



PLANO DE TRABALHO – AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E
MATERIAIS PERMANENTES

EMENDA MUNICIPAL Nº 599

SUMÁRIO

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO.....	2
APRESENTAÇÃO DA INSTITUIÇÃO.....	3
DESCRIÇÃO DA REALIDADE	4
OBJETO A SER EXECUTADO	4
ATIVIDADES A SEREM EXECUTADAS E METODOLOGIA	4
PUBLICO ALVO	15
ESTRUTURA FÍSICA.....	15
AÇÕES INDISPENSÁVEIS	16
METAS A SEREM ATINGIDAS.....	16
RECURSOS HUMANOS	17
RECURSOS MATERIAIS.....	17
FORMAS EMPREGADAS PARA A FISCALIZAÇÃO.....	17
ETAPAS OU FASES DE EXECUÇÃO.....	17
MEDIDAS DE ACESSIBILIDADE	18
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	19
LOCAL DESTINADO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO	19
VALOR DA PROPOSTA	19
PLANO DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS	19
CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO	19
PREVISÃO DE INÍCIO E FIM DA EXECUÇÃO DO OBJETO	21
A partir da assinatura do convênio, por 2 meses.....	21
ANEXOS	21

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

NOME DA EMPRESA/RAZÃO SOCIAL	Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Sorocaba
ENDEREÇO ELETRÔNICO	https://santacasasorocaba.com.br/
E-MAIL	superintendencia@santacasasorocaba.com.br
ENDEREÇO	Avenida São Paulo, 750 – Árvore Grande
CNPJ	71.485.056/0001-21
CEP	18013-002
INSCRIÇÃO MUNICIPAL	7.618
CONTATO	15 2101-8000 ramal 8069

DADOS DO RESPONSÁVEL	
NOME	Reinaldo Beserra dos Reis
ESTADO CIVIL	Casado
PROFISSÃO	Superintendente Executivo
RG	4.339.007-9
CPF	434.196.158-68
DATA DE NASCIMENTO	12/08/1946
E-MAIL INSTITUCIONAL	superintendencia@santacasasorocaba.com.br
TELEFONE	15 2101-8000 ramal 8079

APRESENTAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

Com mais de 200 anos, fundado no ano de 1803, o Hospital foi construído pela Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Sorocaba com o objetivo de atender desde sempre os mais necessitados, visto que os cuidados com saúde na cidade eram precários e não havia estrutura para atender os enfermos. Desde então, possui um caráter de extrema importância para a população Sorocabana e para toda Região, atendendo aqueles que dependem essencialmente do Sistema Único de Saúde - SUS.

Apesar da Santa Casa ser gerida pela Igreja Católica, a Irmandade presta serviço independentemente de religião, raça, gênero e classe social, pois seu único objetivo é servir a todos com amor.

Missão:

Promover a saúde, prestando assistência hospitalar de excelência, conciliando técnica, humanização, responsabilidade social e ambiental, à luz do evangelho de Jesus Cristo.

Visão:

Sermos reconhecidos como Hospital de excelência no sistema de saúde, referência na assistência de qualidade e no atendimento ético e humano.

Valores:

- Prezar pelos princípios e valores da ética cristã
- Humanização
- Reconhecer a dignidade natural e essencial do ser humano, servindo-o com respeito, acolhimento, prontidão e dedicação
- Qualidade e segurança
- Buscar e utilizar continuamente as melhores práticas em saúde com foco na excelência
- Responsabilidade Socioambiental
- Despertar em todas as pessoas e em suas atividades a consciência sobre a sustentabilidade como recurso presente e vital ao ser humano
- Transparência
- Prestação de contas e informação contínua e transparente à sociedade das ações desenvolvidas
- Estar a serviço do direito à vida das pessoas desde a sua concepção até o seu fim natural

DESCRIÇÃO DA REALIDADE

Atualmente a Santa Casa de Sorocaba presta assistência hospitalar de média e alta complexidade à população de Sorocaba e região e não atende na íntegra em suas instalações normas técnicas e de funcionamento vigentes como a RDC 50 de 2002, a RDC 63 de 2011, a ABNT NBR 135342-008; a NBR 12188-2016, a NBR ISO 16651-2019, atualmente precisando de substituição de equipamentos na cozinha do hospital como: câmaras frias e equipamentos em metais inoxidáveis (mesas com furos para detritos, mesa com cuba, mesa lisa, estantes, complemento tampo e dispositivos epoxi 4 planos perfurada), permitindo eficácia na limpeza e atendendo às exigências para se ter um ambiente limpo e livre de contaminações.

A ala nova da cozinha ficará alocada no Bloco São Camilo que neste momento encontra-se em plena reforma. Os equipamentos a serem adquiridos serão instalados nesta nova ala, ou seja, a área atualmente destinada à cozinha (conforme fotos enviadas) não será mais utilizada para esta finalidade. Assim, sendo o novo setor da cozinha e equipamentos atenderão o preconizado nas normas sanitárias.

O prazo para execução contido no anexo RP 09- repasses foi extremamente curto. Considerando que os equipamentos e materiais contidos no plano de trabalho demandam tempo para as aquisições solicitamos, prorrogação deste convênio até dezembro de 2024.

