



**SOLICITAÇÃO DE DESPESA Nº. 3101202201-SICOMDEE**

<b>ÓRGÃO</b>	15
<b>UNIDADE ORÇAMENTÁRIA</b>	1515
<b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	23.691.0441.2.111 – Manutenção das Atividades da Secretaria de Indústria e Comércio. 23.122.0007.2.113 – Manutenção das Atividades do Mercado Público. 26.782.0007.2.112 – Gestão Administrativa do Terminal Rodoviário.
<b>ELEMENTO DE DESPESA</b>	3.3.90.39.00 –serv. De outras pessoas jurídicas. Lanches e refeições.
<b>FONTE DE RECURSO</b>	Recurso Próprio

**1. OBJETO**

Contratações dos serviços de lanches e refeições, com a finalidade de atender as demandas da Secretaria de Indústria, Comércio, Desenvolvimento Econômico e Empreendedorismo do Município de Tianguá-Ce. Conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste termo.

**2. JUSTIFICATIVA**

A contratação do presente procedimento licitatório decorre da necessidade de contratação de empresa especializada em serviço de alimentação, preparação, produção e fornecimento de lanches e refeições atendendo as demandas da Secretaria de Indústria, Comércio, Desenvolvimento Econômico e Empreendedorismo do Município de Tianguá-CE bem como os novos equipamentos agregados a esta secretaria mercado público municipal e terminal rodoviário.

**3. PRAZO DE ENTREGA**

Os produtos deverão ser entregues em 02 (DOIS) dias úteis e a contar do recebimento da ordem de fornecimento emitida pela secretaria, observando rigorosamente as especificações contidas no instrumento convocatório, no termo de referência e observações constantes de sua proposta, bem como as normas técnicas vigentes.

**4. FISCAL DE CONTRATO**

Tamires carneiro jacinto – CPF 020.575.863 -08, portaria de Designação n ° 01, de 10 de Julho de 2020

**5. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DO OBJETO**

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	2.111	2.113	2.112	QTD TOTAL
1.	Suco de fruta in natura - suco de fruta in natura de frutas da estação (abacaxi, goiaba, maracujá, laranja, acerola, manga, graviola), servida em copos de 200ml.	Unidade	500	125	125	750



2.	Salada de frutas - frutas:mamão,abacaxi,goiaba,banana, maça,manga,contendo na calda suco de laranja, leite condensado, com consistência bem cremosa, servida em copo plástico de 250 ml.	Unidade	500	125	125	750
3.	Suco de Polpa de Frutas (goiaba, manga e cajá), acondicionados em recipientes de 5L.	Litro	15			15
4.	Refrigerante de 2 litros - tipo cola, laranja,uva,guaraná, em garrafa tipo pet.	Unidade	300	50	50	400
5.	Água mineral natural sem gás, acondicionada em copos de 200ml, com tampa aluminada, embalagem prática para consumo imediato, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.	Unidade	200	50	50	300
6.	Creme de frango com pãozinho e refrigerante - creme de frango, tendo como ingredientes básicos carne de frango desfiada, creme de leite, milho verde, farinha de trigo, sal, colorífico, óleo, coentro, cebolinha, cebola, tendo como acompanhamento pãozinho de leite pesando em média 25g a unidade. Refrigerante tipo cola, laranja,uva,guaraná em copos de 180ml, sendo 01 copo por comensal.	Unidade	1000	250	250	1500
7.	Creme de Galinha com arroz - acompanhado de refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, servidos em copos de 180 ml.	Unidade	1000	250	250	1500
8.	REFEIÇÃO - por pessoa: composta por arroz, feijão, salada, proteína (opções: bovina, suína, ave, peixe), com no mínimo 02(duas) guarnições. Acompanhamento de bebida (opções: suco, refrigerante em lata (350ml), água mineral.	Unidade	500	125	125	750
9.	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA - Contendo no mínimo 200g de carne frita ou cozida (bovina,frango ou suína), 150g de arroz branco e 100g de feijão cariocinha ou 250g de baião de dois 100g de salada mista (alface,batata,beterraba,cenoura,chuchu,tomate,etc), 70g de macarrão e 30g de farofa, acompanhada de talheres (garfo e faca) descartável ou não.	Unidade	750	125	125	1000



