

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

Equipe de Contratação: Coordenação de Nutrição
Data da elaboração: 20 de março de 2024.

1. INDICAÇÃO DO GESTOR E DO FISCAL DO CONTRATO (§ 3º do art. 7º e art. 117 da Lei nº 14.133/2021)

Gestor da Contratação	Mikaella Vasconcelos
E-mail	gestaodecontratos.saude@gravata.pe.gov.br
Telefone	81 9969-2399
Matrícula	105959
CPF	██████████

Fiscal da Contratação	Samyra Guedes da Silva Machado
E-mail	nutricao.hpvp.saude@gravata.pe.gov.br
Telefone	81 994277522
Matrícula	103065
CPF	██████████

2. DETALHAMENTO DO OBJETO (Art. 18, Inciso II da Lei nº 14.133/2021)**2.1 Objeto da solicitação**

Abertura do Processo Licitatório de Gêneros Alimentícios Cereais Secos, visando atender as necessidades do nosso Hospital Dr. Paulo da Veiga Pessoa, Unidade de Pronto Atendimento (UPA), Casa de Apoio e Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), durante o período de 12 (doze) meses.

2.2 Justificativa para aquisição do(s) Bem(ns) / Serviço(s)

Considerando o consumo constante de alimentos essenciais para o bom 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, em resposta às demandas permanentes proporcionando uma oferta adequada para os usuários e servidores da rede municipal de saúde de Gravata.

Considerando que a aquisição de gêneros alimentícios, especialmente cereais, é crucial para atender às necessidades nutricionais dos nossos pacientes. Os cereais são a base para qualquer oferta alimentar, pois são compostos de nutrientes básicos e essenciais para uma dieta equilibrada,

que possa contribuir nutritivamente para a saúde e o bem-estar geral dos pacientes do nosso município.

Considerando que os cereais possuem nutrientes essenciais para a nutrição, recuperação e cicatrização de tecidos e órgãos, o que é crucial para pacientes que passaram por procedimentos cirúrgicos ou que estão se recuperando de lesões ou doenças graves. Garantir um suprimento adequado de cereais na dieta hospitalar pode acelerar o processo de recuperação e melhorar os resultados de saúde dos pacientes.

Considerando que durante a hospitalização, os pacientes podem estar em risco de desnutrição e com isso podem ter sua recuperação interrompida pela falta de nutrientes necessários para a recuperação do indivíduo, também pode resultar na perder massa muscular devido à imobilidade ou condições médicas subjacentes.

Considerando que uma variedade dos cereais que podem e devem ser ofertados na dieta hospitalar não só atende às necessidades nutricionais dos pacientes, mas também contribui para uma dieta mais saborosa e satisfatória. Isso pode aumentar a aceitação das refeições pelos pacientes, melhorar seu apetite e promover uma melhor ingestão de nutrientes essenciais para a recuperação.

Dessa forma, é possível atender às diferentes necessidades nutricionais dos nossos pacientes garantido uma alimentação completa, balanceada e nutritiva que ajudará na nutrição e consequentemente na recuperação do paciente.

Classificação do serviço/material	
Material de Consumo	SIM
Material Permanente	-
Serviço NÃO continuado	-
Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de não de obra	-
Serviço continuado COM dedicação exclusiva de não de obra	-

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO (Art. 18, Inciso I da Lei nº 14.133/2021)

3.1 Justificativa da necessidade

A importância vital da aquisição de gêneros alimentícios, especialmente cereais, para suprir as necessidades nutricionais dos nossos pacientes do Município de Gravata, destaca-se pela necessidade básica de que qualquer alimentação base é produzida a partir dos cereais, são gêneros alimentícios necessários e indispensáveis para a composição alimentar nutricional de qualquer indivíduo, garantindo assim a sua saúde e bem-estar geral.

Esses nutrientes são essenciais para a regeneração e cicatrização de tecidos, recuperação do paciente com uma boa nutrição alimentar, sendo cruciais para pacientes pós-cirúrgicos ou em processo de recuperação de lesões graves. Além disso, os cereais são fundamentais na manutenção do estado nutricional do paciente, como também para sua recuperação, prevenindo complicações associadas à desnutrição, fraqueza muscular e perda de funcionalidade durante a hospitalização.