OBJETO A SER EXECUTADO

Investimento – Prorrogação do termo de convênio aquisição de equipamentos e material permanente

ATIVIDADES A SEREM EXECUTADAS E METODOLOGIA

A metodologia adotada será cotação prévia de 03 orçamentos:

1. Estabelece critérios e pré-requisitos de acordo com a necessidade do hospital e solicita orçamentos junto as empresas fornecedoras dos respectivos equipamentos no mercado (orçamentos anexos). Cada empresa fará seu projeto de acordo com as dimensões de seus equipamentos, através do projeto arquitetônico prévio a ser enviado, assim sendo, o quantitativo de equipamentos varia de acordo com especificidades de cada empresa.
2. Análise das propostas/orçamentos recebidos comparativamente aos critérios referidos na etapa 1 (descritivo técnico do equipamento/material permanente, menor preço, habilitações necessárias, melhor empregabilidade e custo-benefício);

3. Após avaliação, a equipe técnica declara vencedora a empresa que cumprir todos os requisitos estabelecidos e analisados na etapa 2.
4. A escolha da empresa se deu através da análise de orçamentos, sendo o melhor preço final entre os itens necessários para aquisição, bem como, proporcionar que o projeto atenda às necessidades do setor.

Equipamentos: câmaras frias

Nº	Descrição do bem	Qtde. Renovação tecnológica (substituição de equipamentos por obsolescência ou baixa patrimonial)	Qtde. de ampliação do parque (Aquisição de Novos)	Qtde.	Ambiente	VI. Unit.	VI. Total Orçado (R\$)	Justificativa
				Pretendida	De Uso	Orçado (R\$)		
1	Câmaras frias	2		2	Cozinha	17.290,00	R\$34.580,00	Substituir as câmaras frias da cozinha que hoje dispõe de equipamentos obsoletos e com estado de conservação comprometidos, que dificultam as manutenções e com risco de contaminação
2	Câmara Congelada	1		1	Cozinha	26.050,00	26.050,00	Substituir a Câmara congelada que tem a funcionalidade de manutenção os produtos durante um período de tempo prolongado, atualmente o equipamento existente encontra-se em péssimas condições de uso
3	Câmara de lixo		1	1	Cozinha	24.690,00	24.690,00	Adquirir Câmara de lixo para o armazenamento refrigerado de resíduos atua evita diversos fatores como a contaminação de ambientes, geração de mal odor e consequentemente o afastamento de pragas e vetores urbanos que normalmente são atraídos por esses resíduos.
TOTAL							R\$108.520,00	

Mapa de cotação

MAPA DE COTAÇÃO						
FINALIDADE:			FORNECIMENTO DE CÂMARA FRIGORÍFICA COMPLETA	DATA:	28/06/2023	
ITEM	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS	QTD.	UNID.	MELHOR PROPOSTA	2ª PROPOSTA	3ª PROPOSTA
				FRIGELAR	JC AR&SOLAR	GIULIANA AGRI
1	FORNECIMENTO DE CÂMARA FRIA DE CONGELADOS - 4,00X2,50X2,30 DE ALTURA -18C°	1	VB	R\$26.050,00	R\$38.573,00	R\$ 51.541,00
2	FORNECIMENTO DE CÂMARA FRIA DE RESFRIADOS - 2,56X2,05X2,30 DE ALTURA 0C°	2	VB	R\$34.580,00	R\$50.850,00	R\$ 80.440,00
3	FORNECIMENTO DE CÂMARA FRIA DE LIXO - 2,56X2,05X2,30 DE ALTURA 0C°	1	VB	R\$24.690,00	R\$32.410,00	R\$ 48.771,00
4	M.O.	1	VB	R\$23.200,00	R\$24.180,00	R\$34.000,00
TOTAL:				R\$108.520,00	R\$146.013,00	R\$214.752,00

ORÇAMENTO SELECIONADO COMO REFERÊNCIA: FRIGELAR

CRITÉRIO: atende a necessidade e menor preço

Materiais Permanentes

LAVAGEM PANELAS			
BAMAQ			
Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
1	Mesa inox c/ furo p/ detritos - cuba 600X500X900 // 1900X700X900	R\$ 5.100,00	R\$5.100,00
2	Mesa inox c/ cuba 600X500X350 // 1900X700X900	R\$ 4.675,00	R\$9.350,00
1	Mesa inox lisa 1000X700X900	R\$ 1.190,00	R\$1.190,00
1	Mesa inox c/ furo p/ detritos. 700X700X900	R\$ 1.330,00	R\$1.330,00
Subtotal			R\$16.970,00

GLOBALANÇA			
Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Pia aço 304 com 1 cuba 500x400x250mm, com espelho traseiro + lado esquerdo, com 6 pés e sem prateleira inferior, medidas 2600x600x900mm	R\$5.938,78	R\$5.938,78
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Mesa aço 304, com espelho traseiro, prateleira inferior lisa, medidas 1200x700x900mm	R\$1.832,72	R\$1.832,72
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Pia aço 304 com 1 cuba 500x400x250mm lado direito, sem prateleira inferior, medidas 1900x600x900mm	R\$4.692,65	R\$4.692,65
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Pia aço 304 com 1 cuba 500x400x250mm lado esquerdo, sem prateleira inferior, medidas 1900x600x900mm	R\$4.692,65	R\$4.692,65
Subtotal			R\$17.156,80
PORTO FRIO			

Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
2	MESA EM AÇO INOX COM CUBA (60x50x30cm) Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável.1900x700x870	R\$4.040,00	R\$8.080,00

1	MESA EM AÇO INOX COM CUBA (50x40x20cm) Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável. 2600x700x870	R\$4.760,00	R\$4.760,00
1	MESA DE APOIO LISA EM AÇO INOX COM PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável. Prateleira inferior gradeada em aço inox, soldadas nos pés.	R\$1.700,00	R\$1.700,00
Subtotal			R\$14.540,00

LAVAGEM DE PANEAS			
ITEM	ORÇAMENTO A	ORÇAMENTO B	ORÇAMENTO C
NOME EMPRESA	BAMAQ	GLOBALANÇA	PORTO FRIO
VALOR TOTAL	16.970,00	17.156,80	14.540,00
REQUISITOS TÉCNICOS	Atende as necessidades	Não atende às necessidades	Não atende às necessidades
CRITÉRIO	Materiais padronizados em toda a cozinha		

