TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para realização dos serviços de limpeza e conservação da Cozinha Piloto, localizada na Rua São Paulo, nº 576 – Centro, com fornecimento de materiais, mão-de-obra e todos os equipamentos necessários.

1.2. A limpeza deverá ser conforme especificações, sendo:

Funcionários (mínimo)	Horário Funcionamento	Metragem (m²)
3	07h00 – 16h00	836,17 m²

1.3. Os serviços deverão ser executados de forma permanente durante todo o horário de funcionamento dos estabelecimentos, independente da forma de turno e/ou revezamento utilizado pela contratada.

1.4. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses a contar da emissão da Ordem de Serviço, podendo ser prorrogado nos termos do Artigo 57, Inciso II da Lei Federal nº 8.666/93.

1.5. A empresa contratada ficará obrigada a:

a) Possuir um coordenador, que deverá ser o responsável por organizar, controlar e gerenciar os serviços e todas as operações realizadas e fazer a intermediação a Diretoria de Educação e os funcionários da contratada.
b) Atender todas as normas técnicas, ambientais, trabalhistas e de saúde aplicáveis à espécie;
c) Manter nos locais, materiais, equipamentos e produtos de limpeza em quantidades suficientes, para execução dos serviços sem interrupção;
d) Fornecer todos os materiais e produtos utilizados na limpeza;
e) Utilizar produtos de boa qualidade, devidamente registrados e liberados no Ministério da Saúde e que atendam todas as normas vigentes;
f) Utilizar pessoal devidamente habilitado e qualificado para a realização dos serviços, uniformizados e equipados com EPIs.
g) Fornecer e exigir a utilização de uniformes, crachás e EPIs a seus funcionários.
h) Atender de imediato as solicitações quanto a substituição de mão-de-obra que se demonstrar inadequada à prestação dos serviços.
i) Os empregados da contratada deverão apresentar-se devidamente uniformizados e portando crachá funcional contendo: nome, matrícula, cargo/função, tipo sanguíneo e assinatura do representante da empresa.
j) A execução dos serviços deverá ser contínua, ficando a contratada obrigada a providenciar, às suas expensas, a pronta substituição dos funcionários nos casos de faltas, licenças, afastamentos, férias, etc.

2. DAS ÁREAS INTERNAS
Área de higienização
Área do refeitório
Área do escritório
Área do depósito de genêros
Área do depósito da padaria
Área externa pátio e garage
Área de resfriamento dos pães

2.1. ETAPAS E FREQUÊNCIAS DE LIMPEZA
As rotinas e procedimentos para execução dos serviços de limpeza e sua frequência são definidos na tabela apresentada a seguir:

a) DIÁRIA:
- NO PRIMEIRO PERÍODO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Inicia – se
Lavar os utensílios usados no preparo da alimentação escolar
Higienização dos utensílios, utilizados no transporte da alimentação escolar(palha de aço, bombril, pasta de brilho, detergente, bem como a higienização do piso.
Limpeza dos freezeres conforme a necessidades
Limpeza de 3 câmara frigorifica com água, detergente e álcool 70º
Limpeza do escritório, tirar o pó, varrer, passar pano úmido, e remover o lixo.
Limpeza do depósito de armazenamento de farinha e resfriamento dos pães.

- APÓS FEITO A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO PERÍODO DA TARDE
Inicia- se
Lavar os utensílios usados no preparo da alimentação escolar
Higienização dos utensílios, utilizados no transporte da alimentação escolar(palha de aço, bombril, pasta de brilho, detergente, bem como a higienização do piso.
Manter a prateleira limpa e organizada
Fechar os ralos, janelas portas.
Deixar tudo em ordem para o dia seguinte
Limpeza diariamente do depósito de genêros, lavando todas as sextas feiras, ou quando necessário
Limpar o refeitório e sala de reunião, diariamente tirando pó, pano umido e removendo o lixo.
Lavar as garrafas térmicas

Obs: A frequência de limpeza deve ser definida de forma a atender as especificidades e necessidades características da unidade contratante.

c) UNIFORME
Calça branca
Camiseta branca
Bota tipo sete légua branca
Avental plástico branco tipo Prot – Cap
Touca Capilar branca
Avental de tecido branco
Luva de latex

d) HIGIENE PESSOAL
Serão orientados pela nutricionista da cozinha piloto.

2.2. HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS
Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades programadas.

3. DOS MATERIAIS DE LIMPEZA
Para realização da limpeza em geral, mensalmente, serão utilizados aproximadamente:

Saco de lixo preto reforçado 100LTS	400
Multiuso 500ml	20
Alcool 70 – 5LT	6
Sabão em pó 900g	40
Pano de chão alvejado	100
Esponja de aço pcte c/08unidades	20
Detergente líquido neutro galão 5LTS	24
Água sanitária fr 1LT	50
Desinfetante líquido fr 2LTS	8
Limpa alumínio galão 5LTS	35
Esponja dupla face	25
Sabão em pedra 5x200g	20
Guardanapo de pano	60
Pasta brilho 1kg	192
Luva de latex	30
Touca descartável pacotes c/100	2

Lençóis Paulista, 24 de janeiro de 2016

NEUSA MARIA CARONE
Diretora de Educação