A inclusão de uma variedade de cereais na dieta hospitalar não apenas atende às necessidades nutricionais dos pacientes, mas também contribui para uma dieta mais saborosa e satisfatória, incentivando uma melhor aceitação das refeições, melhoria do apetite e maior ingestão de nutrientes essenciais para a recuperação. Além disso, essa diversidade nutricional garante a ingestão de uma variedade de aminoácidos essenciais, vitaminas e minerais necessários para o funcionamento adequado do organismo, permitindo atender às diferentes necessidades nutricionais dos pacientes de forma abrangente.

O município de Gravatá possui uma rede ampla de apoio a saúde que atende a uma grande população, voltados uma saúde de qualidade. Além disso, a nutrição visa entregar uma alimentação de qualidade, para promover inúmeros benefícios aos nossos pacientes.

4. RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, Inciso IX, Lei nº 14.133/2021)

4.1 Definir o resultado a ser(em) alcançado pela contratação

Os resultados a serem alcançados com a abertura desse Processo Licitatório de Gêneros Alimentícios cereais secos é de suma relevância, sendo eles:

Melhoria da recuperação e cicatrização: Com uma oferta adequada de uma dieta completa e variada, espera-se uma melhoria significativa no processo de recuperação e cicatrização do quadro nutricional e clínico, especialmente para os nossos pacientes que passaram por procedimentos cirúrgicos ou estão se recuperando de lesões graves.

Redução do tempo de internação: O fornecimento adequado de cereais, pode acelerar a recuperação dos nossos pacientes, potencialmente reduzindo o tempo de internação hospitalar e os custos associados.

Prevenção de complicações: O estado nutricional do paciente, a manutenção da massa muscular e força através do consumo adequado dos cereais, pode ajudar a prevenir complicações relacionadas à fraqueza muscular, desnutrição e perda de funcionalidade durante a hospitalização dos nossos pacientes.

Melhoria da nutrição e bem-estar: Uma dieta variada e nutritiva tem como base a oferta dos cereais, podendo assim ofertar quantidades necessárias essenciais dos micro e macros nutrientes, contribui para uma alimentação mais saborosa e satisfatória para os nossos pacientes, melhorando seu apetite e promovendo um melhor estado nutricional e bem-estar geral.

Promoção da diversidade nutricional: A inclusão dos cereais secos na dieta hospitalar permite uma maior diversidade nutricional, garantindo a ingestão de uma variedade de nutrientes essenciais para o bom funcionamento do organismo, atendendo às diferentes necessidades nutricionais dos nossos pacientes.

Satisfação dos pacientes: Ao oferecer refeições mais saborosas e satisfatórias, espera-se aumentar a satisfação dos nossos pacientes com os serviços de saúde prestados.

Melhora da imagem da rede de Saúde do Município de Gravatá: Ao garantir uma dieta de alta qualidade e adequada às necessidades nutricionais dos nossos pacientes, a Secretaria Municipal de Saúde de Gravatá, podendo fortalecer a imagem perante a população de Gravatá, demonstrando um compromisso com a saúde e bem-estar da população atendida.

Em suma, os resultados pretendidos com a aquisição e inclusão adequada dos cereais secos na dieta hospitalar incluem uma recuperação mais rápida e eficaz dos pacientes, redução de

complicações, melhor estado nutricional, aumento da satisfação dos pacientes, e fortalecimento da imagem da nossa rede de saúde do nosso município.

5. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES (Art. 18, Inciso IV, Lei nº 14.133/2021)

