



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

ÓRGÃO	PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO FINO – MG
SETOR REQUISITANTE	DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Constitui objeto da presente Abertura de Processo Licitatório de Gêneros Produtos Cárneos para o suprimento da Alimentação Escolar a ser fornecida aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino do Município de Ouro Fino e para atender as reuniões do Departamento de Educação durante o ano de 2026 e 2027.

O presente processo Licitatório visa o fornecimento de Produtos Cárneos variados e seguros, garantindo o direito à alimentação, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Ouro Fino, melhoria da produtividade escolar e segurança alimentar e nutricional.

Diante da necessidade de ampliar a disponibilidade de opções de produtos destinados ao suprimento da alimentação escolar, torna-se necessária a abertura de processo licitatório para a aquisição de determinados produtos cárneos, visando à manutenção de um estoque de segurança.

Será adotado o Sistema de Registro de Preços, haja vista a conveniência do fornecimento do objeto com previsão de serem de forma parcelados, conforme a necessidade, visando a minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos necessários. Ademais, a opção pelo Sistema de Registro de Preço originário de Pregão Eletrônico, é a mais viável, pois possui características vantajosas para a Administração Pública, por exemplo, pelo fato da existência de facultatividade na contratação dos produtos e serviços do objeto licitado. Sendo assim, os setores têm a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis.

Nesse sentido, justifica-se ainda a motivação para utilização do Sistema de Registro de Preços em razão da demanda ser eventual e futura, sendo utilizado o registro de acordo com a necessidade dos



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

produtos demandados, levando em consideração o desgaste natural. Outro ponto que merece destaque é o emprego de recursos financeiros somente para o atendimento imediato da demanda.

No que versa sobre os quantitativos do projeto constantes no Termo de Referência, nos autos do processo, vale esclarecer que o escopo do quantitativo apontado é de prever as demandas de produtos sendo resultado da consolidação das quantidades planejadas. A prefeitura obedece ainda à utilização de uma margem de segurança para evitar o desabastecimento de produtos considerados essenciais para o fornecimento da alimentação escolar e das reuniões do Departamento de Educação.

Os recursos para a referida contratação serão provenientes do orçamento da Prefeitura Municipal de Ouro Fino – MG, conforme dotação orçamentária constante nos autos.

Verifico, mediante as informações apresentadas, que se trata de valor compatível com os valores praticados no mercado, portanto, pertinente a média estimada de preços para contratação.

Isto posto, uma vez revestido das formalidades legais e necessárias, pelo presente, JUSTIFICO a necessidade de abertura de processo licitatório por Registro de Preço, cujo objeto é a Contratação de empresa para o fornecimento de Produtos Cárneos.

GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO

☐ Baixa

☐ Média

☒ Alta

DESCRIÇÃO DO OBJETO A SER CONTRATADO

	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	CARNE SUÍNA EM CUBOS– PALETA	KG	5000
2	CARNE SUÍNA EM CUBOS – LOMBO	KG	5000
3	CARNE BOVINA EM CUBOS- PALETA	KG	5000
4	CARNE BOVINA MOÍDA – PALETA	KG	5000
5	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, CORTE EM CUBOS	KG	5000
6	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, CORTE EM ISCAS	KG	5000
7	FILÉ DE TILÁPIA	KG	5000

Todos os produtos serão adquiridos conforme a necessidade, mediante ordem de fornecimento de acordo com a programação de entrega. A entrega deverá ser realizada às segunda e quartas iniciando das 7h00 até 7h30 na Seção de Alimentação Escolar localizada na Rua Sete de Setembro nº 123 - Bairro Alto, e posteriormente até às 9h30 nos seguintes endereços: CEMEI Dalva: Av. Cyro Gonçalves nº351 –



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG

SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401

CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

Centro; Escola Municipal Ester Favilla: Av. Cyro Gonçalves, 321. Centro; CEMEI Delminda: Praça Tnt. João Antônio Nascimento e Sá nº 84 Bairro Jd. Expedicionário; CEMEI Mariinha: Praça Jose Ribeiro de Miranda nº20 Bairro Alto; CEMEI Maria do Carmo: Lauro Bolognani nº54 Bairro Jd. Belo Horizonte; CEMEI Conceição: Avenida Palmacio Butti nº997 Bairro Jd. Aeroporto; CEME Silvia Emília: Dr. Antônio Eufrásio de Toledo, s/n. Jd dos Ipês e APAE: Av. Cyro Gonçalves, 305

A Seção encaminhará a programação com no mínimo 5 dias de antecedência da data de entrega.

