



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 222/2024/SEE - DINE/SEE - DEANE/SEE - DAF
PROCESSO Nº 0014.015399.00360/2023-16
INTERESSADO: DELYBOM ALIMENTOS LTDA
ASSUNTO: ANÁLISE DE AMOSTRA. ITEM 23 - FEIJÃO CARIOCA. PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 557/2023

1. RELATÓRIO

Apresentou-se para parecer os autos do procedimento licitatório Pregão Eletrônico SRP nº 557/2023 – CPL 02, cujo objeto é o registro de preços visando futura aquisição de Gêneros Alimentícios **não perecíveis (Básico)**, 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 Purus**.

Em atenção ao **Despacho nº 370/2024/SEE - DEANE** (0012516502) 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 **DELYBOM ALIMENTOS LTDA** (0012522006) a amostra do gênero alimentício do item 24 – **FEIJÃO CARIOCA TIPO 1** da marca **DONA DÊ**, fabricado e embalado por **NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA**, CNPJ: 04.918.453/0001-52, fabricado em 24/07/24, válido até 24/07/25, para fins de verificação quanto ao atendimento às especificações constantes no TDR e emissão deste Parecer Técnico.

O produto foi entregue no dia 17 do mês de setembro 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 24 - FEIJÃO; CARIOCA, FEIJAO; CARIOCA, TIPO 1, PACOTE COM 01KG - SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, INVIOLÁVEL, RESISTENTE ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS, FUNGOS, PARASITOS, PEDRAS, COMO DE QUALQUER OUTRO CORPO ESTRANHO E LIVRE DE UMIDADE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PERÍODO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.

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

Grupo I Feijão Comum - Tipo 1

2.2 Lista de ingredientes

Feijão Carioca

2.3 Conteúdo líquido

O produto/amostra apresenta a quantidade descrita na embalagem de 1kg, atendendo assim, o peso descrito na especificação do item no edital.

2.4 Identificação da origem

Fabricado e embalado por NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA, CNPJ: 04.918.453/0001-52. Localizado na Rodovia DF, KM 130, nº 130, CEP 71586-400, Paranoá - DF.

2.5 Identificação do lote / data de fabricação

O produto/amostra apresenta 24/07/2024 como data de fabricação e lote 07 24 MT6.

2.6 Prazo de validade

O produto/amostra apresenta 24/07/2025 como data de validade.

2.7 Instruções de conservação e preparo

Modo de preparo: Coloque o feijão de molho em água fervente por cerca de 20 minutos. Enquanto isso, corte em pedaços a linguiça defumada, a linguiça calabresa, o paio, o bacon, o alho, o cheiro verde e os reserve. Em uma panela grande coloque o bacon, o alho e a cebola até dourar. Acrescente o paio e as linguiças deixando-os em fogo baixo até estarem bem fritos. Leve o feijão ao fogo em panela de pressão por 10 minutos com sal a gosto. Retire, escorra e o mantenha quente. Na panela com os demais ingredientes dourados, acrescente a farinha até virar uma farofa, deixando-a bem solta. Acrescente o feijão e o cheiro verde. Pode ser servido com churrasco ou apenas arroz branco.

O fabricante indica que seja conservado em local seco, fresco e arejado.

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

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

Não se aplica.

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 corpos estranhos, parasitos e larvas.

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

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
FEIJÃO	200G	657 G	3,28
ÁGUA	1L		

15 MIN DE PANELA DE PRESSÃO

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, **Dona Dê** apresentada pela empresa DELYBOM ALIMENTOS Ltda para o item 24 - FEIJÃO CARIOCA, está **APROVADA** visto que atendeu aos tópicos, contido neste parecer técnico.

[assinado eletronicamente]

Henrique da Silva Lima
Nutricionista CRN7 15052/P
Divisão de Nutrição Escolar
Matrícula: 9485988-2



Documento assinado eletronicamente por **HENRIQUE DA SILVA LIMA, Cargo Comissionado**, em 19/09/2024, às 13:46, 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 **0012521961** e o código CRC **DAB75184**.