ITEM	DESCRIÇÃO	APRES	TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ DE PREPARO INSTANTÂNEO - S/ GLÚTEN. C/ VIT. (A, B1, B2, B6, B12,C, NIACINA E FOLATO), MINERAIS (FE, ZN), AÇÚCAR, CACAU, SAL, MALTODEXTRINA E AROMATIZANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. SACHE COM 400G	UNIDADE	450
2	AÇÚCAR CRISTAL GRANULADO - SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM L.) OU DE BETERRABA (BETA ALBA L.) CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 271 (22/09/2005). VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. 1 KG	QUILOGRAMAS	3400
3	ADOÇANTE DIETÉTICO, DE EDULCORANTE NATURAL, LÍQUIDO TRANSPARENTE, COM IDENTIFICAÇÃO NO RÓTULO DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRASCO 100ML	FRASCO	400
4	AMACIANTE DE CARNE - SAL, AMIDO DE MILHO, PAPAÍNA, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, ALHO, PIMENTA VERMELHA, CÚRCUMA, REALÇADOR DE SABOR, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ANTIOXIDANTE BHT (INS 321) e BHA (320). - 1KG	QUILOGRAMAS	100
5	AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM PLÁSTICA IMPERMEÁVEL, NÃO VIOLADA, GARANTIA DE PROCEDÊNCIA, IDENTIFICAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO. VALIDADE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. CX 500G	CAIXA	300
6	ARROZ INTEGRAL (TIPO 1) - GRÃOS INTEIROS DE COR, CHEIRO E SABOR APROPRIADOS. EMBALAGEM PLÁSTICA IMPERMEÁVEL, NÃO VIOLADA, DE PROCEDÊNCIA, IDENTIFICAÇÃO NUTRICIONAIS, DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. 1 KG	PACOTES	450
7	ARROZ PARBOLIZADO (TIPO 1) - GRÃOS INTEIROS DE COR, CHEIRO E SABOR APROPRIADOS. EMBALAGEM PLÁSTICA IMPERMEÁVEL, NÃO VIOLADA, DE PROCEDÊNCIA, IDENTIFICAÇÃO NUTRICIONAIS, DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. 1 KG	PACOTES	3100
8	AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, COM INGREDIENTES NO RÓTULO, VALOR NUTRICIONAL, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CX 500G	UNIDADE	490
9	AZEITE DE OLIVA (EXTRA VIRGEM 0,2%) EM VIDRO OU ENLATADO, COM INGREDIENTES NO RÓTULO, VALOR NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMB C/ 500ML	UNIDADE	780

34	CREME DE CHANTILLY / 1 LITRO: COMPOSTO DE ÁGUA, GORDURA VEGETAL INTERESTERIFICADA, AÇÚCAR, SAL, CASEINATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTES: SORBITOL E HIDROXIPROPILCELOSE, EMULSIFICANTES: ESTEAROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, E LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES E CORANTE: SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL BETA CAROTENO. EM EMBALAGEM TETRA PAK, COM AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: "NÃO CONTÉM GLÚTEN", "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA", DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UNIDADES	80
35	CREME DE LEITE. EMBALAGEM ATÓXICA, IMPERMEADA, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE QUE GARANTA INTEGRIDADE, E IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE. CX 200ML	UNIDADES	2200
36	CREMOGEMA: Amido, material: milho, aplicação: mingau, características adicionais: pó. Tipo cremogema, com açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum. Embalagem intacta e livre de contaminantes. TRADICIONAL 380G	UNIDADES	1500
37	DOCE DE GOIABA EM BARRA- EMBALAGEM ATÓXICA, IMPERMEADA, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE QUE GARANTE INTEGRIDADE, E IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO DATA DE VALIDADE. PCT 600G.	UNIDADES	420
38	ERVILHA. EMBALAGEM ATÓXICA, IMPERMEADA, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE QUE GARANTA INTEGRIDADE, E IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE. LT 200G	UNIDADES	1400
39	EXTRATO CONCENTRADO DE TOMATE S/ PELES, SEMENTES, EMBALAGEM ATÓXICA, IMPRESSA PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. SACHE 350G	UNIDADES	2000
40	FARINHA DE ARROZ – ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS. PRODUTO EM PÓ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E FERRO ISENTO DE SUJIDADES, SABOR ORIGINAL COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIA PARA O PREPARO INSTANTÂNEO DE MINGAUS. 1KG	UNIDADES	250
41	FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA BENEFICIADA TIPO1- OBTIDO. DE RAÍZES DE EUFORBLACEA, GÊNERO MANIHOT.S/SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU VEGETAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA. 1KG	UNIDADES	900
42	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO. ESPECIAL OU DE PRIMEIRA, DE GRÃOS DE TRIGO LIMPOS. SEM UMIDADE. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RÓTULO COM INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. 1 KG	UNIDADES	500
43	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO. ESPECIAL OU DE PRIMEIRA, DE GRÃOS DE TRIGO LIMPOS. SEM UMIDADE. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RÓTULO COM INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. 1 KG	UNIDADES	450

