

**COMPRA PRIVADA FFM/ICESP 2088/2022
CONCORRÊNCIA - PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 1862/2022**

São Paulo, 14 de Outubro de 2022.

A Fundação Faculdade de Medicina, entidade de direito privado sem fins lucrativos, vem convidar V.S.^a a participar do **PROCESSO FFM/ICESP RS Nº 1862/2022**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, para contratação de empresa especializada no Fornecimento de **“QUALIFICAÇÃO TÉRMICA REFRIGERADOR, FREEZER E ULTRAFREEZER”**, conforme previsto no Memorial Descritivo (**Anexo I**).

O processo de contratação será regido pelo Regulamento de Compras da Fundação Faculdade de Medicina – FFM.

1. OBJETO

1.1. AQUISIÇÃO: QUALIFICAÇÃO TÉRMICA REFRIGERADOR, FREEZER E ULTRAFREEZER, conforme Memorial Descritivo (anexo I).

1.2. Local de entrega: Av. Dr. Arnaldo, 251, Cerqueira César – São Paulo/SP.

2. DA PARTICIPAÇÃO:

Poderão participar do processo todos os interessados com qualificações comprovadas para o fornecimento do objeto da contratação, **bem como, com cadastro de Classificação Nacional de Atividade Econômica – CNAE, compatível com o objeto da presente Compra Privada.**

2.1. É vedada a participação de empresa que:

2.1.1. Que tenham entre seus sócios, funcionário com vínculo ativo na Fundação Faculdade de Medicina; (FFM) e/ou com o Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP)

2.1.2. Que tenham entre seus sócios, funcionário desligado na Fundação Faculdade de Medicina nos últimos 18 (dezoito) meses anteriores à contratação que pretende seja efetivada. (artigo 5º-C da Lei 6.019/74);

2.1.3. Que tenham entre seus empregados, funcionário desligado na Fundação Faculdade de Medicina nos últimos 18 (dezoito) meses anteriores à contratação que pretende seja efetivada. (artigo 5º-D da Lei 6.019/74);

3. DÚVIDAS TÉCNICAS

a. Deverão ser encaminhadas até 02 (dois) dias úteis anteriores a data prevista para entrega da proposta, conforme item **6** desta compra privada para os seguintes e-mails: iolanda.cardozo@icesp.org.br; luciano.brovini@icesp.org.br.

b. As respostas serão disponibilizadas no site do ICESP: www.icesp.org.br.

Nota: A FFM/ICESP não responderá perguntas formuladas em desacordo com o disposto, salvo no caso de dúvidas que comprovadamente tenham sido originadas pelos esclarecimentos da própria FFM/ICESP.

4. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

4.1. Declaração de Cumprimento de Requisitos de Habilitação, Inexistência de Fatos Impeditivos e Vínculo Trabalhista, devidamente preenchida, carimbada e assinada (**anexo II**);

4.2. Fica dispensada de encaminhar essa declaração desde que, já tenha sido apresentada em processos anteriores e esteja vigente;

4.3. Estatuto/Contrato Social ou outro instrumento de registro comercial registrado na Junta Comercial.

5. DA PROPOSTA COMERCIAL

5.1. **Carta-proposta em papel timbrado nominal à Fundação Faculdade de Medicina, com todas as vias rubricadas e assinadas pelo representante legal da empresa, devidamente identificada, contendo:**

- a) Razão Social completa;
- b) CNPJ, Inscrição Estadual e Municipal;
- c) Endereço Completo da sede: (Rua ou Avenida, nº, Bairro, Cidade e Estado, CEP);
- d) Telefone, Fax, e-mail do responsável;
- e) Objeto da proposta;
- f) Preço Proposta (Reais);
- g) CONDIÇÃO DE PAGAMENTO 30 DIAS;**
- h) Prazo de validade da Proposta – mínimo de 30 dias;
- i) Informar garantia dos produtos e/ou Prestação de Serviço (mínimo 03 meses), quando houver;
- j) Prazo de entrega;
- k) Considerar isenção de ICMS, conforme Decreto nº 57.850.

