



SUMÁRIO EXECUTIVO

## MAPEAMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE RESTAURANTES POPULARES

Instituto de Estudos, Formação e Assessoria em Políticas Sociais – Polis  
Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação  
Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

Brasília, junho de 2005

Sumário Executivo

---

# MAPEAMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE RESTAURANTES POPULARES

## 1. Apresentação

A pesquisa “Mapeamento e Caracterização de Restaurantes Populares” foi desenvolvida pelo Instituto de Estudos, Formação e Assessoria em Políticas Sociais (Polis) para o Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), no âmbito do projeto UTF/BRA/064/BRA-FAO realizado em parceria com a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO). A vigência do contrato foi de novembro de 2004 a junho de 2005.

O estudo teve como objetivo geral identificar e caracterizar as diferentes modalidades de implantação de restaurantes populares (RPs) em municípios brasileiros com população total igual ou superior a 100 mil habitantes. Além disso, procurou-se caracterizar as modalidades de implantação dos RPs a partir das variáveis: modelo de gestão, público-alvo, número de refeições servidas, tipo de cardápio, origem dos alimentos, fontes de recursos, custos e outras modalidades consideradas relevantes pela pesquisa. Um terceiro objetivo foi verificar a existência de articulações entre os RPs implantados e cozinhas, hortas comunitárias, programas de aquisição de alimentos da agricultura familiar, bancos de alimentos e ações educativas existentes nos municípios pesquisados.

O Programa Restaurante Popular é um importante instrumento para a implantação de uma política municipal de Segurança Alimentar em municípios com população maior que 100 mil habitantes, pois promove o acesso a uma parcela da população a uma alimentação de qualidade e a baixo custo. O impacto do instrumento na promoção da segurança alimentar aumenta significativamente quando inserido em uma rede de abastecimento local, conectado a outros programas, como a aquisição de alimentos da agricultura familiar e a implantação de bancos de alimentos.

De forma a contribuir para a expansão com eficiência e qualidade das experiências nacionais de RPs, o desenvolvimento dessa pesquisa buscou identificar as iniciativas existentes e caracterizar suas modalidades de implantação.

A análise dos dados da pesquisa foi orientada com o propósito de caracterizar como os RPs operacionalizam suas atividades para atender seu objetivo final, qual seja, o de oferecer refeições a baixo custo. Nessa perspectiva, foi relevante a identificação dos principais agentes que participam no projeto do restaurante popular, das fontes de recursos utilizadas e das articulações existentes entre os RPs e outras ações do campo da segurança alimentar. Também se analisou como

os processos de produção e distribuição de refeições são desenvolvidos, com a especificação do público atendido e do serviço prestado (cardápio, quantidade de refeições, tipo de refeição etc.).

Os referenciais adotados para a análise partiram do reconhecimento de que a oferta desse serviço no Brasil é uma experiência recente e sua promoção é de iniciativa de diferentes agentes, públicos ou privados. Em decorrência, a análise se estruturou segundo o pressuposto da heterogeneidade entre os RPs. Desde as primeiras sondagens para a identificação do universo de RPs existentes no Brasil, a multiplicidade de agentes promotores já apontava para a diversidade entre as iniciativas implementadas. O cadastro de restaurantes implantados e em implantação construído durante o projeto, ao confirmar a multiplicidade de iniciativas, reforçou a possibilidade de haver heterogeneidade entre as experiências.

Para orientar a análise, o entendimento da heterogeneidade entre as experiências apoiou-se em algumas dimensões, a saber: natureza jurídica das instituições responsáveis pelo restaurante popular; responsabilidades ou atribuições exercidas para o funcionamento do restaurante entre os agentes participantes e a conformação de estruturas de execução para a produção e distribuição de refeições; e acesso do público usuário e atendimento oferecido.

## 2. Metodologia

### 2.1 Mapeamento e cadastro dos restaurantes populares

O mapeamento das iniciativas de RPs deu-se em três etapas, realizadas entre janeiro e março: 1) elaboração de roteiro para a coleta de informações; 2) navegação pelos sítios dos 27 governos estaduais e prefeituras com população superior de 100 mil habitantes, colhendo as informações disponíveis sobre RPs; 3) ligações a todos os governos estaduais e prefeituras com população superior de 100 mil habitantes a fim de identificar e aprofundar informações sobre programa de restaurante popular existente ou em implantação e seus respectivos responsáveis.

