



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – INTRODUÇÃO

O presente estudo (ETP) integra a fase de planejamento da contratação, tendo como finalidade demonstrar a real necessidade da demanda, analisar sua viabilidade técnica e econômica, bem como subsidiar a elaboração do respectivo Termo de Referência, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

II – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação destina-se prioritariamente ao atendimento da alimentação escolar, compreendendo ainda o fornecimento de gêneros panificados para ações institucionais e assistenciais desenvolvidas pelos demais órgãos da Administração Municipal.

A aquisição dos produtos panificados visa auxiliar no crescimento, desenvolvimento e melhoria do rendimento escolar dos estudantes, promovendo condições adequadas de aprendizagem e fortalecimento da segurança alimentar e nutricional, sempre em observância às diferenças biológicas entre as faixas etárias e aos hábitos alimentares da população atendida.

Ressalta-se que, além da utilização na alimentação escolar ofertada nas escolas e creches municipais, parte dos itens previstos nesta contratação também será destinada ao atendimento de outras demandas de interesse público desenvolvidas pela municipalidade, incluindo o fornecimento de lanches aos participantes das oficinas promovidas pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), refeições aos idosos atendidos pelo Centro de Convivência do Idoso (CCI), bem como lanches destinados aos diversos eventos institucionais realizados.

Por fim, destaca-se que a ausência dessa contratação poderá comprometer a regularidade do fornecimento da alimentação escolar e das demais ações assistenciais promovidas pela Administração Pública, ocasionando prejuízos ao atendimento das necessidades nutricionais dos beneficiários e à execução das atividades desenvolvidas pelos setores envolvidos.

III - PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Essa contratação está prevista no Plano de Contratações Anual.

IV – ÁREAS REQUISITANTES

Cozinha Piloto.



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

V – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os produtos deverão atender, no mínimo, às seguintes condições:

- a)** deverão ser fornecidos congelados em perfeitas condições de conservação, higiene e consumo;
- b)** deverão possuir características sensoriais adequadas, como textura, cor, sabor e odor característicos de cada produto;
- c)** os produtos deverão atender às especificações mínimas de composição e peso;
- d)** os produtos deverão possuir prazo de validade adequado e serem entregues em condições apropriadas de transporte e armazenamento;
- e)** deverão ser entregues em embalagens apropriadas, atóxicas, lacradas e resistentes ao transporte;
- f)** os produtos deverão conter rotulagem conforme legislação vigente;
- g)** produtos produzidos em conformidade com as normas sanitárias e com os padrões de segurança alimentar;
- h)** manutenção da cadeia de frio durante transporte;
- i)** possibilidade de aferição da temperatura no recebimento;
- j)** os produtos deverão ser entregues com prazo de validade remanescente compatível com o consumo previsto pela Administração, observado, sempre que possível, percentual mínimo de validade remanescente definido no edital.

5.2. Requisitos de Habilitação

O fornecedor deverá apresentar documentação relativa a:

I – habilitação jurídica;

II – regularidade fiscal, social e trabalhista;

III – qualificação econômico-financeira;

IV – a empresa deverá apresentar, na fase de habilitação, alvará sanitário atual, que comprove sua autorização para a comercialização e transporte do produto;

V - quando exigível pela atividade desenvolvida, deverá ser apresentada licença ou cadastro junto ao órgão de vigilância sanitária competente.



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

5.3. Condições de Entrega

5.3.1. Os produtos de panificação deverão ser entregues:

- a)** em perfeitas condições de conservação, higiene e consumo, respeitando as condições adequadas de armazenamento e transporte;
- b)** os produtos deverão ser transportados em temperatura adequada, preservando suas características e qualidade até o recebimento;
- c)** os produtos deverão apresentar prazo de validade compatível com o período de consumo previsto pela Administração;
- d)** as entregas deverão ocorrer nos horários previamente estabelecidos;
- e)** os produtos entregues poderão ser recusados caso apresentem desconformidade com as especificações, danos nas embalagens, sinais de deterioração ou condições inadequadas de consumo;
- f)** as entregas deverão ser de forma parcelada, conforme a necessidade do setor e quantidades informadas nas ordens de fornecimento;
- g)** as entregas deverão ocorrer em horário comercial, salvo necessidade justificada e previamente autorizada pela Administração.