ORÇAMENTO SELECIONADO COMO REFERÊNCIA: BAMAQ

COZINHA			
BAMAQ			
QTD	PRODUTOS:	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Mesa inox lisa 1600X700X900	R\$ 1.580,00	R\$1.580,00
1	Mesa inox c/ furo p/ detrit. cuba 500X400X250 // 200X700X900	R\$ 4.500,00	R\$4.500,00
1	Mesa inox lisa 900X700X900	R\$ 1.160,00	R\$1.160,00
1	Mesa inox c/ cuba 500X400X250 // 1500X700X900	R\$ 3.200,00	R\$3.200,00
1	Mesa inox lisa 1900X700X900	R\$ 1.700,00	R\$1.700,00
1	Mesa inox lisa 900X700X900	R\$ 1.160,00	R\$1.160,00
1	Mesa inox c/ cuba 500X400X250 // 1800X700X900	R\$ 3.740,00	R\$3.740,00
Subtotal			R\$17.040,00
GLOBALANÇA			
QTD	PRODUTOS:	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
2	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Pia aço 304 com 1 cuba 500x400x250mm, sem prateleira inferior, medidas 1800x600x900mm	R\$4.223,01	R\$8.446,02
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Mesa aço 304, com espelho traseiro, prateleira inferior lisa, medidas 1600x700x900mm	R\$2.287,39	R\$2.287,39
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Mesa aço 304, com espelho traseiro, 6 pés e prateleira inferior lisa, medidas 2350x700x900mm	R\$3.519,49	R\$3.519,49
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Pia aço 304 com 1 cuba 500x400x250mm, sem prateleira inferior, medidas 1500x600x900mm	R\$3.573,75	R\$3.573,75

1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Mesa aço 304, com espelho traseiro, prateleira inferior lisa, medidas 2000x700x900mm	R\$3.064,82	R\$3.064,82
Subtotal			R\$20.891,47
PORTO FRIO			
Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
1	MESA EM AÇO INOX COM CUBA (50x40x20cm) Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável.1550x700x870	R\$3.080,00	R\$3.080,00
1	MESA DE APOIO LISA EM AÇO INOX COM PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável. Prateleira inferior gradeada em aço inox, soldadas nos pés.2000x700x870	R\$3.400,00	R\$3.400,00
1	MESA DE APOIO LISA EM AÇO INOX COM PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável. Prateleira inferior gradeada em aço inox, soldadas nos pés.2350x700x870	R\$4.000,00	R\$4.000,00
1	MESA EM AÇO INOX COM CUBA (50x40x20cm) Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável.1800x700x870	R\$3.480,00	R\$3.480,00
1	MESA DE APOIO LISA EM AÇO INOX COM PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável. Prateleira inferior gradeada em aço inox, soldadas nos pés.1600x700x870	R\$2.720,00	R\$2.720,00
1	MESA EM AÇO INOX COM CUBA (50x40x20cm) Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável.1800x700x870	R\$3.480,00	R\$3.480,00
Subtotal			R\$20.160,00

COZINHA			
ITEM	ORÇAMENTO A	ORÇAMENTO B	ORÇAMENTO C
NOME EMPRESA	BAMAQ	GLOBALANÇA	PORTO FRIO
VALOR UNITÁRIO	17.040,00	20.891,47	20.160,00
REQUISITOS TÉCNICOS	Atende as necessidades	Não atende às necessidades	Não atende às necessidades
CRITÉRIO	Materiais padronizados em toda a cozinha e menor preço		

ORÇAMENTO SELECIONADO COMO REFERÊNCIA: BAMAQ

ESTOQUE SECO
BAMAQ

QTD	PRODUTOS:	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
10	Dispositivo Epoxi 4 Planos Perfurada 1400X500X1750	R\$1.990,00	R\$19.900,00
2	Dispositivo Epoxi 4 Planos Perfurada 1000X500X1750	R\$1.490,00	R\$2.980,00
Subtotal			R\$22.880,00

GLOBALANÇA

QTD	PRODUTOS:	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
3	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Estante aço 304, com 4 planos lisos, medidas 2000x500x1650mm	R\$5.703,96	R\$17.111,88
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Estante aço 304, com 4 planos lisos, medidas 1400x500x1650mm	R\$4.339,95	R\$4.339,95
4	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Estante aço 304, com 4 planos lisos, medidas 1250x500x1650mm	R\$3.489,55	R\$13.958,20
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Estante aço 304, com 4 planos lisos, medidas 1900x500x1650mm	R\$5.425,17	R\$5.425,17
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Estante aço 304, com 4 planos lisos, medidas 2850x500x1650mm	R\$8.120,45	R\$8.120,45
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Estante aço 304, com 4 planos lisos, medidas 2190x500x1650mm	R\$6.246,58	R\$6.246,58
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Estante aço 304, com 4 planos lisos, medidas 1000x500x1650mm	R\$2.917,94	R\$2.917,94
Subtotal			R\$58.120,17

PORTO FRIO

Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
18	ESTANTE EM AÇO CARBONO GALVANIZADA COM 4 PLANOS LISOS Construída em aço carbono, com acabamento liso com galvanização, soldados nos pés, pés com 1 1/2" de diâmetro e reguladores de altura em nylon. 1100X400X1550	R\$1.200,00	R\$21.600,00
Subtotal			R\$21.600,00

ESTOQUE SECO

ITEM	ORÇAMENTO A	ORÇAMENTO B	ORÇAMENTO C
NOME EMPRESA	BAMAQ	GLOBALANÇA	PORTO FRIO
VALOR TOTAL	22.880,00	58.120,17	21.600,00
REQUISITOS TÉCNICOS	Atende as necessidades	Não atende às necessidades	Não atende às necessidades
CRITÉRIO	Materiais padronizados em toda a cozinha		