10.	Refeição tipo RODÍZIO: contendo no mínimo: carne assada (bovina, frango, linguiça, suína), arroz e feijão ou baião de dois, farofa de cuscuz ou mandioca, macarrão, salada crua ou cozida (alface, batata, cenoura, chuchu, tomate, vagem, etc.) com no mínimo 700g.	Unidade	500	125	125	750
11.	Refeição Individual Tipo Self Service: arroz, feijão ou baião de dois, macarrão, farofa, verdura, frango, carne bovina ou suína (assado ou cozido), acompanhado de um copo de 200ml de refrigerante ou suco natural da fruta, acompanhado de uma sobremesa 150ml.	Unidade	500	100	100	700
12.	CAFÉ DA MANHÃ - por pessoa: frutas, suco 100ml, café 100ml, leite 100ml, pão, queijo, presunto, ovo, tapioca. (Incluindo copos, pratos e guardanapos descartáveis).	Unidade	500	125	125	750
13.	LANCHE- por pessoa: café 100ml, leite 100ml, suco 100ml, salgados variados, pães com patê e bolo (Incluindo copos, pratos e guardanapos descartáveis).	Unidade	500	125	125	750
14.	Coxinha Sabor de frango de 140g.	Unidade	100	40	40	180
15.	Salgados Diversos: salgados tipo rissole, coxinha, empadinha, pastel salgado, pão de queijo, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo e recheios próprios.	Unidade	1000	500	500	2000
16.	Salgadinhos Diversos (Cento): mini salgados tipo rissole, coxinha, empadinha, canudinho, pastel salgado, pastel doce, bolinha de queijo, bolinha de presunto, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo e recheios próprios.	Cento	1000	250	250	1500
17.	Café com bolo de milho - bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão, adoçada, tendo como ingredientes básicos café, servidas em copinhos de 180ml; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de milho, leite ovos açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	1000	250	250	1500

18.	Chocolate com bolo fofo - bebida achocolatada, tendo como ingredientes básicos leite integral, chocolate em pó, leite condensado e creme de leite, podendo ser servido quente ou gelado, perca pita de 180ml por comensal; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes farinha de trigo, leite ou suco de frutas, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	500	250	250	1000
19.	Café com bolo Luís Felipe -bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml; bolo tipo mole, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, queijo ralado, ovos, margarina, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	500	100	100	700
20.	Café, Café Com Leite, Bolo Fofo bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão adoçada, tendo como ingredientes básicos café e leite, servida em copos de 180ml; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de milho, leite, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	700	200	200	1100
21.	Café, Café Com Leite, Bolo De Milho: bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão adoçada, tendo como ingredientes básicos café e leite, servida em copos de 180ml; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de milho, leite, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	500	200	200	900
22.	Café, Café Com Leite, Bolo Luís Felipe: bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão adoçada, tendo como ingredientes básicos café e leite, servida em copos de 180ml; bolo tipo mole, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, queijo ralado, ovos, açúcar, margarina, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	500	200	200	900
23.	Café com bolo Luís Felipe -bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml; bebida infusão, adoçada,	Unidade	500	200	200	900