Essa última etapa compreendeu ligações a um universo de 253 municípios, explicando o propósito da pesquisa. Porém, houve dificuldades em contatar pessoas qualificadas para garantir a informação sobre a existência ou não de RPs, além do fato de diversos municípios estarem em transição de governo e os novos gestores dos projetos não terem todas as informações previstas no roteiro inicial, tais como o endereço e o nome dos responsáveis pelas unidades.

As informações colhidas durante a etapa de mapeamento permitiram a identificação 111 iniciativas.

A essas unidades foram enviados os questionários especialmente elaborados para esse projeto (46 questões para RPs em funcionamento e 32 para RPs em

implantação) com retorno de 65 questionários preenchidos, provenientes de 40 municípios: 56 unidades em funcionamento e 9 em implantação. O período de coleta das informações estendeu-se entre abril e maio de 2005. Entre as unidades respondentes, registre-se a baixa proporção de retornos no Estado de São Paulo (9 unidades), devido às negativas da quase totalidade das unidades do Programa Bom Prato (16) e das cozinhas experimentais do Sesi (9). Excluindo as negativas institucionais do Bom Prato e Sesi, o retorno foi de 76% dos restaurantes cadastrados.

A Tabela 1 mostra as unidades identificadas e as que responderam ao questionário, por município e Unidade da Federação.

**Quadro 1: Unidades de Restaurantes Populares cadastradas que responderam ao questionário, por Município e Unidade da Federação**

UF	Município	Unidades Mapeadas	Unidades Respondentes
RN	Currais Novos	1	1
	Mossoró	1	1
	Mossoró	1	1
	Natal	2	2
BA	Juazeiro	1	1
	Feira de Santana	1	1
	Salvador	2	0
MG	Belo Horizonte	3	3
	Itabira	3	0
	Betim	2	2
	Sete Lagoas	1	1
PB	João Pessoa	2	2
RJ	Rio de Janeiro	4	4
	Macaé	1	1
	Duque de Caxias	1	1
	Niterói	1	1
	Nova Iguaçu	1	1
	Campos dos Goytacazes	1	1

RS	Caxias do Sul	2	1
	Bagé	1	1
	Novo Hamburgo	3	3
	Passo Fundo	1	1
	Gravataí	1	0
	Porto Alegre	3	1
	Sapucaia do Sul	1	1
SC	Florianópolis	1	0
SP	Bragança Paulista	1	1
	Guarujá	1	1
	Guarulhos	3	2
	Marília	1	0
	Mauá	1	0
	Americana	1	0
	Piracicaba	1	1
	Osasco	1	0
	Santo André	2	0
	Campinas	2	0
	São José dos Campos	1	0
	Ribeirão Preto	1	0
	São José do Rio Preto	1	0
	Guaratinguetá	1	0
	Sorocaba	1	0
	Araçatuba	1	1
	Bauru	1	0
	Jundiaí	1	0
	Diadema	1	1
	São Paulo	15	2
MT	Cuiabá	1	0
MS	Campo Grande	1	1

AM	Manaus	6	6
PA	Belém	1	0
PE	Recife	3	1
	Petrolina	1	0
CE	Sobral	1	1
	Maracanaú	2	2
	Fortaleza	1	1
GO	Goiânia	1	0
SE	Aracaju	3	3
TO	Palmas	2	1
DF	Brasília	9	9
<b>TOTAL</b>	<b>59</b>	<b>111</b>	<b>65</b>

Fonte: Instituto Polis e SAGI/MDS. Pesquisa Mapeamento e Caracterização de Restaurantes Populares, 2005.