5.2. **A Fundação Faculdade de Medicina está isenta de ICMS para o Estado de São Paulo. Todas as notas fiscais a serem emitidas, deverão atender o disposto no Decreto nº 57.850 de 09/03/2012, amparado pelo convênio ICMS 120/2011.**

6. DA ENTREGA DOS DOCUMENTOS

6.1. Os documentos de habilitação e proposta comercial deverão ser entregues até o dia **08/11/2022** obedecendo ao seguinte critério:

- a) Por meio eletrônico, em arquivo PDF, através do e-mail iolanda.cardozo@icesp.org.br/luciano.brovini@icesp.org.br com as seguintes indicações:

ASSUNTO: CONCORRÊNCIA PROCESSO EDITAL 2088/2022 FFM/ICESP RS Nº 1862/2022- REF. Aquisição de QUALIFICAÇÃO TÉRMICA REFRIGERADOR, FREEZER E ULTRAFREEZER;

- b) Em envelope único e lacrado, com as seguintes indicações:

**FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA
Instituto do Câncer do Estado de São Paulo
Av. Dr. Arnaldo, 251 6º andar - Cerqueira Cesar – A/C Departamento de Compras do ICESP.
SÃO PAULO – SP - CEP 01246-000**

REF". Aquisição de QUALIFICAÇÃO TÉRMICA REFRIGERADOR, FREEZER E ULTRAFREEZER"

- **CONFIDENCIAL**
- **CONCORRÊNCIA PROCESSO EDITAL 2088/2022 FFM/ICESP RS Nº 1862/2022.**
- **RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE**

6.2. O envio correto da documentação por via eletrônica, é de responsabilidade exclusiva da proponente.

7. DA AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. As propostas serão avaliadas por representantes da FFM/ICESP, que poderão a seu critério, solicitar esclarecimentos técnicos e/ou ajustes ao proponente, os quais deverão ser providenciados no prazo de até 02 (dois) dias úteis, a contar da data da solicitação.

7.2. Será escolhida a empresa, de acordo com a avaliação da equipe técnica designada, que apresentar o menor preço, considerando-se os requisitos do Memorial Descritivo.

7.3. Após recebimento do parecer técnico do requisitante, a FFM/ICESP se permite efetuar rodadas de negociações financeiras, visando obter também a melhor condição comercial para a Instituição.

7.4. Havendo empate no preço entre 2 (dois) ou mais proponentes, será encaminhada uma nova circular de negociação e se ainda assim houver empate, serão utilizados como fatores de desempate os itens abaixo:

- 7.4.1.** Menor prazo de entrega/ implantação;
- 7.4.2.** Maior prazo de Condição de pagamento;

7.5. Se ainda assim houver empate, será considerada a empresa ganhadora aquela que tiver entregado a proposta primeiro, considerando a data, hora e minuto do recebimento da proposta/e-mail.

8. DEFINIÇÃO EMPRESA GANHADORA

8.1. Será consultado o CNPJ da empresa ganhadora, nos seguintes sites:

- a) Portal da Transparência;
- b) TCE-Tribunal de Contas do Estado;
- c) Cadin;

Nota: Caso seja constatado alguma irregularidade e/ou restrição nos sites acima informados, será avaliado se específica ou ampla, para determinação ou não da continuidade da empresa no processo.

8.2. Além da consulta prevista no item 8.1., será analisada a documentação da empresa ganhadora e, se a mesma for inabilitada, a segunda empresa melhor classificada será convocada e assim sucessivamente.