44	FEIJÃO CARIOQUINHA (MULATINHO - TIPO 1) - UMIDADE 15% (OU -). S/ SUJIDADES S/ LARVAS. EMBALAGEM TRANSPARENTE IMPERMEADA, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. DE ACORDO C/ RESOLUÇÃO ANVISA CNNPA Nº12/78. 1 KG	UNIDADES	1000
45	FEIJÃO MACASSAR BRANCO (TIPO 1) - UMIDADE 15% (OU -). S/ SUJIDADES S/ LARVAS. EMBALAGEM TRANSPARENTE IMPERMEADA, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. DE ACORDO C/ RESOLUÇÃO ANVISA CNNPA Nº12/78. 1 KG	UNIDADES	1100
46	FEIJÃO PRETO TIPO1- UMIDADE MÁXIMA DE 15%, SEM SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E ATÓXICO, IMPERMEADA, LIMPA, NÃO VIOLADA. 1KG.	UNIDADES	1100
47	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ / 100 GRS: DE QUALIDADE SUPERIOR. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E VALIDADE	UNIDADES	150
48	FUBÁ DE MILHO TIPO FLOCÃO – PRODUTO OBTIDO DA MOAGEM DE GRÃO DE MILHO SÃO LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA. NÃO PODENDO APRESENTAR UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. PCT 500G	UNIDADES	4350
49	GELATINA EM PÓ; 45G; DIVERSOS SABORES. EMBALAGEM CONTENDO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E INFORMAÇÃO DE QUE O PRODUTO JÁ VEM ADOÇADO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, CONTENDO 45G	UNIDADES	500
50	GRÃO DE BICO / 500 GRS: GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15 %, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE, TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS E SECOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, SEM GLÚTEN. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UNIDADES	500
51	KETCHUP FEITO COM OS INGREDIENTES OU SIMILARES: TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, AMIDO MODIFICADO, CEBOLA, ALHO E ESPECIARIAS. EMBALAGEM IMPERMEADA E ATÓXICA, IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. UNIDADE COM 400G	UNIDADE	200
52	LEITE CONDENSADO. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E ATÓXICO, IMPERMEADA, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE QUE GARANTA INTEGRIDADE, E IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE. CX 395G	UNIDADES	550
53	LEITE DE COCO – ASPECTOS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. S/ PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM DE VIDRO OU PLÁSTICO TRANSPARENTE, LIMPA, NÃO VIOLADA. 200ML.	UNIDADES	1200

