



ESTADO DO ACRE
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO E CULTURA
Rua Rio Grande do Sul, 1907, Conjunto Castelo Branco, Rio Branco/AC, CEP 69.911-018
- www.see.ac.gov.br

PARECER Nº 53/2026/SEE - DINUTRI/SEE - DEANE/SEE - DAF
PROCESSO Nº 0014.015399.00326/2025-11

INTERESSADO: AFC COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA
ASSUNTO: ANÁLISE DE AMOSTRA. ITEM 5 - CARNE BOVINA SEM OSSO (ACÉM, COXÃO MOLE, MÚSCULO) EM FORMA DE CUBO RESFRIADA. PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 057/2026

1. RELATÓRIO

Apresentou-se para parecer os autos do procedimento licitatório Pregão Eletrônico SRP nº 057/2026, cujo objeto é a aquisição de **Carne Bovina**, para atender as necessidades dos alunos integrantes da Rede Estadual de Ensino, beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Resolução CD/FNDE/ Nº 04, de 26/02/2026, nos municípios das **Regionais do Alto e Baixo Acre**, para um período previsto de 200 dias letivos.

Em atenção ao **Despacho nº 48/2026/SEE - DEANE (0019669468)** que encaminha para análise e emissão de PARECER TÉCNICO DA AMOSTRA, conforme o item 8 - *DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS* do Anexo I do Edital- Termo de Referência (TDR), a Divisão de Nutrição recebeu da empresa **AFC COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA (0019675361)**, a amostra do gênero alimentício do **ITEM 5 - CARNE BOVINA SEM OSSO (ACÉM, COXÃO MOLE, MÚSCULO) EM FORMA DE CUBO RESFRIADA** da marca **FRIGORAÇA**, empacotado e distribuído por **FRIGORAÇA**, localizado na BR - 317, km 09, Platô do Piquiá - Boca do Acre - AM, com CNPJ 11.958.002/0005-38, com data de fabricação 10/02/2026, e validade 10/05/2026, para fins de verificação quanto ao atendimento às especificações constantes no TDR e emissão deste Parecer Técnico.

O produto foi entregue no dia 03 do mês de Março do ano de 2026 e avaliado conforme os critérios do TDR do Edital pela equipe de nutricionistas da Divisão de Nutrição, atendendo também à Resolução/CD/FNDE Nº 04/2026, legislação sanitária, regulamentos técnicos de qualidade e normas técnicas vigentes no país.

Este parecer terá como parâmetro as especificações mínimas dos produtos, a análise técnica e organoléptica da amostra apresentada, bem como as condições abaixo:

1. Identificação do produto;
2. Rotulagem (RESOLUÇÃO-RDC Nº 259/2002);
 - 2.1 Denominação de venda
 - 2.2 Lista de ingredientes
 - 2.3 Conteúdo líquido
 - 2.4 Identificação da origem
 - 2.5 Identificação do lote / data de fabricação
 - 2.6 Prazo de validade
 - 2.7 Instruções de conservação e preparo
 - 2.8 Informação nutricional
 - 2.9 Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF), quando couber.

3. Condições da embalagem;
4. Análises Organolépticas (COR, SABOR, ODOR, TEXTURA);
5. Cocção e Rendimento;
6. Registro fotográfico.

2. PARECER

ITEM 5 - CARNE BOVINA SEM OSSO (ACÉM, COXÃO MOLE, MÚSCULO) EM FORMA DE CUBO RESFRIADA. APRESENTANDO ASPECTO (COR, ODOR E TEXTURA) PRÓPRIO DO PRODUTO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, OBJETOS ESTRANHOS OU PARASITAS. O PERCENTUAL ACEITÁVEL DE GORDURA OU ENERVAÇÕES É DE 10 (DEZ)%. EMBALAGEM A VÁCUO, VEDADA, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG, 02KG, 03KG, 04KG OU 05KG, CONFORME SOLICITADO PELA UNIDADE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO RESISTENTE À DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO A ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, PESO LÍQUIDO ATÉ 20KG.

