



Anexo I – Termo de referência

1. Objeto

O presente Termo de Referência tem como objeto caracterizar funções e especificar os serviços de Cozinheiros(as), Técnicos(as) em Nutrição e Auxiliares de Serviços Gerais, para prover a necessidade de mão de obra, de 54 postos de trabalho nos Serviços Residenciais Terapêuticos (SRT) do Hospital Psiquiátrico São Pedro (HPSP) - SRT Morada São Pedro, SRT Alfred Sehbe, SRT João Simplicio, todos na cidade de Porto Alegre, e SRT Morada Viamão na cidade de Viamão, sendo 21 Cozinheiros(as), 5 Técnicos(as) em Nutrição, 27 Auxiliares de Serviços Gerais, e 01 posto de Supervisor(a).

SRT	Endereço	Postos de trabalho				Carga Horária
		Cozinheiros	Auxiliares de Serviços Gerais	Técnicos de Nutrição	Supervisor	
Morada São Pedro	Rua I, J e L da Vila São Pedro, Partenon, Porto Alegre	15	13	2	1	Das 07h às 19h com intervalo de 1h – de segunda-feira a sexta-feira, sábados, domingos e feriados
Morada São Pedro	Rua I, J e L da Vila São Pedro, Partenon, Porto Alegre		3			Das 19h às 7h com intervalo de 1h – de segunda-feira a sexta-feira, sábados, domingos e feriados
Alfred Sehbe	Rua Alfred Sehbe, 75, Vila Ipiranga, Porto Alegre	1	1	1		Das 07h às 19h com intervalo de 1h – de segunda-feira a sexta-feira, sábados, domingos e feriados
João Simplicio	Rua Dr. João Simplicio Alves de Carvalho, 539, Passo da Areia, Porto Alegre	1	1			Das 07h às 19h com intervalo de 1h – de segunda-feira a sexta-feira, sábados, domingos e feriados
Alfred Sehbe	Rua Alfred Sehbe, 75, Vila Ipiranga, Porto Alegre		1			Das 19h às 7h com intervalo de 1h – de segunda-feira a sexta-feira, sábados, domingos e feriados
João Simplicio	Rua Dr. João Simplicio Alves de Carvalho, 539, Passo da Areia, Porto Alegre					Das 19h às 7h com intervalo de 1h – de segunda-feira a sexta-feira, sábados, domingos e feriados
Morada Viamão	Av. Sen. Travessa Fischer, 164, Bairro Santa Cecília, Viamão	4	7	2		Das 07h às 19h com intervalo de 1h – de segunda-feira a sexta-feira, sábados, domingos e feriados
Morada Viamão	Av. Sen. Travessa Fischer, 164, Bairro Santa Cecília, Viamão		1			Das 19h às 7h com intervalo de 1h – de segunda-feira a sexta-feira, sábados, domingos e feriados
Total		21	27	5	1	54



Posto	BASE	Endereço da base	Carga horária	Abrangência da supervisão
Supervisor	Morada São Pedro	Rua J, Vila São Pedro, Partenon, Porto Alegre – Casa da Equipe	Das 07h às 19h com intervalo de 1h – de segunda-feira a sexta-feira, sábados, domingos e feriados	Todos os SRT's
Técnico de Nutrição	Morada São Pedro	Rua J, Vila São Pedro, Partenon, Porto Alegre – Casa da Equipe	Das 07h às 19h com intervalo de 1h – de segunda-feira a sexta-feira, sábados, domingos e feriados	Todos os SRT's de Porto Alegre
Técnico de Nutrição	Morada Viamão	Travessa Fischer, 164 – Bairro Santa Cecília, Viamão/RS	Das 07h às 19h com intervalo de 1h – de segunda-feira a sexta-feira, sábados, domingos e feriados	Todos os residenciais da Morada Viamão

2. Características das funções

2.1. Supervisor(a):

- 2.1.1. A empresa deverá manter um(a) Supervisor(a) Geral para as Unidades dos Residenciais Terapêuticos;
- 2.1.2. O(a) Supervisor(a) deverá possuir treinamento no gerenciamento de recursos humanos e sólido conhecimento das técnicas de limpeza e biossegurança, que deverá ser comprovado através de registro na Carteira de Trabalho e Previdência Social e capacitação através de certificados de cursos específicos na área-
- 2.1.3. A base para o(a) Supervisor(a) deverá ser o Morada São Pedro, contudo, deverá deslocar-se nos diversos Residenciais Terapêuticos do HPSP, existentes ou os que forem inaugurados após a assinatura do contrato.
- 2.1.4. A empresa deverá fornecer meio de locomoção adequado para o(a) Supervisor(a) deslocar-se entre os diversos Residenciais Terapêuticos, excluindo-se o transporte coletivo convencional para estes deslocamentos;
- 2.1.5. Atividades:
 - 2.1.5.1. Capacitar e orientar os funcionários terceirizados na execução da limpeza e higienização dos Residenciais Terapêuticos;
 - 2.1.5.2. Planejar e executar o treinamento semestral em Manejo de Resíduos de Saúde, conforme o manual Manejo de Resíduos de Serviços de Saúde em anexo, bem como manter-se atualizado sobre o tema;
 - 2.1.5.3. Planejar e executar o treinamento semestral em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, conforme Cartilha Boas Práticas para Serviços de Alimentação - ANVISA, em anexo, bem como manter-se atualizado sobre o tema;
 - 2.1.5.4. Informar diariamente, até às 10h, a efetividade de seus colaboradores para a Fiscalização de Contratos, e, na falta de algum colaborador, deverá providenciar sua substituição em no máximo duas horas a partir do início do turno.
 - 2.1.5.5. Registrar em planilha própria as supervisões realizadas nos Residenciais Terapêuticos, onde deverão constar: data; hora; assinatura do responsável pelo Residencial Terapêutico; as anormalidades que por



