



## ATA DE JULGAMENTO DA CONCORRÊNCIA Nº 2015/6010003-02

Ata de julgamento referente à Concorrência n.º 2015/6010003-02, do tipo “menor preço unitário”, segundo especificado no item 02 do Edital para **REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA SERVIÇOS DE COFFE BREAK E BREAKFAST PARA PROJETO DA UFSM Nº 6.01.0003, pelo período de 12 meses**, 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 dois do mês de abril do ano de dois mil e quinze, na Sede da FATEC, Prédio 66, para julgamento das propostas apresentadas pelas empresas: **MATEUS BENTO ROMERO MACHADO, FRUGALE-RESTAURANTE E PADARIA LTDA-ME, C. STEFANELLO EIRELI, V. C. DE AZEVEDO JUNIOR DISTRIBUIDORA EIRELI**, já devidamente habilitadas. Tendo em vista o parecer técnico do Professor Coordenador Daniel Arruda Coronel, a Comissão de Licitações decide **DECLARAR VENCEDORA** a empresa **MATEUS BENTO ROMERO MACHADO**, conforme tabela anexa. 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 a 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**



Tabela de valores propostos (Valor unitário por pessoa).

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	QTDE.	EMPRESA VENCEDORA	VALOR UNITÁRIO POR PESSOA RS
1	<p><b>SERVIÇOS DE BREAKFAST</b></p> <p><b>Bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Café - 200ml pp</li><li>- Leite quente e frio – 100ml pp</li><li>- Achocolatado – 15g pp</li><li>- Suco de uva – 100ml pp</li><li>- Suco de laranja – 100ml pp</li><li>- Água – 100ml pp</li></ul> <p><b>Pães, doces e salgados</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bolos de laranja, chocolate e milho – 1 pedaço de cerca de 30g pp</li><li>- Pães tipo baguete, francês, forma comum e forma integral – 1 unidade pp</li><li>- Mini sonho de creme – 1 unidade pp</li><li>- Mini croissant de goiaba – 1 unidade pp</li><li>- Mini croissant folhado de frango – 1 unidade pp</li><li>- Mini pão de queijo – 1 unidade pp</li><li>- Bolachas amanteigadas – 2 unidades pp</li></ul> <p><b>Frios, queijos e pastas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Chester e salami – 20g pp</li><li>- Queijo prato e minas frescal – 20g pp</li><li>- Manteiga e requeijão</li><li>- Geleias de uva, morango e laranja</li></ul> <p><b>Diversos</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Açúcar</li><li>- Adoçante</li><li>- Mexedores e talheres necessários</li><li>- Prato de isopor</li><li>- Copo descartável comum</li><li>- Copo café isopor 100ml</li><li>- 2 arranjos de mesa com flores da época</li><li>- 2 garçons</li><li>- Toalhas de mesa</li></ul> <p>A empresa contratada deverá fornecer toda a infraestrutura para atender o breakfast, com antecedência de no mínimo uma hora da previsão do evento, incluindo, além do citado acima, bandejas, guardanapos. Os produtos a serem servidos devem ser frescos, produzidos com critérios de qualidade e higiene. Após o evento, a empresa é responsável pela limpeza do local e recolhimento do lixo. O serviço de breakfast deverá ser comunicado a licitante vencedora com antecedência de 14 dias do evento, mediante a emissão da Ordem de Serviço.</p> <p>O valor deverá ser cotado por pessoa, sendo que o serviço será solicitado informando a quantidade de unidades breakfast a serem disponibilizadas no dia do evento.</p> <p><i>*onde estiver pp leia-se por pessoa</i></p>	500 Unidades	<b>MATEUS BENTO ROMERO MACHADO</b>	R\$ 12,00
2	<p><b>SERVIÇOS DE COFFEE-BREAK</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Nº GARÇONS: 1 para cada 20 pessoas.</li><li>- MATERIAL: 2 mesas para apoio com toalha e demais materiais necessários para o bom funcionamento, sendo que o coquetel será servido em ambiente aberto.</li><li>- BEBIDAS: água com e sem gás, guaraná, refrigerante de cola comum e light.</li></ul>	2000 Unidades	<b>MATEUS BENTO ROMERO MACHADO</b>	R\$ 10,00



	<p>– <b>CARDÁPIO:</b> Salgados: - Coxinha de frango - Croquete de carne - Bolinha de queijo - Rissoles (recheios variados) - Trouxinha (recheios variados) - Pastel frito de carne - Pastel de forno de creme e abacaxi - Pastel frito de catupiry com peito de peru - Empada de frango - Empada de queijo - Pastel folhado de presento e queijo - Espetinhos de frango com molho curry - Sanduiche prensadinho - Barquete de salpicão Doces: - Doce no copinho: Negrinho - Cupcake de creme - Tortelete de limão</p> <p>Deve-se levar em consideração a quantidade de 10 salgados, 3 doces e 500ml de bebidas divididos uniformemente entre o total de unidades solicitadas. A empresa contratada deverá fornecer toda a infraestrutura para atender o coffee-break, com antecedência de no mínimo 30 minutos da previsão do evento, incluindo, além do citado acima, bandejas, guardanapos, copos. Os produtos a serem servidos devem ser frescos, produzidos com critérios de qualidade e higiene. Após o evento, a empresa é responsável pela limpeza do local e recolhimento do lixo. O serviço de coffee-break deverá ser comunicado a licitante vencedora com antecedência de 14 dias do evento, mediante a emissão da Ordem de Serviço. O valor deverá ser cotado por pessoa, sendo que o serviço será solicitado informando a quantidade de unidades coffee-break a serem disponibilizadas no dia do evento.</p>			
3	<p><b>SERVIÇOS DE COFFEE-BREAK</b> <b>Bebidas</b> - Água com e sem gás, guaraná, refrigerante de cola comum e light. <b>Salgados e doces</b> Salgados: - Coxinha de frango - Croquete de carne - Bolinha de queijo - Rissoles (recheios variados) - Trouxinha (recheios variados) - Pastel frito de carne - Pastel de forno de creme e abacaxi - Pastel frito de catupiry com peito de peru - Empada de frango - Empada de queijo - Pastel folhado de presento e queijo - Espetinhos de frango com molho curry - Sanduiche prensadinho - Barquete de salpicão Doces: - Doce no copinho: Negrinho - Cupcake de creme - Tortelete de limão <b>Diversos</b></p>	1000 Unidades	<b>MATEUS BENTO ROMERO MACHADO</b>	R\$ 9,00



## Fundação de Apoio à Tecnologia e Ciência

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Copo descartável comum</li><li>- 2 arranjos de mesa com flores da época</li><li>- Toalhas de mesa</li></ul> <p><b>Garçons</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 para cada 20 pessoas.</li></ul> <p>Deve-se levar em consideração a quantidade de 10 salgados, 3 doces e 500ml de bebidas divididos uniformemente entre o total de unidades solicitadas.</p> <p>A empresa contratada deverá fornecer toda a infraestrutura para atender o coffee-break, com antecedência de no mínimo uma hora da previsão do evento, incluindo, além do citado acima, bandejas e guardanapos. Os produtos a serem servidos devem ser frescos, produzidos com critérios de qualidade e higiene. Após o evento, a empresa é responsável pela limpeza do local e recolhimento do lixo. O serviço de coffee-break deverá ser comunicado a licitante vencedora com antecedência de 14 dias do evento, mediante a emissão da Ordem de Serviço.</p> <p>O valor deverá ser cotado por pessoa, sendo que o serviço será solicitado informando a quantidade de unidades coffee-break a serem disponibilizadas no dia do evento.</p>			
--	---	--	--	--