ORÇAMENTO SELECIONADO COMO REFERÊNCIA: BAMAQ

PREPARO DE VEGETAIS E MONTAGEM DE SALADAS
BAMAQ

Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
1	Mesa de Inox c/ cuba 500X400X250 // 1600X700X900	R\$ 3.250,00	R\$3.250,00
1	Mesa de Inox c/ cuba 500X400X250 // 1100X700X900	R\$ 2.630,00	R\$2.630,00
1	Mesa inox lisa 1200X700X900	R\$ 1.300,00	R\$1.300,00
1	Mesa inox lisa c/ furo p/ detritos 1300x700x900	R\$ 1.700,00	R\$1.700,00
Subtotal			R\$8.880,00

GLOBALANÇA

Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
2	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Pia aço 304 com 1 cuba 500x400x250mm, sem prateleira inferior, medidas 1900x650x900mm	R\$4.691,71	R\$9.383,42
Subtotal			R\$9.383,42

PORTO FRIO

Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
1	MESA EM AÇO INOX COM CUBA (50x40x20cm) Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável.2550X700X870	R\$4.680,00	R\$4.680,00
1	MESA EM AÇO INOX COM CUBA (50x40x20cm) Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável.1800X700X870	R\$3.480,00	R\$3.480,00
1	MESA DE APOIO LISA EM AÇO INOX COM PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável. Prateleira inferior gradeada em aço inox, soldadas nos pés.1850X700X870	R\$3.150,00	R\$3.150,00
Subtotal			R\$11.310,00

PREPARO DE VEGETAIS E MONTAGEM DE SALADAS

ITEM	ORÇAMENTO A	ORÇAMENTO B	ORÇAMENTO C
NOME EMPRESA	BAMAQ	GLOBALANÇA	PORTO FRIO
VALOR UNITÁRIO	8.880,00	9.383,42	11.310,00
REQUISITOS TÉCNICOS	Atende as necessidades	Não atende às necessidades	Não atende às necessidades
CRITÉRIO	Materiais padronizado em toda a cozinha e menor preço		

ORÇAMENTO SELECIONADO COMO REFERÊNCIA: BAMAQ

LACTÁRIO

BAMAQ

Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
1	Mesa inox lisa 1600X700X900	R\$ 1.590,00	R\$1.590,00
1	Mesa inox lisa 1000X700X900	R\$ 1.190,00	R\$1.190,00
1	Mesa inox c/ cuba 500X400X250 // 2000X700X900	R\$ 4.160,00	R\$4.160,00
1	Mesa inox c/ cuba500X400X250 // 1400X700X900	R\$ 3.050,00	R\$3.050,00
1	Mesa inox lisa 1400X700X900	R\$ 1.450,00	R\$1.450,00
1	Mesa inox c/ cuba 500X400X250X // 1300X700X900	R\$ 2.900,00	R\$2.900,00
1	Mesa inox lisa 1400X700X900	R\$ 1.450,00	R\$1.450,00
1	Mesa inox lisa 800X550X900	R\$ 1.050,00	R\$1.050,00
Subtotal			16.840,00

GLOBALANÇA

Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
2	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Mesa aço 304, com espelho traseiro, prateleira inferior lisa, medidas 1400x700x900mm	R\$2.140,51	4.281,02
2	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Pia aço 304 com 1 cuba 500x400x250mm,sem prateleira inferior, medidas 1350x600x900mm	R\$3.573,75	7.147,50
2	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Mesa aço 304, com espelho traseiro, prateleira inferior lisa, medidas 1600x700x900mm	R\$2.287,39	4.574,78
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Pia aço 304 com 1 cuba 500x400x250mm, sem prateleira inferior, medidas 1500x600x900mm	R\$3.573,75	3.573,75

Subtotal			19.577,05
PORTO FRIO			
Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
2	MESA DE APOIO LISA EM AÇO INOX COM PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA - Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável. Prateleira inferior gradeada em aço inox, soldadas nos pés.	2.380,00	4.760,00
2	MESA EM AÇO INOX COM CUBA (50x40x20cm) - Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável.	2.840,00	5.680,00
1	MESA DE APOIO LISA EM AÇO INOX COM PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA - Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável. Prateleira inferior gradeada em aço inox, soldadas nos pés.	1.360,00	1.360,00
1	MESA EM AÇO INOX COM CUBA (50x40x20cm) - Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável.	2.920,00	2.920,00
2	MESA DE APOIO LISA EM AÇO INOX COM PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável. Prateleira inferior gradeada em aço inox, soldadas nos pés.	2.720,00	5.440,00
Subtotal			20.160,00

LACTÁRIO			
ITEM	ORÇAMENTO A	ORÇAMENTO B	ORÇAMENTO C
NOME EMPRESA	BAMAQ	GLOBALANÇA	PORTO FRIO
VALOR TOTAL	16.840,00	19.577,05	20.160,00
REQUISITOS TÉCNICOS	Atende as necessidades	Não atende às necessidades	Não atende às necessidades
CRITÉRIO	Materiais padronizado em toda a cozinha e menor preço		

ORÇAMENTO SELECIONADO COMO REFERÊNCIA: BAMAQ

RECEBIMENTO TRIAGEM			
BAMAQ			
Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
2	Mesa inox c/ cuba 500X400X250 // 2100X700X900	R\$ 4.390,00	R\$8.780,00
1	Mesa inox lisa 2100X700X900	R\$ 1.900,00	R\$1.900,00
Subtotal			R\$10.680,00
GLOBALANÇA			
Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Mesa aço 304, com espelho traseiro, 6 pés e prateleira inferior lisa, medidas 2100x700x900mm - RECEBIMENTO TRIAGEM	R\$3.225,73	R\$3.225,73
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Pia aço 304 com 1 cuba 500x400x250mm lado direito, com 6 pés e sem prateleira inferior, medidas 2100x600x900mm - RECEBIMENTO TRIAGEM	R\$4.985,47	R\$4.985,47
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Pia aço 304 com 1 cuba 500x400x250mm lado esquerdo, com 6 pés e sem prateleira inferior, medidas 2100x600x900mm - RECEBIMENTO TRIAGEM	R\$4.985,47	R\$4.985,47

