



## CONVITE Nº 020/2011

### DATA E HORÁRIO PARA RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

**Dia 26/07/2011 às 15 horas**

#### **01. DISPOSIÇÕES INICIAIS**

- 1.1 O Senac – **Departamento Nacional** torna público que, na Seção de Material, localizada na Av. Ayrton Senna, 5.555, bloco B, sala 102 – Barra da Tijuca – Rio de Janeiro – RJ – CEP 22.775-004, serão abertos os envelopes contendo os Documentos para Habilitação e as *Propostas Comerciais* para o objeto desta licitação, conforme especificações constantes do(s) **anexo(s) I** na presença facultativa dos representantes **credenciados** das empresas interessadas, **na forma do modelo anexo II**.
- 1.2 Quando, por motivo de suspensão do expediente no **Senac - Departamento Nacional**, não se realizar o ato do recebimento e abertura dos envelopes que contêm os documentos e as propostas relativas à presente licitação, fica acordado que a realização do mesmo ocorrerá, no horário já estabelecido, no primeiro dia útil posterior à data fixada neste *Convite*.
- 1.3 A presente licitação na modalidade **Convite, do tipo menor preço**, será regida unicamente pela Resolução *Senac 845/2006, publicada na Seção 3, páginas 100 a 102 do Diário Oficial da União de 23/02/2006, em vigor a partir de 01/03/2006*, e pela Resolução *Senac 929/2011, publicada na Seção 3, página 195 do Diário Oficial da União de 26/05/2011 em vigor a partir de 01/07/2011* autorizada no(s) Pedido(s) de Compra **6390, 6391, 6392, 6393, 6394, 6395, 6396, 6397, 6398, 6399, 6400, 6401, 6404, 6519**.
- 1.4 O Senac é uma instituição de direito privado, nos termos da Lei Civil, cabendo sua organização e direção à Confederação Nacional do Comércio.
- 1.5 Somente poderão participar do presente *Convite* as empresas habilitadas no objeto desta licitação, não sendo aceitas propostas enviadas por e-mail ou fac-símile.
- 1.6 Não poderão participar da presente licitação, dirigente ou funcionário do Senac - Departamento Nacional.
- 1.7 O objeto da presente licitação é a **Aquisição de Livros e Vídeos para o acervo bibliográfico do Senac**.
- 1.8 Fazem parte integrante deste Convite os seguintes anexos.
  - Anexo I – Modelo de carta de apresentação da proposta comercial;
  - Anexo II – Modelo de Credenciamento e Modelo de Aceitação das Condições.

#### **0.2 DO ENVELOPE CONTENDO DOCUMENTOS PARA A HABILITAÇÃO (Envelope “A”)**

- 2.1 As empresas licitantes deverão encaminhar os documentos de *Habilitação* abaixo relacionados, obrigatoriamente em envelope fechado no qual, externamente, deverá ser informado o nome da empresa licitante, o número e a data da presente licitação:
  - 2.1.1 Declaração, em papel timbrado da empresa licitante, de que recebeu e examinou, cuidadosamente, os **Documentos do Convite** e de ter integralmente compreendido e aceito as condições estabelecidas, **na forma do modelo constante do Anexo II**.
  - 2.1.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor com as últimas alterações, devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
  - 2.1.3 Cópia da carteira de identidade do representante legal da licitante.





- 2.1.4 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídica (CNPJ).
- 2.1.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- 2.1.6 Prova de regularidade para com a fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei.
- 2.1.7 Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, no cumprimento dos encargos instituídos por lei.
- 2.2 Os documentos relacionados nos itens 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5, 2.1.6 e 2.1.7 deverão ser apresentados em fotocópias legíveis e estarem devidamente atualizados e dentro dos respectivos prazos de validade, não sendo aceitos quaisquer tipo de protocolo ou guias de pagamento. A critério da Comissão poderá ser solicitada a apresentação dos documentos originais.

