

EDITAL/INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO
SELEÇÃO PÚBLICA Nº 055/2025
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE
MODO DE DISPUTA: FECHADO
PROCESSO DE COMPRA Nº 9459/2026/FAIFCE

FAIFCE - Fundação de Apoio ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará.
Rua Nogueira Acioli, 621-A, Centro, Fortaleza/CE, CEP: 60.110-140.

OBJETO:

Contratação de pessoa jurídica para aquisição de insumos (Gêneros Alimentícios), a fim de dar subsídios ao desenvolvimento das atividades do “Projeto Qualifique”, executado em parceria entre o Instituto Federal do Ceará - IFCE, *campus* Avançado Guaramiranga, juntamente com a Fundação de Apoio ao Instituto Federal do Ceará (FAIFCE), conforme o contrato 09/2025.

RECIBO

A Sociedade Empresária CNPJ nº _____, através de
_____ CPF nº _____ (nome e CPF
da Pessoa Física) retirou este Edital de Seleção Pública e deseja ser informada de qualquer
alteração pelo e-mail: _____.

(Assinatura)

Obs.: este recibo deverá ser remetido à comissão de seleção pelo e-mail: licitacoes@faifce.ifce.edu.br, para eventuais comunicações aos interessados, quando necessário.

ÍNDICE

1. Realização da Disputa	04
2. Cadastro no Portal de Fornecedores.....	04
3. Do Objeto	05
4. Do Valor	05
5. Da Fonte de Recursos	12
6. Das Condições de participação	12
7. Do recebimento da proposta de preços e documentos de habilitação	13
8. Da Proposta de Preços	13
9. Da Habilitação	15
10. Do Procedimento de Seleção	16
11. Do Julgamento das Propostas	16
12. Dos Recursos	17
13. Da Adjudicação, Homologação e do Contrato.....	18
14. Do Recebimento Provisório e Definitivo.....	19
15. Das Obrigações da Contratante.....	20
16. Das Obrigações da Contratada	20
17. Do Pagamento.....	21
18. Dos Critérios de Sustentabilidade.....	22
19 Das Infrações e das Penalidades.....	22
20. Do Responsável pelo Acompanhamento da Execução.....	23
21. Das Disposições Gerais	23
22. Do Foro	26

ANEXOS:

Anexo I – Termos de Referência

Anexo II – Declaração de Concordância

Anexo III – Declaração de inexistência de fatos impeditivos

Anexo IV – Modelo de Proposta de preços

Anexo V – Declaração de enquadramento como microempresa ou de pequeno porte

Anexo VI – Declaração de não empregar menor

Anexo VII – Declaração de não inscrição em cadastros nacionais de empresas punidas

Anexo VIII – Minuta de contrato



SELEÇÃO PÚBLICA Nº 055/2026

A FAIFCE - Fundação de Apoio ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará, Pessoa Jurídica de Direito Privado, sem fins lucrativos, com sede Rua Nogueira Acioli, 621-A, Centro, CEP 60.110-140, Fortaleza/CE, CEP: 60.110-140, inscrita no CNPJ sob o número 27.652.712/0001-41, vem por meio de seu Presidente Ernani Andrade Leite, informar que realizará **SELEÇÃO PÚBLICA, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE**, para contratação de pessoa jurídica para aquisição de insumos (gêneros alimentícios) para subsidiar as ações e atividades do “**Projeto Qualifique**”, nos quantitativos e locais definidos conforme especificações descritas no Termo de Referência, anexo deste edital. Esta seleção pública será regida pelo Decreto Federal nº 8.241/2014 com vistas aos princípios da transparência, da eficiência, da competitividade, da busca permanente de qualidade e durabilidade e da vinculação ao instrumento convocatório. Aplica-se também, no que a norma supracitada for omissa, as disposições contidas na Lei Federal no 14.133, de 1º de abril de 2021, e, no que couber, a Lei Complementar Federal no 147, de 7 de agosto de 2014, a Lei Complementar Federal no 123, de 14 de dezembro de 2006, o Decreto Federal no 8.538, de 6 de outubro de 2015 e demais normas sobre a matéria.

1. DA REALIZAÇÃO DA DISPUTA FECHADA:

DIA: 04/08/2026

HORA DA ABERTURA: 11:00 horas

LOCAL: Portal do Fornecedor

Todas as referências de tempo constantes do ato convocatório, no aviso e durante a sessão pública, observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas na documentação relativa à seleção.

1.1. A presente Seleção será realizada no Portal do Fornecedor através do endereço eletrônico: <https://faifce.conveniar.com.br/Fornecedor/Login.aspx?ReturnUrl=%2ffornecedor>

1.2. O envio das propostas poderá ocorrer até o dia e horário limite de início da sessão. Durante esse período o licitante poderá incluir ou excluir sua proposta.

2. DO CADASTRO NO PORTAL DE FORNECEDORES:

2.1. A empresa interessada em participar do processo, deverá encaminhar um e-mail para licitacoes@faifce.ifce.edu.br, solicitando o seu cadastro no portal de fornecedores.

2.2. Após a solicitação de cadastro pela interessada, será enviado um link, pela Fundação para a empresa criar o seu pré-cadastro no sistema.

2.3. Imediatamente após a finalização do pré-cadastro no sistema, a empresa interessada em participar, deverá enviar um e-mail informando a finalização do seu pré-cadastro no sistema e solicitando o usuário e senha para utilização do portal.

2.4. O prazo máximo para solicitação de **cadastro será até o dia 03/08/2026 às 15:00h**. Esse prazo decorre em função de que o cadastro não é automático e que depende do horário de expediente da Fundação e do fluxo de trabalho de colaboradores para que o mesmo seja efetivado.

3. DO OBJETO:

3.1. Constitui objeto da presente Seleção Pública a escolha da proposta mais vantajosa para contratação de pessoa jurídica para aquisição de insumos (gêneros alimentícios) para subsidiar as ações e atividades do “**Projeto Qualifique**”, nos quantitativos e locais definidos conforme especificações descritas no Termo de Referência, anexo deste edital.

3.2. Devem estar inclusos na proposta todos os custos necessários para a entrega dos itens e a prestação dos serviços nos locais indicados neste Edital, inclusive eventuais custos de devolução de insumos ou mercadorias nos casos de inconformidades ou necessidade de troca ou substituição, assim como todos os impostos e taxas inerentes ao fornecimento.

3.3. São partes integrantes da presente Seleção Pública os seguintes Anexos:

Anexo I	Termo de Referência
Anexo II	Declaração de concordância
Anexo III	Declaração de inexistência de fatos impeditivos
Anexo IV	Modelo de Proposta de preços
Anexo V	Declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte
Anexo VI	Declaração de não empregabilidade de menores
Anexo VII	Declaração de não inscrição em cadastros nacionais de empresas punidas
Anexo VIII	Minuta de Contrato

4. DO VALOR:

4.1. Considerando as estimativas apresentadas no Termo de Referência, o valor máximo do **lote é de R\$ 161.181,57(Cento e sessenta e um mil e cento e oitenta e um reais e cinquenta centavos)** devendo atender às especificações estabelecidas no referido Termo de Referência, anexo a este Edital.

