



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

Equipe de Contratação: Coordenação de Nutrição do HPVP e UPA

Data da elaboração: 05 de maio de 2025

1. INDICAÇÃO DO GESTOR E DO FISCAL DO CONTRATO (§3º do Art 8º e art. 117 da Lei nº 14.133/2021.)

Gestor da Contratação	Sarana Héren Pereira
E-mail	daer.saude@gravata.pe.gov.br
Telefone	81 9 9975-5776
Matrícula	106.480
CPF	██████████18

c

Fiscal da Contratação	Isabela Catarina Leão da Costa
E-mail	nutricao.hpvp.saude@gravata.pe.gov.br
Telefone	81 9.9744-7364
Matrícula	107.367
CPF	██████████3

2. DETALHAMENTO DO OBJETO (Art. 10 inciso I do Decreto Municipal nº 014/2024)

2.1 Objeto da solicitação:

Abertura do Processo Licitatório de Gêneros Alimentícios Perecíveis (frios e laticínios), visando atender as necessidades do Hospital Dr. Paulo da Veiga Pessoa, Unidade de Pronto Atendimento (UPA), Casa de Apoio e Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), dispositivos da Rede de Atenção à Saúde (RAS) da Secretaria Municipal de Saúde de Gravata - PE durante um período de 12 (doze) meses.

3. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO E SUA NECESSIDADE (Art.10 inciso III do Decreto Municipal nº 014/2024)

Considerando o consumo constante de alimentos essenciais para o adequado funcionamento do hospital Dr. Paulo da Veiga Pessoa, Unidade de Pronto Atendimento (UPA), Casa de Apoio e Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), é crucial manter a viabilidade na aquisição dos produtos alimentícios do gênero frios e laticínios, em resposta às demandas permanentes, proporcionando



uma oferta adequada e nutritiva para os usuários e servidores da rede municipal de saúde de Gravatá.

Uma vez que os frios e laticínios são essenciais para a manutenção da saúde humana, com altas concentrações de macro e micronutrientes, como proteína de alto valor biológico, fornecimento de cálcio, vitamina B12, magnésio, selênio, dentre outros, atuam também na modulação do sistema imunológico através da ação de proteínas biologicamente ativas, e na prevenção de doenças e de seus agravos, a oferta de uma alimentação equilibrada garante que todos os nutrientes sejam destinados aos indivíduos respeitando suas condições clínicas, resultando em melhores desfechos.

Considerando que o consumo habitual destes alimentos é recomendado para atingir dentre outras recomendações, a oferta diária de cálcio, nutriente essencial na formação e manutenção da estrutura óssea, uma alimentação equilibrada, diversificada e nutritiva na dieta hospitalar não só atenderá às necessidades nutricionais dos pacientes, mas também contribuirá para uma dieta mais saborosa e satisfatória, aumentando assim a aceitação das refeições pelos pacientes, melhorando seu apetite e promover uma melhor ingestão de nutrientes essenciais para a recuperação.

A ingestão de cálcio recomendada para a população em geral varia entre 1.000 a 1.200 mg/dia, sendo estes valores difíceis de se atingir sem o consumo adequado de frios e laticínios. O Ministério da Saúde, através do Guia Alimentar para a população brasileira recomenda o consumo diário de 3 (três) porções de leite e/ou derivados para atingir ao menos 75% das recomendações diárias de ingestão de cálcio.

É nossa obrigação e responsabilidade garantir um aporte calórico nutricional adequado, que contenha os nutrientes básicos para qualquer dieta e nutrição alimentar que um paciente necessitará em seu processo de recuperação.

A inclusão dos frios e laticínios na dieta hospitalar é de extrema necessidade e indispensável para o processo de recuperação do paciente, pois é através de uma alimentação adequada, equilibrada e saudável que o corpo terá uma melhor resposta para todo e qualquer tratamento realizado no processo de cura do indivíduo. Com uma boa oferta calórica, todos os tratamentos terão uma resposta melhor em seu resultado, promovendo assim uma saúde de qualidade e melhorias para os tratamentos dos nossos pacientes.

