

**DIVULGAÇÃO - DISPENSA DE LICITAÇÃO DE LICITAÇÃO**

**MEMORANDO CASA ESCOLA DA PESCA - GDOC Nº 255/2023**

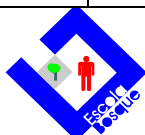
**OBJETO: AQUISIÇÃO DE LIVROS TÉCNICOS**

A Fundação Escola Bosque - FUNBOSQUE/PMB manifesta interesse em obter propostas por dispensa de licitação, com base nas regras exaradas na Lei de Licitações e Contratos Administrativos Nº 8.666/93, art. 24, II, conforme especificação do objeto abaixo relacionado:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
<b>Tabela 1. Livros técnicos para o curso Técnico em Recursos Pesqueiros</b>			
01	Biologia e Fisiologia dos Peixes Neotropicais de água Doce. Bernardo Beldisserotto, José Eurico Possebon Cyrino. Funep, 336p. 2014	Unidade	02
02	Tecnologia do Pescado, Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. Gonçalves, Alex Augusto. Editora ATHENEU LTDA. 624p. 2011	Unidade	02
03	Uso racional da água em aquicultura. Lúcia Helena Sipaúba-Tavares,	Unidade	02
04	Fisiologia de peixes aplicada à piscicultura – Terceira edição. Bernardo Baldisserotto.	Unidade	02
05	Camarões Marinhos – Engorda: Roberto Carlos Barbieri Jr. & Antônio Ostrensky	Unidade	02
06	Zoologia dos Invertebrados. Adilson Fransozo. 670 páginas	Unidade	02
<b>Tabela 2. Livros técnicos para o curso Técnico em Cozinha</b>			
01	CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. 4. Ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011.	Unidade	02
02	FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.	Unidade	02
03	CAMARGO, E. B.; BOTELHO. R. A. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Manual de Laboratório. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2012	Unidade	02
04	ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.	Unidade	02
05	PHLIPPI, S. T. Nutrição e Técnica dietética. 2 ed. São Paulo: Manole 2006.	Unidade	02
06	FERREIRA, A. B. de H. Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa. Nova Ortografia. CDROM. Editora Positiva. 4º Edição. 2009. ISBN-13:9788538528241. ISBN10: 8538528246	Unidade	02
07	KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. Ler e Compreender os Sentidos do Texto. São Paulo; Contexto, 2006.	Unidade	02
08	SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: Guia prático para elaboração. São Paulo. Rocca, 2008.	Unidade	02
09	TEICHMANN, I. M. Cardápios: Técnicas e Criatividades. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.	Unidade	02
10	GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4º ed. Revisada e Ampliada, Editora	Unidade	02