### **03. DO ENVELOPE CONTENDO A PROPOSTA COMERCIAL (Envelope “B”)**

---

- 3.1 A Proposta deverá, obrigatoriamente, ser apresentada em envelope lacrado, no qual, externamente deverá ser informado o nome da empresa licitante, o número e a data da presente licitação e, ainda, conter as informações e documentos abaixo relacionados:
  - 3.1.1 Preço total, em moeda corrente nacional, devendo no mesmo estar incluso todos os custos relativos a tributos, fretes e demais despesas diretas e indiretas para execução do serviço objeto desta licitação.
  - 3.1.2 Prazo máximo de **30 (trinta) dias** para a entrega do objeto desta licitação.
  - 3.1.3 Prazo de validade das propostas de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura das mesmas.
  - 3.1.4 Indicação do nome do banco, número da conta corrente e agência onde, caso a empresa seja declarada vencedora, será feito o pagamento mensal em conta corrente do contratado ou prazo de pagamento em boleto bancário.

### **04. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

---

- 4.1 Será facultado à Comissão de Licitação, inverter o procedimento, abrindo primeiramente as propostas, classificando os proponentes, e só então abrindo o envelope de habilitação do licitante classificado em primeiro lugar.
- 4.2 O julgamento das propostas será realizado pela Comissão Permanente de Licitação que, após a decisão, comunicará o resultado, por escrito, aos licitantes habilitados.
- 4.3 Será considerado vencedor o licitante que oferecer a proposta que atenda às exigências do presente Convite e que seja de **menor preço por item**.
- 4.4 Serão desclassificadas as Propostas que não atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos.
- 4.5 Os recursos contra as decisões da Comissão Permanente de Licitação deverão ser encaminhados, através de correspondência em papel timbrado da empresa, à Diretoria de Administração e Recursos Humanos do **Senac – Departamento Nacional**, localizada na Avenida Ayrton Senna, 5555, Barra, Rio de Janeiro – RJ ou pelo fax (021) 2136-5532, no prazo de 2 (dois) dias úteis após a comunicação do resultado da Habilitação ou do julgamento das Propostas.



## **05. DO CONTRATO**

---

- 5.1 O proponente vencedor firmará contrato de prestação de serviços com a Administração Nacional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – **Senac**, ou documento equivalente, pelo qual se obrigará a prestar os serviços objeto desta licitação, nas condições constantes do presente *Convite* e da proposta da empresa contratada.
- 5.2 O prazo para formalização do contrato será de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de homologação do resultado da licitação.

## **06. DO PAGAMENTO E REAJUSTE DE PREÇOS**

---

- 6.1 O pagamento à empresa vencedora da presente licitação será efetuado, através de depósito em conta corrente, ou boleto bancário no prazo de 15 (quinze) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal Fatura pela vencedora.
- 6.1.1 É vedado à LICIANTE negociar os títulos de créditos emitidos contra o SENAC – Departamento Nacional.
- 6.1.2 Solicitamos que todos os fornecedores usuários da NF-e, ao emitir nota fiscal para o Senac Departamento Nacional envie o arquivo XML da mesma para o e-mail: [recepcaonfe-scc@senac.br](mailto:recepcaonfe-scc@senac.br)
- 6.2 O preço apresentado para a presente licitação será fixo e irrevogável.

## **07. SUBCONTRATAÇÃO**

---

- 7.1 O **Senac – Departamento Nacional** não aceitará, em nenhuma hipótese, subcontratação para fornecimento do objeto desta licitação.

## **08. DAS SANÇÕES EM CASO DE INADIMPLEMENTO**

---

- 8.1 O inadimplemento, total ou parcial, por parte da empresa contratada, em relação às condições contratuais, acarretará as sanções abaixo:
- 8.1.1 Perda do direito à contratação;
- 8.1.2 Multa Administrativa, não excedente, em seu total, ao equivalente a 5 % (cinco por cento) do valor global do Contrato;
- 8.1.3 Suspensão do direito de participação em licitação promovida pelo Senac - Departamento Nacional, por período de até 02 (dois) anos;
- 8.2 A critério do Senac, as sanções poderão ser cumulativas.