	tendo como ingredientes básicos café, servida em copos de 180ml; bolo tipo mole, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, queijo ralado, ovos, açúcar, margarina, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.					
24.	Chocolate, Café, Bolo Fofó - bebida achocolatada, tendo como ingredientes básicos leite integral, chocolate em pó, leite condensado e creme de leite, podendo ser servido quente ou gelado, percapita de 180ml por comensal; bebida infusão adoçada, servida em copinhos de 50ml; bolo tipo fofó, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite ou suco de frutas, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	500	200	200	900
25.	Cachorro-quente, sanduíche de pão tipo hot dog, pesando 50g, recheado com salsichão, molho de tomate, com cobertura de queijo ralado e batata palha.	Unidade	500	125	125	750
26.	Sanduíche- com massa folheada, queijo e recheio de frango sem presunto, embalado individualmente, com peso de 250mg.	Unidade	500	125	125	750
27.	Misto quente com suco de frutas in natura - sanduíche com pão tipo hambúrguer com uma fatia de queijo mínimo 20g com 2 fatias de presunto defumado e 10g de manteiga de primeira qualidade; suco de fruta in natura de frutas de estação (mamão, abacaxi, goiaba, banana da prata, laranja ou manga).	Unidade	500	250	250	750
28.	Cachorro Quente Tradicional (pão, salsinha de frango ou suína, milho verde, queijo e batata palha) de 150g.	Unidade	100	40	40	180
29.	Misto quente na Chapa com suco de frutas in natura e Café - sanduíche com pão de forma com uma fatia de queijo mínimo 20g com 2 fatias de presunto defumado e 10g de manteiga de primeira qualidade; suco de fruta in natura de frutas de estação (mamão, abacaxi, goiaba, banana da prata, laranja ou manga); e bebida infusão (café), adoçada, servida em copinhos de 50ml.	Unidade	500	250	250	1000



30.	Tapioca Pequena com Queijo Coalho, Café, Café Com Leite: bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, café com leite bebida infusão com leite copo de 200ml; tapioca de 70g tendo como ingrediente básico farinha de mandioca, com queijo coalho 20gr.	Unidade	200	100	100	400
31.	Sanduíche- com massa folheada, queijo e recheio de frango com presunto, embalado individualmente, com peso de 250mg.	Unidade	500	100	100	700
32.	Cachorro-quente, Refrigerante: sanduíche de pão tipo hot dog. pesando 50g, recheado com salsichão, molho de tomate, com cobertura de queijo ralado e batata palha; refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, em copos de 180ml, 02 copos por comensal.	Unidade	300	100	100	500
33.	Caldo de carne, pãozinho, caldo de carne, contendo como ingredientes básicos carne moída bovina, fios de ovos de galinha, farinha de trigo, sal, colorífico, óleo, coentro, cebolinha, cebola tendo com acompanhamento pãozinho de leite pesando em média 25g a unidade, percapita de 180ml por comensal; bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml.	Unidade	500	150	150	800
34.	Creme de frango com pãozinho e refrigerante - creme de frango, tendo como ingredientes básicos carne de frango desfiada, creme de leite, milho verde, farinha de trigo, sal, colorífico, óleo, coentro, cebolinha, cebola, tendo como acompanhamento pãozinho de leite pesando em média 25g a unidade. percapita de 180ml por comensal, Refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná em copos de 180ml, sendo 02 copos por comensal.	Unidade	500	150	150	800
35.	Cachorro-Quente, Refrigerante, Café: Sanduíche de pão tipo hot dog. pesando 50g, recheado com salsichão, molho de tomate, com cobertura de queijo ralado e batata palha; refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, servidos em copos de 180ml, 02 copos por comensal; bebida	Unidade	500	150	150	800



	infusão, adoçada, tendo como ingrediente básico café, servida em copinhos de 50ml.					
36.	Bolo Simples, Sabores: Chocolate, laranja ou baunilha.	Unidade	20	10	10	30
37.	Bolo confeitado bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, recheio e cobertura. Peso mínimo: 4Kg.	Unidade	40	20	20	80

Tianguá - Ce, 31 de janeiro de 2022.

  
**José Breno Henrique Lemos de Menezes**  
Secretário de Indústria, Comércio, Desenvolvimento Econômico e  
Empreendedorismo

---

## ESTUDO PRELIMINAR SIMPLIFICADO DE CONTRATAÇÃO

### 1. OBJETO

Contratações dos serviços de lanches e refeições, com a finalidade de atender as demandas da Secretaria de Indústria, Comércio, Desenvolvimento Econômico e Empreendedorismo do Município de Tianguá-Ce. Conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste termo.

