Marinha

Entidade Adjudicante | **ESCOLA NAVAL**

Número Processo Despesa | **3021005962**

Procedimento | **CONSULTA PRÉVIA**

Objeto do Contrato | **Serviços de Limpeza de abril e maio de 2021.**

CADERNO DE ENCARGOS

REPÚBLICA PORTUGUESA
DEFESA NACIONAL

ÍNDICE

PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS 2
CAPÍTULO I - Disposições Gerais 2
Artigo 1.º | Objeto 2
Artigo 2.º | Contrato 2
Artigo 3.º | Duração e vigência do Contrato 2
Artigo 4.º | Local da prestação dos serviços 2
CAPÍTULO II – Obrigações Contratuais 3
SECÇÃO I - Obrigações do Adjudicatário 3
Artigo 5.º | Obrigações principais do adjudicatário 3
Artigo 6.º | Conformidade dos serviços 3
Artigo 7.º | Inspeção dos serviços 3
Artigo 8.º | Inconformidades ou discrepâncias 3
Artigo 9.º | Receção dos serviços 4
Artigo 10.º | Aceitação dos serviços 4
Artigo 11.º | Rejeição dos serviços 4
Artigo 12.º | Garantia dos serviços 4
Artigo 13.º | Dever de sigilo 5
SECÇÃO II - Obrigações da Entidade Adjudicante 5
Artigo 14.º | Preço Base 5
Artigo 15.º | Preço Contratual 5
Artigo 16.º | Condições de pagamento 5
Artigo 17.º | Mora no pagamento 6
CAPÍTULO III – Penalidades Contratuais e Resolução do Contrato 6
Artigo 18.º | Penalidades contratuais 6
Artigo 19.º | Força maior 6
Artigo 20.º | Resolução por parte do contraente público 7
Artigo 21.º | Resolução por parte do adjudicatário 8
Artigo 22.º | Execução da caução 8
CAPÍTULO IV – Disposições Finais 8
Artigo 23.º | Comunicações e notificações 8
Artigo 24.º | Cessão da posição contratual e subcontratação 8
Artigo 25.º | Fiscalização 9
Artigo 26.º | Gestor do Contrato 9
Artigo 27.º | Foro competente 9
PARTE II - CLÁUSULAS ESPECIAIS 9
Artigo 28.º | Requisitos Técnicos 9
ANEXO A - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA 10

PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS

CAPÍTULO I - Disposições Gerais

Artigo 1.º | Objeto

1. O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato e tem por objeto a aquisição dos serviços discriminados no anexo A, pelo Ministério da Defesa Nacional – Marinha – Escola Naval, doravante designado por contraente público.

Artigo 2.º | Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, caso o contrato seja reduzido a escrito.
2. O contrato a celebrar integrará os seguintes elementos:
    a. Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão a contratar;
    b. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
    c. O caderno de encargos e respetivos anexos;
    d. A proposta adjudicada;
    e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de dúvida ou divergência entre os documentos acima referidos, prevalecem os documentos pela ordem indicada no número anterior.

Artigo 3.º | Duração e vigência do Contrato

1. O contrato entrará em vigor no dia útil seguinte à sua assinatura, ou no dia útil seguinte ao envio do Pedido de Compra pelo contraente público, conforme aplicável.
2. O contrato cessará quando forem quitadas todas as prestações.

A prestação dos serviços será efetuada até ao dia 31 de maio de 2021, a contar da data mencionada no ponto 1.

Artigo 4.º | Local da prestação dos serviços

1. Os serviços serão prestados na Escola Naval, Base Naval de Lisboa – Alfeite – 2810-001 Almada.
2. O adjudicatário obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com a prestação dos serviços objeto do contrato, o seguinte:
3. Toda documentação que seja necessária para a boa e integral utilização daqueles;
4. Certificados de origem e de conformidade técnica, caso aplicável.
5. O não cumprimento do referido em 2. implicará a rejeição do serviço.
6. Todas as despesas e custos com os serviços objeto do contrato para o local da prestação dos serviços são da responsabilidade do adjudicatário.

