

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÁREA REQUISITANTE: Administração da Fundação Hospitalar Dr. José Athanázio

I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

- a. **Necessidade:** O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE AUXILIAR DE ROUPARIA, PORTEIRO, COPEIRA/AUXILIAR DE COZINHA E COZINHEIRA, COMPREENDENDO ATIVIDADES DE HIGIENIZAÇÃO E HOTELARIA HOSPITALAR, CONTROLE DE ACESSO DE PESSOAS E VEÍCULOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, BEM COMO DEMAIS SERVIÇOS DE APOIO, NAS DEPENDÊNCIAS INTERNAS DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DR. JOSÉ ATHANÁZIO.**
- b. **Problema a ser resolvido:** A FHJA necessita assegurar a continuidade dos serviços de apoio operacional indispensáveis ao seu funcionamento, compreendendo as atividades de limpeza, conservação, higienização, manutenção geral, portaria e preparo de refeições. A ausência ou a descontinuidade desses serviços compromete as condições de higiene, segurança, conservação da infraestrutura, controle de acesso e fornecimento de alimentação, impactando diretamente o funcionamento da unidade e a qualidade da assistência prestada à população.

II. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO:**a. Classificação do bem/serviço**

(x) O objeto é de natureza comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

() O objeto tem natureza de bens/serviços especiais, tendo em vista que, por sua alta heterogeneidade/complexidade, não podem ser descritos como comuns.

b. Descritivo do item

Item	Descrição	Qtde mês	Posto trabalho	Valor Unit. Mensal	Valor Total Mensal	Total Colaboradores	Ano
01	Auxiliar de Rouparia e Lavanderia Hospitalar diurno 12x36h	12	2	R\$ 7.750,72	R\$ 93.008,64	R\$ 186.017,28	
02	Auxiliar de Rouparia e Lavanderia Hospitalar noturno 12x36h	12	2	R\$ 7.922,23	R\$ 95.066,76	R\$ 190.133,52	
03	Porteiro diurno 12x36h	12	1	R\$ 8.206,22	R\$ 98.474,64	R\$ 98.474,64	
04	Porteiro noturno 12x36h	12	1	R\$ 8.856,26	R\$ 106.275,12	R\$ 106.275,12	
05	Copeira/Auxiliar de Cozinha diurno 12x36h	12	3	R\$ 5.724,07	R\$ 68.688,84	R\$ 206.066,52	
06	Copeira/Auxiliar de Cozinha noturno 12x36h	12	3	R\$ 7.506,35	R\$ 90.076,20	R\$ 270.228,60	
07	Cozinheira diurno 12x36h	12	1	R\$ 6.585,26	R\$ 79.023,12	R\$ 79.023,12	
08	Cozinheira noturno 12x36h	12	1	R\$ 7.811,39	R\$ 93.736,68	R\$ 93.736,68	
Total mês:				R\$ 60.362,50			
Total ano:					R\$ 724.350,00	R\$1.229.955,48	

c. Atribuições dos cargos:

Auxiliar de Rouparia e Lavanderia Hospitalar (diurno): Trabalhar de segunda a domingo, das 7:00h às 19:00h, regime de trabalho 12x36.

Habilitação - Nível Fundamental Completo

Atribuições: Receber, coletar, transportar, separar, triar e conferir roupas hospitalares sujas, observando o tipo, o grau de sujidade e o nível de contaminação, conforme os protocolos de biossegurança. Classificar roupas conforme o grau de contaminação, adotando os procedimentos específicos para prevenção e controle de infecções. Operar máquinas e equipamentos da lavanderia, como lavadoras, extratoras, secadoras, calandras passadeiras, prensas e equipamentos correlatos. Utilizar corretamente detergentes, alvejantes, desinfetantes e demais produtos químicos, respeitando as dosagens e orientações técnicas. Realizar a secagem, passadoria, dobragem, embalagem, identificação, organização e armazenamento das roupas processadas. Distribuir, controlar e registrar a movimentação do enxoval hospitalar, assegurando o abastecimento dos diversos setores da instituição. Inspecionar as peças para identificar rasgos, manchas, desgaste ou outras não conformidades, encaminhando-as para reparo ou descarte quando necessário. Auxiliar no controle do estoque de enxoval e dos materiais da lavanderia, incluindo recebimento, conferência, organização e armazenamento. Proceder à limpeza, higienização, organização e conservação da lavanderia, das áreas limpa e suja, dos utensílios, equipamentos e demais instalações, zelando pelo ambiente de trabalho. Utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e cumprir rigorosamente as normas de biossegurança, prevenção de acidentes, controle de infecções e demais protocolos institucionais. Colaborar para o uso racional do enxoval, evitando perdas, danos e desperdícios. Cumprir as normas internas, os procedimentos operacionais e as orientações da chefia imediata, executando outras atividades correlatas ao cargo.

