



PLANO DE TRABALHO

PLANO DE TRABALHO - PA 22531/2023 - EMENDA
MUNICIPAL Nº 599 - AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E
MATERIAIS PERMANENTES PARA A COZINHA

3ª PRORROGAÇÃO

Sumário

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO.....	2
APRESENTAÇÃO DA INSTITUIÇÃO.....	3
DESCRIÇÃO DA REALIDADE	4
OBJETO A SER EXECUTADO	6
ATIVIDADES A SEREM EXECUTADAS E METODOLOGIA	6
PÚBLICO-ALVO.....	22
ESTRUTURA FÍSICA.....	22
AÇÕES INDISPENSÁVEIS	23
METAS A SEREM ATINGIDAS	23
RECURSOS HUMANOS	24
RECURSOS MATERIAIS.....	24
FORMAS EMPREGADAS PARA A FISCALIZAÇÃO	24
ETAPAS OU FASES DE EXECUÇÃO.....	25
CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO – 3ª PRORROGAÇÃO	27
MEMÓRIA DE CÁLCULO – 3ª PRORROGAÇÃO	28
MEDIDAS DE ACESSIBILIDADE	28
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	29
LOCAL DESTINADO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO	29
VALOR DA PROPOSTA	29
PLANO DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS.....	29
CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO	30
PREVISÃO DE INÍCIO E FIM DA EXECUÇÃO DO OBJETO	30
ANEXOS	30

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 projetos@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
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, etnia, 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

Convênio inicial

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 ISSO 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 epóxi 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.

1ª prorrogação

A primeira prorrogação vai perdurar até o dia 28/12/2024. Neste período foi feito a avaliação técnica presencial *in loco*, envolvendo fornecedores, Gerente de Compras, Nutricionista RT, Engenheiro Civil e Gerente de Hotelaria. Após a visita, os fornecedores das câmaras fria e congelada realizaram a atualização dos orçamentos.

2ª prorrogação

Equipamento/ material	Projeto	Orçamento com base no projeto	Espaço apto a receber visita técnica	Negociação comercial	Entrega	Pagamento
Câmara fria	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Não
Câmara congelada	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Não
Câmara de lixo	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não
Mesa de inox	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não
Estante para câmara fria	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não
Dispositivo de epóxi 4 planos perfurada	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não

A aquisição dos equipamentos está em negociação comercial pelo Setor de Compras com os fornecedores das câmaras frias e congelada que atenderam as especificações técnicas requeridas.

Para a instalação da câmara fria para lixo e dos equipamentos de metal inoxidável feitos sob medida é imprescindível que os cômodos estejam em fase de finalização, porém insta lembrar que a reforma estrutural da nova cozinha ainda não foi finalizada, sendo essa financiada por outros recursos.

Dessa forma, se faz necessário a prorrogação deste Plano de Trabalho - PA por mais 12 meses.

3ª prorrogação

Equipamento/ material	Projeto	Orçamento com base no projeto	Espaço apto a receber visita técnica	Negociação comercial	Elaboração de contrato	Entrega/ Instalação	Pagamento
Câmara fria	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Não
Câmara congelada	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Não
Câmara de lixo	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não
Mesa de inox	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não
Estante para câmara fria	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não
Dispositivo de epóxi 4 planos perfurada	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não

A necessidade desta prorrogação se justifica pelos seguintes impedimentos e cronogramas interdependentes:

1. Aquisição de Câmaras Frias (2 Resfriadas e 1 Congelada)

As minutas de contrato já estão em fase de finalização. Informamos que, a partir da assinatura do contrato, a previsão de **entrega e instalação é de, aproximadamente, 35 (trinta e cinco) dias.**

2. Aquisição e Instalação de Equipamentos Dependentes da Obra

Para a instalação da câmara fria destinada ao lixo e dos equipamentos de material inoxidável (feitos sob medida), é tecnicamente **imprescindível** que os cômodos estejam na fase de finalização da obra civil.

Contudo, a previsão do término do convênio referente a **reforma estrutural da nova cozinha é para 30 de junho de 2026, assim sendo a obra ainda não foi finalizada. O espaço para instalação da câmara refrigerada de lixo também não está apto para o recebimento do equipamento.** A conclusão da obra estrutural é um pré-requisito que afeta diretamente o cronograma de instalação dos equipamentos.