8.3. Caso o fornecedor vencedor indique algum parceiro para efetuar a entrega dos itens deste edital, mediante carta de autorização com aviso prévio, o mesmo não

deverá constar pendências nos sites Portal da Transparência, TCE-Tribunal de Contas do Estado e Cadin. Caso sejam enviadas notas com alguma restrição/pendência, o pagamento das mesmas não serão efetuados até que a empresa que as emitiu as regularize.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 9.1. A confirmação do ganhador se dará mediante o envio por meio eletrônico do pedido de compra emitido pela FFM/ICESP e no sítio eletrônico do ICESP www.icesp.org.br;
- 9.2. A FFM/ICESP reserva-se o direito de anular ou revogar o presente processo;
- 9.3. Os volumes apresentados na Especificação Técnica são apenas estimativas, podendo ser superiores ou inferiores;
- 9.4. A FFM/ICESP poderá relevar omissões puramente formais;
- 9.5. A FFM/ICESP poderá promover qualquer diligência destinada a esclarecer ou solicitar informações complementares, as quais deverão ser providenciadas no prazo de até 2 (dois) dias úteis, a contar da data da solicitação;
- 9.6. Toda publicidade pertinente ao certame será publicada no site do ICESP (www.icesp.org.br).

Iolanda Cardozo
Compradora Responsável
Departamento de Contratos e Compras - ICESP

Luciano Brovini
Coordenador de Compras
Departamento de Contratos e Compras – ICESP

ANEXO I

Memorial Descritivo

Objeto	ET_ENG.PRED 38.22_Rev01- Qualificação Térmica Refrigerador Freezer e Ultrafreezer - 80°C)		
Área	Engenharia Predial - DECI	Data	21/10/2022

1 DESCRIÇÃO

Este documento apresenta as especificações técnicas e requisitos mínimos necessários para contratação, na modalidade de empreitada global, para prestação de serviços especializados em Calibração e Qualificação Térmica de refrigeradores, freezers e ultra freezers da linha laboratorial e hospitalar.

A **CONTRATADA** se compromete a prestar os serviços no Instituto do Câncer do Estado de São Paulo – ICESP, localizado Avenida Doutor Arnaldo, 251 - Cerqueira César, São Paulo - SP, CEP 01246-000.

2 JUSTIFICATIVA

Realizar a calibração do sensor de controle e os testes de desempenho e avaliação termo qualitativa dos equipamentos de refrigeração (refrigeradores, freezer e ultra freezer) do Instituto para garantir que seu desempenho atenda às necessidades do laboratório da Agência Transfusional, CTO, Núcleo de Pesquisa e Farmácia da Pesquisa Clínica.

3 CONDIÇÕES GERAIS

A **CONTRATADA** deverá atender as normas técnicas e regulatórias legais vigentes, procedimentos, rotinas e boas práticas de engenharia para EAS – Estabelecimento Assistencial de Saúde, garantindo a disponibilidade e confiabilidade dos ativos.

4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A proponente deverá possuir acreditação, conforme NBR ISO/IEC 17025:2017 e ser Afiliado à Rede Brasileira de Certificação.

5 Particularidades

5.1 a contratada deverá utilizar instrumentação apropriada, uma vez que esta terá impacto na sua melhor capacidade de medição. Toda a instrumentação a ser utilizada deve estar calibrada dentro da faixa de temperatura de medição e dentro do respectivo prazo de validade. O laboratório deve fornecer o certificado de calibração dos sensores e equipamentos utilizados.