ventura venha a encontrar em sua atividade. Essa planilha deverá ser entregue mensalmente no setor de Fiscalização de Contratos, junto aos documentos de faturamento mensal. Modelo Anexo.

2.1.6. O(a) Supervisor(a) deverá informar e registrar um telefone funcional, cujo número ficará registrado nos Residenciais Terapêuticos para acesso, inclusive nos finais de semana;

2.1.6.1. O telefone funcional deverá estar ligado 24 horas por dia, sete dias por semana, sendo de responsabilidade do Supervisor/empresa atender os chamados do contratante;

2.1.7. O(a) Supervisor(a) também deverá informar para o fiscal de contratos, além do telefone funcional, um e-mail para envios de mensagens importantes para a execução do contrato.

2.2. Cozinheiros(as) (as):

2.2.1. Os(as) Cozinheiros(as) (as) deverão possuir experiência comprovada em Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) de no mínimo um ano, além de curso de capacitação de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, comprovado através de certificação.

2.2.2. Atividades:

2.2.2.1. Receber e conferir os gêneros necessários para a confecção dos cardápios, conforme informado pelo(a) Nutricionista;

2.2.2.2. Verificar a data de validade dos gêneros alimentícios no momento do recebimento;

2.2.2.3. Registrar em planilha própria as temperaturas dos alimentos perecíveis por ocasião do recebimento;

2.2.2.4. Executar o preparo de alimentos de acordo com as fichas nutricionais de cada morador e receitas informadas;

2.2.2.5. Preparar e servir o café da manhã, lanches, almoço, café da tarde e janta e deixar pronta a ceia dos moradores e plantonistas;

2.2.2.6. Manter a limpeza da cozinha e efetuar a higienização de utensílios junto ao Auxiliar de Serviços Gerais e participar da execução da faxina da parte interna da cozinha;

2.2.2.7. Manter a ordem e a higienização do local de trabalho, seguindo as normas estabelecidas pelo Manual de Boas Práticas e pelos Procedimentos Operacionais Padrão (POP) para as unidades de alimentação, em anexo;

2.2.2.8. Zelar pela guarda de utensílios e equipamentos utilizados no SRT;

2.2.2.9. Observar os horários das refeições, limpeza do ambiente de trabalho e as boas práticas na cozinha;

2.2.2.10. Coletar amostras das refeições, conforme o Procedimento Operacional Padrão (POP);

2.2.2.11. Registrar diariamente em planilha própria a temperatura das geladeiras e freezer dos Residenciais Terapêuticos;



2.2.2.12. Realizar a adequada identificação e acondicionamento dos alimentos manipulados e preparações que não forem expostas ao consumo de imediato.

2.3. Auxiliares de Serviços Gerais:

2.3.1. Atividades:

- 2.3.1.1. Realizar, diariamente, a limpeza de todos os ambientes do Residencial Terapêutico, inclusive os que não estão em uso e os prédios de apoio;
- 2.3.1.2. Limpar, diariamente, banheiros, varrer, tirar o pó e passar pano com desinfetante em todos os cômodos do Residencial Terapêutico;
- 2.3.1.3. Limpar, diariamente, móveis e utensílios diversos;
- 2.3.1.4. Trocar, diariamente, os sacos de lixo domésticos, ou de acordo com a quantidade produzida, e descartá-los na lixeira pública;
- 2.3.1.5. Lavar e higienizar as lixeiras, sempre que trocar o saco plástico dos resíduos domésticos;
- 2.3.1.6. Limpar, quinzenalmente, os vidros e janelas, luminárias, paredes, portas e divisórias;
- 2.3.1.7. Retirar as roupas das camas e repor com roupas limpas;
- 2.3.1.8. Lavar, estender, recolher e separar as roupas dos moradores do Residencial Terapêutico;
- 2.3.1.9. Dobrar e guardar as roupas dos moradores nos locais designados para o devido armazenamento;
- 2.3.1.10. Varrer o pátio, calçadas e recolher o lixo;
- 2.3.1.11. Realizar, quando necessários, pequenos desentupimentos no Residencial Terapêutico;
- 2.3.1.12. Cortar a grama, quando houver, nos Residenciais Terapêuticos, em uma periodicidade quinzenal;
- 2.3.1.13. Manter limpa a piscina do Residencial Terapêutico, quando houver, com adição de cloro e algicida, conforme a necessidade, dentro dos padrões determinados pela legislação municipal para uso de piscinas coletivas.