Subtotal			R\$13.196,67
PORTO FRIO			
Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
2	MESA EM AÇO INOX COM CUBA (50x40x20cm) Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável. 2100x700x870	R\$3.960,00	R\$7.920,00
1	MESA DE APOIO LISA EM AÇO INOX COM PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável. Prateleira inferior gradeada em aço inox, soldadas nos pés. 2350x700x870	R\$4.000,00	R\$4.000,00
Subtotal			R\$11.920,00

RECEBIMENTO TRIAGEM

ITEM	ORÇAMENTO A	ORÇAMENTO B	ORÇAMENTO C
NOME EMPRESA	BAMAQ	GLOBALANÇA	PORTO FRIO
VALOR TOTAL	10.680,00	13.196,67	11.920,00
REQUISITOS TÉCNICOS	Atende as necessidades	Não atende às necessidades	Não atende às necessidades
CRITÉRIO	Materiais padronizado em toda a cozinha e menor preço		

ORÇAMENTO SELECIONADO COMO REFERÊNCIA: BAMAQ

DISTRIBUIÇÃO			
BAMAQ			
Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
1	Mesa inox lisa 1800X700X900	R\$ 1.700,00	R\$1.700,00
1	Mesa inox lisa c/ cuba 500X400X250 // 1600X700X900	R\$ 3.250,00	R\$3.250,00
1	Mesa inox lisa 2000X700X900	R\$ 1.800,00	R\$1.800,00
1	Mesa inox lisa A 2000X700X900	R\$ 1.800,00	R\$1.800,00
1	Mesa inox lisa 1200X700X900	R\$ 1.300,00	R\$1.300,00
1	Complemento tampo coluna 5774X500	R\$ 500,00	R\$500,00
Subtotal			R\$10.350,00
GLOBALANÇA			
Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
2	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Mesa aço 304, com espelho traseiro e prateleira inferior lisa, medidas 2000x700x900mm - DISTRIBUIÇÃO	R\$4.339,95	R\$8.679,90
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Mesa aço 304, com espelho traseiro, 6 pés e prateleira inferior lisa, medidas 2300x700x900mm - DISTRIBUIÇÃO	R\$3.519,49	R\$3.519,49
1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Pia aço 304 com 1 cuba 500x400x250mm lado esquerdo, espelho traseiro + lado direito, sem prateleira inferior, medidas 1800x600x900mm - DISTRIBUIÇÃO	R\$4.633,71	R\$4.633,71

Subtotal			R\$16.833,10
PORTO FRIO			
Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
1	MESA EM AÇO INOX COM CUBA (50x40x20cm) Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável. 1800X700X870	R\$3.480,00	R\$3.480,00
2	MESA DE APOIO LISA EM AÇO INOX COM PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA Construída em aço inox, acabamento escovado, espelho posterior de 120mm, pés em aço inox com 1 1/2" de diâmetro e altura regulável. Prateleira inferior gradeada em aço inox, soldadas nos pés. 2000X700X870	R\$3.400,00	R\$6.800,00
Subtotal			R\$10.280,00

DISTRIBUIÇÃO			
ITEM	ORÇAMENTO A	ORÇAMENTO B	ORÇAMENTO C
NOME EMPRESA	BAMAQ	GLOBALANÇA	PORTO FRIO
VALOR TOTAL	10.350,00	16.833,10	10.280,00
REQUISITOS TÉCNICOS	Atende as necessidades	Não atende às necessidades	Não atende às necessidades
CRITÉRIO	Materiais padronizado em toda a cozinha		

ORÇAMENTO SELECIONADO COMO REFERÊNCIA: BAMAQ

ESTANTES CÂMARAS FRIAS				
BAMAQ				
	Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
CÂMARA FRIA HORTIFRUTI				
	4	Estante 4 planos perfurada 1400X500X1750	R\$ 2.720,00	R\$10.880,00
CÂMARA FRIA GERAL				
	2	Estante 4 planos perfurada 1400X500X1750	R\$ 2.720,00	R\$5.440,00
	2	Estante 4 planos perfurada 1000X500X1750	R\$ 2.000,00	R\$4.000,00
CÂMARA CONGELADA				
	4	Estante 4 planos perfurada 1400X500X1750	R\$ 2.720,00	R\$10.880,00
	2	Estante 4 planos perfurada 1000X500X1750	R\$ 2.000,00	R\$4.000,00
Subtotal				R\$35.200,00
GLOBALANÇA				
	Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
CÂMARA HORTIFRUTI	3	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Estante aço 304, com 4 planos gradeados, medidas 2000x500x1650mm -	R\$5.703,98	R\$17.111,94
CÂMARA FRIA GERAL	3	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Estante aço 304, com 4 planos gradeados, medidas 2000x500x1650mm -	R\$5.703,96	R\$17.111,88
CÂMARA CONGELADA	1	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Estante aço 304, com 4 planos gradeados, 6 pés, medidas 2500x500x1650mm -	R\$7.126,92	R\$7.126,92

