



# FUNDACAO ENSINO TÉCNICO INTENSIVO

## Relatório de Propostas Comerciais dos Vencedores

Referente à Modalidade : PREGÃO

Processo/Ano : 1 / 2021



Fornecedor: 1448 - POR SOL ENERGIA SOLAR COMERCIO DE MAQ. E EQUIPAMENTOS E LOCAÇÃO CNPJ: 34 733 705/0001-30

### Sócios

MARCO ELÍSIO VIEIRA

### CPF

626 545 356-49

Dotação: 2950.04.122.040.2001.0000.33903007.0100.16034 Val. Proposta: 30 dias -> Até: (02/10/2021) Cond. Pgto: 10 DIAS DA ACEITAÇÃO DA NF

Itens	Material	Descrição Material + Observação	Un.	Quantidade	Vi. Unitário	Vi. Total
5	1515	MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO; TRIPLA AÇÃO E OU ADITIVO QUÍMICO REFORÇADOR PARA MANIPULAÇÃO DE MASSAS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL; AUMENTAR A FORÇA FERMENTATIVA PARA DAR MAIOR ELASTICIDADE AO GLÚTEN, FARINHA DE TRIGO, SEM DIMINUIR O VALOR NUTRITIVO DOS PÃES, ESTRUTURA PÓ, VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES, CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 20KG; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS) MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO; TRIPLA AÇÃO E OU ADITIVO QUÍMICO REFORÇADOR PARA MANIPULAÇÃO DE MASSAS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL; AUMENTAR A FORÇA FERMENTATIVA PARA DAR MAIOR ELASTICIDADE AO GLÚTEN, FARINHA DE TRIGO, SEM DIMINUIR O VALOR NUTRITIVO DOS PÃ	CX	420,00	176,40	74.088,00
6	1519	ÓLEO EMULSIFICANTE PARA FABRICAÇÃO DE PÃES (REFORÇADOR PARA FARINHA) - GALÃO COM 5 LTS - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS) ÓLEO EMULSIFICANTE PARA FABRICAÇÃO DE PÃES (REFORÇADOR PARA FARINHA) - GALÃO COM 5 LTS - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS)	GL	12,00	58,40	700,80
4	2175	FERMENTO BIOLÓGICO GELADO DOURADO  - COMPOSTO DE LEVEDURA PRENSADA, SACCHAROMYCES CEREVISIAE; PODERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICOS DE 500GR, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES, DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS)  FERMENTO BIOLÓGICO GELADO DOURADO  - COMPOSTO DE LEVEDURA PRENSADA, SACCHAROMYCES CEREVISIAE; PODERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICOS DE 500GR, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES, DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES	UN	600,00	8,69	5.214,00



# FUNDAÇÃO ENSINO TÉCNICO INTENSIVO

## Relatório de Propostas Comerciais dos Vencedores

Referente à Modalidade : PREGÃO

Processo/Ano : 1 / 2021



Fornecedor: 1448 - POR SOL ENERGIA SOLAR COMERCIO DE MAQ. E EQUIPAMENTOS E LOCAÇÃO CNPJ: 34 733 705/0001-30

### Sócios

MARCO ELÍSIO VIEIRA

### CPF

626 545 356-49

Dotação: 2950.04.122.040.2001.0000.33903007.0100.16034 Val. Proposta: 30 dias -> Até: (02/10/2021) Cond. Pgto: 10 DIAS DA ACEITAÇÃO DA NF

Itens	Material	Descrição Material + Observação	Un.	Quantidade	Vi. Unitário	Vi. Total
2	2202	FARINHA DE TRIGO PARA PÃES E DERIVADOS. - INGREDIENTES QUE COMPÕEM A FARINHA DE TRIGO, FERRO, ÁCIDO FÓLICO E MELHORADORES DE FARINHA, ÁCIDO ASCÓRBICO E PERÓXIDO DE BENZOÍLA E AZODICARBONAMIDA E GLÚTEN. IDEAL PARA PANIFICAÇÃO DE CURTA E LONGA FERMENTAÇÃO, RESPECTIVAMENTE PARA PÃO FRANCÊS E DERIVADOS. COR CREME CLARO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM TEOR DE CINZAS ENTRE 0,65% ATÉ 0,80% - VALOR ENERGÉTICO ACIMA DE 8% - CARBOIDRATOS ACIMA DE 12% - PROTEÍNAS ACIMA DE 7% - GORDURAS TOTAIS 1% - GORDURAS SATURADAS 0% - FIBRA ALIMENTAR 5% - SÓDIO 0% - FERRO 15% - ÁCIDO FÓLICO 31%. EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA. CAPACIDADE 25 KG. VALIDADE MÍNIMA 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES DE SAÚDE , SANITÁRIAS (ANVISA, SIF OUTRAS) FARINHA DE TRIGO PARA PÃES E DERIVADOS. - INGREDIENTES QUE COMPÕEM A FARINHA DE TRIGO, FERRO, ÁCIDO FÓLICO E MELHORADORES DE FARINHA, ÁCIDO ASCÓRBICO E PERÓXIDO DE BENZOÍLA E AZODICARBONAMIDA E GLÚTEN. IDEAL PARA PANIFICAÇÃO DE CURTA E LONGA FERMENTAÇÃO	SC	1.000,00	129,00	129.000,00