2.4. Técnicos(as) de Nutrição:

2.4.1. A empresa deverá fornecer meio de locomoção adequada para os(as) Técnicos(as) de Nutrição deslocarem-se entre os diversos Residenciais Terapêuticos, excluindo-se o transporte coletivo convencional para estes deslocamentos;

2.4.2. Atividades:

- 2.4.2.1. Contribuir na elaboração do cardápio e verificar seu cumprimento;



- 2.4.2.2. Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação e execução;
- 2.4.2.3. Contribuir na elaboração dos POP's e acompanhar sua implantação e execução;
- 2.4.2.4. Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades;
- 2.4.2.5. Acompanhar e auxiliar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como o planejamento das compras;
- 2.4.2.6. Supervisionar os registros das temperaturas dos equipamentos de refrigeração;
- 2.4.2.7. Coletar amostra de alimentos, conforme POP de amostras. Em caso de desconformidade, a amostra deverá ser condicionada de forma adequada e encaminhada para a Divisão de Serviços Residenciais Terapêuticos (DSRT), para envio ao Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS) para análise e devida emissão de laudo;
- 2.4.2.8. Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento e distribuição do alimento ao morador;
- 2.4.2.9. Periodicamente avaliar os processos de manipulação dos alimentos, suas condições de armazenamento e preparo, dentro do planejamento de visitas técnicas aos residenciais, conforme normas de vigilância sanitária, Manual de Boas Práticas e POP's do serviço.
- 2.4.2.10. Supervisionar e monitorar o uso correto de uniforme e de equipamentos de proteção individual correspondentes à atividade dos(as) Cozinheiros(as);
- 2.4.2.11. Coletar dados e informações relacionadas ao serviço de alimentação;
- 2.4.2.12. Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe (Curso de Boas Práticas) a cada 6 meses;
- 2.4.2.13. Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de vigilância sanitária, atendendo ao Manual de Boas Práticas;
- 2.4.2.14. Auxiliar no planejamento e execução dos procedimentos de rotina do SRT;
- 2.4.2.15. Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo, de acordo com o estabelecido no Manual de Boas Práticas e nos POP's, atendendo as normas de vigilância sanitária vigentes;
- 2.4.2.16. Colaborar no desenvolvimento de preparações culinárias e respectivas fichas técnicas de preparações;
- 2.4.2.17. Cooperar no controle periódico das sobras, do resto-ingesta e análise de desperdício de alimentos, com vista ao desenvolvimento sustentável;



- 2.4.2.18. Coletar dados antropométricos pra subsidiar a avaliação nutricional a ser realizada pelo(a) nutricionista;
- 2.4.2.19. Contribuir juntamente com a equipe no desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional dos moradores;
- 2.4.2.20. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e sanitária;
- 2.4.2.21. Planejar e executar o treinamento semestral em boas práticas na cozinha, conforme a Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – ANVISA, anexo ao presente termo de referência, bem como manter-se atualizado nas boas práticas para serviços de alimentação;
- 2.4.2.22. Registrar em planilhas próprias as visitas técnicas realizadas nos Residenciais Terapêuticos, onde deverão constar: data; hora; assinatura do responsável pelo Residencial Terapêutico; as irregularidades que por ventura venha a encontrar em sua atividade e ações corretivas cabíveis. Essa planilha deverá ser entregue mensalmente na DSRT, modelo em anexo.

3. Produtos de limpeza:

- 3.1. Produtos de limpeza com periodicidade de entrega quinzenal, por Residencial Terapêutico, adquiridos pela empresa vencedora do certame e entregas no Setor de Almoxarifado do Hospital Psiquiátrico São Pedro, no horário das 08h30min até as 12h, de segunda-feira à sexta-feira. Endereço: Avenida Bento Gonçalves, 2460, Bairro Partenon, Porto Alegre, RS.
- 3.2. A planilha dos produtos de limpeza a serem entregues informa os valores **totais mensais**, os quais deverão ser entregues em duas parcelas quinzenais.



DESCRIÇÃO PRODUTO

TOTAL

1	ÁGUA SANITÁRIA	Litros	505
2	ÁLCOOL LÍQUIDO 92%	Litros	51
3	ÁLCOOL EM GEL 70%	Litros	92
4	ÁLCOOL LÍQUIDO 70%	Litros	170
5	DESINFETANTE DE PINHO	Litros	355
6	DETERGENTE DE PISO	Litros	255
7	DETERGENTE NEUTRO PARA LOUÇA	Litros	215
8	FLANELAS GRANDE	Unidades	122
9	HIPOCLORITO PARA PISCINAS	kg	1
10	LÃ DE AÇO	Pacotes	60
11	LIMPA VIDRO	Unidades	25
12	LUSTRA MÓVEIS	Unidades	34
13	LUVA DOMÉSTICA G	Unidades	31
14	LUVA DOMÉSTICA M	Unidades	33
15	LUVA DOMÉSTICA P	Unidades	18
16	NEUTRALIZADOR DE ODOR	Litros	65
17	PANOS GROSSOS P/ CHÃO	Unidades	130
18	REMOVEDOR DE GORDURA MULTIUSO	Litros	95
19	SABÃO EM BARRA	Kg	89
20	SABÃO EM PÓ	Kg	365
21	SABONETE LÍQUIDO	Litros	320
22	SACO BRANCO – 30 LITROS	Unidades	275
23	SACO BRANCO - 50 LITROS	Unidades	205
24	SACO PRETO – 30 LITROS	Unidades	1100
25	SACO PRETO – 50 LITROS	Unidades	1160
26	SACO PRETO – 100 LITROS	Unidades	1650
27	SACO PRETO – 200 LITROS	Unidades	650



