



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS IMPERATRIZ

OFÍCIO Nº 137/2021 - NAE-ITZ/DDE-ITZ/DRG-ITZ/CAMP-ITZ/IFMA

26 DE NOVEMBRO DE 2021

LAUDO DE APROVAÇÃO DE ITENS

Dando seguimento a Chamada Pública nº 01/2021 do Instituto Federal do Maranhão – IFMA, Campus Imperatriz, no dia 26 do mês de novembro do ano de 2021 foram avaliadas as amostras dos itens que serão fornecidos pela Cooperativa de Comercialização Criação Produção e Industrialização da Amazônia Legal - COOPRIALE, CNPJ: 33.193602/0001-61. A seguir estão os alimentos avaliados e as considerações em observância ao definido no edital:

ALIMENTOS
Melão - Melão higienizado, in natura, fruto com pouca maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, isenta de sujidades, parasitas ou larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes transportado de forma adequada.
Abóbora - ESPÉCIE MORANGA in natura" de 1ª qualidade, polpa firme e amarelada, casca verde e firme. Deve estar fresco com grau de maturidade médio, livres de rachaduras, cortes, sujidades e parasitas. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportadas de forma adequada.
Batata doce - de primeira qualidade, tamanho médio ou pequeno, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.
Macaxeira - ESPÉCIE COMUM de 1ª qualidade, sem danos físicos e mecânicos.
Inhame - variedade kissari ou similar, de primeira, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Cenoura - de primeira qualidade, íntegra, firme, nova (fresca), tamanho médio e uniforme, sem folha, sem manchas, isenta de parasitos, sujidades e lesões.
Limão - Fruta in natura, espécie taiti ou similar, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas

Os alimentos apresentados estavam devidamente armazenados em recipientes de plásticos transparentes. Os alimentos, de forma geral, atenderam as especificações do edital quanto a qualidade, maturação, aspecto, cheiro e forma de apresentação.

CONCLUSÃO: Todas as amostras foram aprovadas.

Atenciosamente,

Jussânia de Sousa e Silva Franco

Nutricionista

CRN 11 nº2139

(assinado eletronicamente)

Documento assinado eletronicamente por:

- **Jussania de Sousa e Silva Franco, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 26/11/2021 21:23:03.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 26/11/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifma.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 361259

Código de Autenticação: 8a69adb664