1. Identificação do produto

O produto/amostra atendeu aos requisitos de identificação conforme descrito nas especificações do TDR.

2. Rotulagem (RESOLUÇÃO-RDC Nº 259/2002);

A rotulagem do produto/amostra foi avaliada em conformidade com a Resolução RDC nº 259/2002, bem como com o disposto no Anexo I do Edital – Termo de Referência, item 5.6 – Rótulos das Embalagens Primárias, subitem 5.6.1, o qual estabelece que as informações obrigatórias devem constar impressas de forma clara, legível e indelével.

Após análise, constatou-se que o produto/amostra atende aos critérios estabelecidos, apresentando as informações exigidas conforme a legislação sanitária vigente e o Termo de Referência.

2.1 Denominação de venda

Carne bovina sem osso (coxão mole em cubos), resfriada.

Marca: FRIGORAÇA

2.2 Lista de ingredientes

Conforme disposto no item 6.2.1 da Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), não é obrigatória a declaração da lista de ingredientes para alimentos constituídos por um único ingrediente. Nesse sentido, considerando que o produto se enquadra nessa condição, a ausência da lista de ingredientes encontra-se em conformidade com a legislação vigente. Ademais, o rótulo do produto/amostra declara não conter glúten, atendendo ao disposto na legislação específica.

2.3 Conteúdo líquido

O produto/amostra apresenta conteúdo líquido de 5 kg, conforme solicitado na especificação do item no Termo de Referência do Edital.

2.4 Identificação da origem

Empacotado e distribuído por **FRIGORAÇA**, localizado na BR - 317, km 09, Platô do Piquiá - Boca do Acre - AM, com CNPJ 11.958.002/0005-38.

2.5 Identificação do lote / data de fabricação

O produto/amostra apresenta 10/02/2026 como data de fabricação

Segundo a RDC 727/2022 da ANVISA, a identificação do lote (informação obrigatória) pode estar associada à fabricação, contribuindo para a rastreabilidade dos produtos.

2.6 Prazo de validade

O produto/amostra apresenta 10/05/2026 como data de validade.

De acordo com o ANEXO I DO EDITAL - TERMO DE REFERÊNCIA em seu item 4. - CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO, subitem 4.1.1 Os produtos deverão apresentar mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) de sua validade na data de entrega no ato de entrega nas escolas e no Núcleo de Armazenamento e Distribuição de Alimentos do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar. Diante do exposto, o produto atende ao critério estabelecido, devendo a entrega ocorrer em conformidade com o percentual mínimo de validade exigido no edital.

2.7 Instruções de conservação e preparo

O produto/amostra possui instruções de conservação: manter resfriada sob temperatura de 0°C a 7°C, e após a abertura, CONSUMIR EM NO MÁXIMO 3 DIAS.

2.8 Informação nutricional.

O produto apresenta o quadro de informações nutricionais no rótulo, de acordo com a legislação vigente apresentando os itens mínimos exigidos (kcal, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio) por porção (g/medida caseira) e %VD.

2.9. Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF), quando couber.

O produto/amostra está registrada sob o número SIF: 2803.

A presença do carimbo padronizado do serviço de inspeção competente comprova que o estabelecimento está registrado no Ministério da Agricultura ou no órgão estadual competente, não sendo exigida, cumulativamente, a apresentação de outro registro federal adicional.

3. Condições da embalagem

O produto/amostra apresenta embalagem primária a vácuo, vedada, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garante a integridade do produto até o momento do consumo, em condições adequadas conforme descrito nas especificações do item e no ANEXO I DO EDITAL - TERMO DE REFERÊNCIA em seu item 4. - CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO, subitens 4.2 EMBALAGEM PRIMÁRIA e 4.6 RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS.

O item apresentou embalagem secundária que consiste em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente à danos durante o transporte, ao impacto e às demais condições garantindo a integridade do produto. Recomenda-se que a entrega ocorra em conformidade com os itens 4.3 EMBALAGEM SECUNDÁRIA e 4.7 RÓTULOS DAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS, do TDR supracitado.