28	SACO VERDE – 30 LITROS	Unidades	540
29	SACO VERDE – 50 LITROS	Unidades	710
30	SACO VERDE – 100 LITROS	Unidades	470
31	SACO VERDE – 200 LITROS	Unidades	390
32	SAPONÁCEO EM PASTA	Unidades	27
33	SODA CÁUSTICA	Kg	39
34	VINAGRE EM ÁLCOOL	Litros	355
35	PAPEL TOALHA	Fardos	305
36	ESPONJA PARA LAVAR LOUÇA DUPLA FACE	Unidades	700
37	PANO MULTIUSO PARA PIA	Unidades	425
38	REFIL PARA APARELHO AROMATIZADOR DE AMBIENTE	Unidades	71
39	SABÃO LÍQUIDO PARA ROUPAS	Litros	295
40	ALVEJANTE SEM CLORO	Litros	107
41	AMACIANTE DE ROUPAS	Litros	118
42	COALA BACTERICIDA	Unidades	20
43	PANO MULTIUSO TIPO PERFLEX -28cm X 300m (600 unidades)	Rolos	52
44	SUPORTE PARA MANGUEIRA	Unidades	6
45	BANCO/ESCADA ALUMÍNIO 3 DEGRAUS, 120KG	Unidades	6
46	ESCADA ALUMÍNIO, EXTENSÍVEL 6 DEGRAUS	Unidades	6
47	CONECTOR DUPLO MANGUEIRA ENGATE RÁPIDO	Unidades	1
48	ESGUICHO DE MANGUEIRA EM METAL	Unidades	6
49	KIT FERRAMENTA PARA JARDINAGEM C/BANCO, 8 PEÇAS	Unidades	4
50	FLUTUADOR DE PISCINA	Unidades	2
51	APARELHO AROMATIZADOR DE AMBIENTE AUTOMÁTICO	Unidades	39
52	BALDE C/ ESPREMEDOR P/ ESPREGÃO (TIPO MOP), 14 LITROS C/ ESFREGÃO E CABO	Unidades	23
53	BALDE 12 LITROS	Unidades	15
54	BALDE 20 LITROS	Unidades	37
55	CABO EXTENSOR	Unidades	13
56	CARRO FUNCIONAL C/ COLETOR DE LIXO E REPARTIÇÕES, PARA PRODUTOS E BALDES	Unidades	13
57	COLETOR DE MATERIAL PERFURO CORTANTES 7 LITROS	Unidades	17
58	ENXADA ESTREITA COM CABO DE MADEIRA	Unidades	1



59	ESCOVA SANITÁRIA COM SUPORTE	Unidades	34
60	ESCOVA OVAIS PARA LAVAR ROUPAS	Unidades	24
61	EXTENSÃO ELÉTRICA 30 METROS COM CARRETEL	Unidades	7
62	LAVADORA DE PRESSÃO, CAPACIDADE 1700 PSI, COM ACESSÓRIO DE FABRICA	Unidades	7
63	LIXEIRAS 30 LITROS	Unidades	50
64	LIXEIRAS 50 LITROS	Unidades	32
65	LIXEIRAS 100 LITROS	Unidades	21
66	MANGUEIRAS 40 METROS	Unidades	11
67	MÁSCARA DE PROTEÇÃO RESPIRATÓRIA, TIPO CIRÚRGICA	Unidades	1200
68	MÁSCARA DE PROTEÇÃO, TIPO PFF2	Unidades	6
69	MOP GIRATÓRIO 3 EM 1	Unidades	16
70	ÓCULOS DE PROTEÇÃO	Unidades	25
71	PÁ DE CONCHA	Unidades	1
72	PÁS DE LIXO PLÁSTICAS	Unidades	10
73	PÁS DE LIXO COM CABO	Unidades	25
74	PENEIRA PARA PISCINA C/ CABO PROLONGADOR	Unidades	2
75	RASTILHO	Unidades	4
76	REFIL MICROFIBRA PARA MOP GIRATÓRIO 3 EM 1	Unidades	29
77	ROÇADEIRA A GASOLINA PROFISSIONAL	Unidades	1
78	RODO	Unidades	23
79	VASSOURA PIAÇAVA	Unidades	23
80	VASSOURA ESCOVÃO COM CABO	Unidades	25
81	VASSOURA COM CERDAS DE PROLIPROPILENO MULTIUSO	Unidades	25
82	CARRO FUNCIONAL P/ TRANSPORTE DE ROUPAS LIMPAS (minimo 1001)	Unidades	9
83	CARRO FUNCIONAL P/ TRANSPORTE DE ROUPAS SUJAS (minimo 1001)	Unidades	9
84	LIXEIRAS CONSTRUÍDAS EM MATERIAL RÍGIDO, CAPACIDADE DE 200 Lts, COM TAMPA E RODINHAS	Unidades	25