- 5.2** A CONTRATADA deve enviar o procedimento operacional padrão para avaliação, o POP deve ser baseado nas normas nacionais e internacionais vigentes.
- 5.3** Para a realização da calibração do controlador de temperatura com sensor (malha) e de câmara térmica, a CONTRATADA deve possuir acreditação conforme NBR ISO/IEC 17025:2017 e ser Membro da Rede Brasileira de Certificação.
- 5.4** Os relatórios da qualificação térmica devem atender no mínimo, os requisitos da ABNT-NBR 16328, WHO Technical Report Series, nº 961, 2011, Annex 9, RDC 430 – ANVISA, além das seguintes informações
- **Identificação da câmara (ex. fabricante, modelo, número de série e código do cliente), faixa nominal, resolução, tamanho e volume da câmara e espaço de trabalho.**
 - **Identificação do cliente.**
 - **Condições ambientais.**
 - **Instrumentos e equipamentos utilizados, rastreabilidade e localização dos padrões de referência no interior da câmara.**
 - **Procedimento de qualificação, tipo e localização dos sensores, pontos de medição, especificando o tempo para atingir a estabilização do ambiente, a quantidade e o intervalo entre as medições, todos os parâmetros do controlador de temperatura da câmara térmica e toda informação necessária para a caracterização da qualificação;**
 - **Estabilidade e uniformidade térmica da câmara, tempo de recuperação de temperatura, indicações da câmara e incerteza de medição, em cada temperatura de calibração.**
- 5.5** a contratada deve apresentar os Certificados de Calibração e os Relatórios da Qualificação Térmica, disponibilizando o documento na forma digital assinado eletronicamente por profissional devidamente qualificado e habilitado no prazo de até 10 dias após a coleta dos dados de cada equipamento.
- 5.6** Caberá a CONTRATADA fornecer os tubetes e glicerol para a imersão das sondas em quantidade suficiente para realização dos trabalhos de acordo com a quantidade de equipamentos disponibilizados simultaneamente pela CONTRATANTE. O gelox para os testes com carga serão fornecidos pela CONTRATANTE.
- 5.7** O cronograma de execução da qualificação térmica será definido pela CONTRATANTE em conjunto com o cliente interno considerando a disponibilidade dos equipamentos para a execução dos serviços.

6 CALIBRAÇÃO DOS SISTEMAS de controle de temperatura

Na calibração dos sistemas de controle de temperatura do equipamento (malha de temperatura) para a faixa de operação do equipamento, caso o sensor de controle do equipamento apresentar desvio (erro) que inviabilize a continuidade da calibração, os serviços deverão ser suspensos e retomados somente após a **CONTRATANTE** providenciar a substituição do sensor ou a correção do desvio.

7 O ESCOPO DA CALIBRAÇÃO E DA QUALIFICAÇÃO TÉRMICA

7.1 Calibração e qualificação térmica para Refrigeradores e freezers

7.1.1 parâmetros de avaliação

Os parâmetros a serem avaliados são

- Uniformidade térmica;
- Estabilidade térmica;
- Desvio da temperatura de controle (set-point);
- Determinação do tempo de recuperação de temperatura;

7.1.2 Procedimento técnico

Os ensaios deverão ser realizados com os sensores imersos em glicerol nos refrigeradores sem carga e com carga, por um período de 72 horas.

A qualificação deve ser realizada após a câmara ter atingido o equilíbrio térmico, as condições ambientais externas à câmara podem influenciar as condições internas, por isso o laboratório responsável pela qualificação deve monitorar a temperatura externa.

Referências Temperatura ambiente 15 e 35°C, Umidade relativa do ar 25 e 75 % e a pressão atmosférica de (860 a 1060) hPa.

7.1.3 qualificação dos freezers

- A definir em conjunto com o usuário final.

7.1.4 refrigeradores

- Temperatura de operação 4º C.
- Temperatura máxima 7ºC.
- Temperatura mínima 3ºC.

7.1.5 Distribuição dos sensores de medição

Deverão ser posicionados no mínimo quinze (15) sensores no interior do equipamento, sendo cinco (5) sensores em formato de X (um em cada extremidade e um ao centro) por prateleira e mais o sensor de controle.

As medições dos registros de temperatura deverão ser feitas a cada 5 minutos.

Os sensores de temperatura deverão ser do tipo PT-100 ou Termopar tipo T conectados a módulo de aquisição de dados automáticos, ou similar, devidamente calibrados por laboratório Acreditado a NBR ISO/IEC 17025 pertencente a Rede Brasileira, contendo incerteza máxima do conjunto de $\pm 0,40^{\circ}\text{C}$ a $\pm 1,0^{\circ}\text{C}$.

Observação O sensor de controle deve estar na mesma condição que os demais sensores (fora de solução diatérmica) a fim de realizar qualificação do equipamento e não do produto de armazenamento.

7.1.6 teste DE OPERAÇÃO E DESEMPENHO SEM CARGA

- Tempo mínimo de 12 horas para estabilização da temperatura com equipamento vazio, deverá ser iniciada a leitura das temperaturas internas por 24 horas consecutivas com o equipamento fechado.
- Período de verificação mínima 24 horas.