# FUNDAÇÃO ENSINO TÉCNICO INTENSIVO

## Relatório de Propostas Comerciais dos Vencedores

Referente à Modalidade : PREGÃO

Processo/Ano : 1 / 2021



Fornecedor: 1448 - POR SOL ENERGIA SOLAR COMERCIO DE MAQ. E EQUIPAMENTOS E LOCAÇÃO CNPJ: 34 733 705/0001-30

### Sócios

MARCO ELÍSIO VIEIRA

### CPF

626 545 356-49

Dotação: 2950.04.122.040.2001.0000.33903007.0100.16034 Val. Proposta: 30 dias -> Até: (02/10/2021) Cond. Pgto: 10 DIAS DA ACEITAÇÃO DA NF

Itens	Material	Descrição Material + Observação	Un.	Quantidade	Vi. Unitário	Vi. Total
3	2203	GORDURA VEGETAL	KG	60,00	23,65	1.419,00
		<ul style="list-style-type: none"><li>- VALOR ENERGÉTICO ATÉ 5%</li><li>- GORDURAS TOTAIS ATÉ 18%</li><li>- GORGURAS SATURADAS 10%</li><li>- COLESTEROL 0%</li><li>- GORDURAS TRANS 0%</li></ul>				
		EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA;				
		- CAPACIDADE 500 GR				
		- VALIDADE MÍNIMA 12 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO				
		- DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES DE SAÚDE, SANITÁRIAS (ANVISA, SIF OUTRAS)				
		GORDURA VEGETAL				
		<ul style="list-style-type: none"><li>- VALOR ENERGÉTICO ATÉ 5%</li><li>- GORDURAS TOTAIS ATÉ 18%</li><li>- GORGURAS SATURADAS 10%</li><li>- COLESTEROL 0%</li><li>- GORDURAS TRANS 0%</li></ul>				
		EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA;				
		- CAPACIDADE 500 GR				
		- VALIDADE MÍNIMA 12 MESES CONTADOS A PARTIR DO				



# FUNDAÇÃO ENSINO TÉCNICO INTENSIVO

## Relatório de Propostas Comerciais dos Vencedores

Referente à Modalidade : PREGÃO

Processo/Ano : 1 / 2021



Fornecedor: 1448 - POR SOL ENERGIA SOLAR COMERCIO DE MAQ. E EQUIPAMENTOS E LOCAÇÃO CNPJ: 34 733 705/0001-30

### Sócios

MARCO ELÍSIO VIEIRA

### CPF

626 545 356-49

Dotação: 2950.04.122.040.2001.0000.33903007.0100.16034 Val. Proposta: 30 dias -> Até: (02/10/2021) Cond. Pgto: 10 DIAS DA ACEITAÇÃO DA NF

Itens	Material	Descrição Material + Observação	Un.	Quantidade	Vi. Unitário	Vi. Total
1	2204	EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO PANIFICAÇÃO - PRODUTO DESTINA-SE A PRODUÇÃO DE PÃES E DERIVADOS. - INGREDIENTES QUE COMPÕEM EMULSIFICANTE, MONO, DIGLICERÍDIOS, POLISORBATO, SORBITOL E AÇUCAR. - NÃO ALTERA A COR E NEM O SABOR DO PRODUTO FINAL. - EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA. CAPACIDADE 01 KG VALIDADE MÍNIMA 12 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES DE SAÚDE, SANITÁRIAS (ANVISA, SIF OUTRAS). EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO PANIFICAÇÃO - PRODUTO DESTINA-SE A PRODUÇÃO DE PÃES E DERIVADOS. - INGREDIENTES QUE COMPÕEM EMULSIFICANTE, MONO, DIGLICERÍDIOS, POLISORBATO, SORBITOL E AÇUCAR. - NÃO ALTERA A COR E NEM O SABOR DO PRODUTO FINAL. -	KG	12,00	48,20	578,40

Total da Ficha(R\$): 211.000,20

Total do Fornecedor(R\$): 211.000,20

Total Geral(R\$): 211.000,20