3.3 Descrição dos produtos a serem empregados:

Material	Descrição Técnica
Desinfetante	Desinfetante/germicida, de uso doméstico, com composição e concentração mínimas de: Aldeído Fórmico: 1,4% (p/p); Óleo de Pinho; Cloreto de Benzalcônio: 1,0% (p/p); volume mínimo 99% do declarado na embalagem ou rótulo; em embalagem de 5 litros de produto. Observações: o componente Cloreto de Benzalcônio poderá ser, alternativamente, substituído por Orto Benzil P-Clorofenol: 0,7%(p/p) 0,7% (p/p) ou Orto Fenil Fenol: 0,7% (p/p), devidamente notificado na ANVISA, de acordo com a RDC 14/07 ANVISA/MS.
Água Sanitária (Cloro)	Hipoclorito de Sódio, com concentração mínima de: - cloro ativo:2% (p/p); - peso: mínimo 99% do declarado na embalagem ou rótulo, em frasco com aproximadamente 1 a 5 litro (s) de solução, devidamente notificado na ANVISA, de acordo com a RDC 55/09 ANVISA/MS.
Detergente (multiuso)	Limpador instantâneo, para remoção de gorduras, fuligem, poeira, marcas de dedos e saltos, riscos de lápis, etc., com a seguinte composição mínima: 1% tensoativo aniônico biodegradável; 1% tensoativos não aniônico; - 5% de Butilglicol a até 9% de álcool etílico coadjuvantes; solubilizante; - veículo; - perfume; - pH: 7,0 (+/- 0,5); - teor de sólidos:15 a 16%; - volume: mínimo 99% do declarado na embalagem ou rótulo. Em embalagem com aproximadamente 0,5 a 5 litros de produto. Devidamente notificado na ANVISA/MS.
Detergente (lava louças)	Detergente líquido, para lavar louça, com composição e concentração mínimas de: - Sulfonato de alquilbenzeno linear (LAS) como Lauril Benzeno Sulfonato de Sódio: 4,5% (p/p); - pH do produto puro: 6,0 a 8,0; - volume: mínimo 99% do declarado na embalagem ou rótulo; devidamente notificado na ANVISA.
Álcool	Etílico hidratado, com graduação de 70% GL, conforme Resolução nº 46 de fevereiro de 2002 e RDC 219 de agosto de 2002. Produto notificado na ANVISA/MS.
Álcool Gel	Álcool antisséptico, neutralizante, desnaturante e espessante grau cosmético, na forma gel, com concentração de 70% INPM, volume mínimo 99% do declarado na embalagem ou rótulo, em refil de 800 ml.
Álcool	Etílico hidratado, com graduação de 92%. Produto notificado na ANVISA/MS.
Saponáceo	Saponáceo cremoso, nas características e composições conforme segue: tensoativo aniônico e não-iônico, espessante, alcalinizante, abrasivo, conservante, corante, essência e veículo. Componente ativo biodegradável: linear Alquilbenzeno Sulfato de Sódio. Produto especialmente formulado com princípios abrasivos finos com cloro, usado na limpeza de mármore, granitos, azulejos, louças sanitárias, box, utensílios de alumínio, cerâmicas, pia, cuba, torneiras, balcão. Peso mínimo 99% do declarado na embalagem ou rótulo. Embalagem com no mínimo 300 ml de produto, devidamente notificado na ANVISA/MS.
Sabonete Líquido	Sabonete líquido com aroma, em refil de 800 ml, odorizado (algas marinhas, maçã verde, outro), toxicidade nulo, pH 7,0, com tensoativos não iônicos, lanolina, amida de coco, produto biodegradável. Devidamente notificado na ANVISA/MS.