7.1.7 Teste DE OPERAÇÃO E DESEMPENHO com carga

- Realizar abastecimento de 200 a 360 bolsas com água ou almofadas térmicas de 170 a 250g (gelo reciclável) distribuídos no interior do equipamento ou 75% do volume do equipamento.
- Tempo mínimo de 12 horas para estabilização da temperatura após o carregamento, deverá ser iniciada a leitura das temperaturas internas por 24 horas consecutivas com o equipamento fechado.
- Período de verificação mínima 24 horas.

7.1.8 Teste de OPERAÇÃO E desempenho com abertura de porta COM CARGA

- Após 12 horas de temperatura estabilizada, deverão ser feitas três aberturas de porta de 5 minutos com intervalos de 5 minutos, de porta fechada, entre uma abertura e outra.

- Para verificar a recuperação da temperatura de trabalho (4°C), deverão ser feitas três aberturas de porta com duração de 5 minutos, no entanto as aberturas da porta serão realizadas quando os sensores térmicos estabilizarem para uma temperatura próxima de 4°C.

7.1.9 Teste de OPERAÇÃO E desempenho com queda de energia COM CARGA

- O teste deve ser realizado com 30 minutos e 60 minutos, partindo de uma temperatura máxima e mínima.
- Temperatura mínima aproximadamente 4°C.
- Temperatura máxima aproximadamente 7°C.
- Também deve ser verificada a recuperação da temperatura após a simulação da queda de energia, para verificar em quanto tempo o refrigerador alcança a temperatura de aproximadamente 4°C.

7.2 Calibração e qualificação térmica para ultra-freezers

7.2.1 parâmetros de avaliação

Os parâmetros a serem avaliados são

- Uniformidade térmica;
- Estabilidade térmica;
- Desvio da temperatura de controle (set-point);
- Determinação do tempo de recuperação de temperatura;

7.2.2 Procedimento técnico

A qualificação deve ser realizada após a câmara ter atingido o equilíbrio térmico, as condições ambientais externas à câmara podem influenciar as condições internas, por isso o laboratório responsável pela qualificação deve monitorar a temperatura externa.

Referências Temperatura ambiente 15 e 35°C, Umidade relativa do ar 25 e 75 % e a pressão atmosférica de (860 a 1060) hPa.

7.2.3 ULTRA-FREEZERS

- Temperatura máxima -60°C.
- Temperatura mínima -80°C.

7.2.4 Distribuição dos sensores de medição

Deverão ser posicionados 12 sensores no interior do equipamento, sendo 5 sensores em formato de X (um em cada extremidade e um ao centro) na primeira prateleira, 1 sensor no centro da prateleira central, 5 sensores em formato de X na última prateleira e mais 1 sensor junto do sensor de controle.

As medições dos registros de temperatura deverão ser feitas a cada 5 minutos.

Os sensores de temperatura deverão ser do tipo PT-100 ou Termopar tipo T conectados a módulo de aquisição de dados automáticos, ou similar, devidamente calibrados por laboratório Acreditado a NBR ISO/IEC 17025:2017 pertencente a Rede Brasileira, contendo incerteza máxima do conjunto de $\pm 0,40^{\circ}\text{C}$ a $\pm 1,0^{\circ}\text{C}$.

Observação O sensor de controle deve estar na mesma condição que os demais sensores (fora de solução diatérmica) a fim de realizar qualificação do equipamento e não do produto de armazenamento.

7.2.5 teste DE OPERAÇÃO E DESEMPENHO SEM CARGA

- Após o mínimo de 12 horas para estabilização da temperatura com equipamento vazio, será iniciada a leitura das temperaturas internas por 12 horas consecutivas com o equipamento fechado;
- Período de verificação de mínimas 24 horas.