CAPÍTULO II – Obrigações Contratuais

SECÇÃO I - Obrigações do Adjudicatário

Artigo 5.º | Obrigações principais do adjudicatário

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações:

a. Obrigação da prestação dos serviços identificados na sua proposta no prazo indicado no artigo anterior;

b. Obrigação de garantia dos serviços, caso aplicável;

c. Obrigação de pagamento de todas as despesas decorrentes de prestação de cauções e do processo de fiscalização prévia pelo Tribunal de Contas, se aplicável;

d. Obrigação de manter o primeiro outorgante atualizado das contribuições perante a Segurança Social e as Finanças, através das respetivas declarações ou certidões, sem as quais não serão efetuados pagamentos.

Artigo 6.º | Conformidade dos serviços

1. O adjudicatário obriga-se a prestar ao contraente público os serviços objeto do contrato de acordo com as caraterísticas, especificações e requisitos técnicos.
2. Os serviços objeto do contrato devem ser prestados em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam.
3. O adjudicatário é responsável, perante o contraente público, por qualquer discrepância dos serviços objeto do contrato, apuradas nos termos artigo 8.º n.º 1.

Artigo 7.º | Inspeção dos serviços

1. Efetuada a prestação dos serviços objeto do contrato, o contraente público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede, no prazo de 10 (dez) dias, à inspeção dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.
2. Durante a fase da inspeção, o adjudicatário deve prestar aos serviços competentes do contraente público toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daquela inspeção, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
3. Quando a inspeção qualitativa for efetuada com recurso a serviços, contratados especificamente para esse efeito, os encargos daí decorrentes, devidamente comprovados, são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 8.º | Inconformidades ou discrepâncias

1. No caso da inspeção indicada no artigo anterior não comprovar a total conformidade dos serviços objeto do contrato, bem como a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem discrepâncias com as caraterísticas, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, o contraente público deve disso informar, por escrito, o adjudicatário.

2. No caso previsto no número anterior, o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo contraente público, às substituições necessárias para garantir o cumprimento das exigências legais e das caraterísticas, especificações e requisitos técnicos anteriormente referidos.
3. Após a realização das substituições necessárias pelo adjudicatário, no prazo respetivo, o contraente público procede à realização de nova inspeção, nos termos do artigo anterior.

Artigo 9.º | Receção dos serviços

1. Após a prestação dos serviços, deve ser emitida a respetiva fatura em duplicado com a indicação bem visível de:
    a. Número do Processo de Despesa (NPD);
    b. Número do Pedido de Compra (PC) ou do Contrato;
    c. Número do Compromisso;
    d. Morada;
    e. IBAN e código SWIFT;
    f. Endereço de Email;
    g. NIPC ou VAT NUMBER.
2. As faturas deverão ser remetidas ao contraente público no prazo máximo de 5 dias úteis após a assinatura do auto de receção respetivo, de acordo com os art.º 7º e 36º do CIVA.

Artigo 10.º | Aceitação dos serviços

1. Caso as inspeções a que se refere o artigo 7.º comprovem a total conformidade dos serviços objeto do contrato com as exigências legais, e neles não sejam detetados quaisquer defeitos ou discrepâncias com as caraterísticas, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, deve ser emitido, no prazo máximo de 8 dias a contar da data final das inspeções, um auto de receção, assinado pelos representantes do adjudicatário e do contraente público.
2. Com a assinatura do auto a que se refere o número anterior, ocorre a transferência da posse e da propriedade dos serviços objeto do contrato para o contraente público, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia técnica que impendem sobre o adjudicatário.

Artigo 11.º | Rejeição dos serviços

1. Os serviços rejeitados são considerados para todos os efeitos como não entregues.
2. Estas rejeições serão alvo de notificação ao adjudicatário.