Fornecimento de Material

☒ (X)

Consumo

☐ ()

Permanente

REGIME DE FORNECIMENTO

☐ ()

Parcela única

☐ ()

Semanal

☐ ()

Quinzenal

☐ ()

Mensal

☒ (x)

Outro. **Especificar:** duas vezes por semana conforme programação de entrega

EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS OU PROTÓTIPO

☐ () Não.

☒ (X) Sim. Apresentar em até 7 dias após o certame. Entregar na Seção de Alimentação Escolar, endereço Rua Sete de Setembro nº 123 Bairro Alto das 7h00 às 15h30 minutos.

HABILITAÇÃO ESPECÍFICA

☐ () Não.

☒ (X) Sim. **Especificar:** As empresas fornecedoras deverão possuir alvará para a distribuição de alimentos e manipulação de carnes no órgão fiscalizador quando se aplicar

ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

DESCRIÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO
01	CARNE SUÍNA EM CUBOS– PALETA: Carne suína obtida da parte dianteira do suíno, sem osso, sem pele, sem cartilagens, com teor de gordura não superior a 15%, cortada em cubos de até 3cm, congelado , com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg , hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Carnes embaladas sem controle de atmosfera deverão apresentar validade máxima de 30 dias, devendo ser entregues no mínimo 20 dias antes da data de validade. As carnes embaladas com controle de atmosfera (a vácuo), deverão apresentar a validade permitida pelo órgão de controle, devendo ser entregues no mínimo 20 dias antes do



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG

SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401

CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

	vencimento. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita a presença de corpos estranhos e excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como: dados do fabricante, data da manipulação, data da validade e lote. A empresa deverá apresentar a documentação que comprove a condição de comercialização e transporte de produtos cárneos e seus derivados. Empresas localizadas dentro do município deverão apresentar alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica, no caso de processamento (corte e embalagem), deverão apresentar documentos (a cada entrega) que comprovem a procedência do produto, como por exemplo o número da nota fiscal do frigorífico de origem da carcaça ou deverão apresentar produtos processados (cortados e embalados) que possuem registro de inspeção estadual (SIE) ou registro de inspeção Federal (SIF). Empresas de outros municípios deverão apresentar produtos que possuem registro de inspeção estadual (SIE/IMA) ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes poderão passar por avaliação da Vigilância Sanitária. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com placas de gelo artificial e termômetro acoplado, que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C.
02	CARNE SUÍNA EM CUBOS – LOMBO: Carne suína obtida da região dorsal do suíno (entre a paleta e o pernil), sem osso, sem pele, sem cartilagens, com teor de gordura não superior a 15%, cortada em cubos de até 3cm, congelado, com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Carnes embaladas sem controle de atmosfera deverão apresentar validade máxima de 30 dias, devendo ser entregues no mínimo 20 dias antes da data de validade. As carnes embaladas com controle de atmosfera (a vácuo), deverão apresentar a validade permitida pelo órgão de controle, devendo ser entregues no mínimo 20 dias antes do vencimento. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita a presença de corpos estranhos e excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como: dados do fabricante, data da manipulação, data da validade e lote. A empresa deverá apresentar a documentação que comprove a condição de comercialização e transporte de produtos cárneos e seus derivados. Empresas localizadas dentro do município deverão apresentar alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica, no caso de processamento (corte e embalagem), deverão apresentar documentos (a cada entrega) que comprovem a procedência do produto, como por exemplo o número da nota fiscal do frigorífico de origem da carcaça ou deverão apresentar produtos processados (cortados e embalados) que possuem registro de inspeção estadual (SIE) ou registro de inspeção Federal (SIF). Empresas de outros municípios deverão apresentar produtos que possuem registro de inspeção estadual (SIE/IMA) ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes poderão passar por avaliação da Vigilância Sanitária. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com placas de gelo artificial e termômetro acoplado, que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C.