CAMARA CONGELADA	2	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Estante aço 304, com 4 planos gradeados, medidas 2000x500x1650mm -	R\$5.703,96	R\$11.407,92
CAMARA CONGELADA	2	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Estante aço 304, com 4 planos gradeados, medidas 1500x500x1650mm -	R\$4.339,95	R\$8.679,90
Subtotal				R\$61.438,56
PORTO FRIO				
	Qtde	Descrição e especificação técnica	Valor Unitário	Valor Total
CAMARA FRIA GERAL	21	ESTANTE EM AÇO INOX COM 4 PLANOS PERFURADOS Construída em aço inox, acabamento escovado, tampos perfurados em chapa de aço inox, soldados nos pés, pés com 1 1/2" de diâmetro e reguladores de altura em nylon. 1000x400x1550	R\$2.400,00	R\$50.400,00
Subtotal				R\$50.400,00
ESTANTES DE CÂMARAS FRIAS				
ITEM	ORÇAMENTO A		ORÇAMENTO B	ORÇAMENTO C
NOME EMPRESA	BAMAQ		GLOBALANÇA	PORTO FRIO
VALOR TOTAL	35.200,00		61.438,56	50.400,00
REQUISITOS TÉCNICOS	Atende as necessidades		Não atende às necessidades	Não atende às necessidades
CRITÉRIO	Materiais padronizado em toda a cozinha e menor preço			

ORÇAMENTO SELECIONADO COMO REFERÊNCIA: BAMAQ

Áreas	Orçamento A	Orçamento B	Orçamento C
	BAMAQ	GLOBALANÇA	PORTO FRIO
Lavagem de panelas	16.970,00	17.156,80	14.540,00
Estoque seco	22.880,00	58.120,17	21.600,00
Preparo de vegetais	8.880,00	9.383,42	11.310,00
Lactário	16.840,00	19.577,05	20.160,00
Recebimento/triagem	10.680,00	13.196,67	11.920,00
Distribuição	10.350,00	16.833,10	10.280,00
Estantes Câmaras frias	35.200,00	61.438,56	50.400,00
Cozinha	17.040,00	20.891,47	20.160,00
Total	138.840,00	216.597,24	160.370,00
CRITÉRIO	Materiais padronizado em toda a cozinha e menor preço final		

Equipamento	Orçamento A	Orçamento B	Orçamento C
Câmaras frias	108.520,00	146.013,00	214.752,00
CRITÉRIO	Menor preço		

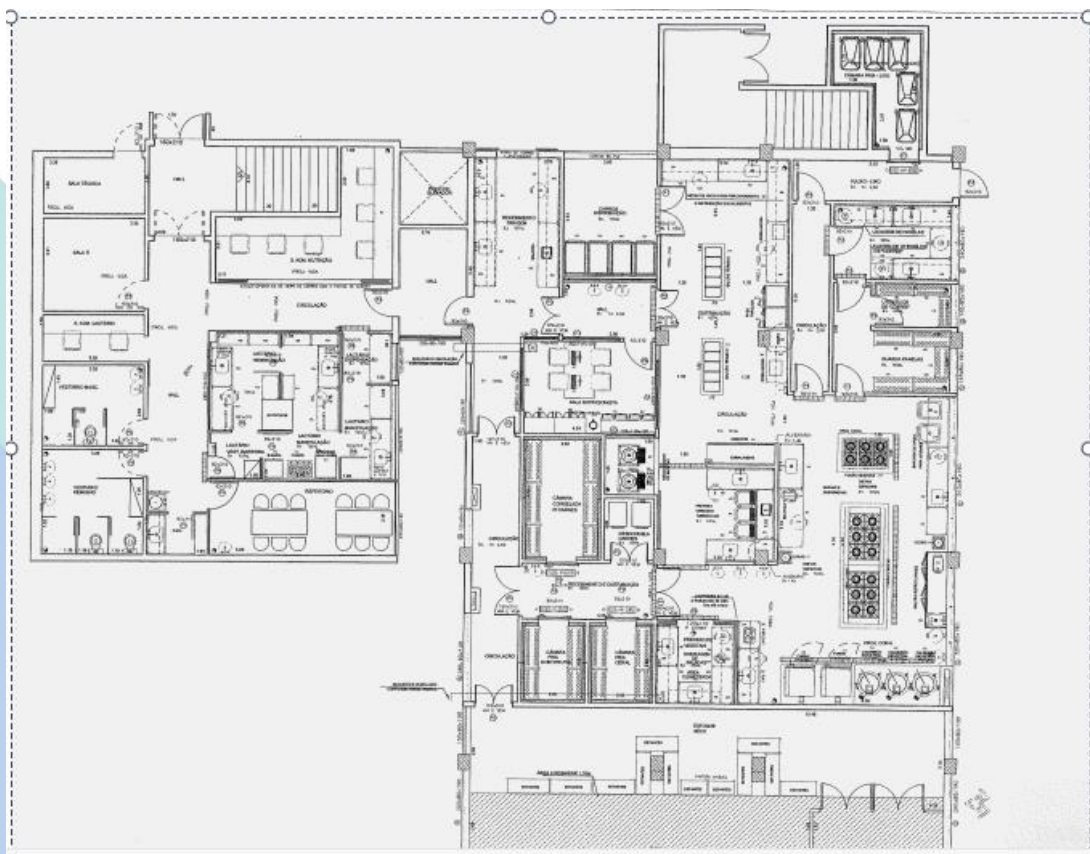
	Orçamento A	Orçamento B	Orçamento C
Total	247.360,00	362.610,24	375.122,00

Obs.: O projeto da cozinha foi elaborado a partir da planta da cozinha e desenvolvido um projeto final no valor apresentado nos orçamentos e cada empresa apresenta suas especificidades em relação às medidas dos materiais. Com este recurso financeiro deste objeto, conseguiremos contemplar os materiais elencados nesta emenda. Para contemplar o projeto de acordo com orçamento serão utilizados recursos de doações.

PUBLICO ALVO

A população direta a ser assistida nos limites contemplados neste instrumento serão os pacientes encaminhados pela Central de Regulação Municipal.