4.1.1. Os serviços deverão ser prestados nos quantitativos e localidades abaixo indicados:

LOTE 01 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

Identificação Item	Especificação	Unidade de Medida	Qtde
01	Café especial produzido no Maciço de Baturité com prazo de validade mínimo de 90 dia, torrado e moído, pacote de 250 g - saca com 20 unidades.	und	300
02	Leite de vaca, tipo UHT, integral, caixa tetra pak, com prazo de validade mínimo de 90 dias (marcas sugeridas: Betânia/ Piracanjuba/ Itambé) – caixa com 1L	und	450
03	Leite de vaca, tipo UHT, integral, caixa tetra park, com prazo de validade mínimo de 90 dias, caixa com 1 L	und	70
04	Bebida láctea fermentada, sabor morango, teor de proteína mínimo para 100 g do produto de 1,7 g, com prazo de validade mínimo de 30 dias e prazo de validade mínimo de entrega de 15 dias, sendo transportado e armazenado em temperatura máxima de 4°C com registro na ANVISA/MAPA (marcas sugeridas: Betânia/ Itambé/ Danone/ Batavo) – garrafa com 1,25 Kg	und	540
05	Água mineral sem gás, com lacre de segurança e informações sobre a potabilidade da água conforme legislação sanitária vigente (ANVISA e ANM) com validade mínima de 60 dias (marcas sugeridas: Indaiá/ Naturágua/ Neblina/ Serra Grande) – garrafa pet com 5 L	und	360
06	Polpa de fruta sabor abacaxi , pacote com 10 embalagens de 100g de polpa de fruta congelada, com prazo de validade mínimo de 60 dias e prazo de validade mínimo de entrega de 30 dias, sendo transportado e armazenado em temperatura máxima de -18C com registro na ANVISA/MAPA, pacote de 1 kg	und	80
07	Polpa de fruta sabor manga , pacote com 10 embalagens de 100g de polpa de fruta congelada, com prazo de validade mínimo de 60 dias e prazo de validade mínimo de entrega de 30 dias, sendo transportado e armazenado em temperatura máxima de -18C com registro na ANVISA/MAPA, pacote de 1 kg	und	80
08	Polpa de fruta sabor acerola , pacote com 10 embalagens de 100g de polpa de fruta congelada, com prazo de validade mínimo de 60 dias e prazo de validade mínimo de entrega de 30 dias, sendo transportado e armazenado em temperatura máxima de -18C com registro na ANVISA/MAPA, pacote de 1 kg	und	80
09	Polpa de fruta sabor goiaba , pacote com 10 embalagens de 100g de polpa de fruta congelada, com prazo de validade mínimo de 60 dias e prazo de validade mínimo de entrega de 30 dias, sendo transportado e armazenado em temperatura máxima de -18C com registro na ANVISA/MAPA, pacote de 1 kg	und	80
10	Polpa de fruta sabor maracujá , pacote com 10 embalagens de 100g de polpa de fruta congelada, com prazo de validade mínimo de 60 dias e prazo de validade mínimo de entrega de 30 dias, sendo transportado e armazenado em temperatura máxima de -18C com registro na ANVISA/MAPA (marca sugerida: Nossa Fruta) pacote de 1 kg	und	80
11	Polpa de fruta sabor graviola , pacote com 10 embalagens de 100g de polpa de fruta congelada, com prazo de validade mínimo de 60 dias e prazo de validade mínimo de entrega de 30 dias, sendo transportado e armazenado em temperatura máxima de -18C com registro na ANVISA/MAPA, pacote de 1 kg	und	80
12	Banana (fruta in natura, espécie Prata, tamanho médio, categoria extra, com grau de maturação quase madura/de vez ideal para transporte - que permita sua manipulação, sem manchas ou defeitos na casca, apresentando características organolépticas padrão e embalada) - penca com 12 unidades	Penca	100
13	Mamão (fruta in natura, espécie Formosa, tamanho médio, categoria extra, com grau de maturação quase madura/de vez ideal para transporte - que permita sua manipulação, sem manchas ou defeitos na casca, apresentando características organolépticas padrão e embalada)	und	120
14	Melancia Baby (fruta in natura, espécie baby (pequena) de polpa vermelha e casca listrada, categoria extra, com grau de maturação quase madura/de vez ideal para transporte - que permita sua manipulação, sem manchas ou defeitos na casca, apresentando características organolépticas padrão e embalada)	und	120
15	Melão Amarelo (fruta in natura, espécie redonda, de tamanho médio, categoria extra, com grau de maturação quase madura/de vez ideal para transporte - que permita sua manipulação, sem manchas ou defeitos na casca, apresentando características organolépticas padrão e embalada)	und	120
16	Abacaxi Pérola (fruta in natura, espécie alongada de tamanho médio, categoria extra, com grau de maturação quase madura/de vez ideal para transporte - que permita sua manipulação, sem manchas ou defeitos na casca, apresentando características organolépticas padrão e embalada)	und	120
17	Pão francês mini congelado com temperatura máxima para transporte e armazenamento de -12°C ou conforme indicação do fabricante, armazenamento em embalagem original, com validade mínima de 6 meses e validade mínima de entrega de 60 dias, pacote com 6,5 Kg	Unid	30
18	Pão de forma tradicional com validade mínima de 30 dias e validade mínima de entrega de 15 dias, com armazenamento em embalagem original bem fechada em lugar fresco, seco e arejado (marca sugerida: Plusvita) – pacote de 500 g	und	360

19	Pão de forma integral com validade mínima de 30 dias e validade mínima de entrega de 15 dias, com armazenamento em embalagem original bem fechada em lugar fresco, seco e arejado – pacote de 480 g	und	180
20	Pão de queijo tipo coquetel congelado com temperatura máxima para transporte e armazenamento de -12°C ou conforme indicação do fabricante, armazenamento em embalagem original, com validade mínima de 6 meses e validade mínima de entrega de 60 dias (marca sugerida: Forno de Minas) – pacote 1Kg	und	100
21	Goma de tapioca, granulada branca, de sabor neutro, armazenada em embalagem original com prazo de validade mínimo de 60 dias (marcas sugeridas: Nossa Goma/ Dona Inês/ Rainha) – pacote de 1 kg	und	300
22	Flocão de milho, produto de milho pré-cozido e prensado em flocos largos com validade mínima de 60 dias (marcas sugeridas: Dona Clara/ Maratá/ São Braz) – pacote de 500 g	und	350
23	Ovos de galinha, ovo branco médio, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura com validade mínima de 60 dias (marcas sugeridas: Avine/ Tijuca/ Regina/ Emape) – caixa com 30 unidades	und	300
24	Presunto cozido suíno fatiado, presunto tipo carne suína sem capa de gordura com informações exigidas pela legislação sanitária em vigor, teor de proteína mínimo de 16%, temperatura de transporte e armazenamento entre 0°C e 4°C, com validade mínima de 30 dias e validade mínima de entrega de 15 dias, com registro na ANVISA/MAPA (marcas sugeridas: Sadia/ Perdigão/ Aurora/ Seara)	kg	90
25	Queijo coalho fatiado, queijo branco do tipo coalho, produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária (ANVISA/ MAPA), temperatura de transporte e armazenamento entre 4°C e 10°C, com validade mínima de 60 dias e validade mínima de entrega de 15 dias (marcas sugeridas: Tijuca/ Maranguape/ Isis)	kg	90
26	Queijo muçarela fatiado, queijo tipo muçarela de 1ª qualidade, produto em conformidade com a legislação sanitária vigente, com registro na ANVISA e MAPA, temperatura de transporte e armazenamento entre 4°C e 10°C, com validade mínima de 60 dias (marcas sugeridas: Sadia/ Perdigão/ Aurora/ Seara)	kg	90
27	Açúcar refinado contendo no mínimo 98,5% de sacarose, com aspecto sólido e cristais de definidos, de cor branca, odor e sabor próprios do produto com validade mínima de 6 meses (marca sugerida: União) – pacote de 1 Kg	und	100
28	Cenoura (legume in natura, espécie longa, de tamanho médio, categoria extra, sem rama, fresca, compacta e firme, sem manchas ou defeitos na casca, sem rachaduras, apresentando características organolépticas padrão e embalada)	kg	20
29	Óleo vegetal comestível de girassol ou de milho com validade mínima de 6 meses (marcas sugeridas: Salada Liza/ Sinhá) – garrafa plástica de 900 mL	und	50
30	Farinha de trigo sem fermento, fina, enriquecida com ferro e ácido fólico com validade mínima de 90 dias (marcas sugeridas: Finna/ Dona Benta/ Dona Maria) – pacote de 1 Kg	und	100
31	Fermento químico em pó com validade mínima de 90 dias (marcas sugeridas: Dr. Oetker/ Royal/ Dona Benta) – embalagem com 200 g	und	20
32	Creme de leite com gordura láctea mínimo 17%, embalagem tetra pak com validade mínima de 6 meses (marcas sugeridas: Italc/ Nestlé/ Itambé/ Betânia) – caixa 200 g	und	100
33	Leite de coco obtido a partir do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera L.) são e maduro. Apresentação líquida, homogênea, de consistência cremosa, coloração branca característica, com sabor e odor próprios. Isento de sujidades, parasitas, larvas, fragmentos macroscópicos ou microscópicos de qualquer natureza. O produto deve estar em perfeitas condições de consumo e em estrita consonância com as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS e do Ministério da Agricultura (MAPA). O produto deve apresentar validade mínima de 6 na data da entrega – garrafa de 200 mL	und	90
34	Queijo tipo parmesão, maturado, com massa dura. Cor amarelo-clara ou amarelo-dourada, textura granulada fina ou média. Sabor e odor típicos do queijo, sem sinais de mofo ou ranço, prazo de validade mínimo no momento da entrega de 90 dias restantes. Com registro no MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária), SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Estadual) ou SIM (Municipal) - pacote de 100g	und	70
35	Laranja pêra (fruta in natura, espécie redonda, de tamanho médio, categoria extra, com grau de maturação quase madura/de vez ideal para transporte - que permita sua manipulação, sem manchas ou defeitos na casca, casca fina, apresentando características organolépticas padrão e embalada)	Kg	40