54	LEITE DE SOJA S/ AÇUCAR S/ LACTOSE (TIPO SUPRA SOY). EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADA, RESISTENTE QUE GARANTA INTEGRIDADE, E IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE. LATA 300G	UNIDADES	250
55	LEITE DESNATADO EM PÓ – EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E ATÓXICO, IMPERMEADA, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE QUE GARANTA INTEGRIDADE, E IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA. 200G.	UNIDADES	6000
56	LEITE INTEGRAL EM PÓ – SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR E COM MENOS DE 5,5G DE GORDURA SATURADA EM 100G DO PRODUTO, COR AROMA E ODOR CARACTERISTICO, NÃO RANÇOSO , ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G	UNIDADES	7400
57	MACARRÃO ESPAGUETE AMARELO FINO. VITAMINADA, C/ OVOS. S/ SUJIDADES, S/ LARVAS. EMBALAGEM TRANSPARENTE E ATÓXICA, IMPRESSA DE LOTE, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. DE ACORDO C/ RESOLUÇÃO RDCNº263 (22/09/2005) DA ANVISA/MS. PCT 500G	UNIDADES	3840
58	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL FINO. VITAMINADA, C/ OVOS. S/ SUJIDADES, S/ LARVAS. EMBALAGEM TRANSPARENTE E ATÓXICA, IMPRESSA DE LOTE, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. DE ACORDO C/ RESOLUÇÃO RDCNº263 (22/09/2005) DA ANVISA/MS. PCT 500G	UNIDADES	220
59	MAIONESE. EMBALAGEM ATÓXICA, IMPERMEADA, LIMPA, RESISTENTE QUE GARANTA INTEGRIDADE, E IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS A PARTIR DA ENTREGA. 250G	UNIDADES	810
60	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL. REFRIGERADO, NÃO RANÇOSO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 200G	UNIDADES	1950
61	MANTEIGA VEGETAL C/ 80% DE LIPÍDIOS, REFRIGERADO, NÃO RANÇOSO, EM EMBALAGEM DE POLIETILENO. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. 250G	UNIDADES	2800
62	MASSA PARA LASANHA – PRÉ- COZIDO, COR AMARELA. VITAMINADO, C/ OVOS. ODOR. SABOR E TEXTURA PRÓPRIO, S/ SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM PLÁSTICO. EMBALAGEM PLASTICA TRANSPARENTE E ATÓXICO. 500G.	UNIDADES	300
63	MILHO P/ MUNGUZÁ - EM GRÃOS SECO, CRUS, E INTEIROS. S/ SUJIDADES, S/ PARASITAS. EMBALAGEM TRANSPARENTE E ATÓXICO, IMPERMEADA, IMPRESSA NÚMERO DE LOTE, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. PCT 500G	UNIDADES	378
64	MILHO PARA PIPOCA / 500 GRS: PREMIUM, CLASSE AMARELO, GRUPO DURO, TIPO 1. RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE E LOTE. INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN.	UNIDADES	75

65	MILHO VERDE - RECÉM CULTIVADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS. S/ SUJIDADES, S/ PARASITAS. EMBALAGEM TRANSPARENTE E ATÓXICO, IMPERMEADA, IMPRESSA NÚMERO DE LOTE, VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS A PARTIR DA ENTREGA. LATA 200G	UNIDADES	2800
66	MILHO PARA XERÉM OU ANGU, EM GRÃOS SECOS, CRUS, E INTEIROS. S/ SUJIDADES, S/ PARASITAS. EMBALAGEM TRANSPARENTE E ATÓXICO, IMPERMEADA, IMPRESSA NÚMERO DE LOTE, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. PCT 500G	PACOTES	1000
67	MISTURA PARA BOLO / 400 GRS: MISTURA PARA BOLO COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO QUÍMICO, AROMATIZANTE. SABOR: VARIADO. EMBALAGEM CONSTANDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UNIDADES	1000
68	MOLHO INGLÊS, COMPOSIÇÃO BÁSICA VINAGRE, AÇÚCAR E SAL, INGREDIENTES COMPLEMENTARES E CARNE, M.SOJA, CONDIMENTOS, ESPECIARIAS, CORANTE, 1L	UNIDADES	60
69	MOLHO DE SOJA (SHOYO) / 150 ML: SABOR MARCANTE E EQUILIBRADO, INGREDIENTES: ÁGUA, SAL, SOJA E MILHO FERMENTADOS, AÇÚCAR, VINAGRE, ÁLCOOL POTÁVEL, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA DE SOJA, CORANTE CARAMELO III, REALÇADORES DE SABOR DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO E CONSERVADOR SÓRBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGEM CONSTANDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UNIDADES	70
70	MOLHO DE MOSTARDA TRADICIONAL; ACONDICIONADO EM FRASCOS PLÁSTICOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 800 GRAMAS.	UNIDADES	300
71	NOZ MOSCADA EM BOLA 100G	UNIDADES	40
72	ÓLEO DE SOJA REFINADO - ASPECTOS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. S/ PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM DE VIDRO OU PLÁSTICO TRANSPARENTE. 900ML.	UNIDADES	1800
73	PÁPRICA DEFUMADA / 20 GRS: PURA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS OU MATERIAIS ESTRANHOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UNIDADES	100
74	PIMENTA DO REINO MOÍDA, ACONDICIONADA EM FRASCO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. 50G	PACOTES	1200
75	PÓ PUDIM, SABOR BAUNILHA, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM LEITE, APRESENTAÇÃO PÓ, KG	PACOTES	50
76	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA. EMBALAGEM PLÁSTICA E ATÓXICO, IMPERMEADA, IMPRESSA PROCEDÊNCIA, LOTE, VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS A PARTIR DA ENTREGA. PCT 500G	UNIDADES	330