Diante do exposto, e considerando 1. a interdependência entre a finalização da obra (financiada por outras fontes), 2. a possibilidade de prorrogação do cronograma de obras da reforma estrutural da cozinha e 3. a fase adequada para a instalação dos equipamentos adquiridos por este Plano de Trabalho, a prorrogação por mais 24 meses é necessária para garantir a correta execução do objeto e a perfeita instalação dos itens.

OBJETO A SER EXECUTADO

Investimento – Prorrogação do Termo de Fomento para aquisição de equipamentos e material permanente.

ATIVIDADES A SEREM EXECUTADAS E METODOLOGIA

A metodologia adotada será cotação prévia de 03 orçamentos:

1. Estabelecimento de critérios e pré-requisitos de acordo com a necessidade do hospital e solicitação de orçamentos junto as empresas fornecedoras dos respectivos equipamentos no mercado (orçamentos anexos). **Importante***: 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.

Equipamento/ material permanente	Qtd	Justificativa
Câmara fria	2	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
Câmara congelada	1	Substituir a Câmara congelada que tem a funcionalidade de manutenção os produtos durante um período prolongado, atualmente o equipamento existente encontra-se em péssimas condições de uso
Câmara de lixo	1	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.
Mesa de inox	33*	Bancada e/ou estação de trabalho
Estante para câmara fria	16*	Armazenamento de alimentos
Dispositivo de epóxi 4 planos perfurada	12*	Armazenamento de alimentos

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 dá 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.
5. Na negativa de manutenção do preço do orçamento por parte do fornecedor (considerando a validade das propostas), a Instituição irá verificar a melhor opção

de custo-benefício para atendimento do objeto deste Plano de Trabalho e custear a diferença, se necessário.

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
				Preten- dida	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 FRIGORIFICA 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/ cuba 500X400X250 // 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	1.360,00	1.360,00

	diâmetro e altura regulável. Prateleira inferior gradeada em aço inox, soldadas nos pés.		
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 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
CAMARA FRIA HORTIFRUTI				
	4	Estante 4 planos perfurada 1400X500X1750	R\$ 2.720,00	R\$10.880,00
CAMARA 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
CAMARA 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
CAMARA HORTIFRUTI	3	Equipamento Sob. Medida Inox Obs.: Estante aço 304, com 4 planos gradeados, medidas 2000x500x1650mm -	R\$5.703,98	R\$17.111,94
CAMARA 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
CAMARA 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 BAMAQ	Orçamento B GLOBALANÇA	Orçamento C 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

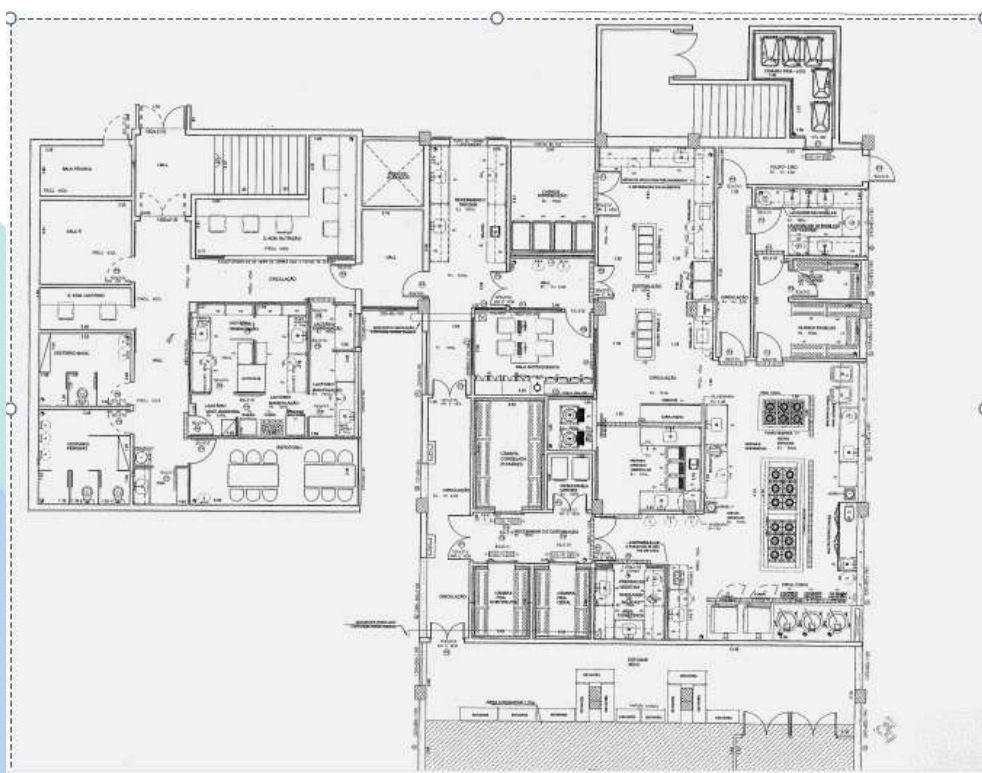
Obs.: O projeto da cozinha foi elaborado a partir da planta da cozinha e desenvolvido um projeto final no valor apresentado nos orçamentos e cada empresa apresenta suas especificidades em relação às medidas dos materiais. Com este recurso financeiro deste objeto, conseguiremos contemplar os materiais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