36	Granola matinal tradicional, composta por mistura de cereais (ex: aveia em flocos, flocos de arroz, flocos de milho) e sementes/oleaginosas. Aspecto granuloso, textura crocante, cor e odor característicos. Isenta de sujidades, insetos, larvas, fragmentos macroscópicos, mofo, ranço ou substâncias tóxicas. Pronta para o consumo. O produto deverá apresentar prazo de validade não inferior a 6 meses a contar da data de entrega - pacote com 250 g ou 350 g	und	60
37	Aveia em flocos regulares, obtida a partir do grão de aveia integral, limpo, descascado e estabilizado. Apresentando flocos uniformes, cor branco-amarelada ou acinzentada característica, odor e sabor próprios. Textura macia e seca. Isenta de sujidades, insetos (vivos ou mortos), larvas, mofo, ranço ou pedras. Pronta para o consumo. O produto deverá apresentar prazo de validade não inferior a 8 meses na data da entrega - pacote de 500 g	und	30
38	Cereal matinal em flocos de milho crocantes, adoçado, obtido a partir de milho selecionado, laminado e tostado. Em formato de flocos, textura altamente crocante, sabor caracteristicamente doce, odor próprio. Livre de aglomerados duros, umidade, mofo, carunchos ou fragmentos estranhos. Pronto para o consumo. O produto deverá apresentar prazo de validade não inferior a 6 meses a contar da data de entrega - pacote de 110 g ou 120 g	und	70
39	Açúcar em sachê de 5 g, Açúcar cristalizado purificado, obtido a partir da cana-de-açúcar. Aspecto de sólido amorfo, em cristais finos e uniformes, cor branca, sabor puramente doce e odor característico. Apresentando solubilidade rápida e total em água. Isento de umidade, empedramento, sujidades, detritos vegetais, insetos ou materiais estranhos. Acondicionado em sachês individuais de 5g. Embalagem Primária (Sachê) e secundária (caixa). Pronto para o consumo. Não contém glúten. O produto deverá apresentar prazo de validade não inferior a 12 meses (ou 1 ano) na data da entrega na unidade requisitante - caixa com 1000 unidades	und	10
40	Adoçante dietético em pó, composto por edulcorantes artificiais e/ou naturais (como sucralose ou stevia), com boa solubilidade em líquidos quentes e frios. Aspecto físico de pó fino, homogêneo, livre de umidade, sujidades, detritos ou corpos estranhos. O produto deve apresentar sabor adocicado característico, sem sabor residual excessivamente amargo ou metálico. A embalagem externa (caixa/fardo) e os sachês individuais devem conter de forma visível e legível: identificação do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve apresentar validade mínima de 12 meses na data da entrega. Caixa com 500 unidades	und	10
41	Manteiga com sal em sachê de 10 g, Manteiga de primeira qualidade, com sal, obtida por meio de creme de leite de vaca fresco, pasteurizado e padronizado. Aspecto consistência sólida, textura homogênea, maleável à temperatura ambiente, cor amarela uniforme, sabor e odor característicos, livre de ranço e sabores estranhos. O produto deve estar em conformidade com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de Manteiga do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e normas da ANVISA. Deve ser transportada e entregue sob refrigeração (temperatura recomendada pelo fabricante, geralmente entre 1°C e 10°C), em caixas de papelão resistentes ou caixas plásticas higienizadas que garantam a integridade física e térmica do produto. Validade Mínima no Ato da Entrega não ser inferior a 45 dias – caixa com 192 unidades	und	30
42	Geleia em sachê de 15 g, geleia de frutas, consistência gelatinosa e semissólida apropriada, obtida pela cocção de frutas sãs, maduras e limpas, polpa ou suco de frutas, com açúcar (sacarose) e aditivos permitidos pela legislação vigente. Sabores diversos (ex: morango, uva, pêssego, goiaba). Validade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data de entrega – caixa com 144 unidades	und	30
43	Sal refinado, iodado, de mesa, grau alimentício. Constituído basicamente de cloreto de sódio adicionado de iodato de potássio, em conformidade com as normas vigentes da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Com prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega – pacote de 1 kg	und	10
44	Azeite de oliva 100% extravirgem, acidez máxima de 0,5% com validade mínima de 12 meses na data de entrega – garrafa de 500 mL	und	20
45	Manteiga com sal, de primeira qualidade. Produto obtido por batimento de creme de leite pasteurizado, apresentando consistência sólida, textura homogênea e maleável à temperatura ambiente, sabor e odor característicos, livre de ranço e sabores estranhos. Cor uniforme (variando do branco-amarelado ao amarelo-ouro). Composição mínima: Teor de gordura láctea não inferior a 80% (m/m); teor de umidade não superior a 16% (m/m); e limite máximo de 2% de cloreto de sódio (sal). O produto deverá ser transportado e entregue em temperatura entre 1°C e 10°C, respeitando as boas práticas de fabricação e distribuição. – pote de 500 g	und	60
46	Especiaria, cravo da Índia, condimento obtido exclusivamente a partir do botão floral seco da espécie genuína (<i>Syzygium aromaticum</i> ou <i>Eugenia caryophyllata</i>). Apresentação em formato de flor (inteiro), de coloração pardo-	und	12

	escura, com aroma e sabor próprios, pungentes e característicos. Deve apresentar-se são, limpo, isento de umidade excessiva, mofo, bolores, sujidades, larvas, parasitas e detritos estranhos à espécie vegetal. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega - pacote de 20 g		
47	Condimento, especiaria, canela em pó, obtida exclusivamente a partir da moagem da casca seca da planta <i>Cinnamomum zeylanicum</i> (canela verdadeira) ou <i>Cinnamomum cassia</i> . O produto deve se apresentar na forma de pó fino, homogêneo, de cor marrom-clara a marrom-avermelhada, com odor e sabor próprios, característicos, intensos e isentos de sabores ou odores estranhos (mofo, ranço, fumaça). 100% pura, livre de corantes artificiais, conservantes, aromatizantes ou adição de amidos, farinhas e outras substâncias estranhas (sujidades). Prazo de validade de mínimo de 12 meses a partir da data de entrega - embalagem de 30 g	und	10
48	Chá em sachê, sabores sortidos. Chá e infusões de ervas, flores e frutas, sabores sortidos, mínimo de 6 variedades, tais como: chá preto, chá verde, camomila com mel, hortelã, earl grey ou frutas silvestres. Padrão de referência: Qualidade equivalente ou superior a Twinings – caixa com 120 sachês	Und	5
49	Pó para preparo instantâneo de bebida tipo cappuccino, composto por ingredientes de primeira qualidade, contendo café solúvel, leite em pó (integral ou desnatado), cacau em pó (ou chocolate) e canela, apresentando aspecto de pó homogêneo, cor, cheiro e sabor próprios e característicos. O produto deve apresentar solubilidade rápida e completa em água quente ou leite quente, sem apresentar grumos. Embalado individualmente em sachês herméticos (aluminizados ou plásticos selados), que garantam a integridade física, química e sensorial do produto até o momento do consumo. Cada sachê deve conter peso líquido individual de 20g – caixa com 160 unidades		5
50	Chocolate em pastilhas, ao leite, tipo nobre (contendo exclusivamente manteiga de cacau como gordura fonte, sem adição de gordura vegetal equivalente ou substituta), apresentado em formato de pastilhas (gotas/moedas), facilitando o manuseio e derretimento. com prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da data de entrega – pacote de 1 Kg	Und	10
51	Chocolate em pó, composto por no mínimo 50% de cacau puro em sua formulação. Aspecto pó fino, homogêneo, cor marrom característica, odor e sabor próprios de chocolate, com solubilidade adequada. Isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos ao produto. Prazo de validade de no mínimo 6 meses na data da entrega – pacote de 1 kg	Und	10
52	Lata de milho verde em conserva, com grãos do milho submetidos a cozimento e imersos em um líquido de conservação, processados termicamente garantindo esterilidade e durabilidade. Com prazo de validade mínimo de 120 dias na data de entrega – lata com peso drenado de 170g	Und	30
53	Coco ralado desidratado, tipo flocos grossos/largos, adoçado e umectado. Obtido a partir da amêndoa de frutos sadios de <i>Cocos nucifera</i> L.. Aspecto, cor, odor e sabor próprios do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos. Com prazo de validade mínimo de 6 meses na data de entrega. (marca sugerida: Sococo) – Pacote com 100g	Und	30
54	Condimento Orégano desidratado em flocos, obtido a partir de folhas sãs e limpas da planta <i>Origanum vulgare</i> L., submetido a processo tecnológico adequado de secagem/desidratação. O produto deve apresentar-se em flocos (folhas secas e trituradas), com cor verde-oliva característica, odor aromático forte e agradável, e sabor característico, livre de mofo, sujidades, insetos, larvas, parasitas ou qualquer material estranho à sua composição original. Com prazo de validade mínimo de 6 meses na data de entrega. (marcas sugeridas: Kitano, Quero, Da terrinha) – Pacote com 200g.	Und	6
55	Batata tipo inglesa, características adicionais extra, 1ª qualidade, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e conformação uniforme.	Kg	20
56	Alho nacional de 1ª qualidade. Produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração, presença de impurezas, odor desagradável, estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados.	Kg	4
57	Cebola branca, de primeira qualidade, fresca, compacta, firme, sem apresentar sinais de brotamento ou danos mecânicos, físicos ou biológicos (sem podridão, mofo, sujidades ou picadas de insetos). Casca íntegra, limpa, com coloração característica da variedade (branca). Tamanho uniforme (médio a grande, correspondente ao Calibre Classe 3 ou 4 - diâmetro transversal entre 50 mm e 70 mm). O produto deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo humano imediato - Embalagem transparente de 5 kg	Kg	40
58	Couve folha (manteiga) tenra, hidratada, macia, com folhas íntegras de cor verde escura, fresca de tamanho médio. Embalagem em maços de 20 folhas	Maço	10