Artigo 12.º | Garantia dos serviços

1. A garantia dos serviços importa sobre o compromisso de o adjudicatário se responsabilizar perante a entidade adjudicante, sem quaisquer encargos adicionais para este, de substituir no caso de este não corresponder às condições enumeradas na sua proposta.

2. Se por força da lei nada obstar em contrário, todas as obrigações descritas no presente contrato relativas à garantia dos serviços são da exclusiva responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 13.º | Dever de sigilo

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à atividade da Marinha, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

SECÇÃO II - Obrigações da Entidade Adjudicante

Artigo 14.º | Preço Base

1. O preço acima referido não pode, em caso algum, exceder o montante total máximo de 39.900 € (IVA excluído), considerado como parâmetro base do preço contratual.
2. Caso o procedimento seja constituído por lotes, deverá ser respeitado o preço base de cada lote definido no Anexo A, não podendo em qualquer caso ser ultrapassado.

Artigo 15.º | Preço Contratual

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o contraente público deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Artigo 16.º | Condições de pagamento

1. As quantias devidas pelo contraente público, nos termos dos artigos anteriores, serão pagas no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção pelo contraente público das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura do documento de quitação respetivo.
3. Em caso de discordância por parte do contraente público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário, no prazo de 8 (oito) dias, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, em igual prazo.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no ponto 1. do presente artigo, as faturas são pagas através de transferência eletrónica.

5. O adjudicatário não pode efetuar a transmissão de créditos ao abrigo de contratos de factoring ou proceder à cessão de créditos sem autorização expressa do contraente público.
6. Caso o contrato esteja sujeito a fiscalização prévia do Tribunal de Contas, não serão efetuados quaisquer pagamentos antes da obtenção da Declaração de Conformidade ou Concessão de Visto pelo Tribunal de Contas.

Artigo 17.º | Mora no pagamento

1. O adjudicatário terá direito a juros de mora no pagamento das situações liquidadas e aprovadas, quando a mesma exceder 60 (sessenta) dias a contar da data da aprovação da fatura.
2. Se o atraso na realização de qualquer pagamento se prolongar por mais de 120 (cento e vinte) dias, o adjudicatário poderá proceder à resolução do contrato.
3. Os prazos referidos no presente artigo só iniciam a sua contagem após a emissão dos documentos mencionados no ponto 5. do artigo anterior, quando aplicável.

CAPÍTULO III – Penalidades Contratuais e Resolução do Contrato

Artigo 18.º | Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o contraente público pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
    a. Nos 8 (oito) dias além do prazo fixado no n.º 3 do artigo 3º a penalidade será de 0,5‰, por cada dia de atraso;
    b. Entre os 9 (nove) e os 30 (trinta) dias além do prazo fixado no n.º 3 do artigo 3º, a penalidade será de mais 1‰, por cada dia de atraso;
    c. Após 31 (trinta e um) dias além do prazo fixado no n.º 3 do artigo 3º, a penalidade será de mais 1,5‰, por cada dia de atraso.
2. O valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.
3. A sanção pecuniária aplicada será descontada na fatura imediatamente seguinte ao facto que a originou ou, caso tal não seja possível, será emitida nota de crédito.
4. Na determinação da gravidade do incumprimento, o contraente público tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
5. O contraente público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos do presente artigo.
6. As penas pecuniárias previstas no presente artigo não obstam a que o contraente público exija uma indemnização pelo dano excedente.

Artigo 19.º | Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer

das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente:

    a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;

    b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

    c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

    d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;

    e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

    f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;

    g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Artigo 20.º | Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o contraente público pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo contraente público e sem prejuízo do respetivo direito de indemnização e do pagamento pela parte, e apenas pela parte, do contrato executado até ao prazo estabelecido no número 3 do artigo 3.º deste Caderno, pelo adjudicatário.