## 2.2 Visitas e entrevistas exploratórias

Entre a última semana de janeiro e a primeira quinzena de fevereiro foram realizadas visitas e entrevistas exploratórias às experiências de restaurante popular em três cidades: São Paulo, Porto Alegre e Recife. Na cidade de São Paulo, foram visitadas uma unidade do “Programa Bom Prato”, de iniciativa do governo estadual, e o Restaurante Escola Boraceia, de iniciativa da prefeitura municipal. Na cidade de Porto Alegre foi visitado a unidade “Restaurante Comunitário Prato Popular”, de iniciativa da Vonpar, que serviu de referência para a implantação das iniciativas da Coca-Cola, e uma unidade do Bandeirão Popular Gaúcho, de iniciativa de uma entidade social com apoio da prefeitura. Na cidade de Recife, a entrevista com o funcionário municipal abordou três restaurantes em implantação: um de iniciativa da prefeitura, outro da Coca-Cola e outro da Gerdau, sendo visitados os futuros locais de funcionamento das duas primeiras unidades mencionadas. Essas experiências foram selecionadas tendo em vista contemplar os diferentes agentes envolvidos nas iniciativas de restaurante popular identificadas ao longo da etapa de mapeamento (público estatal de nível municipal e estadual e entidades sociais conveniadas, bem como empresas privadas em parceria ou não com a prefeitura).

As visitas e entrevistas exploratórias realizadas foram importantes para avaliar a abordagem dos temas prioritários do questionário, bem como aprimorar as variáveis que vieram a compor as alternativas de cada uma das 46 questões do instrumento de coleta. Foi a partir das visitas que se optou pelo envio do

questionário aos responsáveis pelas unidades e pela elaboração de um único instrumento de coleta para os diferentes promotores, com a distinção das unidades em implantação, que receberam um questionário mais enxuto.

### **2.3 Envio e monitoramento do retorno dos questionários**

Optou-se pelo envio de questionários via correio aos responsáveis por cada uma das 111 unidades identificadas na fase de consolidação do cadastro. Junto ao questionário foi enviada uma carta de apresentação sobre a pesquisa e em anexo envelope resposta selado, garantindo desta maneira o retorno sem custos para as unidades. O envio ocorreu em 06 de abril, sendo solicitado retorno até o dia 20 do mesmo mês.

A partir de 18 de abril, foram feitas ligações às unidades de restaurante popular para confirmar o recebimento do questionário, esclarecer possíveis dúvidas e sensibilizar os responsáveis sobre a importância do preenchimento dos questionários. Foi ainda solicitado a cada um estimar uma data aproximada para o retorno do questionário preenchido.

Com base na data estimada para retorno na primeira ligação, ao longo da segunda quinzena de abril e primeira de maio foram feitas diversas ligações aos gestores ou responsáveis pelas unidades de RPs visando ampliar a quantidade de retornos dos questionários. O prazo para recebimento dos questionários, inicialmente estabelecido como 20 de abril, foi estendido em mais de um mês, adotando-se como limite a data de 25 de maio.

### **2.4 O universo pesquisado**

Dentre as 111 iniciativas cadastradas, obteve-se retorno de 65 unidades, distribuídas em 40 municípios.

### **2.5 Os limites do autopreenchimento**

Apesar dos 65 questionários terem sido respondidos por informantes qualificados, o processo de crítica das respostas pela equipe da pesquisa permitiu a identificação de algumas incoerências e inconsistências no preenchimento. Procederam-se, então, mensagens eletrônicas e contatos telefônicos com os respondentes buscando esclarecer e superar os problemas identificados.

O processo de crítica envolveu a análise comparativa de respostas assinaladas no conjunto dos questionários referentes aos mesmos promotores (governos estaduais, prefeituras, entidades sociais ou empresas privadas), identificando possíveis diferenças de resposta. Cabe lembrar que algumas vezes, pequenas diferenças de resposta foram confirmadas por telefone.

Contudo, tal procedimento de crítica não permitiu superar completamente algumas situações inerentes à coleta de dados via questionário de autopreenchimento,

como foi o caso da razão social do restaurante popular e seu CNPJ. Mesmo quando informados esses campos, foram observadas algumas inconsistências, tais como CNPJs correspondentes ao setor público. Por isso cabem ressalvas quanto à utilização dessas informações.

Após a entrada de dados em uma base digitalizada, procedeu-se à padronização das abreviaturas dos campos relativos a endereço, secretarias participantes etc.

### 3. Resultados

No item Gestão da Operação dos Restaurantes Populares presente no relatório final da pesquisa, foi definida uma tipologia de gestão da operação, referência inicial para a análise de caracterização e funcionamento dos RPs pesquisados. Este item caracteriza os tipos de gestão da operação criados na direção da identificação da institucionalidade das experiências e da melhor compreensão das atribuições das instituições na operação dos RPs pesquisados. A última parte analisa a distribuição dos RPs por unidades da federação e por ano de início de funcionamento.