59	Linguíça defumada tipo calabresa com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, mantida em temperatura e refrigeração adequada com validade mínima de 2 meses a contar da entrega (marcas sugeridas: Sadia, Perdigão, Seara, Aurora) - embalagem de 400g	Und	60
60	Salsicha tipo hot dog, obtida de carnes de animais de açougue (suíno e/ou bovino), miúdos e/ou vísceras comestíveis, emulsionada, condimentada, cozida e resfriada. O produto deve apresentar cor, aroma e sabor próprios e característicos, textura firme e homogênea, livre de ranço, sujidades, parasitas ou qualquer substância estranha à sua composição. Deve possuir registro ativo no órgão oficial de inspeção sanitária competente (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínimo de 3 meses na data de entrega - pacote de 3 kg	Und	20
61	Tomate do grupo oblongo (tipo Italiano), de primeira qualidade, classe 60 ou superior (tamanho médio a grande). Os frutos devem estar frescos, compactos, firmes, limpos e com grau de maturação uniforme e adequado para o consumo e manuseio. Aspecto Geral: Casca lisa, brilhante e de coloração característica da variedade (vermelho predominante), polpa espessa e consistente. Isento de sujidades, parasitas, larvas, terra, umidade externa anormal, odores estranhos, danos mecânicos (rachaduras ou cortes profundos), danos físicos e fisiológicos, podridão, bolores ou sinais de congelamento. Livre de resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela ANVISA.	Kg	20
62	Extrato de tomate, obtido a partir de frutos sadios e maduros (<i>Solanum lycopersicum</i>), concentrado, sem adição de corantes artificiais ou conservantes nocivos. Aspecto homogêneo, consistência pastosa/consistente, cor vermelha característica, sabor e odor próprios de tomate. Polpa de tomate concentrada, sal e/ou açúcar. Teor de Solúveis Totais (Bricks): Mínimo de 18% (grau Brix), livre de sujidades, parasitas e detritos vegetais ou animais. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega - pacote de 350 g	Und	20
63	Jerimum de leite, de primeira qualidade. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Frutos compactos, firmes, com tamanho, cor e conformação uniformes, típicos da variedade. Casca íntegra, livre de rachaduras, partes amolecidas, mofo, sujidades ou picadas de insetos. Polpa firme, de coloração alaranjada característica. Isento de terra, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos, tamanho médio (aproximadamente 2,5 kg).	Und	20
64	Queijo azul, tipo gorgonzola, massa semicozida, sabor forte e acentuado com veios azuis-esverdeados, embalado em filme plástico no qual tenha sido aplicado vácuo parcial a fim de garantir integridade do produto. Deve ser transportado e mantido sob refrigeração constante (temperatura recomendada pelo fabricante, geralmente entre 1°C e 8°C) com validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega - embalagem de 300 g	Und	14
65	Salsão (aipó) in natura, maço fresco, com talos firmes e crocantes, folhas verdes, sem danos mecânicos, sem sinais de murcha, podridão ou infestação.	maço	20
66	Condimento folhas de louro desidratadas, inteiras, limpas, secas, de coloração verde-oliva a verde-acastanhada, isentas de umidade, mofo, insetos, impurezas e materiais estranhos, com aroma característico, com validade mínima de 6 meses da data de entrega - embalagem de 100 g	Und	4
67	Pimenta-do-reino preta moída, 100% pura, seca, de granulometria uniforme, aroma e sabor característicos, livre de umidade, impurezas, matérias estranhas, insetos e sinais de deterioração. Com validade mínima de 6 meses da data de entrega - embalagem íntegra e devidamente rotulada de 50g.	Und	4
68	Pote descartável retangular com tampa transparente livre de BPA, vai ao freezer e micro-ondas, ideal para marmitta fitness e armazenamento de Alimentos, delivery e organização, pote premium de 500 mL - pacote com 24 unidades	Und	25
69	Marcador permanente, com tinta à base de álcool (ou óleo), resistente à água e de secagem rápida. Ponta de fibra acrílica/poliéster [especificar o formato: ex: redonda ou chanfrada], com espessura do traço de aproximadamente [especificar: ex: 2,0 mm a 4,0 mm]. Indicado para marcação em superfícies diversas como vidro, metal, plástico, madeira, papelão e CD/DVD. Corpo em resina termoplástica, com tampa hermética na cor da tinta para evitar o ressecamento. Cor preta.	Und	5
70	Etiquetas para validade de alimentos (ANVISA 40x40). Etiqueta adesiva 3 linha para rotulagem de alimentos. Etiqueta para cozinha, restaurante, delivery, controle de validade, resistente à água - pacote com 1000 unidades	Und	2
71	Colher descartável, modelo refeição/sopa, confeccionada em material plástico resistente (Poliestireno - PS ou Polipropileno - PP), de alta densidade (reforçada) na cor branca, com comprimento mínimo de 15 cm a 18 cm (padrão refeição). Adequada para contato com alimentos quentes (suportar temperaturas de até 75°C a 90°C sem deformar) - pacote com 100 unidades	Und	6

