



ATA DE JULGAMENTO DO CONVITE Nº 2015/3050028-01

Ata de julgamento referente ao Convite n.º 2015/3050028-01, do tipo “menor preço unitário”, segundo especificado no item 02 do Edital **para CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURIDICA PARA ORGANIZAÇÃO DE EVENTO (espaço, Sonorização, Alimentação...)** conforme **descrição completa no anexo IV**, e de acordo com o que prescreve a Lei 8.666, de 21/06/93, alterada por legislação posterior. A Comissão de Licitações, designada pela Ordem de Serviço n.º 02/2014, de vinte e sete de agosto do ano de dois mil e quatorze, do Diretor Presidente da FATEC, constituída pela funcionária SILVIA BINOTTO, Presidente, JAQUELINE GIACOMELLI DA SILVEIRA, Presidente Substituta, TATIANE MACHADO SILVA, NEIDA FANTINEL IOP, LIDIANE DANIELA TOSO e GÉLI BORGES DA TRINDADE, Membros, reuniram-se às quatorze horas do dia vinte e seis do mês de fevereiro do ano de dois mil e quinze, na Sede da FATEC, Prédio 66 para julgamento das propostas apresentadas pelas empresas **FRUGALE – RESTAURANTE E PADARIA LTDA-ME, SIQUEIRA HOTÉIS LTDA, CHILI PRODUÇÕES CULTURAIS LTDA-ME, REGIANE ROSICLEIA SMENTLOSKI-ME**, já habilitadas anteriormente e, tendo em vista o parecer técnico da Professora Coordenadora Nara Vieira Ramos a Comissão de Licitações decide **DECLARAR VENCEDORA** a empresa conforme tabela em anexo. E nada mais a constar, em cumprimento às disposições da legislação pertinente esta Comissão de Licitações submete à apreciação de Vossa Senhoria este julgamento para Homologação e Adjudicação.

Silvia Binotto
Presidente

Jaqueline Giacomelli da Silveira
Presidente Substituta

Lidiane Daniela Toso
Membro

Tatiane Machado Silva
Membro

Géli Borges da Trindade
Membro

Neida Fantinel Iop
Membro

HOMOLOGO EM:

_____/_____/_____

Adalberto Constantino Meller
Secretário Executivo
FATEC



Fundação de Apoio à Tecnologia e Ciência

Tabela de valores (valores unitários) R\$

ITEM	PRODUTO / SERVIÇO	ESPECIFICAÇÃO	EMPRESA VENCEDORA	VALOR UNITÁRIO R\$
01	<p>CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURIDICA PARA ORGANIZAÇÃO DE DOIS EVENTOS:</p> <p>1º DIAS 11 e 12 DE MARÇO 2º DIA 27 DE ABRIL</p> <p>OBS.: AS DATAS DOS EVENTOS ESTÃO SUJEITAS A ALTERAÇÃO.</p>	<p><u>1. ESPAÇO:</u></p> <p>- Para o evento que realizar-se-á em março, o local deverá conter 04 salas sendo: 01 para um turno com capacidade para 350 pessoas, 03 salas para três turnos cada uma para 90 pessoas.</p> <p>- Para o evento que realizar-se-á no mês de abril o espaço deverá conter 06 salas para 45 pessoas aproximadamente em dois turnos cada uma;.</p> <p>O espaço a ser contratado deverá ter locais de refeições para os participantes do congresso e possuir também local para hospedagem se houver necessidade de acomodações para os participantes.</p> <p><u>2. EQUIPAMENTOS PARA O AUDITÓRIO:</u></p> <p>Para o evento do mês de março:</p> <p>- Em uma sala, sonorização para 350 pessoas, (02) microfones sem fio, (01) computadores notebook, projetor Datashow, 2 telas de 120 polegadas, ponto de internet WI-FI, e, nas demais salas (em cada sala) disponibilizar sonorização para 90 pessoas, (02) microfones sem fio, (01) computador notebook, projetor Datashow, 01 telas de 120 polegadas, ponto de internet WI-FI. Disponibilizar somente um técnico de som para auxílio em todas as salas;</p> <p>Para o evento do mês de abril:</p> <p>- Disponibilizar em cada sala, sonorização para 45 pessoas (02) microfones sem fio, (01) computador notebook, (01) projetor Datashow, 01 telas de 120 polegadas, ponto de internet WI-FI. . Disponibilizar somente um técnico de som para auxílio em todas as salas;</p> <p><u>3. ALIMENTAÇÃO:</u></p> <p>COFFE BREAK: (aproximadamente 290 pessoas por coffe break)</p>	<p>CHILI PRODUÇÕES CULTURAIS LTDA-ME</p>	<p>R\$ 67.680,00</p>



		<p>- 06 coffeee break sendo:</p> <p>- 03: Bebidas: (Café preto, água mineral s/ gás, chás diversos, sucos diversos) e Comidas: (Bolachas doces e salgadas, 07 tipos de salgados, 07tipos de doces, bolos, sanduíches, frutas da estação cortada em pedaços).</p> <p>- 03 coffee break: Bebidas: (Café preto, Chá diversos, água mineral s/ gás, sucos diversos). Comidas: (Bolachas doces e salgadas, 03 tipos de salgados, 03 tipos de doces, bolos, sanduíches, frutas da estação cortada em pedaços).</p> <p>ALMOÇO: (aproximadamente 290 pessoas por almoço)</p> <p>- 03 almoços sendo: 7 pratos quentes, 08 pratos frios (sendo 05 de saladas). Sobremesa 05 tipos, Refrigerante um por pessoa, suco natural e água sem gás.</p> <p>OBS: Este evento será realizado na cidade de Santa Maria/RS</p>		
--	--	--	--	--