Neutralizador de Odor	Componentes ativos: Cloreto de alquil dimetil benzil amônio e cloreto de alquil dimetil etil benzil amônio 0,07%. Composição: Ingrediente ativo, solubilizantes, coadjuvantes, perfume e butano/propano. Embalagens com no mínimo 300 ml. Produto Notificado na ANVISA/MS.
Limpa Vidros	Produto desengordurante, volátil, para limpeza de vidros em geral, com composição mínima de: 0,5% - tensoativo aniônico; - alcalinizante; - solubilizante; e máximo de 5% de butil glicol e mínimo 10% de álcool etílico com presença de desnaturante. Mínimo de 99% de ativos dos declarados na embalagem ou rótulo; em embalagem com aproximadamente 500 mL de produto, devidamente notificado na ANVISA/MS.
Soda Cáustica	Composição: Hidróxido de Sódio (NaOH) e água. Sem impurezas e aditivos. Sólido em escamas ou pérolas de coloração branca leitosa. pH: 12,0-14,0. Produto Notificado na ANVISA/MS. Propriedades do hidróxido de sódio: pH: 12-14; Densidade: 2,3 g/cm ³ ; Ponto de fusão: 318 °C; Ponto de ebulição: 1388 °C; Massa molar: 39,997 g/mol; Aparência: cor branca e cristalina; Estado físico: sólido em temperatura ambiente; Solubilidade: muito solúvel em água e higroscópico (absorve água do ambiente).
Lustra Móveis	Composição: Resina acrílica, Álcool ceto estearílico etoxilado, Óleo Mineral, Essência e Conservante. Embalagem com volume mínimo de 200 ml. Produto Notificado na ANVISA/MS.
Luvas Borracha	de Luva de borracha resistente, antiderrapante, forrada, para limpeza. O tamanho deverá ser de acordo com o utilizado pelos funcionários da empresa. OBS: Deverão ser adquiridas luvas em 3 cores diferentes, sendo sua divisão a seguinte: 1 cor específica para limpeza de móveis e superfícies; 1 cor específica para limpeza de pisos; 1 cor específica para limpeza de banheiro.
Flanelas	Em tecido de puro algodão, felpudo, macio e absorvente, com acabamento em overlock nas bordas. Medidas aproximadamente de 30 cm x 50 cm (mínimo de 0,15 m ²). Vedados produtos que soltem fiapos quando utilizados.
Pano de chão	Pano de limpeza, 100% viscose, branco, liso, não tecido, dimensões aproximadas: 30 x 29 cm, 70 gr.
Lã de aço	Esponja em aço carbono, acondicionada em pacote com peso líquido mínimo de 52g. Deverá ter no mínimo 8 unidades por pacote.
Esponja para louça	Esponjas de limpeza, dupla face, um dos lados em fibra sintética abrasiva, e outro lado em espuma de poliuretano, medidas mínimas 10 x 7 x 2 cm.
Vassoura Sanitária	Escova para limpeza – com cerdas de nylon; para limpeza em geral; cabo de plástico medindo 17 cm, aproximadamente.
Vassoura piaçava	de N° 04, 100% piaçava pura (isenta de fios provenientes de crina vegetal tingida), base em plástico duro com cabo reforçado em madeira resistente, plastificado, perfeitamente adaptado à base da vassoura. Dimensões: Base plástica com largura não inferior a 13 cm, comprimento aproximado (incluindo base e cerdas) de 18 cm de largura mínima do leque de 22,5 cm (parte mais larga da abertura das cerdas de piaçava).
Rodo	Rodo de base plástica com duas borrachas pretas, de espessura não inferior a 3 mm, corretamente esticadas e fixas à base do rodo, com o mesmo comprimento



	desta, devendo remover a água sobre a superfície lisa e plana à primeira passada. O cabo deverá ser reforçado, confeccionado com madeira resistente, plastificado e perfeitamente adaptado à base. Dimensões: 40 cm de largura da base.
Escova de chão multiuso	Escova de nylon de mão, com cerdas sintéticas, base de madeira ou em plástico – dimensão mínima de 7x13 cm.
Pás de lixo	Em plástico resistente com cabo.
Esponja de máquina para lavar chão	Adquirir segundo orientação do fabricante da máquina a ser usada.
Sabão em barras	Composição: Sebo Bovino, Óleo de Babaçu, Hidróxido de Sódio, Glicerina, Cargas, Conservantes, Sequestrantes, Corantes, Fragrância e Água. Produto Notificado na ANVISA/MS. Deverá ter no mínimo 200 gramas por unidade.
Papel Toalha	Toalha de papel para auxiliar limpeza em geral e limpeza de matéria orgânica. Papel de primeira qualidade, interfolhado, 1 ou 2 dobras, branco, com 100% de fibras celulósicas, macia, com alta absorção, papel não reciclado, medidas aproximadamente de 23 x 27 cm, em fardos com aproximadamente 5 maços de 250 folhas cada um. Embalagens aceitáveis: maços separados preferencialmente por tirar plásticas e fardos acondicionados em plástico ou duplamente embalados (plástico seguido de papel).
Saco de lixo 30 L	Saco plástico para lixo domiciliar, classe I, capacidade para 30 L, espessura mínima de 0,050 mm, acondicionado em pacotes. Observação: 1) O produto deve estar de acordo com as normas da ABNT NBR – 9190/93, NBR – 9191/93 e NBR 9191/08. 2) As medidas podem ter variação de +/- 1 cm. 3) As quantidades devem ser adquiridas em 2 cores padrões: Verde (lixo reciclável) e Preto (lixo orgânico).
Saco de lixo 50 L	Saco plástico para lixo domiciliar, classe I, capacidade para 50 L, medindo no mínimo 63 x 80 cm, espessura mínima de 0,050 mm, acondicionado em pacotes. Observação: 1) O produto deve estar de acordo com as normas da ABNT NBR – 9190/93, NBR – 9191/93 NBR 9191/08. 2) As medidas podem ter variação de +/- 1 cm. 3) As quantidades devem ser adquiridas em 2 cores padrões: Verde (lixo reciclável) e Preto (lixo orgânico).
Saco de lixo 100 L	Saco plástico para lixo domiciliar, classe I, capacidade para 100 L, medindo no mínimo 75 x 105 cm, espessura mínima de 0,050 mm, acondicionado em pacotes. Observação: 1) O produto deve estar de acordo com as normas da ABNT NBR – 9190/93, NBR – 9191/93 e NBR 9191/08. 2) As medidas podem ter variação de +/- 1 cm. 3) As quantidades devem ser adquiridas em 2 cores padrões: Verde (lixo reciclável) e Preto (lixo orgânico).
Saco de lixo 200 L	Saco plástico para lixo domiciliar, classe I, capacidade para 200 L, medindo no mínimo 90 x 113 cm, espessura mínima de 0,060 mm, acondicionado em pacotes. Observação: 1) O produto deve estar de acordo com as normas da ABNT NBR – 9190/93, NBR – 9191/93 NBR 9191/08. 2) As medidas podem ter variação de +/- 1 cm. 3) As quantidades devem ser adquiridas em 2 cores padrões: Verde (lixo reciclável) e Preto (lixo orgânico).
Saco de lixo Infectante	Saco plástico para lixo domiciliar, classe II, capacidade para 15 L, medindo no mínimo 39 x 58 cm, espessura mínima de 0,050 mm, acondicionado em pacotes. Observação: 1) O produto deve estar de acordo com as normas da ABNT NBR – 9190/93, NBR – 9191/93 NBR 9191/08. 2) As medidas podem ter variação de