Com relação aos tipos de gestão da operação, verificou-se que há uma combinação da natureza da unidade de administração do restaurante popular e dos agentes participantes – órgãos públicos, entidade social e empresa privada (declaração do informante). Conforme os resultados da pesquisa, dos 65 RPs que responderam à pesquisa, 23 unidades são administradas por associação, organização social, fundação ou outra entidade social; 16 por instituição pública, sendo que 10 correspondem a órgão público estadual e seis a municipal; e 26, por empresa privada. Desse quadro, conclui-se que a composição entre instituições de administração e participantes é bastante diversa e, do total de 65 questionários retornados, identificou-se 30 arranjos aparentemente diferentes. A Tabela 2 mostra essa composição.

**Tabela 2: Restaurantes Populares, segundo Unidade de Administração, por Entidade Participante, Abril/Maio de 2005**

Unidade de Administração	Entidade Participante		N.º de Unidades
Associação, instituto, entidade filantrópica ou outra entidade social	Esfera de Governo do Órgão Público	Instituição da Sociedade Civil	
			2
		Entidade religiosa	1
	Governo estadual		2
	Governo estadual	Outra instituição	1
	Governo estadual	Empresa privada	5
	Prefeitura		3
	Prefeitura	Empresa privada	2
	Prefeitura	Entidade social	1
	Prefeitura	Entidade social e Empresa privada	1
	Prefeitura e governo estadual	Empresa privada	2
Organização social	Prefeitura e Governo federal	Empresa privada	1
Fundação		Entidade social e Empresa privada	1
	Prefeitura	Empresa privada	1
Subtotal			23
Instituição pública estadual		Empresa privada	1
	Governo estadual	Empresa privada	7
	Governo estadual	Entidade social	1
	Prefeitura e governo federal	1	
Instituição pública municipal	Governo estadual	Empresa privada	1
	Prefeitura		3
	Prefeitura	Empresa privada	1
	Prefeitura e Governo federal		1

Subtotal			16
Empresa privada		Empresa privada	1
	Governo estadual		16
	Governo estadual	Empresa privada	1
	Governo estadual	Empresa privada e Entidade social	1
	Prefeitura		2
	Prefeitura	Empresa privada	2
	Prefeitura	Empresa privada e Entidade social	1
	Prefeitura e Governo federal		1
Outra natureza	Prefeitura	Empresa privada e Entidade social	1
Subtotal			26
Total			65

Fonte: Instituto Polis e SAGI/MDS. Pesquisa Mapeamento e Caracterização de Restaurantes Populares, 2005.

Entre as entidades que participam do projeto do restaurante há a presença de órgãos públicos de todos os níveis de governo, com mais intensidade daqueles da esfera estadual (35 iniciativas), seguido dos municipais (20 restaurantes)<sup>1</sup>. Se confirmou no desenrolar da análise que a participação de governos estaduais em maior número de unidades indicou a iniciativa dessa esfera de governo na promoção do serviço público de oferta de refeições a baixo custo por meio do apoio à instalação ou manutenção de RPs.

A participação de entidades sociais é pouco significativa, localizada em apenas três dos 65 restaurantes pesquisados. A sua menor presença como instituição participante é distinta da observada na administração do restaurante popular – muito mais expressiva – e que em geral se articula à participação de algum órgão público (combinação identificada em 19 dos 23 casos nos quais a entidade social é instituição responsável pela administração do restaurante).

1 A participação do governo estadual seria ainda mais elevada se não houvesse a recusa em responder a pesquisa por parte do governo do Estado de São Paulo em relação aos restaurantes implantados pelo Programa Bom Prato.

As empresas privadas participam na operação de 25 RPs, além de administrar elevado número de unidades. Em alguma condição, como administrador ou participante na gestão da unidade, a presença de empresa privada foi identificada em 49 unidades pesquisadas.

Verifica-se que os tipos com maior número de unidades são mistos, resultado da ação combinada entre poder público e empresa privada (22 unidades), entidade social, poder público e empresa privada (12 unidades) e poder público e empresa privada (10 unidades).

