



**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 N°** 36/2026/SEE - DINUTRI/SEE - DEANE/SEE - DAF  
**PROCESSO N°** 0014.015399.00327/2025-58

**INTERESSADO:** ACRELOG COMÉRCIO, SERVIÇOS, LOGÍSTICA E TRANSPORTE LTDA - ME  
**ANÁLISE DE AMOSTRA. ITEM 3 - CARNE BOVINA SEM OSSO (PATINHO OU MÚSCULO) MOÍDA CONGELADA OU RESFRIADA. PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS N° 030/2026**  
**ASSUNTO:**

### 1. RELATÓRIO

Apresentou-se para parecer os autos do procedimento licitatório Pregão Eletrônico SRP n° 030/2026, 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/FNDE/CD N° 06, de 08/05/2020, nos municípios da **Regional do Purus**, para um período previsto de 200 dias letivos.

Em atenção ao **Despacho n° 28/2026/SEE - DEANE (0019344742)** que encaminha para análise e emissão de PARECER TÉCNICO DA AMOSTRA, a Divisão de Nutrição recebeu da empresa **ACRELOG COMÉRCIO, SERVIÇOS, LOGÍSTICA E TRANSPORTE LTDA (0019367520)**, a amostra do gênero alimentício do **ITEM 3 - CARNE BOVINA SEM OSSO (PATINHO OU MÚSCULO) MOÍDA CONGELADA OU 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 22/01/2026, e validade 19/01/2027, para fins de verificação quanto ao atendimento às especificações constantes no TDR e emissão deste Parecer Técnico.

O produto foi entregue no dia 09 do mês de Fevereiro 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 N° 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 da amostra apresentada, bem como as condições abaixo:

1. Identificação do produto;
2. Rotulagem (RESOLUÇÃO-RDC N° 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;

## 2. PARECER

**ITEM 3 - CARNE BOVINA SEM OSSO (PATINHO OU MÚSCULO) MOÍDA CONGELADA OU RESFRIADA - CONFORME SOLICITAÇÃO DA UNIDADE.** 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 moída (patinho), congelada.

Marca: FRIGORAÇA

#### 2.2 Lista de ingredientes

Segundo o item 6.2.1 da RESOLUÇÃO-RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 da ANVISA, não é necessário lista de ingredientes para alimentos com um único ingrediente.

#### 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 22/01/2026 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 365 dias (19/01/2027) 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 congelado sob temperatura de -12°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 TRD 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<br>(MOÍDA) | 106g       | 170g       | 1,30            |
| ALHO                    | 5g         |            |                 |
| CEBOLA                  | 70g        |            |                 |
| SAL                     | 3g         |            |                 |

15 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 **ACRELOG COMÉRCIO, SERVIÇOS, LOGÍSTICA E TRANSPORTE LTDA** para o **ITEM 3 - CARNE BOVINA SEM OSSO (PATINHO OU MÚSCULO) MOÍDA CONGELADA OU RESFRIADA**, está **APROVADA**, visto que atendeu a todos os tópicos contidos neste parecer técnico.

|                |                                                                                                                                  |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaborado por: | Gleydson Mendes Gomes<br>Nutricionista CRN7 18944                                                                                |
| Aprovado por:  | <b>Lorena Machado Lima</b><br>Nutricionista RT PNAE CRN7 10263<br>Chefe da Divisão de Nutrição - DINUTRI<br>PORT/SEE Nº 923/2025 |



Documento assinado eletronicamente por **LORENA MACHADO LIMA, Chefe de Divisão**, em 19/02/2026, às 11:59, 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 **0019372566** e o código CRC **199FCD9D**.