## **9. ESCLARECIMENTOS DE DÚVIDAS**

---

- 9.1 O licitante terá até as 15 (quinze) horas do dia 25/07/2011, no endereço constante do item 1.1, através de correspondência dirigida à Comissão de Licitação, em papel timbrado da empresa licitante ou pelo fax (0XX21) 2136-5532/5689.

## **10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

---

- 10.1 Os licitantes deverão examinar cuidadosamente os termos e condições do presente *Convite*, para que tenham ciência de todos os detalhes que possam afetar de algum modo o fornecimento objeto desta licitação.
- 10.2 Os envelopes contendo os **Documentos de Habilitação** e a **Proposta Comercial** poderão ser entregues antes da data de abertura, no endereço informado no item 1.1.



- 10.3 As propostas apresentadas em desacordo com os termos desta licitação sejam em relação à documentação ou à proposta, acarretará sua rejeição e conseqüente desclassificação.
- 10.4 Todas as alterações no edital serão publicadas/divulgadas em nosso site de licitações: [www.senac.br/licitacao](http://www.senac.br/licitacao) e/ou no site do Banco do Brasil, quando for pregão eletrônico.
- 10.5 **O Senac - Departamento Nacional** se reserva o direito de adiar, cancelar, revogar, anular ou tornar sem efeito, no todo ou em parte a presente licitação.
- 10.6 Em caso de desistência do licitante vencedor ou quando este não assinar o contrato, o licitante classificado em 2º (segundo) lugar poderá ser convocado, a critério do Departamento Nacional do Senac, para execução do objeto do presente contrato, no preço proposto pelo licitante vencedor, procedendo-se da mesma forma em relação aos demais licitantes remanescentes, por ordem de classificação, convocados pelo mesmo motivo constante neste item.
- 10.7 No caso de convocação de licitante classificado a partir do 2º (segundo) lugar, obedecida à ordem seqüencial e após o aceite do valor ofertado pelo 1º classificado, deverá o mesmo assinar o contrato, nos termos previstos neste Edital.
- 10.8 Fica eleito o Foro Regional da Barra da Tijuca da Comarca do Rio de Janeiro/RJ, para dirimir quaisquer dúvidas referentes ao presente Edital.

Rio de Janeiro, 20 de julho de 2011.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