Auxiliar de Rouparia e Lavanderia Hospitalar (diurno): Trabalhar de segunda a domingo, das 19:00h às 7:00h, regime de trabalho 12x36.

Habilitação - Nível Fundamental Completo

Atribuições: Receber, coletar, transportar, separar, triar e conferir roupas hospitalares sujas, observando o tipo, o grau de sujidade e o nível de contaminação, conforme os protocolos de biossegurança. Classificar roupas conforme o grau de contaminação, adotando os procedimentos específicos para prevenção e controle de infecções. Operar máquinas e equipamentos da lavanderia, como lavadoras, extratoras, secadoras, calandras passadeiras, prensas e equipamentos correlatos. Utilizar corretamente detergentes, alvejantes, desinfetantes e demais produtos químicos, respeitando as dosagens e orientações técnicas. Realizar a secagem, passadoria, dobragem, embalagem, identificação, organização e armazenamento das roupas processadas. Distribuir, controlar e registrar a movimentação do enxoval hospitalar, assegurando o abastecimento dos diversos setores da instituição. Inspecionar as peças para identificar rasgos, manchas, desgaste ou outras não conformidades, encaminhando-as para reparo ou descarte quando necessário. Auxiliar no controle do estoque de enxoval e dos materiais da lavanderia, incluindo recebimento, conferência, organização e armazenamento. Proceder à limpeza, higienização, organização e conservação da lavanderia, das áreas limpa e suja, dos utensílios, equipamentos e demais instalações, zelando pelo ambiente de trabalho. Utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e cumprir rigorosamente as normas de biossegurança, prevenção de acidentes, controle de infecções e demais protocolos institucionais. Colaborar para o uso racional do enxoval, evitando perdas, danos e desperdícios. Cumprir as normas internas, os procedimentos operacionais e as orientações da chefia imediata, executando outras atividades correlatas ao cargo

Porteiro (diurno): Trabalhar de segunda a domingo, das 7:00h às 19:00h, regime de trabalho 12x36.

Habilitação - Nível Médio Completo

Atribuições: Receber, orientar e encaminhar o público; Controlar a entrada de pessoas nos recintos de trabalho, bem como a saída de tais locais, efetuando, quando for o caso, identificação ou registro de ocorrência; Atender e efetuar ligação telefônica; Receber e transmitir mensagens; Comunicar à autoridade competente as irregularidades verificadas; Zelar pela ordem, segurança e limpeza da área sob sua responsabilidade; Inspeccionar os locais ou instalações do prédio, cuja segurança ou - conservação implique em maior responsabilidade; Manter em condições de funcionamento os equipamentos de proteção contra incêndio ou quaisquer outros relativos à segurança do prédio; Executar outras atividades correlatas ao cargo e/ou determinadas pelo superior imediato.

Porteiro (diurno): Trabalhar de segunda a domingo, das 19:00h às 7:00h, regime de trabalho 12x36.