7.2.6 Teste DE OPERAÇÃO E DESEMPENHO com carga

- Realizar o abastecimento do equipamento com gelox para simular a carga, preenchendo aproximadamente 75% do volume distribuídos em seu interior;
- Após o mínimo de 12 horas para estabilização da temperatura após o carregamento, será iniciada a leitura das temperaturas internas por 12 horas consecutivas com o equipamento fechado;
- Realizar teste de desempenho com abertura de porta;
- Abrir a porta por 5 minutos, fechar por + 5 minutos, abrir pela 2ª vez por + 5 minutos, fechar por + 5 minutos, abrir pela 3ª vez por 5 minutos, fechar por definitivamente e continuar registrando a temperatura até voltar ao normal para avaliar o tempo de recuperação.
- Período de verificação mínimas 24 horas.

8 RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

LSITA DE EQUIPAMENTOS PARA CALIBRAÇÃO DE SENSOR E QUALIFICAÇÃO TÉRMICA					
Item	Fabricante	Modelo	Serie	Temperatura	Próxima Qualificação
1	Panasonic	MPR 1014-RA	14010002	2-8°C	IMEDIATO
2	Panasonic	MPR 1014-RA	14010022	2-8°C	IMEDIATO
3	Elber	CSV600	172001244	2-8°C	IMEDIATO
4	Elber	CSV600	172001245	2-8°C	IMEDIATO
5	Elber	CSV600	172001255	2-8°C	IMEDIATO
6	Elber	CSV600	172001227	2-8°C	IMEDIATO
7	Elber	CSV600	152109060	2-8°C	IMEDIATO
8	Elber	CSV600	152109061	2-8°C	IMEDIATO
9	Freezer	MDF-U731-PA	200990124	-22°C	IMEDIATO
10	Freezer	MDF-U731-PA	200990129	-22°C	IMEDIATO
11	Panasonic	MDF-DU 502-VH		-80°C	IMEDIATO
12	Elber	CSV360	171909579	2-8°C	IMEDIATO
13	Elber	CSV360	171909580	2-8°C	IMEDIATO
14	Elber	CSV360	171909581	2-8°C	IMEDIATO
15	Elber	CSV360	171909582	2-8°C	IMEDIATO
16	Thermo Scientific	REB3004D21	142750	2-8°C	IMEDIATO
17	Thermo Scientific	REB3004D21	142662	2-8°C	IMEDIATO
18	Revco	UFP3030D19	118918	-30°C	IMEDIATO
19	Revco	UFP3030D19	118919	-30°C	IMEDIATO
20	Elber	CSV600	72107083	2-8°C	IMEDIATO
21	Elber	CSV600	72107477	2-8°C	IMEDIATO

9 Materiais e Ferramentas

É responsabilidade da **CONTRATADA** o fornecimento integral de qualquer tipo de ferramental, instrumentos de medição, equipamentos e serviços auxiliares, tais como: ferramentas manuais, uniformes, EPI's, EPC's, entre outros itens, necessários ao atendimento das normas de segurança e ao cumprimento integral do escopo de serviços dentro dos padrões de qualidade, eficácia e boas práticas de engenharia.

Materiais de consumo, tais como: tubetes, glicerol, fitas adesivas, entre outros, devem ser fornecidas pela **CONTRATADA** e devem ser considerados na formação de preços da oferta.

10 Proposta técnico e comercial

O **PROPONENTE** deverá apresentar a sua proposta técnica e comercial de forma completa, clara, detalhada e cumprindo rigorosamente o contido neste documento.

10.1 Preço:

- Os preços apresentados devem incluir todos os impostos, inclusive ISS, PIS e COFINS.
- Os preços apresentados devem contemplar todos custos com a equipe operacional, incluindo a coordenação e supervisão dos Serviços dentro do nível de serviço solicitado neste processo de compra.
- Os preços devem incluir todos os custos inerentes à prestação dos serviços, tais como salários, encargos e benefícios, EPIs, equipamentos, uniformes, impostos e qualquer outro custo inerente ao serviço. Não será aceita cobrança adicional aos valores apresentados.
- Apresentar os valores unitários para os serviços de Calibração do Controlador de Temperatura com sensor para as faixas de (-80; -70; -65)°C; (-30; -25; -20)°C e (2; 5; 8)°C com a emissão do respectivo certificado de calibração.
- Apresentar os valores unitários para os serviços da qualificação térmica conforme seções 7.1 e 7.2.
- A proposta deverá ter validade para a execução dos serviços durante 2 meses.