	Manole. 2011.		
11	ABREU, E.S.de, SPINELLI, M. G. N., ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2011.	Unidade	02
12	BRAGA, R. M. M. Gestão da Gastronomia. São Paulo: SENAC, 2008.	Unidade	02
13	CORDELLA, B. Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística. São Paulo: Atlas, 1999.	Unidade	02
14	SALIBA, T. M. e SALIBA, S. C. R. Legislação de Segurança, Acidente do Trabalho e Saúde.	Unidade	02
15	BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ Rubens. Gestão de custos e formação de preços: com aplicações na calculadora HP 12C e Excel. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2008.	Unidade	02
16	DUBOIS, Alexy; KULPA, Luciana; SOUZA, Luiz Eurico. Gestão de custos e formação de preços: conceitos, modelos e instrumentos. São Paulo: Atlas, 2009.	Unidade	02
17	TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p. (Hotelaria) ISBN 978-85-7061-520-6.	Unidade	02
18	SENAC. Departamento Nacional. O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 134 p. ISBN 978-85-7458-252-8.	Unidade	02
19	DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul. EDUCS, 2003.	Unidade	02
20	FREUND, F. T. Festas e Recepções: Gastronomia Cerimonial e Etiqueta. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.	Unidade	02
21	DIAS, R. Gestão Ambiental: Responsabilidade Social e Sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2006.	Unidade	02
22	MOREIRA, M. S. Pequeno Manual de Treinamento em Sistema de Gestão Ambiental. Nova Lima: INDG Tecnologia e Serviços, 2005.	Unidade	02
23	AMARANTE, J. O. A. Os segredos do vinho: para iniciantes e iniciados. São Paulo: Mescla, 2005.	Unidade	02
24	KOVESI, Betty. 400 gramas: técnicas de cozinha. São Paulo. Companhia Editora Nacional. 2007.	Unidade	02
25	FARROW. Joanna. Escola Culinária. 150 receitas clássicas e	Unidade	02
26	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.	Unidade	02
27	LAROUSSE. Larousse da Cozinha do Mundo: Américas. São Paulo: Editora Larousse, 2007.	Unidade	02
28	DAMODARAN, S., PARKIN, K. L., FENNEMA, O. R. Química de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.	Unidade	02
29	FELLOWS P. J. Tecnologia de Processamento de Alimentos. Princípios e Práticas. Ed. Artmed 2ª Edição. 2006.	Unidade	02
30	KOVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. 400 G. técnicas de cozinha. 2 Reimpr. – São Paulo: Ed. Nacional, 2008.	Unidade	02
31	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. São Paulo: Editora Senac, 2009.	Unidade	02
32	ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. Padeiro e Confeiteiro. Canoas: ULBRA, 1998. 200P. (Labor. 4) ISBN 85-85692-46-4.	Unidade	02
33	CANELLA-RAWLS, S. Pão: arte e ciência. 3 ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009. 338p. ISBN 978-85-7359-889-6.	Unidade	02
34	LAROUSSE, Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania. São	Unidade	02





	Paulo: Editora Larousse, 2007.		
35	FERNANDES, Caloca. Viagem Gastronômica através do Brasil. 7 ed. São Paulo: Senac Ed. 2005, 205p.	Unidade	02
36	DORIA, C. A. Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira, São Paulo, Editora Três Estrelas, 2014.	Unidade	02
37	FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.	Unidade	02

**A PROPOSTA DEVERÁ SER APRESENTADA COM AS SEGUINTE INFORMAÇÕES E DOCUMENTOS:**

**01 IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA CONTENDO:**

- CNPJ;
- ENDEREÇO;
- E-MAIL; E
- TELEFONE

**02 DADOS BANCÁRIOS:**

- BANCO;
- AGÊNCIA; E
- CONTA CORRENTE.

**03 VALIDADE DA PROPOSTA:**

- NO MÍNIMO 30 DIAS, OU SEJA, PODENDO TER UM PRAZO DE VALIDADE MAIOR.

**04 ASSINATURA E VALOR:**

- A PROPOSTA DEVERÁ SER ASSINADA E CONTER O VALOR UNITÁRIO DO OBJETO(S).

**05 CERTIDÕES DE REGULARIDADE:**

- CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS;
- CARTÃO CNPJ;
- QUADRO DE SÓCIO E ADMINISTRADORES;
- CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO ESTADUAL;
- CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAL;
- CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS DA UNIÃO; E
- CERTIFICADO DE REGULARIDADE DO FGTS.

**INFORMAÇÕES ADICIONAIS PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA:**

Esclarecimentos poderão ser solicitados por meio do endereço eletrônico: [compras.funbosque@cinbesa.com.br](mailto:compras.funbosque@cinbesa.com.br)

A Divulgação da Dispensa está disponível no site da Fundação Escola Bosque: <http://www.belem.pa.gov.br/funbosque>.

Os interessados em participar, encaminhar Propostas orçamentárias de acordo com as informações, documentos e especificações acima apresentadas, dentro do prazo de 03 (três) dias úteis a contar da data desta publicação.





Ilha de Caratateua/PA, 09 de agosto de 2023.

**ALICKSON SÉRGIO LOPES DE SOUZA**  
PRESIDENTE DA FUNBOSQUE

**OTÁVIO PEREIRA DE SOUZA JÚNIOR**  
SETOR DE COMPRAS/FUNBOSQUE