Na negativa de manutenção do preço do orçamento por parte do fornecedor (considerando a validade das propostas), a Instituição irá verificar a melhor opção de custo-benefício e custear a diferença, se necessário.

PÚBLICO-ALVO

A população direta a ser assistida nos limites contemplados neste instrumento serão os pacientes encaminhados pela Central de Regulação Municipal, bem como os profissionais do Serviço de Nutrição e Dietética.

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;

Ações para Alcance: Aquisição de equipamentos novos para mobiliar todos os setores da cozinha e viabilizar a manutenção da dispensação de refeições;

Situação Atual: Dispensação de refeições aos pacientes, utilizando equipamentos bem sucateados, necessitando de troca;

Situação Pretendida: Manutenção da dispensação de refeição aos pacientes, com equipamentos novos, que permitem a higienização adequada e o cumprimento das normas sanitárias;

Indicador de Resultado: Percentual de refeições servidas.

Fórmula de Cálculo do Indicador: número de pacientes com refeições dispensadas / nº de internações * 100.

Fonte do Indicador: MV SOUL - Sistema de Gestão Hospitalar

2-Meta Qualitativa: Manter e/ou aumentar o nível de satisfação dos usuários referente a Nutrição.

Ações para Alcance: Aplicação da pesquisa de Satisfação aos usuários.

Situação Atual: Pesquisa de satisfação referente a Nutrição com 95% entre ótimo e bom (junho/ julho/ agosto-2024).

Situação Pretendida: Obter resultado $\geq 95\%$ entre ótimo e bom na pesquisa de satisfação do usuário.

Indicador de Resultado: Percentual do índice de satisfação dos usuários.

Fórmula de Cálculo do Indicador: Número de avaliações entre ótimo e bom no período/número de avaliações totais no período) *100

Fonte do Indicador: Relatório de Pesquisa de Satisfação do Usuário do Hospital Geral emitido pela Ouvidoria.

RECURSOS HUMANOS

Cadast ro	Nome	Cargo	Posto	Nível Escolaridad e	Jornada de Trabalho (Semanal)	Jornada de Trabalho (Mensal)	Horário	Forma de Contrataçã o
7897	Danilo Augusto dos Santos	Gerente de Hotelaria	Superintendênc ia/ Adm	Pós- graduação Completo	44 horas	220 horas	08:00/18: 00	CLT
10673	Sabrina Martins da Silva	Nutricionista RT	SND - Nutrição e Dietética	Superior completo	44 horas	220 horas	07:30/17: 30	CLT
8822	Laura Scudeler Silva	Nutricionista Coordenadora da nutrição clínica	SND - Nutrição e Dietética	Superior completo	44 horas	220 horas	08:00/18: 00	CLT
6365	Luciana Vieira de Barros Rusalen	Gerente de Compras	Compras/Adm	Superior Completo	44 horas	220 horas	07:00/17: 00	CLT

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

RECURSOS MATERIAIS

Ficará sob responsabilidade da Instituição fiscalizar a contratada referente a entrega dos equipamentos solicitados, a execução da instalação 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. Trimestralmente 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

Projeto original

Fases e Etapas de execução	Fases		
	Fase 1	Fase 2	Fase 3
Orçamento e Aquisição 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			

2ª prorrogação

Equipamento/ material	Projeto	Orçamento com base no projeto	Espaço apto a receber visita técnica	Negociação comercial	Entrega	Pagamento	Prestação de Contas (*)
Câmara fria	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Não
Câmara congelada	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Não
Câmara de lixo	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não
Mesa de inox	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não
Estante para câmara fria	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não
Dispositivo de epóxi 4 planos perfurada	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não

(*) **Prestação de Contas, contemplando:** 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