A solicitação foi elaborada de acordo com as necessidades de cada unidade, visto que o fornecimento de produtos de frios e laticínios é necessário em razão da necessidade em adquirir os presentes produtos que serão utilizados em diversas situações (reuniões, cursos, palestras e treinamentos). Além dos funcionários, os pacientes e acompanhantes atendidos nas unidades de saúde municipal necessitam receber durante o dia refeições e entre elas temos o café da manhã e o lanche da tarde, sendo imprescindível a aquisição dos presentes produtos.



Assim, é de fundamental importância a aquisição do objeto solicitado, para que as unidades acima citadas, possam exercer suas atividades com autonomia.

Classificação da aquisição/contratação	
Material de Consumo	SIM
Material Permanente	-
Serviço NÃO continuado	-
Locação de imóvel	-
Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra	-
Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra	-

4. RESULTADOS PRETENDIDOS

Viabilizar a aquisição e propiciar o fornecimento de Produtos Perecíveis (frios e laticínios) para atender às necessidades das unidades de saúde e garantir o complemento da oferta de uma alimentação adequada e saudável.

5. DESCRITIVO E ESTIMATIVA DA QUANTIDADE (Art. 10 inciso II do Decreto Municipal nº 014/2024)

Item	Descrição/CATMAT	Apresentação	Quantidade
01	IOGURTE C/ POLPA DE MORANGO - EXTRAÍDO DO MORANGO S/ SUJIDADES, S/ LARVAS. EMBALAGEM IMPERMEADA TRANSPARENTE ATÓXICAS, IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE E VALIDADE CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO. BANDEJA C/ 6 UNIDADES DE 90G CADA.	BANDEJA	340
02	IOGURTE NATURAL DESNATADO 170G - S/ SUJIDADES, S/ LARVAS. SEM SABOR OU COM SABOR. EMBALAGEM IMPERMEADA TRANSPARENTE ATÓXICAS, IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE E VALIDADE CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO.	UNIDADE	1600
03	MORTADELA: 1º QUALIDADE, RESFRIADA, FATIADA, SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITAS. REGISTRO NO SITE OU SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTE ATÓXICAS. VALIDADE CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	1000



04	POLPA DE FRUTA, PACOTE DE 1KG, SABORES ACEROLA. APRESENTAÇÃO: CONGELADA. EMBALAGEM IMPERMEADA TRANSPARENTE ATÓXICAS, IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE E VALIDADE CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	400
05	POLPA DE FRUTA, PACOTE DE 1KG, SABOR CAJÁ. APRESENTAÇÃO: CONGELADA. EMBALAGEM IMPERMEADA TRANSPARENTE ATÓXICAS, IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE E VALIDADE CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	400
06	POLPA DE FRUTA, PACOTE DE 1KG, SABOR TANGERINA. APRESENTAÇÃO: CONGELADA. EMBALAGEM IMPERMEADA TRANSPARENTE ATÓXICAS, IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE E VALIDADE CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	400
07	POLPA DE FRUTA, PACOTE DE 1KG, SABOR MARACUJÁ. APRESENTAÇÃO: CONGELADA. EMBALAGEM IMPERMEADA TRANSPARENTE ATÓXICAS, IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE E VALIDADE CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	400
08	POLPA DE FRUTA, PACOTE DE 1KG, SABOR GRAVIOLA. APRESENTAÇÃO: CONGELADA. EMBALAGEM IMPERMEADA TRANSPARENTE ATÓXICAS, IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE E VALIDADE CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	400
09	POLPA DE FRUTA, PACOTE DE 1KG, SABOR CAJU. APRESENTAÇÃO: CONGELADA. EMBALAGEM IMPERMEADA TRANSPARENTE ATÓXICAS, IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE E VALIDADE CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	400
10	POLPA DE FRUTA, PACOTE DE 1KG, SABOR MANGA. APRESENTAÇÃO: CONGELADA. EMBALAGEM IMPERMEADA TRANSPARENTE ATÓXICAS, IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE E VALIDADE CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	400
11	POLPA DE FRUTA, PACOTE DE 1KG, SABOR UVA. APRESENTAÇÃO: CONGELADA. EMBALAGEM IMPERMEADA TRANSPARENTE ATÓXICAS, IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE E VALIDADE CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	400
12	POLPA DE FRUTA, PACOTE DE 1KG, SABOR MORANGO. APRESENTAÇÃO: CONGELADA. EMBALAGEM IMPERMEADA TRANSPARENTE ATÓXICAS, IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE E VALIDADE	QUILOGRAMA	400



	CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO.		
13	PRESUNTO DE PERNIL - 1ª QUALIDADE, RESFRIADA, FATIADA, SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITAS. REGISTRO NO SITE OU SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTE ATÓXICAS. VALIDADE CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	650
14	QUEIJO COALHO 1ª QUALIDADE RESFRIADA, SABOR PRÓPRIO, MANCHAS E PARASITA. REGISTRO NO SIE OU SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTE ATÓXICAS. VALIDADE CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	750
15	QUEIJO MUSSARELA FATIADA 1ª QUALIDADE RESFRIADA, SABOR PRÓPRIO, MANCHAS E PARASITA. REGISTRO NO SIE OU SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTE ATÓXICAS. VALIDADE CORRESPONDENTE A 75% DA VIDA ÚTIL (PRAZO TOTAL) DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	900

6. PRAZO DE ENTREGA / EXECUÇÃO (Art. 10º inciso IV do Decreto Municipal nº 014/2024)

Execução e prazos				
Forma	Parcelado	SIM	Única	
Prazo para entrega	3 dias Corridos			
Horários de entrega	08h00 às 16h00			

(*) Após o recebimento da Ordem de Fornecimento/Serviço

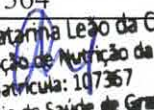
7. LOCAL DE EXECUÇÃO/ ENTREGA

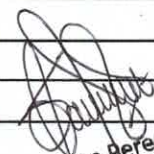
Resp. pelo Recebimento	Local de execução/entrega	Telefone do Responsável	Endereço (completo)
Claudio Heleno dos Santos	Hospital Dr Paulo da Veiga Pessoa	81 98945-6726	Av. Joaquim Solto Maior, S/N- Nossa Senhora das Graças – CEP: 55642-250 – Gravata-PE
Wellington Roberto da Silva	UPA	81 98979-3023	Rua Dr. Regis Velho, 193, Cruzeiro - Gravata



Sarana Héren Pereira	Casa de Apoio	81 9 9975-5776	Rua Padre Joaquim Cavalcanti, 246, Centro -CEP 55641-150, Gravata/PE
Simone Diniz Mendes de Vasconcelos	CAPS II	81 99455-4520	Rua Lourenço Correia de Melo, 210 - Centro, Gravata-PE.
Hellen Pamela Nascimento Sousa	CAPS AD	81 98938-2030	Rua Izaltino Poggi, 88 – Prado – CEP: 55642-160 – Gravata-PE

Eu, Isabela Catarina Leão da Costa, Declaro que como membro da equipe de planejamento de contratação e responsável pela fiscalização fico à disposição para dirimir eventuais dúvidas sobre esta requisição, bem como do acompanhamento de todos os procedimentos deste certame, fornecendo. Certifico que a formalização da demanda identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da contratação do presente documento.

Departamento/Setor	Coordenação de Nutrição do HPVP e UPA
Nome da Requisitante	Isabela Catarina Leão da Costa
Matrícula	107.367
CPF	[REDACTED]
E-mail	nutricao.hpvp.saude@gravata.pe.gov.br
Telefone	81 9.9744-7364
 Isabela Catarina Leão da Costa Coordenação de Nutrição da RUE Matrícula: 107367 Secretaria de Saúde de Gravata Assinatura	

Departamento/Setor	Diretoria de Atenção Especializada
Nome da Requisitante	Sarana Héren Pereira
Matrícula	106.480
CPF	[REDACTED]
E-mail	daer.saude@gravata.pe.gov.br
Telefone	81 9 9975-5776
 Assinatura Sarana Héren Pereira Diretora de Atenção Especializada e Regulação Matrícula: 106480 Secretaria de Saúde de Gravata	

Encaminhamos para apreciação e deliberação do responsável desta SMS.