### **3.1 Caracterização dos restaurantes populares**

Dos 56 RPs implantados, 45 entidades que os administram informaram a existência de registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

Quando se considera a existência ou não de regulamentação da ação promovida nos termos de algum instrumento legal (lei, decreto, portaria ou resolução), a situação é bastante adversa, pois apenas 21 restaurantes que responderam a pesquisa apoiam-se em algum instrumento legal. Apesar dessa situação ser identificada nos tipos de gestão em que há algum tipo de inserção do poder público, como era de se esperar, ela não corresponde a todas as unidades nessa situação. Ao contrário, em outros 35 RPs nos quais há participação do poder público, verificou-se a ausência de instrumentos legais reguladores.

Em 49 dos 65 RPs que responderam a pesquisa, alguma atividade adicional, independente de sua natureza, é realizada, ou se prevê sua realização, como cursos (ex. aproveitamento de alimentos), eventos e outros.

Conclui-se neste item que os RPs têm uma baixa formalização e articulação das ações implementadas. Podemos supor que boa parte dos restaurantes geridos com a participação do poder público presta um único serviço de atendimento à população, ou seja, o de oferecer refeições. E sob esse aspecto pouco se diferenciariam em relação às iniciativas promovidas por empresas privadas.

Os dados mostram que, dentre as 65 unidades pesquisadas, até 2002 haviam sido instalados 15 restaurantes e, desde então, verifica-se a intensificação na oferta desses serviços, prevendo-se, para 2005 e 2006, a inauguração de nove novas unidades.

No que diz respeito ao preparo da refeição, verificou-se que, para quase metade dos restaurantes, a tarefa é atribuída de alguma empresa privada. Nos demais casos, a responsabilidade pelo preparo das refeições é do próprio restaurante, situação que pode se confundir com a própria instituição de administração do restaurante popular.

Os resultados analisados do ponto de vista da origem dos alimentos e especificamente da participação em outros programas que estimulam a otimização do acesso aos alimentos, indicam uma desarticulação das ações propostas pelos programas Banco de Alimentos e Compra Direta do governo federal e das iniciativas dos RPs investigadas. Apenas cinco unidades indicam alguma participação em projetos de Banco de Alimentos e destas, duas unidades estão localizadas no município de Belo Horizonte. Sobre a compra direta dos pequenos produtores, apenas nove unidades indicam vinculação com o governo federal para efetivá-la, sendo que quatro delas estão em implantação.

Dos 65 RPs, em 40 unidades (61,5%) o acesso dos usuários é universal, isto é, não há restrições, ao passo que, em 24 restaurantes (37%), o cadastro é condição para o acesso dos usuários à alimentação a baixo preço. Nas 40 unidades de acesso irrestrito, o público frequentador predominante é composto por idosos, desempregados, população carente e/ou moradores de rua. O número médio de almoços servidos diariamente nos RPs investigados na pesquisa, a princípio, reforça o pressuposto da heterogeneidade, à medida que se verificou uma variação de 100 a 5.200 almoços, com uma média de 1.407. Ao se analisar o registro de quantidade de refeições servidas que aparece com maior frequência (moda) observa-se a quantidade de 300 almoços. Vale destacar que 28 restaurantes servem até 600 almoços diários. Na maior faixa, que serve mais de 4.000 refeições por dia, registra-se somente quatro unidades.

Em 16 RPs admitiu-se que pessoas costumam ficar sem refeição. Contudo, a quantidade de pessoas não atendidas é também bastante variada, indo de 4 a 500 pessoas.

O valor cobrado do usuário é bastante homogêneo (55 unidades cobram R\$ 1,00, enquanto três cobram R\$ 0,50 e um oferece refeições gratuitas). Quando analisado o custo total das refeições, verifica-se grande variação: o custo mínimo é de R\$ 0,65 e o máximo, de R\$ 5,27, com média de R\$ 2,98. Tal constatação parece reforçar a hipótese de que o valor R\$ 1,00 cobrado do usuário tornou-se marca dos RPs, apesar do aumento do custo total das refeições desde 1993 (data de início de funcionamento da primeira unidade pesquisada). Manter esse valor pode implicar na necessidade de aumentar progressivamente o subsídio das refeições ou abrir um processo de discussão que enfoque a lógica do ganho de escala na alta produtividade.