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG

SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401

CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

03	CARNE BOVINA EM CUBOS- PALETA: Carne bovina obtida da parte dianteira do bovino, sem osso, sem cartilagens, sem sebo, com teor de gordura não superior a 15%, cortada em cubos de até 3cm, congelado, com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Carnes embaladas sem controle de atmosfera deverão apresentar validade máxima de 30 dias, devendo ser entregues no mínimo 20 dias antes da data de validade. As carnes embaladas com controle de atmosfera (a vácuo), deverão apresentar a validade permitida pelo órgão de controle, devendo ser entregues no mínimo 20 dias antes do vencimento. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita a presença de corpos estranhos e excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como: dados do fabricante, data da manipulação, data da validade e lote. A empresa deverá apresentar a documentação que comprove a condição de comercialização e transporte de produtos cárneos e seus derivados. Empresas localizadas dentro do município deverão apresentar alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica, no caso de processamento (corte e embalagem), deverão apresentar documentos (a cada entrega) que comprovem a procedência do produto, como por exemplo o número da nota fiscal do frigorífico de origem da carcaça ou deverão apresentar produtos processados (cortados e embalados) que possuem registro de inspeção estadual (SIE) ou registro de inspeção Federal (SIF). Empresas de outros municípios deverão apresentar produtos que possuem registro de inspeção estadual (SIE/IMA) ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes poderão passar por avaliação da Vigilância Sanitária. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com placas de gelo artificial e termômetro acoplado, que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C.
04	CARNE BOVINA MOÍDA – PALETA: Carne bovina obtida do corte paleta, sem osso, sem cartilagens, sem sebo, com teor de gordura não superior a 15%, moída, congelada, com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Carnes embaladas sem controle de atmosfera deverão apresentar validade máxima de 30 dias, devendo ser entregues no mínimo 20 dias antes da data de validade. As carnes embaladas com controle de atmosfera (a vácuo), deverão apresentar a validade permitida pelo órgão de controle, devendo ser entregues no mínimo 20 dias antes do vencimento. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita a presença de corpos estranhos e excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como: dados do fabricante, data da manipulação, data da validade e lote. A empresa deverá apresentar a documentação que comprove a condição de comercialização e transporte de produtos cárneos e seus derivados. Empresas localizadas dentro do município deverão apresentar alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica, no caso de processamento (corte e embalagem), deverão apresentar documentos (a cada entrega) que comprovem a procedência do produto, como por exemplo o número da nota fiscal do frigorífico de origem da carcaça ou deverão apresentar produtos processados (cortados e embalados) que possuem registro de inspeção estadual (SIE) ou registro de inspeção Federal (SIF). Empresas de outros municípios