	+/- 1 cm. Especificações especiais: No caso de sacos classe II, devem constar em cada saco, individualmente a identificação do fabricante por seu CNPJ, a capacidade nominal em litros e quilogramas e o símbolo de substância infectante conforme ABNT NBR 7500, com a inscrição: RESÍDUO INFECTANTE. O símbolo deve ser centralizado a 1/3 da altura de baixo para cima, ocupando uma área mínima equivalente a 5% daquela face do saco.
Sabão em pó	Sabão em pó com fórmula para remoção de manchas, contendo em sua composição: tensoativo aniônico, tamponantes, coadjuvantes, sinergistas, corantes, enzimas, branqueador óptico, essência, água, alvejante e carga. Embalagem com no mínimo 500g. Devidamente notificado na ANVISA/MS.



1.1. Gerenciamento da execução da higienização e desinfecção

- 1.1.1. Como referências a serem observadas nos processos de limpeza e desinfecção de superfícies, deverão ser seguidos na íntegra o Manual de Higienização e Desinfecção de Superfícies elaborado pela ANVISA: “Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segurança do paciente em serviços de saúde: limpeza e desinfecção de superfícies. Brasília: Anvisa, 2010” (**Anexo III**), no que couber na execução do contrato, bem como, na legislação vigente e legislações posteriores que por ventura vierem a tratar sobre a matéria em questão presente termo de referência do presente contrato;
- 1.1.2. A execução e operacionalização da higienização e desinfecção dos Residenciais Terapêuticos poderá ser regulada por normas acessórias, com base na legislação vigente, reguladas pela Comissão de Controle de Infecção Hospitalar, vinculado ao Hospital Psiquiátrico São Pedro.
- 1.1.3. A norma utilizada é a Resolução da RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 222, DE 28 DE MARÇO DE 2018, que dispõe sobre o Regulamento Técnico para o Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde e alterações posteriores.
- 1.1.4. A empresa, no serviço a ser prestado, deverá obedecer aos princípios básicos de Periodicidade, Sequência, Matérias, Produtos Químicos e Técnica indicada, estabelecendo o cronograma de periodicidade e de frequência dos diferentes tipos de limpeza em todos os ambientes e superfícies, de forma conjunta com a DSRT:
 - 1.1.4.1. Periodicidade: **Concorrente**, a ser realizada diariamente e logo após a exposição da sujidade (recolhimento de lixo, limpeza do piso e superficiais do mobiliário, geralmente uma vez por turno, além da limpeza imediata do local exposto a material biológico); **Terminal**, a ser realizada semanal, quinzenal ou mensalmente conforme a utilização e a possibilidade de contato e contaminação de cada superfície. Inclui a aplicação de cera, limpeza do teto, luminárias, paredes, janelas e divisórias;
 - 1.1.4.2. Sequência: Recolhimento do lixo; Limpeza do local mais alto para o mais baixo, próximo ao chão; Limpeza do local mais limpo para o mais sujo ou contaminado; Iniciando do local mais distante dirigindo-se para o local de saída de cada peça;
 - 1.1.4.3. Materiais: Todo o material para atendimento das tarefas de limpeza e higienização será fornecido pela empresa, sendo de primeira qualidade e em quantidade e concentração suficiente e adequada para a perfeita execução das tarefas e sujeitos a aceitação pela Comissão de Controle de Infecção Hospitalar, vinculada ao Hospital Psiquiátrico São Pedro, sendo os seguintes materiais a serem utilizados: uniformes, luvas de borracha, aventais, cinto de segurança, botinas (e outros EPI's inerentes a execução do serviço), baldes de cores diferentes, panos de chão e de pó, rodos, vassouras, escovas (para chão e sanitário) esponjas de lã de aço, palha de aço, carrinhos de limpeza, sacos de lixo (conforme especificação acima descrita), papel higiênico e papel toalha (segue lista no termo de referência em tela, com os materiais);
 - 1.1.4.4. Produtos Químicos: Deverão ser utilizados, fornecidos pela empresa, produtos químicos necessários para efetiva limpeza e eliminação de odores como sabão em pó, sabão ou detergente, sapólio, hipoclorito de sódio 1% a 2%, água sanitária, pinho ou outro desinfetante aromatizado para sanitários, álcool 70% INPM, ceras



líquidas siliconadas antiderrapantes usadas na limpeza terminal do piso, lustra móveis, sabonete líquido, alvejante, desinfetantes e outros produtos.