Habilitação - Nível Médio Completo

Atribuições: Receber, orientar e encaminhar o público; Controlar a entrada de pessoas nos recintos de trabalho, bem como a saída de tais locais, efetuando, quando for o caso, identificação ou registro de ocorrência; Atender e efetuar ligação telefônica; Receber e transmitir mensagens; Comunicar à autoridade competente as irregularidades verificadas; Zelar pela ordem, segurança e limpeza da área sob sua responsabilidade; Inspeccionar os locais ou instalações do prédio, cuja segurança ou - conservação implique em maior responsabilidade; Manter em condições de funcionamento os equipamentos de proteção contra incêndio ou quaisquer outros relativos à segurança do prédio; Executar outras atividades correlatas ao cargo e/ou determinadas pelo superior imediato.

Cozinheira Hospitalar (diurna): Trabalhar de segunda a domingo, das 7:00h às 19:00h, regime de trabalho 12x36.

Habilitação - Nível Médio Completo

Atribuições: Preparar refeições, dietas e preparações culinárias de acordo com os cardápios elaborados pelo serviço de nutrição, observando as prescrições dietéticas, as técnicas de preparo e os padrões de qualidade. Separar, higienizar, cortar e preparar carnes, cereais, legumes, verduras, frutas e demais gêneros alimentícios para o preparo das refeições. Executar o preparo, a cocção, o porcionamento e a finalização de alimentos, incluindo dietas normais, brandas, pastosas, líquidas e outras prescritas. Preparar bebidas, sobremesas e demais preparações previstas no cardápio. Operar fogões, fornos, caldeirões, panelas industriais e demais equipamentos da cozinha, observando as normas de segurança. Auxiliar na guarda, conservação, identificação e controle dos gêneros alimentícios, comunicando a necessidade de reposição quando necessário. Zelar pela correta manipulação dos alimentos, observando as normas de higiene, boas práticas de manipulação, segurança alimentar e prevenção de contaminação. Participar da limpeza, higienização e organização da cozinha, dos equipamentos, utensílios e áreas de preparo, utilizando os produtos e procedimentos adequados. Utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e cumprir as normas de segurança do trabalho e de controle sanitário. Auxiliar na distribuição das refeições, quando necessário. Executar outras atividades correlatas ao cargo ou determinadas pela chefia imediata.

Cozinha Hospitalar (noturna): Trabalhar de segunda a domingo, das 19:00h às 7:00h, regime de trabalho 12x36.

Habilitação - Nível Médio Completo

Atribuições: Preparar refeições, dietas e preparações culinárias de acordo com os cardápios elaborados pelo serviço de nutrição, observando as prescrições dietéticas, as técnicas de preparo e os padrões de qualidade. Separar, higienizar, cortar e preparar carnes, cereais, legumes, verduras, frutas e demais gêneros alimentícios para o preparo das refeições. Executar o preparo, a cocção, o porcionamento e a finalização de alimentos, incluindo dietas normais, brandas, pastosas, líquidas e outras prescritas. Preparar bebidas,

sobremesas e demais preparações previstas no cardápio. Operar fogões, fornos, caldeirões, panelas industriais e demais equipamentos da cozinha, observando as normas de segurança. Auxiliar na guarda, conservação, identificação e controle dos gêneros alimentícios, comunicando a necessidade de reposição quando necessário. Zelar pela correta manipulação dos alimentos, observando as normas de higiene, boas práticas de manipulação, segurança alimentar e prevenção de contaminação. Participar da limpeza, higienização e organização da cozinha, dos equipamentos, utensílios e áreas de preparo, utilizando os produtos e procedimentos adequados. Utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e cumprir as normas de segurança do trabalho e de controle sanitário. Auxiliar na distribuição das refeições, quando necessário. Executar outras atividades correlatas ao cargo ou determinadas pela chefia imediata.

Copeira/Auxiliar de Cozinha (diurna): Trabalhar de segunda a domingo, das 7:00h às 19:00h, regime de trabalho 12x36.

