



DECLARAÇÃO DE PESQUISA DE PREÇO

(Art. 23 da lei n. 14.133/2021)

METODOLOGIA:

CONTRATO FIRMADO COM O PRÓPRIO ÓRGÃO PÚBLICO

Ata de Registro de Preços Nº 004/2023

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO

Data 15/03/2023

Fonte: https://app.tce.to.gov.br/lo_publico/busca - Sicap-LCO/TCE-TO

Fonte: <https://www.saovalerio.to.gov.br> – Portal da Transparência

COTAÇÃO COM FORNECEDOR

H A C COSTA LTDA - ME

CNPJ Nº. 22.739.115/0001-35

Data 17/06/2024.

GOLD DISTRIBUIDORA LTDA - ME

CNPJ Nº. 30.698.093/0001-30

Data 18/06/2024.

Considerando decisão do TCU (Acórdão 2318/2014 – Plenário, de 03/09/2014) o qual firmou entendimento que o processo para cotação de preços de mercado, a pesquisa deve levar em conta diversas vertentes, como, por exemplo, cotações com fornecedores, *contratos anteriores do próprio órgão* e os firmados por outros órgãos públicos, valores registrados no Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais, bem como, atas de registro de preços da Administração Pública, de forma a possibilitar a estimativa mais real possível.

• **CRITÉRIOS DA PESQUISA:**

| Item | Descrição | Unid. | Quant. |
|------|---|-------|--------|
| 1 | CARNE DE PRIMEIRA EM PEDAÇO 1º Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | Kg. | 350 |
| 2 | CARNE DE SOL Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | Kg. | 170 |



| | | | |
|---|---|-----|-----|
| 3 | FRANGO INTEIRO EMBALADO COM MARCA ESTAMPADA NA EMBALAGEM COM TODAS OS DADOS NUTRICIONAIS COM DATA DE FABRICAÇÃO DE VALIDADE, "ou equivalente a Sadia". | Kg. | 350 |
| 4 | CARNE MOIDA ACEM Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paletaou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos FORNECIDOS pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente | Kg. | 150 |
| 5 | PEITO DE FRANGO COM OSSO Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, "ou equivalente a Super Frango". | Kg. | 150 |
| 6 | CARNE DE PRIMEIRA BIFE Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | Kg. | 200 |
| 7 | FRANGO COXA SOBRE COXA Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, ou equivalente a Sadia". | Kg. | 250 |



- METODOLOGIA DA PESQUISA**

Neste sentido a pesquisa de mercado, enfatizou cotação de preço junto a contrato firmado com próprio órgão público e cotação junto a empresa do ramo pertinente ao objeto

VALORES IDENTIFICADOS:

| ITEM | QUANT. | UNID. | ESPECIFICAÇÃO OBJETO | H.A.C COSTA LTDA | | ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 004 / 2023 | | GOLD DISTRIBUIDORA LTDA | | valor unitario medio | valor total |
|------|--------|-------|---|------------------|---------------|--|---------------|-------------------------|---------------|----------------------|---------------|
| | | | | VL.UNIT. | VL.TOTAL | VL.UNIT. | VL.TOTAL | VL.UNIT. | VL.TOTAL | | |
| 1 | 350 | Kg. | CARNE DE PRIMEIRA EM PEDAÇO 1º Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | R\$ 48,80 | R\$ 17.080,00 | R\$ 49,80 | R\$ 17.430,00 | R\$ 51,90 | R\$ 18.165,00 | R\$ 50,17 | R\$ 17.558,33 |
| 2 | 170 | Kg. | CARNE DE SOL Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do | R\$ 49,80 | R\$ 8.466,00 | R\$ 49,80 | R\$ 8.466,00 | R\$ 55,90 | R\$ 9.503,00 | R\$ 51,83 | R\$ 8.811,67 |



| | | | | | | | | | | | |
|---|-----|-----|---|-----------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| 3 | 350 | Kg. | FRANGO INTEIRO EMBALADO COM MARCA ESTAMPADA NA EMBALAGEM COM TODAS OS DADOS NUTRICIONAIS COM DATA DE FABRICAÇÃO DE VALIDADE, "ou equivalente a Sadia". | R\$ 13,80 | R\$ 4.830,00 | R\$ 13,80 | R\$ 4.830,00 | R\$ 14,89 | R\$ 5.211,50 | R\$ 14,16 | R\$ 4.957,17 |
| 4 | 150 | Kg. | CARNE MOIDA ACEM Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteira. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos FORNECIDOS pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente | R\$ 38,90 | R\$ 5.835,00 | R\$ 38,90 | R\$ 5.835,00 | R\$ 41,90 | R\$ 6.285,00 | R\$ 39,90 | R\$ 5.985,00 |



| | | | | | | | | | | | |
|---|-----|-----|---|-----------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| 5 | 150 | Kg. | PEITO DE FRANGO COM OSSO Congelada, amarelo-rosada, não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. "ou equivalente a Super Frango". | R\$ 27,50 | R\$ 4.125,00 | R\$ 27,50 | R\$ 4.125,00 | R\$ 29,90 | R\$ 4.485,00 | R\$ 28,30 | R\$ 4.245,00 |
| 6 | 200 | Kg. | CARNE DE PRIMEIRA BIFE Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -12°C), resfriada (0° a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | R\$ 48,80 | R\$ 9.760,00 | R\$ 48,80 | R\$ 9.760,00 | R\$ 49,90 | R\$ 9.980,00 | R\$ 49,17 | R\$ 9.833,33 |



| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----|-----|---|-----------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------------|--------------------|---------------|---------------|---------------|
| 7 | 250 | Kg. | FRANGO COXA SOBRE COXA Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, ou equivalente a Sadia". | R\$ 17,70 | R\$ 4.425,00 | R\$ 17,70 | R\$ 4.425,00 | R\$ 18,90 | R\$ 4.725,00 | R\$ 18,10 | R\$ 4.525,00 | R\$ 54.521,00 | R\$ 54.871,00 | R\$ 58.354,50 | R\$ 55.915,50 |
| | | | | | | | | | | | | VALOR TOTAL | | | |



• **CONCLUSÃO:**

Procedida a cotação de preço, foram identificadas 02 (duas) cotações com fornecedor e 01 (uma) cotação com contratações similares firmado com próprio órgão público e, conseqüentemente, seus valores em ampla pesquisa, com o mesmo objeto de especificação. Por oportuno, informa que fora desconsiderada o cálculo para se obter a média de preços e destacou-se o menor preço obtido, considerando que obviamente a média representaria valor acima do menor preço encontrado e a recomendação é que neste caso, sendo possível a contratação com o menor preço, seja afastada qualquer outra figura que possa implicar em elevação deste preço.

Assim, temos: H A C COSTA LTDA - ME, inscrita no CNPJ Nº. 22.739.115/0001-35, com o valor total de **R\$ 54.521,00 (Cinquenta e quatro mil, quinhentos e vinte e um reais).**

SÃO VALÉRIO/TO, aos 18 dias do mês de junho de 2024

Maria dos Anjos A. Glória
Diretora do Departamento de Compras
Portaria Nº 077/2024 de 05 de Junho de 2024

DEPARTAMENTO DE COMPRA