



Porto Velho, 02 de julho de 2026.

Data:08/07/2026

Endereço: Av. Amazonas, 3900 – Agenor de Carvalho PORTO VELHO RO CEP:76.8230-22, E-mail: imperiodacarnejp@gmail.com FONE: (69) 9964-8658 (69) 99915-5551

Lote	PRODUTO TESTADO (Especificação deverá atender SRP N° 35/2026/SMCL/PVH)	Apresentação Registro fotográfico	Aplicação Rotulagem	Avaliação organoléptica	Observação
99/ 100	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, tipo coxão mole, patinho, congelada, de coloração vermelha e brilhante, isenta de gordura aparente, embalada a vácuo, cor, aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas ou escuras, em pacotes de no máximo 02 (dois) quilos. Embalagem à vácuo, plástica, atóxica, transparente e não violada, com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência, com selo do órgão competente(SIM, SIE ou SIF), e com identificação do tipo de carne. Validade mínima de 08 (oito) meses, a partir da entrega do produto	 marca friboi - 1kg	APROVADO	APROVADO	A documentação técnica apresentada pelo fornecedor em sua proposta foi considerada para verificação dos requisitos específicos do produto, incluindo o percentual de gordura exigido no Termo de Referência. Conforme informações nutricionais declaradas, o produto apresenta teor de gordura inferior ao limite máximo estabelecido, estando em conformidade com a especificação técnica.

101/ 102	CARNE BOVINA DE 2ª QUALIDADE MOÍDA -congelada, embalada a vácuo, de coloração vermelha e brilhante, isenta de cartilagens, ossos, sebo e similares, com no máximo 15% (quinze por cento) de gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas e/ou contaminantes, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais(física, química e organolépticas), cor, aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas ou escuras, em pacotes de no máximo 02 (dois) quilos. Embalagem à vácuo, plástica, atóxica, transparente e não violada, com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência, com selo do órgão competente (SIM, SIE ou SIF), e com identificação do tipo de carne. Validade mínima de 08 (oito) meses, a partir da entrega do produto.	 marca friboi - 1kg	APROVADO	APROVADO	A documentação técnica apresentada pelo fornecedor em sua proposta foi considerada para verificação dos requisitos específicos do produto, incluindo o percentual de gordura exigido no Termo de Referência. Conforme informações nutricionais declaradas, o produto apresenta teor de gordura inferior ao limite máximo estabelecido, estando em conformidade com a especificação técnica.
103/ 104	CARNE BOVINA DE 2ª QUALIDADE, tipo músculo,acém ou paleta, congelada, embalada a vácuo, decoloração vermelha e brilhante, isenta de cartilagens,ossos, sebo e similares . com no máximo 10% (dez por cento) de gordura, isenta de aditivos ousubstâncias estranhas e/ou contaminantes, que sejamimpróprias ao consumo e que alterem suascaracterísticas naturais (física, química eorganolépticas), cor, aspecto, cheiro e sabor próprios,sem manchas esverdeadas ou escuras, em pacotesde no máximo 02 (dois) quilos. Embalagem à vácuo,plástica, atóxica, transparente e não violada, comespecificação de peso, validade do produto emarca/procedência, com selo do órgão competente(SIM, SIE ou SIF), e com identificação do tipo decarne. Validade mínima de 08 (oito) meses, a partir daentrega do produto.	 marca friboi - 1kg  marca friboi - 1kg	APROVADO	APROVADO	A documentação técnica apresentada pelo fornecedor em sua proposta foi considerada para verificação dos requisitos específicos do produto, incluindo o percentual de gordura exigido no Termo de Referência. Conforme informações nutricionais declaradas, o produto apresenta teor de gordura inferior ao limite máximo estabelecido, estando em conformidade com a especificação técnica.

Empresa: J P J COMERCIO LTDA CNPJ

Por meio de análise do produto realizada no dia 08/07/2026 , a comissão considera que os produtos dos lotes: nº 099 e 100 - CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE; 101 e 102 - CARNE BOVINA DE 2ª QUALIDADE MOÍDA; 103 e 104 - CARNE BOVINA DE 2ª QUALIDADE, **foram aprovados** e, portanto, **estão aptos** a concorrer ao certame licitatório.

ANA SUEL MARTINS - NUTRICIONISTA DIALE/SEMED

NÁDIA GOMES DA COSTA - NUTRICIONISTA DIALE/SEMED

SUZIANE CASEMIRO PEDROSA - NUTRICIONISTA DIALE/SEMED

FERNANDA GOMES MIRANDA - Diretora do Departamento de Assistência ao Aluno / SEMED



Documento assinado eletronicamente por **Ana Suel Martins Bezerra, Especialista**, em 08/07/2026, às 14:08, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Nadia Gomes Da Costa, Especialista**, em 08/07/2026, às 14:10, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Gomes Miranda, Diretor(a)**, em 09/07/2026, às 09:24, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Suziane Casemiro Da Silva Pedrosa, Especialista**, em 09/07/2026, às 09:26, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://www.portovelho.ro.gov.br/sei> informando o código verificador **1160922** e o código CRC **60DABCF0**.