## CONVITE Nº 020/2011

### ANEXO I

#### MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL COM BASE NA DESCRIÇÃO DE ITENS CONSTANTES NESTE ANEXO.

**Objeto:** Aquisição de Livros e Vídeos para o acervo bibliográfico do Senac.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL
001	Restaurante: Administração e operacionalização; Ed. Educ's – Índio Candido	2		
002	Hospitalidade: A inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços; Ed. Saraiva – Geraldo Castelli	2		
003	Restaurante: Técnicas e processos de administração e operação; Ed. Educ's – Luiz Carlos Zanella; Índio Candido	2		
004	Administração hoteleira; Ed. Educ's – Geraldo Castelli	2		
005	Gestão hoteleira; Ed. Saraiva – Geraldo Castelli	2		
006	Coleção Cozinha regional Brasileira; 20 volumes; Ed. Abril – Abril Coleções	1		
007	História da alimentação; Ed. Estação Liberdade – Jean Louis Flandrin	2		
008	A filosofia do gosto; Ed. Companhia das Letras – Brillat Savarin	2		
009	Grande dicionário Houaiss da língua Portuguesa; Ed. Objetiva – Antonio Houaiss	2		
010	Construir as competências desde a escola; Ed. Artmed – Philippe Perrenoud	1		
011	Larousse das sobremesas; Ed. Larousse do Brasil – Larousse	4		
012	O livro dos Pães; Ed. Larousse do Brasil – Sara Lewis	3		
013	Alimentos, Nutrição e Dietoterapia; Ed. Roca – Marie Krause Mendelson; L. Katheleen Mahan	2		
014	Larousse da Cozinha do mundo; Ed. Larousse do Brasil – Larousse	4		
015	História da alimentação no Brasil Ed. Globol – Luis da Câmara Cascadura	2		
016	Comida e sociedade - uma história da alimentação; Ed. Campus – Henrique Carneiro	2		
017	The professional chef's Art of garde manger; Ed. John Wiley Trade – Frederic h. Sonnenschmidt; John F. Nicolas	2		
018	Objetos de Aprendizagem para educação a distância; Ed. Novatec – Robson Santos da Silva	1		
019	Administração da Informação - Fundamentos e Práticas para uma nova gestão do conhecimento; Ed. Saraiva – Jose Osvaldo de Sordi	1		
020	Cartão de crédito, cheque e direito do consumidor; Ed Atlas – Waldo Fazzio Junior	1		
021	Teoria da contabilidade - Abordagem contextual, histórica e gerencial; Ed Atlas – Claudio Ulysses Ferreira Coelho	1		
022	Administração de projetos; Ed. Atlas – Antonio Cesar Amaru Maximiano	1		
023	O diálogo entre o ensino e a aprendizagem; Ed. Atlas – Telma Weisz	1		
024	Psicopedagogia Clínica - uma visão diagnostica dos problemas de aprendizagem escolar; Ed Atlas – Maria Lucia L. Weiss	1		
025	Administração de materiais: princípios conceitos e gestão; Ed. Atlas – Marco Aurélio P. Dias	1		
026	Contabilidade Ambiental; Ed. Atlas – Célia Braga	1		
027	Administração de materiais: Um enfoque prático; Ed. Atlas – João José Vidma	1		
028	Gestão de Ativos Intangíveis; Ed. Atlas – Osni Hoss	1		
029	Capital Intelectual; Ed. Atlas Maria Thereza Pompa Antunes	1		

