



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° 45/2026/SEE - DINUTRI/SEE - DEANE/SEE - DAF
PROCESSO N° 0014.015399.00327/2025-58

INTERESSADO: T L DISTRIBUIDORA LTDA

ASSUNTO: ANÁLISE DE AMOSTRA. ITEM 4 - CARNE BOVINA SEM OSSO (ACÉM, COXÃO MOLE, MÚSCULO) EM PEÇA RESFRIADA . PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS N° 030/2026

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 **T L DISTRIBUIDORA LTDA (0019407811)**, a amostra do gênero alimentício do **ITEM 4 - CARNE BOVINA SEM OSSO (ACÉM, COXÃO MOLE, MÚSCULO) EM PEÇA RESFRIADA** da marca **FRIGONOSSO**, empacotado e distribuído por **FRIGONOSSO**, localizado na BR - 364, km 10, Belo Jardim II - Rio Branco - AC, com CNPJ 14.290.696/0001-42, com data de fabricação 10/02/2026, e validade 11/05/2026, para fins de verificação quanto ao atendimento às especificações constantes no TDR e emissão deste Parecer Técnico.

O produto foi entregue no dia 10 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;
6. Registro fotográfico.

2. PARECER

ITEM 4 - CARNE BOVINA SEM OSSO (ACÉM, COXÃO MOLE, MÚSCULO) EM PEÇA 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.

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, verificou-se que o produto/amostra atende **parcialmente** aos critérios estabelecidos, apresentando parte das informações exigidas pela legislação sanitária vigente e pelo Termo de Referência.

2.1 Denominação de venda

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

Marca: FRIGONOSSO

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 **não** apresenta a declaração do conteúdo líquido na embalagem primária, em desacordo com o previsto na especificação do item constante no Termo de Referência do Edital. Contudo, ressalta-se que tal informação deve constar de forma clara e indelével na embalagem primária, conforme exigido em edital. Durante a pesagem realizada para fins de verificação, constatou-se que o produto apresentou peso líquido de 8,29 kg, superior ao solicitado. Diante do exposto, recomenda-se a adequação da rotulagem, com a inclusão da informação referente ao conteúdo líquido, bem como a especificação da quantidade por embalagem, nas apresentações de 01 kg, 02 kg, 03 kg, 04 kg ou 05 kg.

2.4 Identificação da origem

Empacotado e distribuído por **FRIGONOSSO**, localizado na BR - 364, km 10, Belo Jardim II - Rio Branco - AC, com CNPJ 14.290.696/0001-42.

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 11/05/2026 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.

2.8 Informação nutricional.

O produto não apresenta quadro de informações nutricionais no rótulo.

De acordo com a Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020, que complementa a RDC nº 429/2020, a declaração da informação nutricional é facultativa para carnes in natura, resfriadas ou congeladas, desde que não contenham adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.

Considerando que se trata de carne bovina in natura, sem adição de ingredientes, a ausência da tabela de informação nutricional encontra-se em conformidade com a legislação vigente.

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

O produto/amostra está registrada sob o número SIF: 3297

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 EM PEÇA	200g	23g	0,70
CEBOLA	100g		
ALHO	13g		
SAL	3g		

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 **FRIGONOSSO**, apresentada pela empresa **T L DISTRIBUIDORA LTDA** para o **ITEM 4 - CARNE BOVINA SEM OSSO (ACÉM, COXÃO MOLE, MÚSCULO) EM PEÇA RESFRIADA**, está **APROVADA**, desde que atenda a recomendação contida no tópico 2.3 *Conteúdo líquido*, deste parecer técnico.

Elaborado por:	Matheus Costa de Oliveira Nutricionista CRN7 16537
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 19/02/2026, às 12:00, 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 **0019407833** e o código CRC **3EF19EF5**.