10.2 Condições de Pagamento

- 10.2.1** Os pagamentos serão realizados conforme avanço físico dos serviços e da apresentação dos CERTIFICADOS DE CALIBRAÇÃO DA MALHA DE TEMPERATURA e os RELATÓRIOS DA QUALIFICAÇÃO TÉRMICA, conforme requerido na seção 5 deste documento. Os valores apurados para pagamento serão definidos conforme os valores unitários declarados na proposta comercial final consolidada.
- 10.2.2** A Nota Fiscal dos serviços aceitos poderá ser emitidas e apresentadas entre os dias primeiro e 20 (vinte) de cada mês, com pagamento para 30 (trinta) dias da data de emissão e entrega da nota fiscal.
- 10.2.3** Reserva-se o direito à CONTRATANTE a análise da documentação no prazo de até 05 (cinco), dias contados da data de sua entrega, podendo, ao seu critério, solicitar esclarecimentos adicionais, correções ou refazimentos
- 10.2.4** Desde que cumpridas, documentadas e aceitas, todas as condições descritas nas seções 10.2.1 e 10.2.2 a fiscalização da CONTRATANTE emitirá por escrito, autorização para emissão da Nota Fiscal.
- 10.2.5** O pagamento será feito diretamente à CONTRATADA de acordo com as diretrizes estabelecidas no neste documento. As faturas deverão ser emitidas única e exclusivamente pela CONTRATADA, sendo que todos os demais serviços de terceiros prestados a ela serão de sua exclusiva responsabilidade.

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS E VÍNCULO DE TRABALHO

**À
FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA**

Eu (nome completo), portador do RG nº XXXXXX e do CPF/MF nº XXXXXXXX, representante legal da empresa (razão social), inscrita no CNPJ nº XXXXXXXXXX, interessado em participar das compras privadas, da Fundação Faculdade de Medicina - FFM:

Declaro, sob as penas da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com as alterações introduzidas pelas Leis Federais 8.883/94, 9.032/95, 9.648/98, 9.854/99 e demais disposições legais pertinentes, que inexistente impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública direta ou indireta, em qualquer esfera de sua atuação.

Declaro ainda que os representantes legais devidamente constituídos, não fazem parte do quadro de diretoria, superintendência, gerência, conselho deliberativo, curador, consultivo, gestor, chefe de sessão, de gabinete, de área, de unidade, de setor da Administração Pública direta ou indireta, em qualquer esfera de sua atuação.

Declaro que nenhum dos sócios da empresa mantém vínculo ativo com a Fundação Faculdade de Medicina - FFM, ou com o Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina - HCFMUSP.

Declaro que nenhum dos sócios manteve vínculo com Fundação Faculdade de Medicina – FFM nos últimos 18 (dezoito) meses anteriores à contratação que pretende seja efetivada. (artigo 5º-C da Lei 6.019/74).

Declaro que não utilizaremos, na prestação de serviços, empregado que tenha sido demitido pela Fundação Faculdade de Medicina nos últimos 18 (dezoito) meses (artigo 5º-D da Lei 6.019/74).

Declaro para os devidos fins que estamos de acordo com o conteúdo do edital, memorial descritivo, e se houver toda documentação técnica anexa ao edital.

Declaro, para fins de cumprimento ao disposto no inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não empregamos menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, bem como que comunicaremos qualquer fato ou evento superveniente que altere a atual situação.

Declaro sob as penas da lei, que a interessada detém regularidade fiscal perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, que se encontra regular perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, e que não possui qualquer registro de processos de falência ou recuperação judicial e extrajudicial.

Declaro que ocorrendo qualquer alteração com relação ao acima declarado, desde as negociações até eventual assunção e cumprimento de obrigações contratuais, comprometemo-nos a informar à FFM por escrito sob pena de responder civil e criminalmente.

Validade: 31/12/2023.

São Paulo..... de de 20__.

Representante Legal (identificação)