5.3.2. A Administração poderá recusar produtos que apresentem sinais de descongelamento, recongelamento, rompimento da embalagem, alteração de cor, odor ou textura.

5.4. Prazos e Periodicidade:

- a)** a periodicidade das entregas será estabelecida conforme a demanda e necessidade solicitante;
- b)** o prazo de entrega, após cada solicitação, será de 5 (cinco) dias úteis, às segundas, quartas ou sextas-feiras.

5.5. Obrigações da Contratada

- a)** fornecer os produtos conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas;
- b)** garantir que os produtos estejam em perfeitas condições de higiene, conservação e consumo;
- c)** observar as normas técnicas e sanitárias aplicáveis;



MUNICÍPIO DE TAIAÇU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

d) substituir, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer produtos entregues que estejam em desacordo com as especificações ou que apresentem má qualidade;

e) cumprir integralmente todos os prazos, especificações e condições estabelecidas, sob pena de aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

VI - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado levantamento de mercado com a finalidade de identificar e analisar as soluções disponíveis capazes de atender à necessidade apresentada, considerando critérios de vantajosidade para a Administração, notadamente quanto à conveniência, à economicidade e à eficiência, de modo a subsidiar a escolha da possibilidade mais adequada ao interesse público.

6.2. Soluções de contratação analisadas:

a) Aquisição por meio de sistema de registro de preços;

b) Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios panificados;

c) Adesão à ata de registro de preços de outros órgãos públicos;

d) Aquisição por contratação direta (dispensa de licitação);

e) Produção própria pela Cozinha Piloto, mediante aquisição isolada de insumos e fabricação dos panificados.

6.2.1. Aquisição por meio de sistema de registro de preços

A aquisição por meio do Sistema de Registro de Preços é indicada para contratações frequentes, contínuas ou parceladas, nas quais se busca garantir fornecimento sob demanda, com previsibilidade orçamentária e com flexibilidade operacional. Permite o registro prévio de preços e condições para futuras contratações, reduzindo o risco de desabastecimento, evitando formação de estoques e promovendo economia de escala e eficiência administrativa.

Contudo, tal aquisição exige planejamento prévio detalhado e gestão contínua da ata, com acompanhamento das ordens de fornecimento, com o controle de saldos e com o monitoramento do desempenho dos fornecedores, sob pena de comprometimento da eficiência e da vantajosidade do sistema.

6.2.2. Contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios panificados

A contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios panificados apresenta como principais vantagens a garantia de fornecimento contínuo e padronizado dos produtos, maior controle de qualidade, atendimento às normas sanitárias e maior eficiência logística no abastecimento das unidades escolares e



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

demais departamentos municipais. Além disso, possibilita maior praticidade administrativa, melhor gerenciamento contratual e redução de riscos relacionados à interrupção do fornecimento.

Como desvantagens, destaca-se a necessidade de fiscalização contínua para garantir a qualidade dos produtos entregues e o cumprimento dos prazos estabelecidos. Também podem ocorrer dificuldades decorrentes de atrasos nas entregas, indisponibilidade temporária de determinados produtos ou oscilações de mercado que possam impactar o fornecimento. Ainda, dependendo das exigências estabelecidas no processo licitatório, poderá haver redução da competitividade entre os fornecedores interessados.

6.2.3. Adesão à ata de registro de preços de outros órgãos públicos

A adesão à ata de registro de preços de outros órgãos públicos apresenta como principais vantagens a maior agilidade na contratação, redução do tempo necessário para realização de novo procedimento licitatório e possibilidade de aproveitamento de preços já registrados pela Administração Pública. Além disso, pode proporcionar economia de recursos administrativos e maior celeridade no atendimento das demandas do Município.