Habilitação - Nível Médio Completo

Atribuições: Auxiliar no pré-preparo e preparo de refeições, dietas, lanches, bebidas e outras preparações alimentícias, conforme os cardápios e orientações do Serviço de Nutrição e Dietética. Higienizar, selecionar, cortar e preparar gêneros alimentícios para o preparo das refeições. Receber, conferir, porcionar e organizar refeições, dietas, lanches e bebidas. Montar bandejas e carrinhos de distribuição, observando a identificação dos pacientes, as prescrições dietéticas e os horários estabelecidos. Distribuir refeições aos pacientes, acompanhantes e, quando aplicável, aos colaboradores, com cordialidade e observando as normas de higiene e segurança alimentar. Recolher bandejas, utensílios e carrinhos após as refeições. Proceder à lavagem, higienização, secagem, organização e guarda de utensílios, equipamentos e materiais utilizados na cozinha e na copa. Manter limpas, organizadas e higienizadas a cozinha, a copa, as áreas de preparo e distribuição de alimentos, os equipamentos e os utensílios, conforme as normas de boas práticas de manipulação de alimentos. Auxiliar no recebimento, conferência, armazenamento e controle dos gêneros alimentícios e demais materiais utilizados no setor. Utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e cumprir as normas de higiene, segurança alimentar, biossegurança, prevenção de acidentes e demais protocolos institucionais. Zelar pela conservação dos equipamentos, utensílios e instalações do setor. Executar outras atividades correlatas ao cargo ou determinadas pela chefia imediata.

Copeira/Auxiliar de Cozinha (noturna): Trabalhar de segunda a domingo, das 7:00h às 19:00h, regime de trabalho 12x36.

Habilitação - Nível Médio Completo

Atribuições: Auxiliar no pré-preparo e preparo de refeições, dietas, lanches, bebidas e outras preparações alimentícias, conforme os cardápios e orientações do Serviço de Nutrição e Dietética. Higienizar, selecionar, cortar e preparar gêneros alimentícios para o preparo das refeições. Receber, conferir, porcionar e organizar refeições, dietas, lanches e bebidas. Montar bandejas e carrinhos de distribuição, observando a identificação dos pacientes, as prescrições dietéticas e os horários estabelecidos. Distribuir refeições aos pacientes, acompanhantes e, quando aplicável, aos colaboradores, com cordialidade e observando as normas de higiene e segurança alimentar. Recolher bandejas, utensílios e carrinhos após as refeições. Proceder à lavagem, higienização, secagem, organização e guarda de utensílios, equipamentos e materiais utilizados na cozinha e na copa. Manter limpas, organizadas e higienizadas a cozinha, a copa, as áreas de preparo e distribuição de alimentos, os equipamentos e os utensílios, conforme as normas de boas práticas de manipulação de alimentos. Auxiliar no recebimento, conferência, armazenamento e controle dos gêneros alimentícios e demais materiais utilizados no setor. Utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e cumprir as normas de higiene, segurança alimentar, biossegurança, prevenção de acidentes e demais protocolos institucionais. Zelar pela conservação dos equipamentos, utensílios e instalações do setor. Executar outras atividades correlatas ao cargo ou determinadas pela chefia imediata.

- d. Justificativa: A Fundação Hospitalar Dr. José Athanázio é uma instituição de saúde responsável pela prestação de serviços médico-hospitalares à população, cujo adequado funcionamento depende da execução contínua de atividades de apoio indispensáveis à assistência hospitalar, à segurança, à higiene, à organização dos ambientes e ao fornecimento adequado de alimentação aos pacientes, acompanhantes e demais usuários. Atualmente, a Fundação apresenta insuficiência de profissionais para o desempenho das atividades de **Auxiliar de Rouparia e Lavanderia Hospitalar, Porteiro, Copeira/Auxiliar de Cozinha e Cozinheira**, ocasionando