8. PESQUISA DE PREÇOS (Art. 23, Inciso IV e V, Lei nº 14.133/2021)

8.1 Descrição do Processo de Pesquisa de Preços e Fundamentação

A Metodologia utilizada, como métodos para obtenção do preço estimado, como critério para apuração do preço estimado, aplicamos para o cálculo a média quartil, um critério estatisticamente sólido que considera a distribuição dos valores coletados. Esse método permite que o preço estimado seja calculado com precisão e utilizado de forma justa e transparente na elaboração do mapa de apuração de preços, cálculo incida sobre um conjunto de trinta preços ou no mínimo três preços, de forma que o processo seja mais vantajoso e eficiente para o Ente Público. Anexamos documentos comprobatórios da pesquisa de preços realizadas conforme fontes acima, garantindo economicidade, transparência e vantajosidade, respeitando a legislação vigente. Informamos que o critério de adjudicação (art. 33, Lei nº 14.133/2021), é por item.

8.2 Justificativa de Preços

Justifica-se a aquisição através de Processo Licitatório - Pregão, uma vez que por meio das devidas comprovações, a estimativa de preço encontrada para a aquisição comprova-se vantajoso e coerente com os preços praticados no mercado.

9. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A AQUISIÇÃO (Art. 18, § 1º, Inciso III, Lei nº 14.133/2021)

O objeto da aquisição está previsto no Plano de Contratações Anual [2025] com grau de prioridade Alta. O objeto da aquisição se enquadra na modalidade Processo Licitatório – Pregão Eletrônico, conforme Lei nº 14.133/2021. Visando aquisição de FRIOS E LATICÍNIOS destinado a ATENÇÃO ESPECIALIZADA.

10. MODALIDADE DO PROCESSO

Modalidade		
Processo Administrativo [Compra direta]	--	
Dispensa emergencial	--	
Dispensa de pequeno valor		
Inexigibilidade	--	
Pregão	Registro de Preços	Contrato
	SIM	--
Concorrência	--	--
Leilão	--	--



Concurso	--	--
Diálogo competitivo	--	--

11. ENCAMINHAMENTOS E AUTORIZAÇÃO DE DEMANDA

Departamento/Setor	Coordenação de Compras
Nome do Responsável	Dione Gomes de Andrade
Matrícula	105611-2
CPF	[REDACTED]
E-mail	compras.saude@gravata.pe.gov.br
Telefone	81 9 82283155

DIONE GOMES DE ANDRADE
Coordenadora de Compras
Matrícula: 105611
Secretaria de Saúde de Gravata
Dione
Assinatura

Departamento/Setor	Diretora Administrativa do FMS
Nome do Responsável	Maria Jodecilda Carvalho Ferreira
Matrícula	104.912
CPF	[REDACTED]
E-mail	diradmsaude@gravata.pe.gov.br
Telefone	81 9 9102-4565

Maria Jodecilda Carvalho Ferreira
Diretora Administrativa do FMS
Gravata-PE
Matrícula 104912
Maria Jodecilda Carvalho Ferreira
Assinatura

Departamento/Setor	Secretaria Executiva de Planejamento e Gestão
Nome do Responsável	Polyanna Christine Bezerra Ribeiro
Matrícula	107070
CPF	[REDACTED]
E-mail	poly.ribeiro@gravata.pe.gov.br
Telefone	81 99975-0608

Autorizo a aquisição de FRIOS E LATICINIOS destinado a ATENÇÃO ESPECIALIZADA.

Polyanna C. B. Ribeiro
Polyanna C. B. Ribeiro
Secretária Executiva de Planejamento e Gestão
Matrícula: 107070
Secretaria de Saúde de Gravata
Assinatura