ESTRUTURA FÍSICA



AÇÕES INDISPENSÁVEIS

1. Dispor dos projetos e registros conforme a legislação vigente e de Responsabilidade Técnica
2. Realizar Cotação Prévia De Preços;
3. Análise das propostas/orçamentos recebidos.
4. Adquirir os equipamentos junto à empresa
5. Monitorar o cumprimento do contrato.
6. Prestar Contas

METAS A SEREM ATINGIDAS

1-Meta Quantitativa: Manter a dispensação de refeições para os pacientes internados no hospital

2-Ações para Alcance: Adquirir os equipamentos para mobiliar todos os setores da cozinha

Situação Atual: o setor de nutrição e dietética do hospital possui equipamentos bem sucateados, necessitando de troca

Situação Pretendida: Garantir a higienização adequada dos equipamentos, visando atender às normas estabelecidas.

Indicador de Resultado: número de refeições dispensadas x nº de internações/ 100

1-Meta Quantitativa: Garantir a troca de materiais e equipamentos da cozinha, de acordo com o recurso estabelecido na emenda

Ações para Alcance: Aquisição de 7 mesas para a cozinha, 2 dispositivos Epoxis 4 planos para o estoque seco, 4 mesas para o preparo de vegetais, 8 mesas para o lactário, 2 mesas para recebimento e triagem, 5 mesas e um complemento para distribuição e 16 estantes para as câmaras frias.

Periodicidade de Monitoramento: Trimestral

Situação Atual: os materiais encontram-se danificados e o setor não dispõe de câmara de lixo e área de recebimento

Situação Pretendida: adquirir novos equipamentos para atender às normas estabelecidas

Indicador de Resultado: número de materiais adquiridos x notas fiscais

2-Meta Qualitativa: Melhorar a qualidade no condicionamento dos produtos

Ações para Alcance: Adquirir novos equipamentos para câmaras frias de acordo com as normas vigentes

Situação Atual: Atualmente o hospital dispõe de câmara frias que se encontram obsoletas e bastantes danificadas

Situação Pretendida: Assegurar a eficiência e qualidade no processo de armazenagem

Indicador de Resultado: Relatório de controle de temperatura

RECURSOS HUMANOS

Cadastro	Nome	CPF	Nascimento	Título Reduzido (Cargo)	Descrição Reduzida (Posto)	Quantidade Profissional	Nível Escolaridade	Jornada de Trabalho (Semanal)	Jornada de Trabalho (Mensal)	Horário	Forma de Contratação
7897	Danilo Augusto dos Santos	337.024.268-09	28/05/1985	Gerente de Hotelaria	Superintendência/Adm	1	Pós Graduação Completo	44 horas	220 horas	08:00/18:00 hrs	CLT
10244	Thalita de Cassia Antunes	351.853.248-05	26/09/1986	Nutricionista RT	SND - Nutrição e Dietética	1	Pós Graduação Completo	44 horas	220 horas	07:00/17:00 hrs	CLT
6365	Luciana Vieira de Barros Rusalen	246.018.588-01	12/08/1976	Gerente de Compras	Compras/Adm	1	Superior Completo	44 horas	220 horas	07:00/17:00 hrs	CLT

Não haverá contratação de Recursos Humanos direta, tendo em vista que o Plano de Trabalho tem como objeto aquisição de equipamentos para o setor de nutrição e dietética do hospital. Os funcionários envolvidos já fazem parte do quadro funcional hospitalar.

RECURSOS MATERIAIS

Ficando sob responsabilidade da Instituição fiscalizar a contratada referente a execução e atendimento ao escopo.

FORMAS EMPREGADAS PARA A FISCALIZAÇÃO

A fiscalização se dará por meio de atendimento às demandas da Secretaria de Saúde em consonância com a legislação vigente. Conforme o Plano de Trabalho apresentado e aprovado. Mensalmente serão enviados os relatórios de metas quantitativas e qualitativas e apresentados os dados para validação e aprovação junto à Comissão de Avaliação e Monitoramento do Contrato de Gestão. Além disso, a Unidade bem como a Gestão e Coordenação se manterá a disposição para quaisquer esclarecimentos a qualquer tempo, bem como fiscalização in loco, caso a Secretaria de Saúde considere necessário.

ETAPAS OU FASES DE EXECUÇÃO

Fase 1	Orçamento	40 dias
Fase 2	Compras dos equipamentos	30 dias
Fase 3	Entrega dos Equipamentos	110 dias
Fase 4	Estudo do impacto da execução do objeto nos indicadores de saúde; Emissão de relatórios de prestação de contas (Acompanhamento junto à Controladoria e Tribunal de Contas)	AO FINAL DO CONTRATO

Fases e Etapas de execução				
	Fase 1 – 40 dias	Fase 2 – 30 dias	Fase 3 – 110 dias	Fase 4
Orçamento				
Compras dos equipamentos				
Entrega dos Equipamentos				
Acompanhamento das metas e indicadores (mensal durante toda a vigência do contrato) ;Estudo do impacto da execução do objeto nos indicadores de saúde; Emissão de relatórios de prestação de contas				

MEDIDAS DE ACESSIBILIDADE

As medidas de acessibilidade terão como referências básicas a Convenção sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência, o Decreto Federal nº 5.296/2004, o conjunto de Normas de Acessibilidade da Associação Brasileira de Acessibilidade – ABNT, em especial a NBR 9050 - Acessibilidade a Edificações, Mobiliário, Espaços e Equipamentos Urbanos e as demais leis federais, estaduais, municipais e normas brasileiras que tratam do tema em estudo.

OBJETIVO GERAL

Substituir as câmaras frias existentes no hospital com o objetivo de proporcionar a conservação de produtos perecíveis por meio de sua refrigeração e/ou congelamento. Estes equipamentos assegurarão a eficiência e qualidade nos processos de armazenagem dos produtos, garantindo que fiquem acondicionados em condições de temperaturas adequadas.