déficit de mão de obra necessária à manutenção regular dos serviços de apoio da unidade hospitalar. Os serviços de **rouparia e lavanderia hospitalar** são essenciais para o adequado processamento, separação, higienização, organização e disponibilização de roupas e enxovais utilizados nas atividades assistenciais, contribuindo para a manutenção das condições de higiene e segurança da instituição. Os serviços de **portaria** são necessários para o controle e orientação do fluxo de pacientes, acompanhantes, visitantes, prestadores de serviços e demais pessoas que acessam as dependências da Fundação, contribuindo para a segurança e a organização da unidade. Da mesma forma, as atividades de **copeira/auxiliar de cozinha e cozinheira** são indispensáveis ao preparo, porcionamento, organização e distribuição das refeições e demais preparações alimentares destinadas aos pacientes e usuários, devendo ser executadas em observância às normas de higiene, segurança alimentar e demais requisitos sanitários aplicáveis ao ambiente hospitalar. A insuficiência de profissionais nessas funções poderá comprometer a continuidade e a qualidade dos serviços de apoio, com possíveis reflexos no funcionamento da unidade hospitalar e, conseqüentemente, na adequada prestação dos serviços públicos de saúde à população. Considerando a previsão de realização de **novo concurso público no exercício de 2027**, destinado ao provimento dos cargos efetivos necessários ao quadro de pessoal da Fundação, identifica-se a necessidade de adoção de solução de caráter **temporário**, capaz de suprir o déficit existente até que seja concluído o processo de seleção e efetivado o provimento dos respectivos cargos. Nesse sentido, a contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços mostra-se necessária para garantir, durante o período de transição, a disponibilização de profissionais em quantidade suficiente e com a qualificação compatível com as atividades a serem executadas, assegurando a continuidade dos serviços de apoio essenciais ao funcionamento da unidade hospitalar. A contratação deverá observar as normas técnicas, sanitárias, de segurança do trabalho, de higiene hospitalar e de segurança

alimentar aplicáveis às respectivas atividades, de modo a garantir condições adequadas para a execução dos serviços e contribuir para a continuidade, eficiência e qualidade da assistência prestada pela Fundação. Assim, a contratação pretendida visa **suprir temporariamente a insuficiência de mão de obra nas funções de Auxiliar de Rouparia e Lavanderia Hospitalar, Porteiro, Copeira/Auxiliar de Cozinha e Cozinheira**, evitando a descontinuidade ou a precarização dos serviços essenciais de apoio hospitalar, até que seja realizado o novo concurso público previsto para 2027 e efetivado o provimento dos cargos correspondentes.

e. Requisitos do edital/contrato

Há documentos de habilitação específicos a serem exigidos para contratação?
--

Não

O critério de julgamento a ser utilizado é:
--

Menor Preço

Sobre a participação de ME's e EPP's:
--

O objeto pode ser fornecido por micro e pequenas empresas?

Sim

É necessário exigir apresentação de amostra?

Não

Há documentos a serem exigidos previamente à assinatura do contrato?

Não

Há outras exigências para a contratação não mencionadas anteriormente que sejam necessárias para atender a necessidade/resolver o problema?

Não

III. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Para atender à necessidade de contratação apresentada e resolver o problema de forma eficiente, foram analisadas as possíveis soluções, sendo:

SOLUÇÃO 01	Contratação por meio de concurso público, o que aumentaria os custos da contratação, sendo o mesmo previsto para 2027.
SOLUÇÃO 02	Contratação direta, a qual se mostra inviável devido ao valor.
SOLUÇÃO 03	Redistribuição ou remanejamento de servidores do quadro existente.
SOLUÇÃO 04	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços terceirizados.

Com o objetivo de identificar a solução mais adequada e garantir a continuidade e qualidade dos serviços de auxiliar de serviços gerais, auxiliar de manutenção geral, porteiro e cozinheira, foram analisadas as seguintes alternativas disponíveis no mercado:

- **Solução 01:** Embora seja a solução definitiva para suprir a demanda de pessoal, não atende à necessidade imediata da FHJA, tendo em vista que há previsão de realização de novo certame somente no exercício de 2027, inexistindo tempo hábil para suprir a atual deficiência de servidores.
- **Solução 02:** A contratação direta mostra-se inviável em razão do valor estimado e da natureza contínua dos serviços a serem prestados. O montante previsto ultrapassa os limites legais para dispensa por valor, não se caracteriza hipótese de inexigibilidade, pois há possibilidade de competição entre empresas interessadas.
- **Solução 03:** A reorganização da força de trabalho atualmente disponível, mediante redistribuição das atividades entre os servidores efetivos. Entretanto, verificou-se que o quadro funcional já se encontra reduzido e dimensionado para atender às demandas atuais, não havendo disponibilidade de pessoal para absorver as atividades sem comprometer a qualidade dos serviços prestados e o funcionamento da unidade hospitalar.
- **Solução 04:** A contratação de empresa especializada para disponibilização de profissionais para o desempenho das atividades pretendidas, responsabilizando-se pela gestão da mão de obra, encargos trabalhistas, previdenciários e demais obrigações legais; trata-se da alternativa que oferece maior agilidade na reposição de profissionais, continuidade dos serviços e flexibilidade operacional, sendo amplamente utilizada na Administração Pública para atividades de apoio.