030	Gestão de Projetos; Ed. Atlas – Luis Cesar de Moura Menezes	1		
031	Contabilidade Ambiental; Ed. Atlas – Maisa de Souza Ribeiro	1		
032	Web radio; Ed. Record – Nair Prata	1		
033	Colapso; Ed. Record – Jared Diamond	1		
034	Armas, germe e aço; Ed. Atlas – Jared Diamond	1		
035	Manual de Direito Previdenciário 13ª edição; Ed. Conceito – Carlos Alberto Pereira de Castro; João Batista Lazzari	1		
036	Redação Empresarial; Ed. Atlas – João Bosco Medeiros	1		
037	Doutrina Jurisprudência; Ed. Decisório Trabalhista – Silvonei Sergio Piovesan	1		
038	Ontologias, taxonomia e tesouros de sistemas e sistemática; ISBN 9788570629685; Ed. Thesaurus – Emilia Curras	1		
039	Promoção: o marketing visível da informação; Ed. Brasília Jurídica – Sueli Angélica Amaral	1		
040	Nova gramática do português contemporâneo (de acordo com a nova ortografia); ISBN 9788586368486; Ed. Lexikon – Celso Cunha; Lindley Cintra	1		
041	A ordem dos livros na Biblioteca; ISBN 9788571931749; Ed. Interciência – Ana Virginia Pinheiro	1		
042	Orientações para a Apresentação e Redação de Projetos de Pesquisa e trabalhos Acadêmicos; ISBN 9788578250003; Ed. Coopmed Editora Médica – Maria Suzana de Lemos Souza	1		
043	Curso de metodologia na elaboração de trabalhos acadêmicos; ISBN 9788573938081; Ed. Ciência Moderna – Maria Hemilia Fonseca	1		
044	Pensamento e linguagem; Ed. Martins Fontes – Lev Vigótski	1		
045	A formação Social da mente; Ed. Martins Fontes – Lev Vigótski	1		
046	Transgressão e mudança na educação: os projetos de trabalho; Ed. Artmed – F. Hernández	1		
047	Coordenação do trabalho pedagógico: do projeto político pedagógico ao cotidiano da sala de aula; Ed. Libertad – C. S. Vasconcellos	1		
048	Pedagogia diferenciada; Ed. Artmed – Philippe Perrenoud	1		
049	S.O.S Dinâmica de grupo; Ed. Qualitymark – Rose Militao	1		
050	Le Cordon Bleu - Todas as Técnicas Culinárias; Ed. Marco Zero – Jeni Wright	4		
051	Le Cordon Bleu: Sobremesas e suas técnicas; Ed. Marco Zero – Bridget Jones; Laurent Duchene	2		
052	A arte de servir: Um guia para conquistar e manter Clientes Destinado a...; Ed. Roca – Instituto de Culinária da America	4		
053	Larousse da cozinha brasileira; Ed. Larrouse – Guta Chaves; Dolores Freixa	4		
054	Pequeno dicionário de Gastronomia; Ed. Objetiva – Maria Lucia Gomensoro	4		
055	Dicionário tradutor de gastronomia em 6 línguas; Ed. Antonio Bellini – Roberta Malta Saldanha	4		
056	Planejamento como prática educativa; Ed. Loyola – D. Gandin	1		
057	Estado, governo e sociedade: para uma teoria geral da política; Ed. Paz e terra – Norberto Bobbio	1		
058	Psicologia Pedagógica; Ed. Artmed – Lev Vigótski	1		
059	Psicologia da Arte; Ed. Martins Fontes – Lev Vigótski	1		
060	Competências: uma alternativa conceitual?; Ed. SENAI/DN/Ciet – Manuel Castells	1		
061	Filosofia da educação; Ed. Cortez – Cipriano Luckesi	1		
062	A prática educativa: como ensinar; Ed. Artes Médicas – A. Zabala	1		
063	Avaliação e planejamento: a prática educativa em questão; Ed. Espaço Pedagógico – M. Ferire	1		

