATADO em caso de redução, observadas as diretrizes arts. 172 e ss. do Decreto Municipal nº 5.180/23.

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Pode-se que dizer que a alimentação humana causa indiretamente impactos ao meio ambiente uso de recursos naturais; degradação de solos; perda da biodiversidade; poluição do ar, águas e

Outro grande problema ambiental está relacionado com as indústrias alimentícias pois uma grande de insumos e dejetos são descartados no ambiente, o que leva à poluição de rios e solo, de causar doenças infecciosas.

Faz-se necessária identificação desses impactos para futuras proposições de soluções que os izem.

Para dirimir os possíveis impactos ambientais, deverão ser observados no procedimento licitatório ncípios de sustentabilidade contidos na legislação, em especial os da Lei 14.133/2021, na Lei 5/10 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), e demais legislações específicas, com destaque:

Aproveitamento de partes dos alimentos que costumam ser descartadas.

Desenvolvimento de novos pratos utilizando sobras limpas.

Utilização de sobras sujas como adubo.

Ofertar porções menores para redução de desperdício.

Utilização de matérias que sejam reciclados, reutilizáveis ou biodegradáveis, conforme definido pelo Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA).

Redução de resíduos, reaproveitamento e destinação adequada dos materiais recicláveis, como plásticos etc;

Evitar o desperdício de alimentos é uma ação essencial para ajudar no combate à fome e, ainda, contribuir para o meio ambiente.

destinação orçamentária
Ação orçamentária que suportará o custo da aquisição é a seguinte: Ficha: FNDE 295 Alimentação Escolar – Ensino Fundamental, dotação: 021002.12.306.0007.2442.0000.3.3.90.30

Leopoldina/MG, dia 12 de maio 2026.

Mileydes Gomes Lacerda

Nutricionista RT da alimentação escolar

Lúcia Lopes Horta

Secretária Municipal de Educação

2. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Despacho: A responsabilidade atestada refere-se única e exclusivamente à transcrição das informações para o sistema digital, permanecendo o conteúdo sob responsabilidade dos servidores autores.

RAFAELA PIRES DE OLIVEIRA

OFICIAL DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS



Assinou eletronicamente em 15/05/2026 às 13:51:26.