

COMPOSIÇÃO DO VALOR

Critério Utilizado: Mediana Unitária

ITEM	DESCRIÇÃO	kairos	Big Bom	Nobre	Dirce	I A Moreira	Mediana
1	Carne bovina crua, acém sem osso cortada em cubos, congelada e mantida em temperatura não superior a -12°C, contendo 2kg de carne em cada pacote. A carne bovina em cubo congelada no corte acém deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deverá ser macia e succulenta, não pegajosa, sem manchas esverdeadas com aspecto e odor próprio. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de processamento. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem a vácuo ou saco plástico rígido de alta resistência à tração, livre de odores estranhos. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), impressa na embalagem. Conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequados.		16,90		19,90	19,12	19,12
2	Carne bovina moída crua de 2ª, congelada e mantida em temperatura não superior a -12°C, contendo 2kg de carne em cada pacote não podendo ser mecanicamente separada. As carnes bovinas moídas deverão apresentar no máximo 20% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deverá ser macia e succulenta, não pegajosa, sem manchas esverdeadas com aspecto e odor próprio. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de processamento. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem a vácuo ou saco plástico rígido de alta resistência à tração, livre de odores estranhos. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), impressa na embalagem. Conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequados.	23,99			18,90	18,85	18,90
3	Carne de ave (gênero <i>Gallus</i>) limpa, no corte filé de peito de frango (sossami), congelada pelo sistema IQF, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), impressa na embalagem. Conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequados.		11,93	11,99	11,49		11,93

4	Carne de ave (gênero <i>Gallus</i>) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária manipulada em condições higiênicas adequadas, embalagem adequada, com adição de água de no máximo 6%. A carne deve ter aspecto próprio, não amolecida, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de processamento. Mantida em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), impressa na embalagem. Conter procedência da carne, prazo de validade impressos na embalagem, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequados.		10,95		7,99	11,99	10,95
5	Carne suína sem pele e sem osso, contendo 2 kg de carne em cada pacote. Congelada, aparada e mantida em temperatura não superior a -12°C. Deverá ser apresentada em cubos, corte pernil com gordura total de no máximo 5%. A carne deve ser livre de parasitos, sujidade e larva de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deverá ser macia e suculenta, não pegajosa, sem manchas esverdeadas com aspecto e odor próprio. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de processamento. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem a vácuo ou saco plástico rígido de alta resistência à tração, livre de odores estranhos. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), impressa na embalagem. Conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequados.		16,10		15,90	16,09	16,09
6	Linguiça de carne suína, congelada e acondicionada em embalagem de 5 kg, sem glúten. Devidamente rotulada e embalada a vácuo em pacotes. Temperatura da Carne: - 12° C à - 18°C. Certificado de inspeção sanitária federal e Selo (SIF ou SIP), impressa na embalagem. Conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequados.		69,45		69,00	64,90	69,00
7	Salsicha Hot Dog de carne mecanicamente separada de aves e suíno, água, proteínas de soja, sal, amido, estabilizante, especiarias, antioxidante, corante natural, conservante e corante natural: urucum embalada e devidamente rotulada em embalagem de 3 kg, não contém glúten. Produto congelado com validade de no mínimo 3 meses após a data de fabricação. Temperatura da Carne: - 12° C à - 18°C. Certificado de inspeção sanitária federal e Selo (SIF ou SIP), impressa na embalagem. Conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequados.			23,37	26,50	27,35	26,50


Isabela Silva Montanha
 Secretária da Educação
 Administrativo