72	Saco plástico tubular transparente, PEBD/PEAD virgem (atóxico), próprio para alimentos/congelamento (geladinho/sacolê), medindo 04cmx23cm - pacote com 1000 unidades	Und	2
73	Guardanapo de papel com folha dupla, padrão premium, 100% celulose virgem, cor branca, gofrado, alta absorção e maciez. Medindo 23,5 x 23,5 cm (tolerância de +/- 5%) - pacote com 50 Unidades	Und	50
74	Touca Descartável TNT Branca – Tamanho Único, Uso Profissional em Cozinha, Estética, Hospitalar, Limpeza, Salão de Beleza e Indústria - pacote com 100 Unidades	Und	10
75	Luva de segurança confeccionada em 100% vinil (policloreto de vinil), descartável, ambidestra, não estéril, com superfície lisa. Isenta de pó (sem talco/amido de milho) para evitar contaminações. Possuir punho com acabamento virola (bainha) para facilitar o calçamento e evitar rasgos. Espessura mínima de 0,08 mm na palma e nos dedos. Indicada para proteção contra riscos leves e higienização em ambiente industrial/profissional. Tam. M, de cor branca – pacote com 100 unidades	Und	4
76	Detergente líquido sintético, de uso primário, com pH neutro (entre 6,5 e 7,5), biodegradável e dermatologicamente testado. Tensoativo aniônico (como princípio ativo biodegradável), coadjuvantes, conservantes, espessantes e água. Solução límpida, homogênea, livre de resíduos, sujidades, materiais estranhos ou separação de fases. Fragrância neutra inodoro. Com tampa bico dosador do tipo push-pull (puxa-empurra) que garanta a vedação perfeita do produto contra vazamentos. Prazo de validade de no mínimo 12 meses a contar da data de entrega – garrafa com 500 mL	Und	50
77	Água sanitária, solução de hipoclorito de sódio, teor de cloro ativo entre 2,0% e 2,5%, sem fragrância, corantes ou detergentes, própria para higienização de frutas, legumes e verduras - embalagem de 1 L.	Und	6
78	Pano de limpeza multiuso, descartável, apresentado em formato de rolo picotado. Composição mista de fibras (sugestão: poliéster e viscose), gramatura mínima de 35 g/m². Com propriedades absorventes, livre de fiapos, resistente a produtos químicos de limpeza de uso geral (detergentes, desinfetantes e álcool). Dimensões de 28cm x 240m (600 unidades de panos) na cor verde.	Und	6
79	Álcool etílico sob a forma de gel hidratante, na concentração de 70% em peso (equivalente a 70° INPM ou 70% p/p), com propriedades antissépticas. Destinado à higienização das mãos e superfícies (multiuso). com validade mínima de 24 meses, sem perfume – galão de 5 L	Und	6
80	Esponja de limpeza multiuso, dupla face, composta por uma camada de espuma de poliuretano (lado macio/amarelo) e uma camada de fibra sintética abrasiva com minerais (lado abrasivo/verde), unidas por adesivo resistente à água quente e detergentes. Indicada para limpeza geral de utensílios de cozinha, superfícies e louças. Embalagem tipo "pack" (pacote) contendo 04 unidades.	Und	20
81	Sacos Plásticos de porcionar alimentos em formato de rolo picotado de fundo estrela ou reto; confeccionada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polietileno de Baixa Densidade Linear (PEBDL), 100% virgem (atóxico e inodoro). Dimensões aproximadas de 25 cm de largura por 35 cm de comprimento. Indicada para conservação e porcionamento de alimentos, com resistência térmica compatível para uso em freezer (congelamento) e forno de micro-ondas (aquecimento). Solda lateral/fundo contínua e uniforme, livre de furos, rasgos ou imperfeições que comprometam a estanqueidade. Apresentação em bobina com picote de fácil destaque – bobina com 500 unidades	Und	5
82	Filme plástico de PVC (Poliorefina/Cloreto de Polivinila) esticável, transparente, atóxico, para embalagem e proteção de alimentos e produtos diversos. Cloreto de Polivinila (PVC) 100% virgem, totalmente atóxico e inodoro. Embalado em bobina/rolo, com excelente aderência (autoaderente) e elasticidade. Largura de 280 mm e comprimento mínimo de 300 metros por rolo. Espessura aproximada entre 8 e 12 micras (para garantir resistência à tração e perfuração). Alto brilho, transparência cristalina, barreira contra oxigênio e umidade, adequado para contato direto com alimentos (inclusive sob refrigeração).	Und	10
83	Papel toalha em bobina, 100% celulose virgem, folha simples, gofrado e picotado. Alta absorção, resistência a úmido (R.U.) e livre de odores ou impurezas que comprometam a higiene. Dimensões aproximadas do rolo de 20cm x 200m e gramatura mínima de 28g/m² a 32g/m². Pacote com 6 unidades.	Und	5
	O.B.S: TODOS OS PRODUTOS, EXCETO FRUTAS E LEGUMES, DEVEM TER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM: LOTE, DATA DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO		

4.2. Em casos excepcionais, devidamente justificados, notadamente no que concerne ao reequilíbrio financeiro em razão do transcurso do tempo, poderá a Comissão acolher propostas em valor superior aos mensurados no item 4.1.1, com a devida anuência da Coordenação do Projeto.

4.3. O fornecimento se dará no Sítio Guaramiranga, s/n – centro – Guaramiranga/CE – cep: 62766-000. A entrega deverá acontecer sempre às quintas-feiras das 8h às 11h. Os itens perecíveis (refrigerados, os pães e as frutas) deverão ser entregues semanalmente. Os demais, deverão ser entregues mensalmente. Os itens refrigerados e congelados serão armazenados em freezers e geladeiras os itens secos serão armazenados em armários.

4.4. Na proposta de preço deverá estar incluso todos os custos relativos ao fornecimento, inclusive deslocamento, transporte, pessoal de apoio, material de serviços etc.

5. DA FONTE DOS RECURSOS:

5.1. As despesas decorrentes da presente Seleção Pública correrão à conta dos recursos consignados do “**Projeto Qualifique**”.

6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

6.1. Somente poderão participar da presente seleção pública as empresas legalmente autorizadas a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta Seleção, que possuam a comprovada expertise técnica exigida, que estejam cadastradas no sistema e que atendam a todas as exigências contidas neste Edital.

6.2. Estarão impedidas de participar desta seleção:

- a) Consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;
- b) Empresas que tenham sido impedidas ou suspensas temporariamente de contratar com a FAIFCE;
- c) Empresas que estejam declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- d) Empresas que estejam em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação ou empresas estrangeiras que não funcionem no país;
- e) Empresas que não contiverem em seu contrato social finalidade ou objetivo compatível com o objeto desta convocação; e
- f) Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

6.3. É admitida a participação de empresas estrangeiras.

6.3.1. As empresas estrangeiras deverão ter, na data da sessão, representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente.

6.4. Os interessados arcarão integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independentemente do resultado da Seleção.

6.5. A participação dos interessados implica em aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

6.6. As dúvidas referentes ao presente Edital deverão ser encaminhadas por e-mail, para licitacoes@faifce.ifce.edu.br.

7. DO RECEBIMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS, DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DE QUALIFICAÇÃO:

7.1. Deverão ser inseridas as “PROPOSTA DE PREÇOS”, “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO” e “DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO” no portal do fornecedor, através do endereço eletrônico:
<https://faifce.conveniar.com.br/Fornecedor/Login.aspx?ReturnUrl=%2ffornecedor>.

7.2. A FAIFCE não se responsabilizará por “PROPOSTA DE PREÇOS” e “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO e QUALIFICAÇÃO” que não sejam inseridas, no Portal do Fornecedor, até a data e horário definidos neste Edital.

7.3. As propostas de preços deverão ser apresentadas com os respectivos documentos de habilitação e qualificação técnica anexados.

8. DA PROPOSTA DE PREÇO:

8.1. A proposta de preços referente ao objeto desta Seleção deverá ser anexada no portal do fornecedor em 01 (uma) via, em papel timbrado do proponente, redigida em linguagem clara, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada, assinada na última folha e rubricada nas demais, e, ainda conter os seguintes elementos:

8.1.1. A Razão social, o CNPJ, e endereço completo, o número do telefone, endereço eletrônico, *e-mail*, bem como o número da conta corrente, o nome do banco e respectiva agência onde deseja receber seus créditos;

8.1.2. Cotação, apresentando o preço global do Lote deverá conter todos os preços unitários dos respectivos itens, multiplicados pelos quantitativos, em moeda nacional, incluindo todas e quaisquer despesas, tais como: aquisição, deslocamento inclusive com refrigeração adequada, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o objeto. Havendo discordância entre os preços expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos;

8.1.3. Prazo para a entrega da mercadoria/serviço;

8.1.4. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias a contar da abertura da sessão de seleção pública;

8.1.5. Indicação expressa de que tem pleno conhecimento das condições da seleção pública e do fornecimento, bem como das normas técnicas e legislação que tratam do assunto. Na ausência desta declaração, considerar-se-á tacitamente entendido que a proponente tem plena ciência dessas condições, bem como das normas técnicas e legislação que tratam da matéria;

8.2. Não serão consideradas as propostas apresentadas por consórcios ou grupos de empresas, bem como aquelas que não obedecerem às condições do presente Instrumento Convocatório;

8.3. As especificações claras, completas e minuciosas do objeto da proposta ofertada deverão estar em conformidade com o Termos de Referência que compõem o Anexo I deste Instrumento; e

8.4. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da empresa, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

8.5. As propostas deverão ser apresentadas com o indicativo expresso dos serviços conforme especificado no Termo de Referência.

8.6. Para os fins deste Edital se considera como proposta vencedora aquela auferir a maior pontuação Técnica e Preço, nos termos deste Edital.

9. DOS REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIFICAÇÃO:

9.1. Da Qualificação Técnica:

9.1.1. Para fins de qualificação técnica as empresas concorrentes deverão atender, obrigatoriamente, de forma cumulativa, os seguintes requisitos:

- a)** Apresentação de ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado;
- b)** Documentos que comprovem poderes do representante legal;
- c)** Registro da entidade no CNPJ;
- d)** No caso de entidade sem fins lucrativos ou cooperativas, documento que comprove essa natureza jurídica.
- e)** Atestado de capacidade técnica para fornecimento do objeto desta seleção.