064	Pedagogia da Fábrica; Ed. Cortez – Acácia Zeneida Kuenzer	1		
065	A batalha pelo primeiro emprego; Ed. Publisher – Marcio Pochamann	1		
066	Juventude, trabalho e educação no Brasil; Ed. Fundação Perseu Abramo – Gaudêncio Frigotto	1		
067	Orientação Vocacional: contribuições clínicas e educacionais; Ed. Martins Fontes – Marcio Pochmann	1		
068	Orientação Vocacional Ocupacional; Ed. Artmed – Dulce Helena Penna Soares; Rosane Schotgues Levenfus	1		
069	Da alimentação a Gastronomia; Ed. UnB – Wilma Maria Coelho Araujo; Raquel Assunção Botelho; Verônica Cortez Ginani	4		
070	A prática dos Orientadores Educacionais; Ed. Cortez – Mirian Grinspun	1		
071	Supervisão e Orientação Educacional; Ed. Cortez – Mirian Grinspun	1		
072	Oficinas de dinâmicas de grupos I; Ed. Papirus – Simão de Miranda	1		
073	Oficinas de dinâmicas de grupos II; Ed. Papirus – Simão de Miranda	1		
074	Jogos, Dinâmicas e Vivências Grupais; Ed. Qualitymark – Rose Militao	1		
075	Atividade para Orientação Vocacional; Ed. Pioneira – Lia Giancarla	1		
076	99 conselhos sobre vinhos; Ed. Raí Editora – Luis T. Melgar Gil	2		
077	Como degustar vinhos; Ed. Globo – Jancis Robinson	2		
078	Guia de vinhos; Larousse do Brasil – Manoel Beato	4		
079	Vinhos: 110 curiosidades sobre o mundo dos vinhos: noite adentro com aromas e sabores; Ed. Mauad – Euclides Penedo Borges	2		
080	1001 comidas para provas antes de morrer; Ed Sextante – Frances Case	2		
081	400 G - técnicas de cozinha; Ed. Nacional – Betty Kovesi; Carlos Siffert; Carole Crema; Gabriela martinoli	2		
082	Pequeno livro de cozinha: guia para toda hora; Ed Verus – Fabiana Zanelati; Katia Najara	2		
083	Superdicas para entender de vinho: nova ortografia; Ed. Saraiva – Lis Cereja	2		
084	200 receitas de pães tentadores; Ed. Publifolha – Joanna Farrow	2		
085	Minidicionário da língua portuguesa - atualizado pelo novo acordo ortográfico; Ed. Nova Fronteira – Evanildo Bechara	2		
086	Gramática: texto, Reflexão e Uso – Reformulado Conforme a nova ortografia; Ed. Atual – William Roberto Cereja; Thereza Cochar Magalhaes	2		
087	Gramática - Texto: Análise e construção de Sentido – Vol Único – Nova Ortografia; Ed. Moderna – Marcela Nogueira Pontara; Maria Luiza Abaurre	2		
088	Moderna Gramática Portuguesa – Atualizada pelo Novo acordo ortográfico; Ed. Lucerna – Evanildo Bechara	2		
089	A Bíblia do Conzinheiro; Ed. Paisagem – Lorraine Turner	2		
090	O livro do cozinheiro: os utensílios essenciais e como utilizá-los; Ed. Estampa – Christine McFadden	2		
091	Livro do cozinheiro – Livre Del Coch: Manual de Receitas Medievais – Portugues/Catalão; Ed. Raimundo Lulio – Roberto de Nola	2		
092	Guia Prático do Cozinheiro: Coleção: Saber e fazer; Ed. Estampa – Elizabeth Wolf-Cohen	2		
093	Enciclopédia da Gastronomia Francesa; Ed. Ediouro – Vicent Boué; Hubert Delorme	2		
094	Guia Ilustrado Zahar Vinhos do mundo todo; Coleção Guia Ilustrada Zahar; Ed. Jorge Zahar – Carolina Alfaro; Michael Teixeira	2		
095	Ervas Culinárias: como cultivar, cuidar e armazenar ervas aromáticas, Usas na Cozinha; Ed. Publifolha – Jeff Cox; moine Marie-Pierre	2		
096	Escola de Chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos; Ed. Manole – Farrow Joanna	2		
097	Facas e cortes; Ed. Publifolha – Shaun Hill; Charlie Trotter; Marcus Wareing	4		
098	Segredo de Chefs; Ed. Publifolha – Francine Maroukian	2		

