



**ESTADO DO ACRE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE**

Rua Rio Grande do Sul, 1907, Conjunto Castelo Branco , Rio Branco/AC, CEP 69.911-018  
- www.see.ac.gov.br

**PARECER Nº** 41/2024/SEE - DINE/SEE - DEANE/SEE - DAF  
**PROCESSO Nº** 0014.015399.00356/2023-58  
**INTERESSADO:** J. CARLOS OLIVEIRA - ME  
**ASSUNTO:** ANÁLISE DE AMOSTRA. ITEM 11 - PRESUNTO; MAGRO COZIDO FATIADO. PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 538/2023

### 1. RELATÓRIO

Apresentou-se para parecer os autos do procedimento licitatório Pregão Eletrônico SRP nº 538/2023, cujo objeto é o registro de preços visando futura Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis (**proteína animal**), para atender as necessidades dos alunos integrantes da Rede Estadual de Ensino, beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Resolução/FNDE/CD Nº 06, de 08/05/2020, nos municípios da Regional do Juruá.

Em atenção ao **Despacho nº 08/2024 - SEE - DEANE** (SEI Nº 9595501) que encaminha para análise e emissão de PARECER TÉCNICO DA AMOSTRA, conforme o item 7 - **DAS AMOSTRAS** do Anexo I - Termo de Referência (TDR) do Edital, a Divisão de Nutrição Escolar recebeu da empresa J. CARLOS OLIVEIRA - ME (SEI Nº 9756071) a amostra do gênero alimentício do item 11 – PRESUNTO; MAGRO COZIDO FATIADO da marca **SABBOR**, produzido por Dom Porquito Agroindustrial S/A CNPJ 15.024.457/0001-03, fabricado em 28/12/2023, com validade 11/02/2024, para fins de verificação quanto ao atendimento às especificações constantes no TDR e emissão deste Parecer Técnico.

O produto foi entregue no dia 12 do mês de Janeiro do ano de 2024 e avaliado conforme os critérios do TDR do Edital pela equipe de nutricionistas da Divisão de Nutrição Escolar, atendendo também à Resolução/CD/FNDE Nº 06/2020, 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 das amostras apresentadas, 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 11 - PRESUNTO; MAGRO COZIDO FATIADO - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA, SAL, E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE ? SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; SEM CAPA DE GORDURA; BAIXO TEOR DE SÓDIO; COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DEVERÃO ESTAR FATIADOS, RESFRIADO E EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 20 G CADA, RESFRIADOS E DIVIDIDOS EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, LACRADO, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS COM RÓTULO ADESIVOS. EMBALAGEM: RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 KG DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS (QUARENTA E CINCO) A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR EM ACORDO C/ O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

### 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);

#### 2.1 Denominação de venda

Presunto Magro Cozido Fatiado

#### 2.2 Lista de ingredientes

O produto/amostra apresenta "Presunto" como único ingrediente.

#### 2.3 Conteúdo líquido

O produto/amostra apresenta fatias com peso médio de 20g. O peso líquido está de acordo com o descrito na embalagem de 150g. Recomendamos a entrega do produto com conteúdo líquido de 1kg, conforme solicitado na especificação do item no Termo de Referência do Edital.

#### 2.4 Identificação da origem

Produzido por: Dom Porquito Agroindustrial - Abatedouro frigorífico.

#### 2.5 Identificação do lote / data de fabricação

O produto/amostra apresenta 28/12/2023 como data de fabricação.

#### 2.6 Prazo de validade

O produto/amostra apresenta 12/01/2024 como data de validade, totalizando 15 dias. O prazo estipulado pelo fabricante é inferior ao mínimo (45 dias) exigido pela especificação do item no Termo de Referência do Edital.

#### 2.7 Instruções de conservação e preparo

O fabricante orienta manter resfriado entre 4°C a 8°C.

#### 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, açúcares totais, açúcares adicionados, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio) por porção (g/medida caseira) e %VD.

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

O produto não apresenta número de registro no órgão fiscalizador.

### 3. Condições da embalagem

O produto/amostra apresenta embalagem primária em plástico transparente vedada, em condições adequadas conforme descrito nas especificações do item no edital.

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

Características do produto:

Características sensoriais próprias, ausência de sujidades ou corpos estranhos, parasitos e larvas.

O produto apresentou coloração e aspecto próprio, sem manchas ou mofo; sabor próprio, sem ranço; odor/cheiro característico do produto.

Foi realizada degustação do produto, 08 funcionários do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar avaliaram as características acima mencionadas. Os resultados obtidos estão expressos na tabela abaixo:

CARACTERÍSTICAS	ACEITAÇÃO
Cor	08/08
Sabor	08/08
Odor	08/08
Textura	08/08

### 5. Cocção e Rendimento

PRODUTO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	FATOR DE CORREÇÃO	RENDIMENTO	FATOR DE COCÇÃO
PRESUNTO	20g	20g	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica

### 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, SABBOR , apresentada pela empresa J. CARLOS OLIVEIRA para o item 11- PRESUNTO está **REPROVADA** visto que não atendeu aos tópicos 2.3 *Conteúdo líquido*, 2.6 *Prazo de validade* e 2.9. *Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF)* contidos neste parecer técnico.

*[assinado eletronicamente]*

**Henrique da Silva Lima**  
Nutricionista CRN7 14052  
Divisão de Nutrição Escolar  
Matrícula: 9485988-2



Documento assinado eletronicamente por **HENRIQUE DA SILVA LIMA, Cargo Comissionado**, em 30/01/2024, às 14:02, 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 **9755927** e o código CRC **6E811D91**.