77	QUEIJO PARMESÃO RALADO. EMBALAGEM PLÁSTICA E ATÓXICO, IMPERMEADA, IMPRESSA IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, LOTE, VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS A PARTIR DA ENTREGA. PCT 100G	UNIDADES	710
78	REFRIGERANTE - DIVERSOS SABORES EM GARRAFA PET, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS A PARTIR DA ENTREGA. PET 2L	UNIDADES	800
79	SAGU, MATERIAL AMIDO MANDIOCA, TIPO 2, TIPO CLASSE PÉROLA - 500G	UNIDADES	400
80	SAL IODADO REFINADO DE COZINHA - DE CLORETO DE SÓDIO CRISTALIZADO E DE FONTES NATURAIS. S/ SUJIDADES, S/ PARASITAS. EMBALAGEM TRANSPARENTE E ATÓXICO, IMPERMEADA, IMPRESSA PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. 1 KG	QUILOGRAMAS	420
81	SARDINHA EM CONSERVA. FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, COZIDO EM ÓLEO DE SOJA C/ ÔMEGA 3 NATURAL. EM RECIPIENTE DE FLANDRES C/ IDENTIFICAÇÃO NUTRIÇÃO, LOTE, VALIDADE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA. LT 125G	UNIDADES	3000
82	TEMPERO EM PÓ / 60 GRS, COM 12 UNIDADES: TEMPERO EM PÓ, SABORES VARIADOS (FEIJÃO, SALADA, LEGUME, ARROZ, MASSA, PEIXE, CARNE E FRANGO). NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UNIDADES	300
83	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE / 100 GRS: DESIDRATADA. EMBALADA EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	QUILOGRAMAS	5
84	VINAGRE DE ÁLCOOL - DE FERMENTAÇÃO ACÉTICA POR ACETOBACTER OU GLUCONOBACTER, DA FAMÍLIA PSEUDOMONACEAE. S/ SUJEIRA E PARASITAS. GARRAFA TRANSPARENTE ATÓXICA, IMPRESSA LOTE, QUANTIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMB 500ML	UNIDADES	1100

6. PRAZO DE ENTREGA / EXECUÇÃO (Art. 6º, § 1º, Inciso XXIV, c, Lei nº 14.133/2021)

Execução e prazos				
Forma	Parcelado	SIM	Única	--
Prazo para entrega	3 dias úteis OU 5 dias corridos			
Horários de entrega	08h00 as 14h00			

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

7. LOCAL DE EXECUÇÃO/ ENTREGA (Art. 18, Inciso VII, Lei nº 14.133/2021)

Ordem	Resp. pelo Recebimento	Telefone do Responsável	Endereço (completo)
01	Cláudio Heleno	81 98945-6726	Av. Joaquim Solto Maior, S/N- Nossa Senhora das Graças – CEP: 55642-250 – Gravata-PE
02	Cláudio Heleno	81 98945-6726	Rua Dr. Regis Velho, S/N - Boa Vista – CEP: 55644-044 – Gravata-PE.
03	Verônica	81 98814-4575	Av. Monte Videu, 196 – Boa Vista – CEP: 50050-250 - Recife/PE
04	Patrícia	81 99631-5430	Rua Izaltino Poggi, 33 – Centro – CEP: 55642-160 – Gravata-PE

Eu, Samyra Guedes da Silva Machado, declaro que como membros 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 todo 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
Nome da Requisitante	Samyra Guedes da Silva Machado
Matrícula	103065
CPF	[REDACTED]
E-mail	nutricao.hpvp.saude@gravata.pe.gov.br
Telefone	81 994277522

Danielly Alinne B. Lins e Nascimento
Assinatura

Danielly Alinne B. Lins e Nascimento
Diretora de Atenção Especializada e Regulação
Matrícula: 102148
Secretaria de Saúde de Gravata

Encaminhamos para apreciação e deliberação do responsável desta SMS.