099	A autentica cozinha italiana; Ed Manole – Hazan	2		
100	Larousse da cozinha italiana; Ed. Larousse Brasil – Gregoire Kalt; Marie-Gabrielle Bardet; Laura Zavan	2		
101	Canapés requintados; Ed. Melhoramentos – Laura Tremolada Barghini	2		
102	Pães de França 3ª edição; Ed. DBA Melhoramentos – Oliver Anquier	2		
103	Bistrô e Trattoria: cozinha da alma; Ed. Melhoramentos – N. Lebert; Y. Corderon; H. Mellão	2		
104	Facas de Cozinha; Ed. Marca Zero – Marianne lumb	2		
105	Tabela de calorias e regimes de emagrecimento; Ed. Manole – Philippe Dorosz	2		
106	Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento; Ed. Nova Alexandre – Heinrich Eduard Jacob	2		
107	Código Brasileiro de Defesa do consumidor; Coleção Legislação; Ed. Edipro – Jair Lot Vieira	2		
108	Larousse do vinho; Ed. Larousse do Brasil – Larousse	2		
109	Larousse da cozinha prática; Ed. Larousse do Brasil – Larousse	2		
110	Super Saladas; Ed. Larousse do Brasil – Quadrille Publisher	2		
111	Cozinha passo a passo – Chocolate; Ed. Larousse do Brasil – Larousse	2		
112	Cozinha passo a passo - Confeitaria; Ed. Larousse do Brasil – Marianne Magnier-Moreno	2		
113	Cozinha passo a passo - pratos básicos; Ed. Larousse do Brasil – Neda Black	2		
114	Ervas, temperos e condimentos de A a Z; Ed. Zahar – Tom Stobart	2		
115	Vocabulário prático de culinária internacional; Ed. Martins Fontes – Fritz Kerndter	2		
116	Dicionário larousse: francês-português: português-francês; Ed. Larousse do Brasil – Larousse	2		
117	Especialidades francesas; Ed. Konemann – Michael Ditter; Andre Domine	2		
118	Culinária italia: especialidades italianas; Ed. Konemann – Claudia Piras	2		
119	Receitas de molhos; Ed. Larousse do Brasil – M. Roux	2		
120	Receitas de massas - Doces e salgados; Ed. Larousse do Brasil – M. Roux	2		
121	Molhos; Ed. Manole – Joanna Farrow	2		
122	Cooking - Segredos e receitas; Ed. Melhoramentos – V. Blashford Shell	2		
123	Pequeno dicionário da Gula; Ed. Record – Marcia Algranti	2		
124	Novos conceitos de alimentação Saudável e tabela de equivalências; Ed. Tecmedd – Bia Raquel; Emilson Souza Portella	2		
125	Cozinha modernista - A arte e a ciência da culinária; Volume 1: History & Fundamentals Ed. The Cooking lab	2		
126	Cozinha modernista - A arte e a ciência da culinária; Volume 2: Techniques & Equipment Ed. The Cooking lab	2		
127	Cozinha modernista - A arte e a ciência da culinária; Volume 3: Animals & Plants Ed. The Cooking lab	2		
128	Cozinha modernista - A arte e a ciência da culinária; Volume 4: Ingredients & Preparations Ed. The Cooking lab	2		
129	Cozinha modernista - A arte e a ciência da culinária; Volume 5: Plated-Dish Recipes Ed. The Cooking lab	2		
130	Cozinha modernista - A arte e a ciência da culinária; Volume 6: Kitchen Manual Ed. The Cooking lab	2		
131	Memórias Gastronômicas; Ed. Publifolha – Caroline Brewester	4		
132	Alimentação saudável: a sua importância na qualidade de vida e na prevenção de doenças; Ed. Campus – Carla Yamashita; Karin Sedo Sirkis	2		
133	Glossário de Gastronomia: Português - Inglês / inglês – Português; Ed. Disal – Virginia klie	2		
134	Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria; Ed. Saraiva – Geraldo Castelli	2		