9.2. A Licitante vencedora deverá indicar preposto, a ser submetido à aprovação da Coordenação do Projeto durante o período de execução dos trabalhos, para representá-la sempre que for necessário.

9.3. A Licitante deverá, obrigatoriamente, seguir todas as normas e orientações da Vigilância sanitária no que concerne ao fornecimento e transporte de gêneros alimentícios.

9.4. Da Habilitação Jurídica:

9.4.1. As empresas concorrentes, para fins de habilitação jurídica, deverão apresentar a seguinte documentação:

- a)** Contrato social e sua última alteração no qual se identifique a pertinência dos objetivos da empresa com os serviços a serem contratados;
- b)** Cópia do documento de identificação do responsável pela empresa;
- c)** Cartão do CNPJ onde se comprove estar a empresa ativa;
- d)** Comprovação de que a empresa possui entre os códigos do Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) vinculados ao seu CNPJ, como atividade principal ou secundária condizente com o objeto desta seleção;
- e)** Certidões de regularidade fiscal municipal, estadual e federal;
- f)** Comprovante de regularidade do FGTS;
- g)** Certidão de regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- h)** Declaração que não emprega menor;
- i)** Declaração de inexistência de impedimentos para contratar com a Administração Pública.

9.4.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação relativa à comprovação da regularidade fiscal.

9.4.2.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal de microempresas ou empresas de pequeno porte, assegurar-se-á o prazo de 05 (cinco) dias, para a devida e necessária regularização.

9.4.3. A comprovação da regularidade fiscal deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

9.4.4. O prazo previsto para apresentação dos documentos poderá ser prorrogado por igual período, se requerido, por escrito, por participante e expressamente autorizado pela FAIFCE.

9.4.4.1. A não regularização da documentação, no prazo deste item, implicará a decadência do direito à contratação.

9.5. Das Disposições Gerais Da Habilitação:

9.5.1. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo cópia autenticada por cartório competente ou em cópia simples acompanhada do respectivo original para ser autenticada pela Comissão de Seleção ou por membro da equipe, no momento da análise dos documentos de habilitação, ou ainda em publicação feita em veículo de imprensa apropriado.

9.5.2. Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor da Seleção nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

9.5.3. A FAIFCE não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o participante será inabilitado.

9.5.4. O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do participante vencedor.

9.5.5. Em se tratando de participante empresa estrangeira, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos por tradutor juramentado.

9.5.6. Caso o interessado mais bem classificado não atenda às exigências de habilitação, a fundação poderá convocar os demais participantes, na ordem de classificação, para apresentar a documentação necessária à habilitação.

10. DO PROCEDIMENTO SELEÇÃO:

10.1. No horário e local indicados neste edital serão abertas as propostas as quais serão categorizadas por Lotes.

10.2. Os participantes farão a inserção da proposta, dos documentos de habilitação e declarações no Portal do Fornecedor, até a data e hora constante no item 01 deste edital, devendo indicar para qual Lote irá concorrer.

10.3. Após a data e horário limite estabelecido, estará encerrada a possibilidade de admissão de novos participantes na Seleção Pública.

10.4. A Comissão iniciará o procedimento seguindo a ordem dos Lotes.

10.5. Após a classificação das propostas, examinar-se-á os documentos de habilitação da empresa mais bem classificada em cada Lote.

10.6. Será elaborada ata circunstanciada que será assinada pelos presentes à sessão.

11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

11.1. Abertas as propostas comerciais apresentadas, estas serão analisadas verificando o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

11.2. A proposta vencedora será aquela que, respeitando o exposto no edital, apresentar o **MENOR PREÇO POR LOTE** e posteriormente atender às exigências de habilitação.

11.3. Após a classificação das propostas recebidas, a Comissão dará início à fase de habilitação, analisando os documentos de habilitação do interessado mais bem classificado para cada Lote, os quais foram previamente inseridos no Portal do Fornecedor.

11.4. Constatado o atendimento pleno às exigências do Edital, sendo aceitável a proposta de preço e estando habilitada a mais bem classificada, será ela declarada vencedora do Lote.

11.4.1. A proposta declarada vencedora será encaminhada para a Coordenação do Projeto para fins de análise e validação, e, em sendo aprovada, o objeto será adjudicado pela Comissão de Seleção.

11.4.2. Havendo empate entre as empresas a Comissão abrirá novo prazo para apresentação de novas propostas das empresas empatadas. Persistindo o empate será realizado sorteio.

11.4.3. Transcorrido os prazos recursais e não havendo oposição, a proposta adjudicada será homologada pela Presidência da FAIFCE.

11.5. As decisões da Comissão de Seleção referente ao julgamento de propostas, julgamento de habilitação, julgamento de recursos e resultado da seleção serão comunicadas, exclusivamente, mediante publicação no sítio da **CONTRATANTE**, no endereço <https://faifce.ifce.edu.br/>, no prazo de até 02 (dois) da data da decisão.

11.5.1. Compete, exclusivamente, aos concorrentes atentar-se para as comunicações exaradas, não se responsabilizando a FAIFCE por eventuais atrasos ou não acompanhamento dos comunicados.

12. DOS RECURSOS:

12.1. Conforme dispõe o Decreto 8.241/2014, a fase recursal se dará após o julgamento das propostas de preço e da habilitação.

12.2. Após a publicação dos resultados de julgamento da proposta e dos critérios de habilitação os participantes que desejarem recorrer deverão manifestar a sua intenção, por meio do e-mail licitacoes@faifce.ifce.edu.br, sob pena de preclusão, no prazo de 01 (um) dia útil após o anúncio da declaração da empresa vencedora.

12.3. O anúncio da proposta vencedora e da consequente habilitação será informado por meio de comunicado a ser divulgado no sítio eletrônico oficial da FAIFCE.

12.4. As razões dos recursos deverão ser apresentadas, por meio do e-mail licitacoes@faifce.ifce.edu.br, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contado a partir da data de publicação da decisão.

12.5. O prazo para apresentação de contrarrazões será de até 03 (três) dias úteis, contado imediatamente a partir do encerramento do prazo para apresentação das razões recursais;

12.6. O recurso será dirigido a quem proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar no prazo de 03 (três) dias úteis, o encaminhará à autoridade máxima da FAIFCE, que terá competência para a decisão final, em até 05 (cinco) dias úteis.

12.7. O recurso terá efeito suspensivo e seu acolhimento importará apenas na eventual invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.8. O resultado dos recursos será divulgado no site oficial da FAIFCE (<https://faifce.ifce.edu.br/>).

13. DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DO CONTRATO:

13.1. Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, inclusive no que concerne à habilitação, a Comissão de Seleção, após a aprovação da Coordenação do Projeto, adjudicará o objeto ao vencedor de cada Lote.

13.2. Uma vez adjudicado o objeto ao vencedor de cada Lote, compete à Presidência da FAIFCE a homologação do resultado, o qual será divulgado no site oficial da FAIFCE.

13.3. Encerrado o certame, o representante legal do participante que tiver a proposta adjudicada e homologada será convocado para apresentar o cronograma de entrega dos itens dos Lotes que tenha vencido no prazo de até 02 (dois) dias úteis da data de solicitação, sob pena de desclassificação.

13.3.1. O cronograma de entrega apresentado passará pela análise da Coordenação do Projeto.

13.3.2. No caso de rejeição do Cronograma de entrega, e não havendo consenso entre as partes, o concorrente será desclassificado, devendo a FAIFCE proceder o chamamento do próximo na ordem de classificação.

13.4. O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições demonstradas para habilitação para assinar o contrato estando ciente de que o atesto dos produtos se dará em conformidade com a qualidade e especificações exigidas no Termo de Referência.

13.5. Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato da assinatura, ou recuse-se a assinar, serão convocados os participantes remanescentes, observada a ordem de classificação, devendo ser analisada a habilitação sujeitando-se o adjudicatário recusante às penalidades constantes deste instrumento convocatório.

13.6. Na hipótese de convocação dos participantes remanescentes, a FAIFCE deverá manter sua última proposta registrada, podendo negociar este valor, aproximando-o do valor da proposta mais vantajosa, ou até mesmo superando-a.

13.7. O representante legal do participante que tiver apresentado a proposta vencedora e que tenha tido o cronograma de entrega validado deverá assinar o contrato, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da comunicação, através de fax, correio ou *e-mail*.

13.8. A não assinatura do contrato no prazo estipulado no item 13.7, além da desclassificação acarretará a aplicação das seguintes sanções:

I. Aplicação de multa de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor total do contrato;

II. Aplicação da penalidade de não poder participar de seleções públicas lançadas pela FAIFCE por 06 (seis) meses.

13.9. A multa a que se refere o inciso I do item 13.8 caracteriza-se como título executivo, podendo a FAIFCE intentar os meios judiciais e extrajudiciais para a garantia de sua liquidação.

14. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO:

14.1. O fornecimento dos insumos objeto do presente Edital deverá ser realizado em estrita observância às especificações contidas no Anexo I do Termo de Referência deste Edital, respeitando-se a legislação pertinente à matéria, vinculando-se o contrato a ser assinado à proposta apresentada.

14.2. Os insumos deverão ser entregues conforme cronograma validado pela Coordenação nos prazos apontados na Ordem de Serviços emitida de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta homologada, devendo a empresa enviar as especificações para validação pela Coordenação do Projeto.

14.2.1. Não serão aceitos insumos que não atendam as especificações do Termo de Referência, notadamente no que concerne à validade, quantidade e qualidade.

14.3. Por ocasião da entrega dos insumos a empresa deverá emitir a respectiva Nota fiscal/fatura referente à entrega, na qual deverá constar no campo “dados adicionais/informações complementares” os telefones de contato, e-mail, dados bancários, bem como fazer referência expressa do nome do Projeto.

14.4. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome da FAIFCE e devem atender as normas fiscais e tributárias.

14.5. O recebimento provisório dos insumos será atestado pelo Coordenador do Projeto nos termos do previsto no Termo de Referência.

14.5.1. O recebimento provisório do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

14.5.2. Não serão aceitos insumos cuja qualidade não correspondam, no todo ou em parte, às normas técnicas exigidas e ao que foi validado pela Coordenação do Projeto por ocasião da análise da proposta. Nessa situação a empresa, às suas expensas, deverá arcar com os custos de readequação e providenciar em até 05 (cinco) dias da comunicação a substituição dos insumos para que não se prejudique a realização dos eventos, ações e atividades sob pena de rescisão contratual.

14.5.3. O descumprimento dos prazos mencionados no presente Edital, incorre em infração contratual grave, com a aplicação de multa por cada dia de atraso, até o limite de 30 dias, incidente sobre a parcela não entregue, cujos percentuais serão os definidos no contrato.

14.5.4. O atraso superior a 30 (trinta) dias poderá acarretar a rescisão contratual com a aplicação de multa de 20% (vinte por cento) incidente sobre o valor total do contrato.

14.5.5. Além das penalidades de advertência e multa, dependendo da gravidade da conduta, poderão ser aplicadas as penalidades de suspensão de poder participar de processos seletivos, bem como a declaração de inidoneidade da empresa e o consequente impedimento de contratar com a FAIFCE, nos termos contratuais.

14.6. Uma vez exarado o atesto definitivo pela Coordenação do Projeto, a FAIFCE providenciará o pagamento dos itens atestados, desde que se verifique a regularidade fiscal da empresa.

14.6.1. A empresa, por ocasião do pagamento, deverá enviar para a FAIFCE as certidões de regularidade fiscal devidamente atualizadas, obrigando-se a manter durante todo o contrato as condições de habilitação.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

15.1. Compete à FAIFCE:

- a) Fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, notadamente no que concerne aos prazos e condições de fornecimento dos equipamentos, bem como a aferição das condições de habilitação e qualificação da empresa.
- b) Intermediar junto à Coordenação do projeto o fornecimento de todas as informações, materiais e orientações relativas ao fornecimento dos equipamentos contratados.
- c) Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados na proposta.
- d) Solicitar junto à Coordenação do projeto a designação de um Fiscal do contrato para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, o qual será responsável pela interlocução com a empresa.
- e) Emitir, por meio do Fiscal do contrato, eventuais notificações relativas às ocorrências relacionadas à execução do contrato, fixando prazo e condições para sua regularização.
- f) Permitir à CONTRATADA o livre acesso aos materiais e informações necessários à efetivação da entrega.
- g) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- h) Proceder os descontos legais referentes às obrigações tributárias, na forma da legislação vigente.

15. 2. A FAIFCE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto do presente termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de atos da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

16.1. Compete à CONTRATADA:

- a) Assumir todas as despesas necessárias à execução do objeto da contratação.
- b) Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, seguros e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- c) Assegurar à Contratante o direito de fiscalizar, sustar e/ou recusar os insumos que não estejam de acordo com as condições estabelecidas no edital, ficando certo de que, em

nenhuma hipótese, a falta de fiscalização a exime das responsabilidades provenientes do contrato.

- d)** Assumir todas as despesas decorrentes de substituição ou readequação de qualquer produto/serviço recusado pela Coordenação do Projeto;
- e)** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- f)** Efetuar o fornecimento dos insumos no prazo e local indicados pela Coordenação do projeto, em estrita observância às especificações deste Termo de referência e da proposta vencedora, acompanhado sempre da respectiva nota fiscal detalhada.
- g)** Atender prontamente a quaisquer exigências da Contratante ou da Coordenação do Projeto, inerentes ao objeto da presente licitação.
- h)** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.
- i)** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- j)** Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

17. DO PAGAMENTO:

17.1. Para fins de mensuração do cronograma de pagamento fica estabelecido que os pagamentos somente serão realizados mediante o atesto definitivo da Coordenação do Projeto no que concerne ao recebimento dos insumos.

17.2. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 10 dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, referente a entrega efetivada dos insumos atestada pela Coordenação, através de ordem bancária ou pix, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada, contados da data da efetiva entrega dos insumos, desde que atestada definitivamente a conformidade, pela Coordenação do Projeto.

17.3. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura o momento em que a Coordenação do Projeto atestar em caráter definitivo a execução de cada objeto do contrato, cabendo apenas o pagamento relativo ao percentual de cada insumo entregue.

17.4. Para fins de pagamento, a Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal da empresa.

17.5. Caso a Contratada seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

17.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

17.7. Antes do pagamento, a FAIFCE realizará consulta *on line* aos sistemas públicos e, se necessário, aos sítios oficiais, para verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada, devendo o resultado ser autenticado e juntado ao processo de pagamento.

17.8. O pagamento, cujo valor será fixo e irrevogável, se dará para a conta indicada pela contratada, entendendo-se como data de pagamento a da ordem bancária emitida pela FAIFCE.

17.9. Na hipótese de protesto indevido de qualquer título, a FAIFCE aplicará a penalidade cabível, sem prejuízo da devida indenização.

17.10. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária, se houver, de acordo com a legislação e normas vigentes.

17.11. O pagamento não será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

18. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:

18.1. A Contratada deverá adotar, sempre que possível, práticas de sustentabilidade ambiental no fornecimento dos produtos/serviços para a FAIFCE, em especial, quanto à procedência e descarte dos materiais utilizados para a execução contratual.

19. DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES:

19.1. Para os fins deste Edital consideram-se infrações:

- a) A não celebração do contrato nos prazos estabelecidos no edital;
- b) A inexecução total ou parcial do contrato;
- c) A inobservância dos termos da proposta adjudicada;
- d) O atraso, no todo ou em parte, na entrega dos serviços contratados;
- e) A prática de qualquer ato que vise fraudar a seleção ou a execução do contrato;
- f) A prática de atos ilícitos, inidôneos ou que atentem contra os princípios da moralidade, imparcialidade, isonomia, legalidade e eficiência;
- g) Apresentar atestados, documentos, certidões ou declarações falsas durante o certame ou na execução do contrato;

h) A prática de qualquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

19.2. A prática de qualquer das infrações elencadas no item 20.1 acarretará a aplicação das seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar ou contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

19.3. Os procedimentos de aplicação das penalidades e seus respectivos percentuais serão detalhados no contrato.

19.4. A aplicação de multa não impede que a FAIFCE rescinda unilateralmente o contrato e aplique outras sanções cabíveis.

19.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONTRATANTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da CONTRATADA, ou ainda, quando for o caso, serão cobrados judicialmente.

20. DO RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO:

20.1. A Coordenação do Projeto designará colaboradores para acompanhamento e fiscalização da execução do objeto deste Edital, que registrará em relatório, todas as ocorrências relacionadas com sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

21.1. O presente Edital atende ao disposto no Art. 2º do Decreto nº 8.241/2014, contendo os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para identificar os serviços a serem contratados, incluindo suas especificações técnicas.

21.2. Toda e qualquer comunicação referente à Seleção ou a execução contratual deverá ser realizada por meio dos canais oficiais da FAIFCE elencados neste Edital.

21.3. A apresentação da proposta incorrerá na aceitação expressa das condições deste Edital.

21.4. Os proponentes deverão apresentar todas as declarações contidas nos anexos deste instrumento sob pena de desclassificação.

