



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

Equipe de Contratação: Coordenação de Nutrição do HPVP e UPA

Data da elaboração: 21 de maio de 2025

1. INDICAÇÃO DO GESTOR E DO FISCAL DO CONTRATO (§3ª 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	[REDACTED]
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	[REDACTED]

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

2.1 Objeto da solicitação:

Solicita-se a abertura do Processo Licitatório de Gêneros Alimentícios do tipo Hortifrútiis, 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 II e CAPS AD), 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)



A abertura de um novo processo licitatório se dá em razão da não execução integral do processo anterior. Ressalta-se que será aberto Processo Administrativo Disciplinar (PAD) para apurar as responsabilidades da empresa contratada, diante do desabastecimento ocasionado, considerando a essencialidade dos insumos e a gravidade das consequências decorrentes de sua ausência. O referido PAD encontra respaldo nas notificações já constantes nos autos. Importa destacar que, embora exista um processo vigente para o fornecimento de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti, este não abrange os itens específicos demandados no presente certame, inviabilizando o atendimento completo às necessidades da rede de saúde. A indisponibilidade desses insumos compromete diretamente a continuidade e a qualidade dos serviços públicos de saúde, tornando imprescindível a adoção de medidas excepcionais que assegurem o abastecimento regular e evitem prejuízos à assistência prestada à população. Tais unidades prestam atendimento ininterrupto a pacientes, acompanhantes e profissionais de saúde em regime de plantão, internação e acompanhamento terapêutico, o que torna indispensável a disponibilidade constante de gêneros alimentícios. A garantia de refeições seguras, equilibradas e adequadas às necessidades nutricionais dos usuários está diretamente vinculada à regularidade no fornecimento desses insumos. Destaca-se, neste contexto, a importância dos alimentos do gênero Hortifrúti, os quais representam a base da alimentação saudável e equilibrada oferecida nessas unidades. Por serem itens perecíveis e de consumo diário, é imprescindível que seu abastecimento ocorra de forma contínua, planejada e dentro dos padrões de qualidade exigidos, a fim de evitar prejuízos à saúde dos pacientes e à rotina de funcionamento dos serviços de saúde. Diariamente, são preparadas aproximadamente 500 refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e profissionais de saúde, com o objetivo de oferecer uma alimentação balanceada, segura e nutricionalmente adequada. Esse serviço de alimentação é parte integrante e indispensável da assistência prestada nas unidades de saúde, contribuindo diretamente para o bem-estar e a recuperação dos comensais. No caso dos pacientes, a alimentação adequada é fundamental para a manutenção do estado nutricional, fortalecimento do sistema imunológico e aceleração dos processos de cicatrização e recuperação. Para os acompanhantes e profissionais de saúde, especialmente aqueles em regime de plantão, a oferta de refeições de qualidade é essencial para garantir o bem-estar, a disposição física e a capacidade de desempenho de suas funções com eficiência e segurança. Dessa forma, o fornecimento regular de gêneros alimentícios de qualidade, especialmente os Hortifrúti, é crucial para a continuidade e a eficácia do atendimento prestado nas unidades da Rede Municipal de Saúde.

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 assegurar o fornecimento regular de produtos perecíveis (Hortifrúti), visando atender às demandas nutricionais das unidades de saúde, contribuindo para a complementação da oferta de uma alimentação adequada, saudável e segura aos usuários.



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

Item	Descrição/CATMAT	Apresentação	Quantidade
1	ABACAXI IN NATURA TIPO PÉROLA– BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO.	UNIDADES	1030
2	ABACATE IN NATURA TIPO FORTUNA – BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG.	QUILOGRAMAS	163
3	ABÓBORA IN NATURA TIPO CABOTIÁ/JAPONESA - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO (MÉDIA 137G/UNID +/- 20%). KG	QUILOGRAMAS	948
4	ACELGA IN NATURA – BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG.	QUILOGRAMAS	380
5	ALFACE CRESPA IN NATURA - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO (MÉDIA 300G/UNID +/-20%).	UNIDADES	2295
6	ALHO IN NATURA – BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG.	QUILOGRAMAS	380
7	BANANA COMPRIDA IN NATURA (MEIO MADURA)– BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO.	QUILOGRAMAS	1896
8	BANANA PRATA IN NATURA (MEIA MADURA) - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO (MÉDIA 86G/UNID +/-20%).	QUILOGRAMAS	1408
9	BATATA DOCE IN NATURA CASCA ROSADA - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG	QUILOGRAMAS	1788
10	BATATA INGLESA IN NATURA BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO KG	QUILOGRAMAS	4225
11	BETERRABA IN NATURA - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG	QUILOGRAMAS	704
12	BRÓCOLIS - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG	QUILOGRAMAS	650
13	CEBOLA NACIONAL GRAÚDA IN NATURA TIPO BRANCA – BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES	QUILOGRAMAS	2383



	COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG.		
14	CEBOLINHA IN NATURA - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO.	MOLHO	3467
15	COCO RALADO - SECO, BOA QUALIDADE, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO	QUILOGRAMAS	430
16	CHUCHU IN NATURA - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG.	QUILOGRAMAS	2167
17	COENTRO IN NATURA - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. MOLHO	MOLHO	2167
18	COUVE IN NATURA FOLHA - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. MOLHO	UNIDADE	1408
19	COUVE FLOR IN NATURA FOLHA - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. MOLHO	MOLHO	488
20	LARANJA PÊRA IN NATURA - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO (MÉDIA 137G/UNID +/- 20%). KG	QUILOGRAMAS	2275
21	LIMÃO TAITI- BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO (MÉDIA DO TAITI 70G/UNID +/- 20%). KG	QUILOGRAMAS	542
22	MAÇÃ TIPO FUJI- BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG.	QUILOGRAMAS	3898
23	MAMÃO IN NATURA, TIPO FORMOSA - BOA QUALIDADE, INTACTOS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO (FORMOSA OU PAPAYA MÉDIA 1.600G/UNID +/- 20%). KG	QUILOGRAMAS	1625
24	MANGA IN NATURA TIPO TOMMY - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO (MÉDIA 350G/UNID +/- 20%). KG	QUILOGRAMAS	867
25	MARACUJÁ IN NATURA, TIPO: MARACUJÁ DOCE- BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO (MÉDIA 350G/UNID +/- 20%). KG	QUILOGRAMAS	113
26	MILHO IN NATURA - GRÃOS DENTADOS AMARELOS, GRÃOS UNIFORMES, ESPIGAS LONGAS E CILÍNDRICAS, SABUGO FINO E CLARO, BOA GRANAÇÃO, PERICARPO DEDICADO E BOM EMPALHAMENTO (ESPIGAS BEM EMPALHADAS DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA), BOA PRODUTIVIDADE, ALTA	UNIDADES	2600



	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DE MASSA E BAIXA PRODUÇÃO DE BAGAÇO, TOLERÂNCIA ÀS PRINCIPAIS PRAGAS E DOENÇAS		
27	MELANCIA IN NATURA- BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG.	QUILOGRAMAS	3792
28	PEPINO - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG	QUILOGRAMAS	1083
29	PIMENTÃO IN NATURA, TIPO: PIMENTÃO VERDE- BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG.	QUILOGRAMAS	325
30	QUIABO IN NATURA - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG.	QUILOGRAMAS	1517
31	REPOLHO BRANCO/VERDE IN NATURA - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG	QUILOGRAMAS	488
32	RÚCULA IN NATURA - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO (MÉDIA 300G/UNID +/-20%).	MOLHO	650
33	TANGERINA PONCAN - IN NATURA, BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. KG.	QUILOGRAMAS	1083
34	TOMATE TIPO ITALIANO - BOA QUALIDADE, INTACTAS, TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO (MÉDIA 125G/UNID +/- 20%). KG	QUILOGRAMAS	4225

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. 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
Sarana Héren Pereira Diretora de Atenção Especializada Matrícula: 106480 Secretaria de Saúde de Gravata Assinatura	

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 HORTIFRUTI 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	--	--



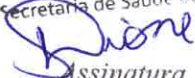
Diálogo competitivo

--

--

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

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

Aprovo a aquisição de HORTIFRUTI destinado a ATENÇÃO ESPECIALIZADA.



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

Assinatura