Diante disso, optou-se pela **Solução 04**, contratação de empresa especializada para prestação de serviços terceirizados apresenta-se como a solução mais adequada e viável para atender à necessidade da Fundação Hospitalar Dr. José Athanázio, garantindo a continuidade dos serviços de apoio até a realização de novo concurso público e o provimento definitivo dos cargos efetivos, preservando a eficiência, a continuidade do serviço público e o interesse da Administração.

IV. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A melhor solução proposta é a realização de PREGÃO para a contratação de empresa prestadora de serviços para os itens acima numerados, conforme as seguintes especificações/condições:

- a. Prazo para execução do objeto: Em até 05 (cinco) dias úteis da assinatura do contrato.
- b. Endereço de execução: Rua Nereu Ramos, 379, Centro, Campos Novos/SC
- c. Entrega fracionada ou total: Como é prestação de serviços, a execução deve ser de forma parcelada.
- d. Prazo de garantia do bem/serviço: Não há.
- e. Prazo de vigência da contratação: O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, prorrogados sucessivamente, na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, ou até realização de novo concurso público de provimento definitivo dos cargos efetivos previsto para 2027.

A contratação de empresa especializada para prestação de serviços de Auxiliar de Serviços Gerais, Auxiliar de Manutenção Geral, Porteiro e Cozinheira se faz necessária para garantir a continuidade dos serviços de apoio essenciais ao funcionamento da Fundação Hospitalar Dr. José Athanázio. A solução consiste na disponibilização de

profissionais qualificados, assegurando a execução dos serviços de limpeza, manutenção, portaria e preparo de refeições, em conformidade com as normas aplicáveis. A ausência desses serviços pode comprometer o funcionamento da unidade, as condições de higiene, segurança, organização e o atendimento prestado aos usuários. A fiscalização da execução contratual será realizada por servidor designado, não sendo necessárias adequações na estrutura física para a execução do contrato.

V. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

O quantitativo estimado para a contratação foi definido com base nas necessidades da Fundação Hospitalar Dr. José Athanázio, estando a quantidade presente no item II, b, do presente ETP, visando garantir a continuidade dos serviços institucionais.

VI. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

- 1.1 Estima-se para a contratação o valor total de R\$ 1.229.955,48 (Um milhão, duzentos e vinte e nove mil, novecentos e cinquenta e cinco reais e quarente e oito centavos).
- 1.2 O valor estimado é compatível com os preços praticados no mercado, conforme apurado por meio de pesquisa de preços, estando os orçamentos anexos, garantindo transparência e respaldo técnico à estimativa apresentada.

VII. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

A forma de julgamento/adjudicação será realizada por LOTE, considerando que os serviços de Auxiliar de Serviços Gerais, Auxiliar de Manutenção Geral, Porteiro e Cozinheira são complementares e integram as atividades de apoio necessárias ao funcionamento da Fundação Hospitalar Dr. José Athanázio.

A contratação por lote proporciona maior eficiência na gestão e fiscalização contratual, permitindo que uma única empresa seja responsável pela coordenação, supervisão e administração dos profissionais alocados, facilitando o acompanhamento da execução dos serviços e o cumprimento das obrigações contratuais.

Além disso, a centralização da execução em um único contratado favorece a padronização dos serviços, melhora a comunicação com a Administração, reduz riscos de conflitos operacionais entre diferentes prestadores e possibilita maior agilidade na substituição de profissionais e na correção de eventuais falhas, assegurando a continuidade e a qualidade dos serviços prestados.

