

PLANILHA DE VALORES													
FORNECEDOR 01: Dirce Miola Hespanhol					FORNECEDOR 04: Município de Guapirama – PR (Pregão presencial 1/2020)								
CNPJ: 75.900.183/0001-09													
					FORNECEDOR 05: Município de Tapejara – PR (Ata 15/2020)								
FORNECEDOR 02: I A Moreira Segatto Ferreira													
CNPJ: 04.650.302/0001-66					FORNECEDOR 06: Município de Rio Negro – PR (Pregão 9/2020)								
FORNECEDOR 03: Município de Floresta – PR (Pregão presencial 19/2020)					FORNECEDOR 07: Município de Euclides da Cunha – SP (Atas 06 e 07/2020)								

1	2	Kg	4000	Carne bovina moída crua de 2ª, corte acêm, 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 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), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Traç	23,90	13,80	-	16,40	16,40	Média	17,63	R\$ 70.520,00
---	---	----	------	---	-------	-------	---	-------	-------	-------	-------	---------------

~~000007~~

1	3	Kg	500	Carne de ave (gênero Gallus) limpa, no corte filé de peito de frango (sassami), congelada pelo sistema IQF, proveniente de aves sadias, 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), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá □□□□□□□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□	13,90	9,75	11,99		12,90	Média	12,14	R\$ 6.070,00
1	4	Kg	3250	Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias, 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), conter procedência da carne, prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, 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.	8,99	8,47	8,29		7,50	Média	8,31	R\$ 27.007,50

800000-