1.1.4.5. Técnica: A técnica indicada a ser respeitada é a dos dois baldes, que deverão ser de cores diferentes permitindo a diferenciação da água com o produto químico e da água pura para o enxágue. Para a perfeita utilização desta técnica deverá ser utilizado um carrinho para acondicionamento dos baldes e dos outros materiais utilizados.

1.1.5. Os produtos adquiridos pela contratada deverão estar integralmente de acordo com a legislação vigente, possuindo registro ou notificação na ANVISA. Amostras dos produtos poderão ser recolhidas, sem aviso prévio, pelo contratante para efetuar análises de qualidade.

2. Equipamentos:

- 2.1. Equipamentos para a perfeita execução das tarefas com qualidade e quantidade definida em planilha anexa ao presente, serão fornecidos pela empresa e mantidos em boas condições de uso durante a execução do contrato;
- 2.2. Estes equipamentos serão utilizados na execução dos serviços sendo entregue no início do contrato, sendo repostos se necessário durante a execução do mesmo, conforme avaliação da fiscalização dos contratos.

3. Capacitação:

- 3.1. A empresa deverá fornecer capacitações rotineiras para os funcionários, numa periodicidade semestral, com carga horária mínima de 16hora/aula, gerando certificação para os funcionários nos cursos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, além de Gerenciamento de Resíduos Hospitalares e Higienização e Desinfecção de Superfícies;
- 3.2. Quando houver substituição de funcionários, a empresa deverá capacitar os novos funcionários dentro de, no máximo, 30 dias após a contratação.

4. EPI's:

- 4.1. A empresa deverá fornecer 02 conjuntos de uniformes no momento da contratação do funcionário (substituídos sempre que for necessário ou quando houver solicitação justificada do coordenador do residencial, com aquiescência da gestão do contrato), compreendendo:
 - jaleco $\frac{3}{4}$;
 - japonsa;
 - calça;
 - camiseta de malha manga longa;
 - camiseta de malha algodão manga curta;
 - sapato antiderrapante e fechado;
 - touca descartável;
 - luvas de látex para limpeza;
 - avental de frente (impermeável);
 - avental de frente em tecido;



- máscaras PFF2 ou semelhante com 95% de filtragem, reconhecida por órgão governamental brasileiro, disponibilidade diária para o uso e em condições de uso definido pelo fabricante;
- máscaras cirúrgicas para uso rotineiro, conforme a necessidade, disponibilidade diária para o uso e em condições de uso definido pelo fabricante;
- óculos de proteção fechado, incolor.

4.2. Para o posto de cozinheiro as roupas deverão ser brancas.

5. Insalubridade:

7.1 Para os cargos de supervisor, Técnico de Nutrição, Cozinheiro(a) e Auxiliar de Serviços Gerais são cabíveis insalubridades com grau percentual de 40%.

6. Considerações Finais:

- 6.1. A empresa deverá fornecer uma lista dos contratados disponibilizados para o SRT, os quais estarão sujeitos a vistoria em bolsas, outros volumes e armários por eles utilizados;
- 6.2. Por ocasião de faltas/atrasos dos contratados, o faltante deverá ser substituído, em no máximo duas horas após a comunicação;
- 6.3. O Supervisor fará jus a parcela de sobreaviso, conforme prevê a legislação trabalhista brasileira;
- 6.4. A empresa deverá apresentar declaração de que conhece os serviços que serão realizados, bem como os locais que serão beneficiados por esses serviços, por ocasião da habilitação;
- 6.5. O cozinheiro deverá possuir experiência comprovada na área de atuação, sendo no mínimo de 1 ano de efetivo trabalho registrado na Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), além de curso de capacitação.
- 6.6. Todos os funcionários deverão apresentar os exames admissionais, bem como os previstos na NR 32.
- 6.7. A avaliação do nível do serviço será realizada sempre entre o dia 15 e 20 de cada mês por Residencial Terapêutico, conforme planilha anexa de avaliação do nível do serviço.
- 6.8. Os funcionários terceirizados não poderão usar acessórios, anéis, brincos, correntes, relógios, pulseiras ou assemelhados durante a jornada de trabalho.
- 6.9. O uso de fones de ouvidos e telefones celulares durante a jornada de trabalho é vedado.
- 6.10. Um dos Auxiliares de Serviços Gerais, lotado no Morada Viamão, será designado para a tarefa de roçar o pátio e conservação predial do Morada Viamão, sendo que poderá ser solicitada a sua presença em outro residencial para tarefas específicas de conservação predial, e os deslocamentos serão por conta do contratado.
- 6.11. O Supervisor deverá fornecer, até o último dia do mês, a previsão de escala dos funcionários alocados no contrato para o mês subsequente.

Chris Alves Ramos
Direção Administrativa
HPSP