Dessa forma, a adjudicação por lote mostra-se a alternativa mais vantajosa para a Administração, por promover maior eficiência operacional, otimização da fiscalização contratual e adequada prestação dos serviços de apoio essenciais ao funcionamento da Fundação Hospitalar.

VIII. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Não existem outras contratações correlatas ou interdependentes que sejam necessárias caso esta contratação seja concluída ou efetivada.

IX. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

A contratação solicitada não está prevista no Plano Anual de Contratações, que ainda se encontra em elaboração.

X. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

A presente contratação tem por finalidade assegurar a prestação contínua e eficiente dos serviços de Auxiliar de Serviços Gerais, Auxiliar de Manutenção Geral, Porteiro e Cozinheira, por meio de empresa especializada, garantindo o adequado funcionamento das atividades administrativas e operacionais da instituição. A medida busca otimizar a utilização dos recursos humanos, materiais e financeiros, em observância aos princípios da economicidade, eficiência, eficácia e interesse público. A contratação possui caráter temporário, com vigência até a realização e homologação do concurso público previsto para 2027, período necessário para suprir a demanda de pessoal e assegurar a continuidade dos serviços essenciais. Além disso, proporciona maior flexibilidade na gestão da mão de obra, permitindo a substituição imediata de profissionais em casos de faltas, férias, licenças, afastamentos e demais ausências, evitando a interrupção dos serviços e assegurando a manutenção da qualidade do atendimento prestado. Os serviços abrangem atividades indispensáveis ao funcionamento da instituição, incluindo limpeza e conservação dos ambientes, manutenção predial, controle de acesso às dependências e preparo de refeições, contribuindo para a adequada execução das atividades finalísticas e para a segurança, organização e bem-estar de servidores, pacientes, acompanhantes e demais usuários.

Com a presente contratação, a instituição pretende alcançar os seguintes benefícios:

- Garantir a continuidade dos serviços essenciais, evitando prejuízos decorrentes da insuficiência ou ausência de pessoal;

- Assegurar maior agilidade na reposição de profissionais em situações de faltas, férias, licenças e demais afastamentos;
- Reduzir riscos à saúde, prevenindo a propagação de doenças e infecções, especialmente em áreas hospitalares sensíveis;
- Manter condições adequadas de limpeza, asseio, conservação e organização dos ambientes, proporcionando maior segurança, conforto e bem-estar aos usuários e profissionais;
- Atender às normas sanitárias, trabalhistas e de segurança aplicáveis, em especial às diretrizes da Anvisa e dos demais órgãos competentes;
- Preservar a integridade física das instalações, mobiliários, equipamentos e demais bens patrimoniais;
- Promover maior eficiência na gestão dos recursos públicos, garantindo a regularidade e a qualidade dos serviços de apoio necessários ao pleno funcionamento da instituição.

XI. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

A contratação dos serviços objeto deste processo possui natureza continuada e destina-se a atender às necessidades operacionais da instituição, sendo indispensável para a manutenção das atividades de limpeza, conservação, manutenção predial, controle de acesso e preparo de refeições, assegurando o pleno funcionamento dos serviços prestados. O valor estimado da contratação foi definido com base em pesquisa de preços realizada em conformidade com a legislação vigente, demonstrando compatibilidade com os valores praticados no mercado e observando os princípios da economicidade, da razoabilidade e da eficiência.

A execução dos serviços não demandará intervenções ou adequações significativas na infraestrutura física existente, uma vez que a instituição dispõe das condições necessárias para o desempenho das atividades contratadas. Além disso, a contratação permitirá maior flexibilidade na gestão da mão de obra, especialmente para a substituição de profissionais em casos de faltas, férias, licenças e demais afastamentos, garantindo a continuidade dos serviços essenciais até a realização e homologação do concurso público previsto para 2027.

Para fins de acompanhamento e fiscalização contratual, serão designados como Gestora do Contrato a Sra. Susana Zen e como Fiscal do Contrato a Sra. Edenize Pires, as quais serão responsáveis pelo monitoramento, fiscalização e validação da execução contratual, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Essas medidas visam assegurar a transparência, a eficiência e a conformidade com a legislação vigente, promovendo uma gestão contratual adequada, segura e alinhada às boas práticas da Administração Pública.