3ª prorrogação

Equipamento/ material	Projeto	Orçamento com base no projeto	Espaço apto a receber visita técnica	Negociação comercial	Elaboração de contrato	Entrega/ Instalação	Pagamento	Prestação de Contas (*)
Câmara fria	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Não
Câmara congelada	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Não
Câmara de lixo	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não	Não
Mesa de inox	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não	Não
Estante para câmara fria	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não	Não
Dispositivo de epóxi 4 planos perfurada	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não	Não

(*) Prestação de Contas, contemplando: 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

CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO – 3ª PRORROGAÇÃO

CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO																								
Instalação do Equipamento/ material	Mês 01	Mês 02	Mês 03	Mês 04	Mês 05	Mês 06	Mês 07	Mês 08	Mês 09	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Mês 13	Mês 14	Mês 15	Mês 16	Mês 17	Mês 18	Mês 19	Mês 20	Mês 21	Mês 22	Mês 23	Mês 24
	dez/25	jan/26	fev/26	mar/26	abr/26	mai/26	jun/26	jul/26	ago/26	set/26	out/26	nov/26	dez/26	jan/27	fev/27	mar/27	abr/27	mai/27	jun/27	jul/27	ago/27	set/27	out/27	nov/27
Câmaras fria	Negociação, contrato e instalação																							
Câmara congelada	Negociação, contrato e instalação																							
Câmara de lixo	Local não apto para instalação do equipamento									Negociação, contrato e instalação														
Mesa de inox	Local não apto para instalação do equipamentos/ materiais							Negociação, contrato e instalação																
Estante para câmara fria																								
Dispositivo de epóxi 4 planos perfurada																								
Financeiro	R\$ 85.990,00 (*1)									R\$ 138.840,00 (*2)														
													R\$ 24.690,00 (*2)											

(*1) – Valor proposta atualizada entre setembro e outubro/2025

(*2) – Valor que consta no Plano de Trabalho

Observação 1: As propostas da Câmara Fria de Lixo e dos demais equipamentos/ materiais será atualizada assim que o espaço estiver apto para instalação. Caso a proposta atualizada seja diferente do orçamento do Plano de Trabalho, a Instituição irá verificar a melhor opção de custo-benefício e custear a diferença, se necessário.

Observação 2: Conforme citado no Capítulo “Descrição da Realidade”, considerando uma possível prorrogação da reforma do espaço que irá receber os equipamentos e materiais, foi solicitado um prazo de dois anos para a finalização do presente Convênio.

MEMÓRIA DE CÁLCULO – 3ª PRORROGAÇÃO

Equipamento/ material	Valor do Plano de Trabalho	Valor atualizado Set/Out de 2025
2 Câmaras frias	R\$ 34.580,00	R\$64.990,00
1 Câmara Congelada	R\$ 26.050,00	
Mão de obra câmaras	R\$ 23.200,00	R\$21.000,00
1 Câmara de lixo	R\$ 24.690,00	*
Material permanente (metais)	R\$ 138.840,00	*
	Total: R\$ 247.360,00	Total parcial: R\$ 85.990,00

* Valores serão atualizados assim que o espaço estiver apto para o respectivo recebimento e instalação.

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 e congelada 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.

Adquirir câmara fria de lixo, para armazenamento de lixo, evitando ploriferação de insetos, liberação de gases entre outros.

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;
- Atender respectivas legislações sanitárias.

LOCAL DESTINADO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Sorocaba – Bloco São Camilo
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

Tipo de Objeto: Aquisição de Equipamentos e Material permanente

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
3 – parcela 2	R\$ 138.840,00	0	0,00	0	R\$ 138.840,00	100	R\$ 138.840,00

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

O valor já foi integralmente repassado conforme tabela abaixo:

Data do pagamento	Nota fiscal	Valor
08/02/2024	249607	R\$ 108.520,00
26/04/2024	249610	R\$ 138.840,00
Total		R\$ 247.360,00

Observação: Não decorrerá a constituição de novos valores, nem sequer valores adicionais para efetiva execução Termo Aditivo fruto deste Plano de Trabalho.

PREVISÃO DE INÍCIO E FIM DA EXECUÇÃO DO OBJETO

A partir da assinatura da prorrogação do convênio, por mais 24 meses.

ANEXOS

Orçamentos atualizados das Câmaras frias, Câmara congelada e de Mão de obra.

Sorocaba, 22 de dezembro de 2025.

REINALDO BESERRA DOS REIS
SUPERINTENDENTE EXECUTIVO
IRMANDADE DA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE SOROCABA