#### **4. Considerações finais**

Os resultados analíticos da pesquisa feita em 65 RPs existentes no Brasil confirmam, em grande parte, a suposta heterogeneidade entre as unidades investigadas. Essa heterogeneidade é, em grande medida, explicitada pela participação de diferentes instituições, que ocupam posições distintas na estrutura de execução ou operação das unidades. Mesmo quando se considera a relação combinada entre instituição

de administração e participante do projeto de restaurante, conforme declarado no preenchimento do questionário, os papéis desempenhados pelas entidades sociais, empresas privadas ou órgãos públicos são diferenciados e, dessa forma, não apontam regularidade de composição. Além disso, essas instituições podem responder pela administração, preparo das refeições, fiscalização e controle financeiro, pagamento de pessoal e de taxas e serviços a depender dos arranjos de gestão identificados.

Contudo, ao lado do reconhecimento desse suposto nos dados da pesquisa, algumas regularidades ou semelhanças de comportamento foram identificadas, valendo a sua sistematização nos pontos a seguir apresentados. Por exemplo, é de uso comum o preparo das refeições ser de responsabilidade principalmente de empresa privada e sua execução pode ocorrer de formas diferentes. Portanto, as refeições são basicamente originadas de empresa privada, mesmo nas iniciativas em que existe a participação de entidade social e poder público. Em geral, não se está conciliando a ação de oferta de refeições a baixo custo com programas que facilitam o acesso a alimentos.

Outra regularidade se refere ao financiamento dos RPs que é feito com recursos públicos, em geral de origem estadual, e nesses casos, o poder público responde igualmente pela fiscalização e controle financeiro, e com recursos privados, às vezes de forma integral e às vezes com o aporte de recursos públicos em menor proporção. Recursos provenientes de entidades sociais somente são utilizados quando estas respondem integralmente pelo equipamento.

Além disso, pagar taxas, serviços e aluguéis são, em geral, de responsabilidade do poder público, presente inclusive nas unidades em que pouco contribui com recursos financeiros diretos. Nesses casos é possível supor a participação do poder público na cessão de imóveis onde os restaurantes estão instalados.

Outro ponto em comum entre as unidades investigadas se refere à grande proporção de assalariados com registro em carteira de trabalho dentre as pessoas que trabalham nos RPs. Contudo, identificam-se outros vínculos de trabalho, valendo mencionar a presença de pessoal terceirizado.

Outra semelhança entre as unidades pesquisadas foi observada em relação ao público usuário, prioritariamente caracterizado por pessoas de baixo poder aquisitivo. A partir de 2003 existe um crescimento da utilização de cadastro de usuários, o que combina com um aumento da quantidade de restaurantes com financiamento privado.

## **Ficha Técnica**

### **Execução**

Instituto de Estudos, Formação e Assessoria em Políticas Sociais – Polis

### **Coordenador Geral**

José Carlos Vaz

### **Pesquisadores**

José Carlos Vaz

Christiane Araújo Costa

### **Unidades Responsáveis**

#### **Secretário de Avaliação e Gestão da Informação**

Rômulo Paes de Sousa

#### **Diretora de Avaliação e Monitoramento**

Jeni Vaitsman

#### **Coordenadora Geral de Avaliação e Monitoramento da Demanda**

Leonor Maria Pacheco

#### **Equipe de Acompanhamento da Pesquisa**

Dionara Borges Andreani Barbosa

#### **Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional**

Onaur Ruano

#### **Diretor do Departamento de Promoção de Sistemas Descentralizados**

Crispim Moreira

#### **Coordenadora Geral de Promoção de Programas de Alimentação e Nutrição**

Fátima Cassanti

### **Edição e Diagramação deste Sumário Executivo**

#### **Revisão**

Isa Gama

Alexandro Rodrigues Pinto

Junia Valéria Quiroga da Cunha

#### **Diagramação**

Tarcísio Silva

### **Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação**

Esplanada dos Ministérios | Bloco A | Sala 323

CEP: 70.054-906 Brasília | DF

Fone: 61 3433-1509 | Fax: 3433-1529

[www.mds.gov.br/sagi](http://www.mds.gov.br/sagi)