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG

SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401

CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

	deverão apresentar produtos que possuem registro de inspeção estadual (SIE/IMA) ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes poderão passar por avaliação da Vigilância Sanitária. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com placas de gelo artificial e termômetro acoplado, que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C.
05	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, CORTE EM CUBOS: Carne de frango obtida do corte do peito, sem osso, sem cartilagens, com teor de gordura não superior a 2%, cortada em cubos de até 3cm , congelado , com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg , hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Carnes embaladas sem controle de atmosfera deverão apresentar validade máxima de 30 dias, devendo ser entregues no mínimo 20 dias antes da data de validade. As carnes embaladas com controle de atmosfera (a vácuo), deverão apresentar a validade permitida pelo órgão de controle, devendo ser entregues no mínimo 20 dias antes do vencimento. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita a presença de corpos estranhos e excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como: dados do fabricante, data da manipulação, data da validade e lote. A empresa deverá apresentar a documentação que comprove a condição de comercialização e transporte de produtos cárneos e seus derivados. Empresas localizadas dentro do município deverão apresentar alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica, no caso de processamento (corte e embalagem), deverão apresentar documentos (a cada entrega) que comprovem a procedência do produto, como por exemplo o número da nota fiscal do frigorífico de origem da carcaça ou deverão apresentar produtos processados (cortados e embalados) que possuem registro de inspeção estadual (SIE) ou registro de inspeção Federal (SIF). Empresas de outros municípios deverão apresentar produtos que possuem registro de inspeção estadual (SIE/IMA) ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes poderão passar por avaliação da Vigilância Sanitária. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com placas de gelo artificial e termômetro acoplado, que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C..
06	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, CORTE EM ISCAS: Carne de frango obtida do corte do peito, sem osso, sem cartilagens, com teor de gordura não superior a 2%, cortado em iscas, congelado , com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg , hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Carnes embaladas sem controle de atmosfera deverão apresentar validade máxima de 30 dias, devendo ser entregues no mínimo 20 dias antes da data de validade. As carnes embaladas com controle de atmosfera (a vácuo), deverão apresentar a validade permitida pelo órgão de controle, devendo ser entregues no mínimo 20 dias antes do vencimento. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita a presença de corpos estranhos e excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como: dados do fabricante, data da manipulação, data da validade e lote. A empresa deverá apresentar a documentação que comprove



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG

SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401

CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

	a condição de comercialização e transporte de produtos cárneos e seus derivados. Empresas localizadas dentro do município deverão apresentar alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica, no caso de processamento (corte e embalagem), deverão apresentar documentos (a cada entrega) que comprovem a procedência do produto, como por exemplo o número da nota fiscal do frigorífico de origem da carcaça ou deverão apresentar produtos processados (cortados e embalados) que possuem registro de inspeção estadual (SIE) ou registro de inspeção Federal (SIF). Empresas de outros municípios deverão apresentar produtos que possuem registro de inspeção estadual (SIE/IMA) ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes poderão passar por avaliação da Vigilância Sanitária. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com placas de gelo artificial e termômetro acoplado, que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C.
07	FILÉ DE TILÁPIA: Carne de peixe tipo Tilápia, sem espinhas, limpo, com teor de gordura não superior a 2%, cortado em filé, congelado, com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Carnes embaladas sem controle de atmosfera deverão apresentar validade máxima de 30 dias, devendo ser entregues no mínimo 20 dias antes da data de validade. As carnes embaladas com controle de atmosfera (a vácuo), deverão apresentar a validade permitida pelo órgão de controle, devendo ser entregues no mínimo 20 dias antes do vencimento. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita a presença de corpos estranhos e excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como: dados do fabricante, data da manipulação, data da validade e lote. A empresa deverá apresentar a documentação que comprove a condição de comercialização e transporte de produtos cárneos e seus derivados. A marca deverá apresentar produtos que possuem registro de inspeção estadual (SIE/IMA) ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes poderão passar por avaliação da Vigilância Sanitária. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com placas de gelo artificial e termômetro acoplado, que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C.
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	
A Dotação Orçamentária se dará por fichas orçamentárias para aquisição de alimentos para a alimentação escolar provenientes de recursos próprios e fichas orçamentárias para a realização de reuniões do Departamento de Educação. Fichas: 267,270,273	
ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO	
Objetivando a instrução do processo, informamos que foram realizadas pesquisa de empresas sobre os preços praticados para o objeto desta Licitação, estimando-se o montante em R\$ 1.285.600,00 (Um milhão, duzentos e oitenta e cinco mil e seiscentos reais)	



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

Parâmetros adotados para elaboração do valor estimado:

- () Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);
- (X) Contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;
- () Utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;
- (X) Pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital. Pesquisa realizada com empresas que já prestam este serviço para a prefeitura, empresas que participaram do último processo licitatório de 2025.
- () Pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas.

RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Ouro Fino, 24 de fevereiro 2026.

Patrícia Fabbri do Carmo
Diretora do Departamento de Educação

Daiana da Silva Coltri Bueno
Encarregada de Nutrição e Alimentação