135	Gastronomia: história e cultura; Ed. Hotec – Carlos Manoel Almeida Ribeiro	2		
136	O Barman e você - coquetéis - 450 receitas; Ed. Atica – Luigi Cassone	2		
137	Turismo: uma visão empresarial; Ed. Manole – Karina Toledo Solha; Dóris Ruschmann	2		
138	Brasil: Gastronomia, cultura e turismo; Ed. Bei – Eva Ribenboim Steinbruch	2		
139	O que é gastronomia?; Coleção primeiros passos; Ed. Brasiliense – Sílvia Cintra Franco; Renata Braune	4		
140	Maitre D'hotel: técnicas de serviço; Ed. Educus – Índio Candido; Elenara Vieira	2		
141	Guia do estudante Profissões vestibular 2011; Ed. Abril	1		
142	Brasil em números / Brazil in figures 2010 v.18; Ed. IBGE – IBGE	1		
143	Almanaque Abril 2010	1		
144	Tabelas de composição de alimentos; Ed. IBGE – IBGE; Guilherme Franco	2		
145	Doçaria: a mesa com os Chefs europeus; Ed. Konemman/Colônia – Eurodelices	2		
146	Carnes; Ed. Publifolha – Anne Willian	2		
147	Innovatrix – inovação para não gênios – 1ª edição; Ed. Agir; Clemten Nóbrega, Adriano Lima	1		
148	Planejamento de mídia: teoria e experiência; Ed. Pearson Education; Paulo Tamanaha	1		
149	Inovação na sala de aula: como a inovação de ruptura muda a forma de aprender; Ed. Porto Alegre: Artmed; Clayton Christensen	1		
150	DVD – Poder além da vida; Ed. Focus Filmes	1		
151	DVD – Escritores da liberdade; Ed. Paramount	1		
152	DVD – Pach Adams - O Amor é contagioso; Ed. Universal Pictures	1		
153	DVD – Coach Carter - treino para a vida; Ed. Paramount	1		
154	DVD – Desafiando Gigantes – Ed. Sony Pictures	1		
155	DVD – Ratatouille; Ed. Walt Disney	1		
156	DVD – Filhos do paraíso; Ed. Imagem Filmes	1		
157	DVD – A procura da felicidade; Ed. Sony Pictures	1		
<b>VALOR TOTAL</b>				

- Estes arquivos estão disponíveis no site de licitações do Senac: [www.senac.br/licitacao](http://www.senac.br/licitacao)

**Declaramos que estamos de acordo com os seguintes itens:**

- 1) Os preços apresentados são fixos e irrevogáveis.
- 2) Nos preços acima estão inclusos todos os impostos, seguros, taxas, contribuições sociais, transporte e quaisquer outras despesas relacionadas com o objeto da presente licitação.
- 3) Esta proposta tem validade de 60 (sessenta) dias corridos a contar da data da Sessão Pública do Convite.
- 4) As entregas ocorrerão da seguinte forma: (Informar o menor prazo possível e descrevê-la também na “INFORMAÇÕES ADICIONAIS” da proposta eletrônica).



5) O abaixo assinado declara estar ciente de que não lhe caberá direito a exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o SENAC – Departamento Nacional decida não contratá-lo.

Rio de Janeiro,.....de.....de 2011.

---

(assinatura do representante legal da empresa)

---

(nome do representante legal da empresa)

**OBSERVAÇÃO:**

1. Este documento (proposta) será obrigatoriamente preenchido em papel timbrado da empresa licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal.



## CONVITE Nº 020/2011

### ANEXO II

#### MODELO DE CREDENCIAMENTO / MODELO DE ACEITAÇÃO

##### MODELO DE CREDENCIAMENTO

Em atendimento ao disposto no item **1.1** do Convite em referência, credenciamos o Sr. ...., portador da Carteira de Identidade nº ..... e do CIC nº ....., para que represente nossa empresa nesta licitação, com poderes plenos para prestar esclarecimentos, assinar Atas, interpor recursos ou renunciar ao direito de interpô-los e praticar tudo mais que seja necessário à participação de nossa empresa na licitação.

Rio de Janeiro, ..... de ..... de 2011.

Nome e assinatura do responsável pela empresa

##### MODELO DE DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO

Declaramos, em atendimento ao disposto no item **2.1.1** do Convite em referência, que recebemos e examinamos, cuidadosamente, os Documentos da licitação e, integralmente compreendemos e aceitamos as condições estabelecidas no mesmo

Rio de Janeiro, ..... de ..... de 2011

Nome e assinatura do responsável pela empresa

#### **OBSERVAÇÃO:**

*Estes documentos deverão ser preenchidos em papel timbrado da empresa licitante e estarem devidamente assinados por seu representante legal.*