Como desvantagens, essa solução depende da autorização do órgão gerenciador da ata e da concordância do fornecedor registrado, podendo haver limitações quanto aos quantitativos disponíveis e prazos de atendimento. Também pode ocorrer incompatibilidade entre os itens registrados na ata e as necessidades específicas da Administração Municipal, além de possíveis dificuldades relacionadas à logística de entrega e atendimento local.

6.2.4. Aquisição por contratação direta (dispensa de licitação)

A contratação direta, mediante dispensa de licitação, nos termos do artigo 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, constitui alternativa juridicamente possível quando o valor estimado da contratação se enquadra nos limites legais.

Todavia, considerando necessidade de assegurar maior competitividade, transparência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, bem como disponibilidade de diversos fornecedores no mercado, conclui-se que a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico é a mais adequada ao interesse público.

6.2.5. Produção própria pela Cozinha Piloto,

Evidenciou-se a inviabilidade dessa solução, em razão da necessidade de estrutura industrial, equipamentos específicos, mão de obra especializada, maior custo operacional e logística.

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

Após a análise das alternativas disponíveis no levantamento de mercado, conclui-se que a solução mais adequada consiste na contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios panificados, visando atender às demandas da alimentação escolar e dos demais departamentos municipais.

Considerando a natureza comum dos bens a serem adquiridos, a contratação será realizada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021, com fornecimento parcelado conforme demanda da Administração.

VIII - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos foram estimados a partir do histórico de consumo, número de usuários atendidos, cardápios elaborados pela nutricionista responsável, planejamento anual de eventos e demandas informadas pelos setores requisitantes.

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO R\$
1	kg	650	PÃO DE BATATA , congelado, pesando em média 50 a 65 gramas cada. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, ovo, açúcar e óleo vegetal. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	20,86
2	kg	300	PÃO DE HAMBÚRGUER , congelado, pesando em média 65 a 70 gramas cada. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, ovos, sal e água. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os	12,86



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	
3	kg	1.850	PÃO DE LEITE , congelado, pesando em média 65 a 70 gramas cada. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, leite, água, açúcar e sal. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	15,44
4	kg	150	PÃO FRANCÊS TIPO BAGUETE , congelado, pesando em média 135 gramas cada. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, reforçador, água, açúcar, fermento biológico e gordura vegetal. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de leite, ovos, gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor,	22,14



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	
5	kg	200	PÃO TIPO BISNAGUINHA , congelado, contendo em média 35 gramas cada. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, açúcar, ovo e óleo vegetal. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	17,24
6	kg	11.320	PÃO TIPO FRANCÊS , congelado, pesando em média 50 a 65 gramas cada, fermentação de 6 e 12 horas. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, reforçador, água, açúcar, fermento biológico e gordura vegetal. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de leite, ovos, gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados	12,81



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. Embalagem contendo de 5 a 8 kg de produto. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	
7	kg	930	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL , congelado, pesando em média 30 a 35 gramas cada. Ingredientes: polvilho azedo, água, leite, óleo, ovos, margarina e queijo tipo meia cura. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. Embalagem contendo 1 kg. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	25,70
8	kg	560	ROSCA DOCE TRANÇADA (MASSA DOCE) , congelada, pesando em média 500 a 700 gramas cada. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, óleo vegetal, sal, açúcar, água e ovo. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico,	17,54



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			lacrado e resistente ao transporte. O produto deve ser entregue por unidades. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	
--	--	--	--	--

IX - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação, R\$ 231.482,60 (duzentos e trinta e um mil, quatrocentos e oitenta e dois reais e sessenta centavos), foi apurado com utilização dos parâmetros dos incisos II, III e IV do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

X – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Observou-se o princípio do parcelamento previsto na Lei nº 14.133/2021, considerando que o objeto foi dividido em itens distintos, possibilitando a ampliação da competitividade e a participação do maior número possível de fornecedores aptos ao atendimento da demanda.

A divisão em itens mostra-se tecnicamente viável, uma vez que os produtos possuem especificações próprias e podem ser fornecidos independentemente, sem prejuízo à execução do objeto. Tal medida contribui para a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração e para o fortalecimento da competitividade do certame.