4. Análises Organolépticas (COR, SABOR, ODOR, TEXTURA)

Características do produto:

Características sensoriais próprias.

O produto apresentou coloração e aspecto próprio; odor/cheiro característico do produto sem manchas esverdeadas, ausência de sujidades, objetos estranhos ou parasitas e o percentual de gordura ou enervações inferior a 10 (dez)%.

Foi realizada degustação do produto, 07 funcionários do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar avaliaram as características acima mencionadas. Os resultados obtidos estão expressos na tabela abaixo:

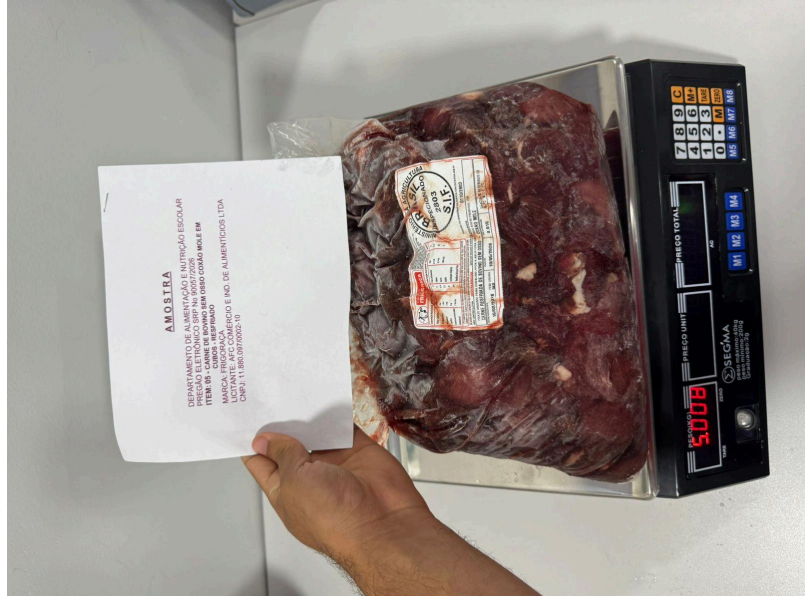
| CARACTERÍSTICAS | ACEITAÇÃO |
|-----------------|-----------|
| Cor | 07/07 |
| Sabor | 07/07 |
| Odor | 07/07 |
| Textura | 07/07 |

5. Cocção e Rendimento

| PRODUTO | PESO BRUTO | RENDIMENTO | FATOR DE COCÇÃO |
|----------------------|------------|------------|-----------------|
| CARNE BOVINA EM CUBO | 305g | 248g | 0,90 |
| ALHO | 10g | | |
| CEBOLA | 80g | | |
| SAL | 4g | | |

35 MIN DE COCÇÃO.

6. Registro fotográfico



3. CONCLUSÃO

Assim sendo, visando a verificação do pleno atendimento às especificações mínimas contidas no Termo de Referência do Edital e conforme as informações acima descritas, conclui-se que, a marca **FRIGORAÇA**, apresentada pela empresa **AFC COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA** para o **ITEM 5 - CARNE BOVINA SEM OSSO (ACÉM, COXÃO MOLE, MÚSCULO) EM FORMA DE CUBO RESFRIADA**, está **APROVADA**, visto que atendeu a todos os tópicos contidos neste parecer técnico.

| | |
|----------------|--|
| Elaborado por: | Nayla Regina da Silva Nutricionista CRN7 12666 |
| Aprovado por: | Lorena Machado Lima Nutricionista RT PNAE CRN7 10263 Chefe da Divisão de Nutrição - DINUTRI PORT/SEE Nº 923/2025 |



Documento assinado eletronicamente por **LORENA MACHADO LIMA, Chefe de Divisão**, em 11/03/2026, às 13:30, conforme horário oficial do Acre, com fundamento no art. 11, § 3º, da [Instrução Normativa Conjunta SGA/CGE nº 001, de 22 de fevereiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://www.sei.ac.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **0019675774** e o código CRC **6AA3616A**.