Renovar os equipamentos inoxidáveis da cozinha com o objetivo de favorecer melhor higienização do ambiente, evitando contaminações e permitindo que as refeições tenham papel importante na recuperação do paciente.

Atender ao Plano Operativo Assistencial celebrado por meio do Processo Administrativo 22.837/2021.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Acondicionar maior volume de itens
- Otimizar o armazenamento de produtos
- Assegurar a eficiência e qualidade do processo de armazenagem
- Controlar a temperatura para preservação dos alimentos
- Garantir eficácia na rotina de limpeza dos equipamentos no setor da cozinha com a finalidade de atender normas estabelecidas.

LOCAL DESTINADO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Sorocaba
Avenida São Paulo, 750 – Árvore Grande – Sorocaba/SP

VALOR DA PROPOSTA

R\$ 247.360,00 (Duzentos e quarenta e sete mil e Trezentos e sessenta Reais).

PLANO DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS

Ordem	Natureza	Tipo Objeto	Aplicação	Proponente	%	Concedente	%
1	Investimento	Aquisição de Equipamentos e Material permanente	R\$ 247.360,00	R\$ 0,00	0	R\$ 247.360,00	100

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

JÁ REALIZADO CONFORME PARCELAS ABAIXO DISCRIMINADA

Mês	Valor	%	Proponente	%	Concedente	%	Total de Desembolso
1	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
2 – parcela 1	R\$ 108.520,00		0,00	0	R\$ 108.520,00	100	R\$ 108.520,00

Mês	Valor	%	Proponente	%	Concedente	%	Total de Desembolso
1 – parcela 2	R\$ 138.840,00	0	0,00	0	R\$ 138.840,00	100	R\$ 138.840,00
2	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
3	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
4	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
5	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
6	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
7	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00

8	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
9	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
Total	R\$ 247.360,00	0	R\$ 0,00	100	R\$ 247.360,00	100	R\$247.360,00

Descrição	Fase 1	Fase 2		Fase 3	Total
	Orçamento e Aquisição	Parcela 1 (R\$) Entrega	Parcela 2 (R\$) Entrega	Acompanhamento das metas; Estudo do Impacto da execução do objeto nos indicadores de saúde	
Câmaras frias	0,00	108.520,00	0,00	0,00	108.520,00
Mesas para lavagem de panelas	0,00	0,00	16.970,00	0,00	138.840,00
Mesas para cozinha	0,00	0,00	17.040,00	0,00	
Dispositivos Epoxi para Estoque seco	0,00	0,00	22.880,00	0,00	
Mesas para preparo de vegetais	0,00	0,00	8.880,00	0,00	
Mesas para lactário	0,00	0,00	16.840,00	0,00	
Mesas para Recebimento e triagem	0,00	0,00	10.680,00	0,00	
Mesas para distribuição	0,00	0,00	10.350,00	0,00	
Estantes	0,00	0,00	35.200,00	0,00	
Total	0,00	108.520,00	138.840,00	0,00	247.360,00

02 Câmaras frias, 01 câmara congelada, 01 câmara de lixo, 33 mesas de inox, 16 estantes para as câmaras frias e 12 Dispositivos de Epoxi

Os equipamentos abaixo encontram-se em processo de compra:

Nº	Descrição do bem	Qtde. Renovação tecnológica (substituição de equipamentos por obsolescência ou baixa patrimonial)	Qtde. de ampliação do parque (Aquisição de Novos)	Qtde.	Ambiente	VI. Unit.	VI. Total Orçado (R\$)	Justificativa
				Pretendida	De Uso	Orçado (R\$)		
1	Câmaras frias	2		2	Cozinha	17.290,00	R\$34.580,00	Substituir as câmaras frias da cozinha que hoje dispõe de equipamentos obsoletos e com estado de conservação comprometidos, que dificultam as manutenções e com risco de contaminação
2	Câmara Congelada	1		1	Cozinha	26.050,00	26.050,00	Substituir a Câmara congelada que tem a funcionalidade de manutenção os produtos durante um período de tempo prolongado, atualmente o equipamento existente encontra-se em péssimas condições de uso
3	Câmara de lixo		1	1	Cozinha	24.690,00	24.690,00	Adquirir Câmara de lixo para o armazenamento refrigerado de resíduos atua evita diversos fatores como a contaminação de ambientes, geração de mal odor e consequentemente o afastamento de pragas e vetores urbanos que normalmente são atraídos por esses resíduos.
TOTAL							R\$108.520,00	

Itens	Orçamento e Aquisição	Parcela 2 (R\$)	Entrega	Acompanhamento das metas; Estudo do Impacto da execução do objeto nos indicadores de saúde
Mesas para lavagem de panelas	0,00	16.970,00	0,00	0,00
Mesas para cozinha	0,00	17.040,00	0,00	0,00
Dispositivos Epoxi para Estoque seco	0,00	22.880,00	0,00	0,00
Mesas para preparo de vegetais	0,00	8.880,00	0,00	0,00
Mesas para lactário	0,00	16.840,00	0,00	0,00
Mesas para Recebimento e triagem	0,00	10.680,00	0,00	0,00
Mesas para distribuição	0,00	10.350,00	0,00	0,00
Estantes	0,00	35.200,00	0,00	0,00
Total	0,00	138.840,00	0,00	0,00

PREVISÃO DE INÍCIO E FIM DA EXECUÇÃO DO OBJETO

A partir da assinatura da prorrogação do convênio, por mais 6 meses.

ANEXOS

- Orçamentos
- Croqui
- Fotos

Sorocaba, 07 de junho de 2024.

REINALDO BESERRA DOS REIS
Superintendente Executivo
Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Sorocaba