### 2. JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO:

A contratação do presente procedimento licitatório decorre da necessidade de contratação de empresa especializada em serviço de alimentação, preparação, produção e fornecimento de lanches e refeições atendendo as demandas da Secretaria de Indústria, Comércio, Desenvolvimento Econômico e Empreendedorismo do Município de Tianguá-CE bem como os novos equipamentos agregados a esta secretaria mercado público municipal e terminal rodoviário.

### 3. EXISTE ALGUMA EXIGÊNCIA ESPECÍFICA EM PARTICULAR A RESPEITO DE DOCUMENTAÇÃO PARA ASSEGURAR O SUCESSO DA LICITAÇÃO DE FORMA LEGAL E EFICIENTE?

- NÃO
- SIM

### 3.1. CASO EXISTA ALGUMA EXIGÊNCIA ESPECÍFICA EM PARTICULAR A RESPEITO DE DOCUMENTAÇÃO PARA ASSEGURAR O SUCESSO DA LICITAÇÃO DE FORMA LEGAL E EFICIENTE, QUAL OU QUAIS SERIAM?

Não há observações para o presente processo.

### 4. JUSTIFICATIVA DA REFERÊNCIA DAS QUANTIDADES A SEREM LICITADAS.

Os quantitativos solicitados foram definidos tomando como base a estimativa de consumo realizado nos últimos meses, estipulando o parcelamento do fornecimento conforme disponibilidade de espaço para o armazenamento.

### 5. EXISTE ALGUMA OBSERVAÇÃO QUANTO A FORMA E PRAZO DE ENTREGA DOS ITENS A SEREM LICITADOS.

Os produtos deverão ser entregues em 02 (DOIS) dias úteis e a contar do recebimento da ordem de fornecimento emitida pela secretaria, observando rigorosamente as especificações contidas no instrumento convocatório, no termo de referência e observações constantes de sua proposta, bem como as normas técnicas vigentes.

### 6. EXISTE ALGUMA OBSERVAÇÃO ESPECÍFICA QUANTO A FORMA DE PAGAMENTO DOS ITENS LICITADOS?





O pagamento será realizado na proporção do fornecimento do produto solicitado, segundo as ordens de fornecimento emitidas pela secretaria e até 30 (trinta) dias após o encaminhamento da nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato, acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista do licitante vencedor, todas atualizadas, observadas as condições das propostas.

**7. O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO COM QUAL/QUAIS FONTES DE RECURSO?**

RECURSO PRÓPRIO  RECURSO ESTADUAL  RECURSO FEDERAL

**8. EXISTE ALGUMA EXIGÊNCIA ESPECÍFICA QUANTO AS OBRIGAÇÕES A SEREM EXECUTADAS PELA CONTRATADA OU PELA CONTRATANTE QUE DEVEM CONSTAR NO CONTRATO, QUAL/QUAIS SERIAM?**

A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

**9. EXISTE FISCAL/GERENTE DE CONTRATO DEVIDAMENTE NOMEADO PARA FISCALIZAR O CUMPRIMENTO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL, DEVIDAMENTE NOMEADO ATRAVÉS DE ATO/PORTARIA DE DESIGNAÇÃO?**

Itamar Paulino de Sá Junior, Chefe de Divisão de Almoxarifado.

Declaramos para os devidos fins, a viabilidade para realização dos procedimentos a fim de se obter a contratação para o presente objeto, conforme este estudo preliminar simplificado.

**REPONSAVÉL PELA ELABORAÇÃO:**

**Tamires Carneiro Jacinto**  
**DIRETORA DE INDÚSTRIA.**

Secretaria de Indústria, Comércio, Desenvolvimento Econômico e  
Empreendedorismo

**DE ACORDO:**

**José Breno Henrique Lemos de Menezes**

Secretário de Indústria, Comércio, Desenvolvimento Econômico e  
Empreendedorismo

Endereço: Rua Zeca Teles de Menezes nº200 segundo andar no prédio do Shopping Ibiapaba,  
Centro – Tianguá/CE

E-mail: [sicom.gov.tiangua@gmail.com](mailto:sicom.gov.tiangua@gmail.com)