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD**Equipe de Pesquisa de Preços:** Setor de Compras**Data da elaboração:** 01 de Abril de 2024**8. CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO (Art. 33, Lei nº 14.133/2021)**

Critério	
Global (Imediato)	-
LOTE	-
ITEM	SIM

9. PESQUISA DE PREÇOS (Art. 23, Inciso IV e V, Lei nº 14.133/2021)**9.1 Descrição do Processo de Pesquisa de Preços****9.1.1 Descrição metodológica**

A Metodologia utilizada, como métodos para obtenção do preço estimado, como critério para apuração do preço estimado, optamos por utilizar como preço de referência o Valor da Média de Preço entre os valores apresentadas, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais 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.

9.1.2 Requisitos e fundamentação

Foi realizada pesquisa de preços pelo requisitante para atender o objeto especificado neste documento, conforme documentos anexos, sendo o valor estimado de R\$ 626.804,70 (seiscentos e vinte e seis reais e oitocentos e quatro reais e setenta centavos), conforme art. 82 da Lei nº 14.133/2021.

10. PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVE SER CONTRATADO O OBJETO**Previsão de contratação:** Maio de 2024

Eu, Dione Gomes de Andrade. Declaro que como membros da equipe de planejamento de contratação e responsável pela PESQUISA DE PREÇOS fico à disposição para dirimir eventuais dúvidas. Certifico que a formalização da pesquisa realizada seguiu os critérios preestabelecido por esta secretaria conforme descrito na descrição do processo de pesquisa de preços.

Departamento/Setor	Coordenação de Compras
Nome do Responsável	Dione Gomes de Andrade
Matrícula	105611-2
CPF	
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	

Encaminhamos para apreciação e deliberação do setor responsável.



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

Equipe de Contratação: Administrativo

Data da elaboração: 01 de Abril de 2024

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

Requisitos necessários	
Dos requisitos estabelecidos	O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2024] com grau de prioridade Alta. O objeto da contratação se enquadra na modalidade Processo Licitatório em razão do valor definido nos incisos previstos no art. 82 da Lei nº 14.133/2021. Visando aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CEREAIS E SECOS destinado a NUTRIÇÃO.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO

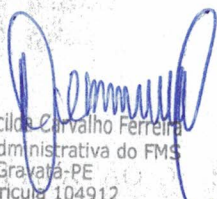
Providências a serem observadas	
Necessidade de adequações	Não se aplica

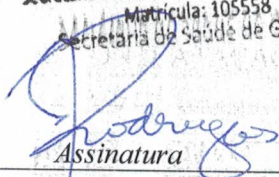
13. MODALIDADE DO PROCESSO

Modalidade prevista		
Processo Administrativo [Compra direta]	--	
DISPENSA	--	
Inexigibilidade	--	
Pregão	Registro de Preços	Contrato
	SIM	--
Concorrência	--	--
Leilão	--	--
Concurso	--	--
Diálogo competitivo	--	--



14. DELIBERAÇÕES DOS AGENTES DE CONTRATAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ADMINISTRATIVO	
Nome	Maria Jodecilda Carvalho Ferreira
CPF	[REDACTED]
Cargo	Diretora Administrativa do FMS
Matrícula	104.912
E-mail	diradmsaude@gravata.pe.gov.br
Telefone	81 9 9102-4565
Encaminha-se a Secretária-Executiva de Executiva de Planejamento e Gestão da SMS para apreciação e deliberação.	
 Maria Jodecilda Carvalho Ferreira Diretora Administrativa do FMS Gravata-PE Matrícula 104912 Assinatura	

EXECUTIVA	
Nome	Secretaria Executiva de Planejamento e Gestão
CPF	[REDACTED]
Cargo	Secretária Executiva da SMS
Matrícula	105558
E-mail	joice.rodrigues@gravata.pe.gov.br
Telefone	81 99536-5661
Aprovo a continuidade do procedimento para aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CEREAIS E SECOS destinado a NUTRIÇÃO.	
 JOICE CAMILA RODRIGUES E SILVA Secretária Executiva de Planejamento e Gestão Matrícula: 105558 Secretária de Saúde de Gravata Assinatura	