21.5. Este Edital estará disponível a qualquer interessado no sítio eletrônico: <https://faifce.conveniar.com.br/Fornecedor/Login.aspx?ReturnUrl=%2ffornecedor> e deverá ser lido e interpretado na íntegra, e, após o encaminhamento da proposta, não serão aceitas alegações de desconhecimento.

21.6. Fica assegurado à FAIFCE, a qualquer tempo, o direito de, no interesse da Administração, e sem que caiba aos proponentes qualquer tipo de reclamação ou indenização:

21.6.1. Anular o certame, por iniciativa própria ou mediante provocação de terceiros, quando houver ilegalidade; ou, revogar, por interesse público, a presente seleção pública, sempre em despacho fundamentado, dando ciência aos interessados.

21.7. Na contagem dos prazos estabelecidos nesta Seleção Pública e seus Anexos, excluir-se-á o do dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na FAIFCE.

21.8. Fica assegurado a qualquer pessoa o direito de solicitar esclarecimentos ou impugnar o presente Edital em até 02 (dois) dias úteis antes da data da sessão por meio do e-mail licitacoes@faifce.ifce.edu.br.

21.9. Quaisquer esclarecimentos ou impugnações sobre este Edital deverão ser solicitados, por escrito, à Comissão de Seleção da FAIFCE - Fundação de Apoio ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará, pelo telefone (85) 3512-8668 - Ramal 03, de 2ª a 6ª feira, das 08:00 às 12:00h e das 13:00h às 17:00h, ou através do e-mail: licitacoes@faifce.ifce.edu.br para a obtenção dos esclarecimentos que julgar necessários, devendo ser feito até 02 (dois) dias úteis anteriores à data da abertura da Seleção Pública.

21.10. Nos pedidos de esclarecimento ou impugnação encaminhados, os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone, fax e e-mail).

21.11. Caberá à Comissão de seleção decidir sobre os pedidos de impugnação ou esclarecimentos em até 01 (um) dia útil anterior à data da abertura da Seleção Pública, apoiado pelo setor técnico responsável pela elaboração do Edital ou pelo órgão jurídico, conforme o caso.

21.12. Será designada nova data para realização da sessão quando:

- a) For acolhida a impugnação contra o ato convocatório;
- b) A Comissão de seleção não responder dentro do prazo estabelecido;
- c) Houver qualquer modificação no ato convocatório, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

21.13. O presente edital reger-se-á pelos princípios da impessoalidade, da moralidade, da probidade, da publicidade, da transparência, da eficiência, da competitividade, da busca permanente de qualidade e durabilidade, e da vinculação ao instrumento convocatório.

21.14. É vedado ao participante retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão.

21.15. Os esclarecimentos das consultas formuladas serão divulgados mediante correspondências enviadas aos potenciais participantes, por correio, fax ou e-mail e publicizadas no site oficial da FAIFCE.

21.16. É facultado à Comissão de seleção, em qualquer fase do julgamento, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado.

21.17. O objeto da presente Seleção poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 40% (quarenta por cento) na forma do art. 29 do Decreto 8.241/2014.

21.18. A Comissão de Seleção, no julgamento das propostas e da habilitação, poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e de sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, com validade e eficácia, e acessível a todos os interessados.

21.19. A comissão poderá sanear os documentos de habilitação e/ou proposta com admissão da juntada de documentos, durante as fases de classificação ou de habilitação, que venham a atestar condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame, sem que isso represente afronta aos princípios da isonomia e da igualdade entre as licitantes.

21.20. A Comissão de Seleção, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da Seleção, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

21.21. Quando não acudirem interessados à Seleção Pública; quando os interessados não atenderem às condições de habilitação ou as propostas apresentadas não atenderem aos critérios de seleção, a FAIFCE poderá contratar diretamente, desde que mantidas as condições preestabelecidas no instrumento convocatório inclusive quanto ao valor máximo estabelecido para a contratação.

21.22. As informações complementares que visem obter maiores esclarecimentos sobre a presente Seleção serão prestadas pela Comissão de Seleção, no horário de 08:00 às 12:00 ou das 14:00 às 17:00, de segunda a sexta-feira, pelo e-mail: licitacoes@faifce.ifce.edu.br.

21.23. Aos Concorrentes compete obter, às suas custas, as informações complementares necessárias ao fornecimento do objeto.

21.24. Os proponentes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer época, respondendo civil e criminalmente por eventuais falsidades, alterações ou distorções.

21.25. Havendo divergência entre o Termo de Referência, o Edital ou o contrato, prevalecerá o descrito no edital.

21.26. Fica assegurado à Comissão de Seleção o direito de no interesse público, e sem que caiba aos proponentes qualquer tipo de reclamação ou indenização:

a) Adiar a abertura das propostas da presente seleção pública, dela dando conhecimento aos interessados;

b) Alterar as condições deste Edital, as especificações e qualquer documento pertinente a esta seleção pública, fixando novo prazo.

21.27. Os concorrentes ao retirarem o presente Edital declaram que tomaram conhecimento de todas as suas disposições, concordando expressamente com elas.

22. DO FORO:

22.1. Para dirimir todas e quaisquer dúvidas oriundas da presente seleção pública, fica eleito o foro da Comarca de Fortaleza/CE, com exclusão de todos os outros, por mais privilegiado que se apresente.

Fortaleza, 29 de julho de 2026.



Ernani Andrade Leite

ERNANI ANDRADE LEITE

Presidente da FAIFCE

Editais SP 055 -Insumos Alimenticios REVISADO (1).docx

Documento número #bcb32165-587d-4435-afb7-eb67d3920234

Hash do documento original (SHA256): 3a470443b9b13bad4e48a767f8f5998a8bde0918262e3ef4073fb7c58eb70772

Assinaturas**Ernani Andrade Leite**

Assinou em 29 jul 2026 às 16:57:43

Ernani Andrade Leite

Log

- 29 jul 2026, 16:50:14 Operador com email faifce@faifce.ifce.edu.br na Conta c36b716a-73ef-44c3-9b78-b3b6ec8e5d84 criou este documento número bcb32165-587d-4435-afb7-eb67d3920234. Data limite para assinatura do documento: 28 de agosto de 2026 (16:47). Finalização automática após a última assinatura: habilitada. Idioma: Português brasileiro.
- 29 jul 2026, 16:50:42 Operador com email faifce@faifce.ifce.edu.br na Conta c36b716a-73ef-44c3-9b78-b3b6ec8e5d84 adicionou à Lista de Assinatura: presidencia@faifce.ifce.edu.br para assinar, via E-mail.
- Pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; Assinatura manuscrita. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo Ernani Andrade Leite.
- 29 jul 2026, 16:57:43 Ernani Andrade Leite assinou. Pontos de autenticação: Token via E-mail presidencia@faifce.ifce.edu.br. Assinatura manuscrita com hash SHA256 prefixo 8da678(...), vide anexo manuscript_29 jul 2026, 16-57-29.png. IP: 45.165.21.58. Localização compartilhada pelo dispositivo eletrônico: latitude -3.7304 e longitude -38.5217. URL para abrir a localização no mapa: <https://app.clicksign.com/location>. Componente de assinatura versão 1.1487.0 disponibilizado em <https://app.clicksign.com>.
- 29 jul 2026, 16:57:51 Processo de assinatura finalizado automaticamente. Motivo: finalização automática após a última assinatura habilitada. Processo de assinatura concluído para o documento número bcb32165-587d-4435-afb7-eb67d3920234.

**Documento assinado com validade jurídica.**Para conferir a validade, acesse <https://www.clicksign.com/validador> e utilize a senha gerada pelos signatários ou envie este arquivo em PDF.

As assinaturas digitais e eletrônicas têm validade jurídica prevista na Medida Provisória nº. 2200-2 / 2001

Este Log é exclusivo e deve ser considerado parte do documento nº bcb32165-587d-4435-afb7-eb67d3920234, com os efeitos prescritos nos Termos de Uso da Clicksign, disponível em www.clicksign.com.

Anexos

Ernani Andrade Leite

Assinou o documento em 29 jul 2026 às 16:57:43

ASSINATURA MANUSCRITA

Assinatura manuscrita com hash SHA256 prefixo 8da678(...)

A handwritten signature in black ink, reading "Ernani Andrade Leite", is enclosed within a dashed rectangular border. A faint, semi-transparent watermark is visible across the signature, containing the text "REPRODUÇÃO PROIBIDA" and a date "29/07/2026".

Ernani Andrade Leite
manuscript_29 jul 2026, 16-57-29.png