Quanto à execução contratual, o fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração Municipal, mediante emissão de ordens de fornecimento, considerando a natureza perecível dos produtos, a necessidade de preservação da qualidade dos alimentos e a otimização do armazenamento e consumo.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento adotado atende ao interesse público, promove a competitividade, assegura a economicidade da contratação e possibilita o adequado atendimento das demandas da Administração.

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução do objeto.

XII - RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente aquisição mostra-se necessária para garantir o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios panificados destinados à alimentação escolar e ao atendimento das demandas dos demais departamentos municipais, assegurando a qualidade da alimentação ofertada, a continuidade dos serviços públicos e o adequado funcionamento das atividades desenvolvidas pela Administração Municipal.

Com a contratação, pretende-se:



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

- a)** garantir o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios panificados, contribuindo para o desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar;
- b)** atender às necessidades alimentares dos demais setores da Administração, durante a realização das atividades, oficinas, eventos e atendimentos institucionais;
- c)** promover maior eficiência no abastecimento e controle dos produtos alimentícios utilizados pela Administração;
- d)** assegurar regularidade, padronização e qualidade dos produtos fornecidos durante toda a vigência contratual;
- e)** garantir produtos de acordo com as normas sanitárias, de segurança alimentar e qualidade exigidas pela legislação vigente;
- f)** reduzir riscos de desabastecimento, desperdícios e perdas decorrentes de armazenamento inadequado ou fornecimento irregular.

XIII – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não se verifica a necessidade de adoção de providências específicas previamente à celebração do contrato, pois a Administração já dispõe de estrutura física, equipamentos de armazenamento, equipe técnica e servidores responsáveis pelo recebimento e fiscalização do objeto.

Do mesmo modo, não há necessidade de capacitação adicional de servidores para a fiscalização e gestão contratual ou adequações no ambiente físico e na estrutura organizacional para a execução do objeto.

XIV – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Embora se trate de uma aquisição de baixo impacto ambiental, existem possíveis impactos ambientais relacionados à produção, transporte, armazenamento e descarte das embalagens dos produtos panificados.

Dentre os principais impactos, destacam-se:

- a)** geração de resíduos sólidos provenientes das embalagens utilizadas;
- b)** consumo de energia elétrica para armazenamento e conservação dos produtos congelados;
- c)** emissão de poluentes decorrentes do transporte e distribuição dos produtos;
- d)** possibilidade de desperdício de alimentos em caso de armazenamento inadequado;
- e)** utilização de materiais plásticos nas embalagens dos produtos panificados;



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

f) preferência por embalagens recicláveis ou recicladas, quando tecnicamente possível e compatível com as normas sanitárias.

Critérios de sustentabilidade e medidas mitigadoras

As medidas recomendadas incluem:

- a) realização de fornecimento parcelado, evitando desperdício e excesso de produtos;
- b) exigência de acondicionamento adequado dos produtos, conforme normas sanitárias vigentes;
- c) incentivo ao descarte correto das embalagens e resíduos gerados;
- d) controle adequado de armazenamento e conservação dos alimentos;
- e) observância das normas ambientais e sanitárias aplicáveis durante toda a execução contratual.

XV – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Declaramos **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar sob o ponto de vista técnico, econômico e operacional, ficando a indicação da viabilidade legal e orçamentária e decisão quanto à contratação a cargo do setor competente.

Diante das análises realizadas no presente estudo, conclui-se que a contratação mostra-se tecnicamente viável, economicamente vantajosa e administrativamente adequada para o atendimento da necessidade identificada. As soluções disponíveis no mercado atendem às especificações técnicas e às exigências sanitárias e operacionais, permitindo a realização da contratação.

DECLARAMOS que:

(X) É VIÁVEL a presente contratação

() NÃO É VIÁVEL a presente contratação.

Taiaçu, 27 de julho de 2026.

Carina Tatieli dos Santos
Nutricionista