XII. IMPACTOS AMBIENTAIS:

Considerando a natureza da contratação, voltada à prestação de serviços de Auxiliar de Serviços Gerais, Auxiliar de Manutenção Geral, Porteiro e Cozinheira, não se identificam impactos ambientais significativos decorrentes de sua execução, uma vez que as atividades são compatíveis com a rotina operacional já desenvolvida pela instituição e não implicam alterações substanciais nos processos existentes.

Todavia, durante a execução dos serviços poderão ser gerados resíduos decorrentes das atividades de limpeza e do preparo de refeições, tais como embalagens de produtos de limpeza, embalagens de alimentos, resíduos orgânicos e materiais descartáveis. Dessa forma, a empresa contratada deverá observar as normas ambientais e sanitárias vigentes,

adotando práticas que promovam o uso racional de materiais, a redução de desperdícios, a correta segregação dos resíduos e o descarte ambientalmente adequado, em conformidade com a coleta seletiva, quando disponível, e com as diretrizes estabelecidas pela instituição.

No que se refere aos resíduos orgânicos provenientes do preparo e da manipulação de alimentos, deverão ser adotadas medidas para minimizar desperdícios e assegurar seu descarte de forma adequada, em observância à legislação ambiental e sanitária aplicável. Assim, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são de baixa relevância e podem ser mitigados mediante a adoção de boas práticas operacionais e o cumprimento das normas pertinentes, não sendo necessárias medidas adicionais além das já previstas na legislação e nos procedimentos institucionais.

XIII. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A realização de procedimento licitatório para a contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de Auxiliar de Serviços Gerais, Auxiliar de Manutenção Geral, Porteiro e Cozinheira mostra-se plenamente viável e adequada, considerando a natureza contínua e essencial dessas atividades para o funcionamento da instituição.

O mercado de empresas especializadas na prestação desses serviços é amplo e competitivo, possibilitando a obtenção de propostas vantajosas para a instituição, em observância aos princípios da isonomia, da competitividade, da economicidade, da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

A contratação permitirá garantir a continuidade dos serviços de apoio operacional, assegurando a adequada execução das atividades de limpeza, conservação, manutenção predial, controle de acesso e preparo de refeições, além de proporcionar maior

flexibilidade para a substituição de profissionais em casos de faltas, férias, licenças e demais afastamentos, evitando a interrupção dos serviços. Ressalta-se, ainda, que a contratação possui caráter temporário, destinando-se a suprir a demanda de pessoal até a realização e homologação do concurso público previsto para 2027.

Dessa forma, conclui-se que a realização da licitação é o meio mais adequado e viável para atender à necessidade da instituição, garantindo a continuidade dos serviços essenciais, a qualidade da execução contratual, a eficiência na gestão dos recursos públicos e o atendimento ao interesse público.

1.1. Pelo exposto, a melhor alternativa para atender à necessidade de **CONTRATAÇÃO DE CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE AUXILIAR DE ROUPARIA, PORTEIRO, COPEIRA/AUXILIAR DE COZINHA E COZINHEIRA, COMPREENDENDO ATIVIDADES DE HIGIENIZAÇÃO E HOTELARIA HOSPITALAR, CONTROLE DE ACESSO DE PESSOAS E VEÍCULOS, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, BEM COMO DEMAIS SERVIÇOS DE APOIO, NAS DEPENDÊNCIAS INTERNAS DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DR. JOSÉ ATHANÁZIO.**

Dotação orçamentária:

f. Órgão	Fundação Hospitalar Dr. José Athanázio
Ação	MANUTENÇÃO DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DR JOSÉ ATHANÁZIO

Dotação

4.3.3.90.1.501.0000.0006

Campos Novos, 17 de agosto de 2026.

Nome: Inês Maria Picoli
Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar –
ETP

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar:

Nome: Susana Zen
Diretora-Geral