Artigo 21.º | Resolução por parte do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o adjudicatário pode resolver o contrato quando qualquer montante, que lhe seja devido, esteja em dívida há mais de 120 (cento e vinte) dias.
2. Nos casos previstos no ponto 1. do presente artigo, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao contraente público, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a sua receção, salvo se esta última cumprir as obrigações em atraso durante esse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo adjudicatário, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

Artigo 22.º | Execução da caução

4. A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do programa do procedimento, pode ser executada pelo contraente público, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo adjudicatário das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
5. A resolução do contrato pelo contraente público não impede a execução da caução, contanto que para tal exista fundamento.
6. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o adjudicatário na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 10 (dez) dias após a notificação do contraente público para esse efeito.
7. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do Código dos Contratos Públicos (CCP).

CAPÍTULO IV – Disposições Finais

Artigo 23.º | Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte, por escrito.
3. As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato.

Artigo 24.º | Cessão da posição contratual e subcontratação

1. O Segundo Outorgante não pode ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização prévia da entidade adjudicante, e nos termos previsto no CCP.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, o adjudicatário deve:

a. Submeter um requerimento à entidade adjudicante a solicitar a posição contratual, identificando o cessionário e as razões e respetivos fundamentos;

b. Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;

c. O Primeiro Outorgante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos, e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

3. O Segundo Outorgante não pode subcontratar ao abrigo do contrato celebrado sem autorização prévia da entidade adjudicante, e nos termos previsto no CCP.

Artigo 25.º | Fiscalização

1. Não obstante todos os direitos e deveres decorrentes do presente Caderno de Encargos o contraente público reveste-se dos poderes conferidos pelo artigo 302.º do CCP.
2. O poder de fiscalização será exercido através dos serviços competentes do contraente público.

Artigo 26.º | Gestor do Contrato

Nos termos do artigo 96.º, conjugado com o artigo 290.º-A do CCP, será designado um gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste.

Artigo 27.º | Foro competente

Para a resolução de todos os litígios decorrentes do contrato, designadamente à sua interpretação, execução, incumprimento, invalidade ou resolução do contrato é competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Almada, com expressa renúncia a qualquer outro.

PARTE II - CLÁUSULAS ESPECIAIS

Artigo 28.º | Requisitos Técnicos

A Especificação Técnica "Anexo A" faz parte integrante do presente Caderno de Encargos, constando do Anexo A.

ANEXO A - Especificação Técnica

ANEXO A

CLAUSULAS TÉCNICAS GERAIS

DO

CADERNO DE ENCARGOS

ANEXO A

1.SERVIÇOS A PRESTAR

Os serviços de limpeza a prestar no âmbito do presente Contrato devem cumprir as especificações técnicas definidas neste Anexo nos níveis de serviço aqui definidos.

2.NÍVEIS DE SERVIÇOS E REQUISITOS TÉCNICOS, FUNCIONAIS E AMBIENTAIS

2.1. A prestação dos serviços de limpeza será executada nas instalações da Escola Naval e compreende os seguintes edifícios:

- 2.1.1. Salão Nobre
- 2.1.2. Museu Escolar
- 2.1.3. Biblioteca
- 2.1.4. Edifício Escolar
- 2.1.5. Internato Novo
- 2.1.6. Internato Velho
- 2.1.7. Quartos de Oficiais
- 2.1.8. Messes de Oficiais, Sargentos e Praças
- 2.1.9. Aquartelamento
- 2.1.10. Edifício das Tecnologias Navais / Laboratórios
- 2.1.11. Enfermaria

2.2. É da responsabilidade do fornecedor controlar a qualidade da prestação de serviços de limpeza executados, bem como o controlo dos produtos de limpeza e equipamentos utilizados, determinado a sua substituição se necessário, bem como a apresentação dos trabalhadores ao serviço (ex: incorreção no trato, desleixo ou negligência na execução do serviço, etc.);

2.3. Durante a vigência do contrato, a entidade adquirente reserva-se o direito de proceder à verificação dos produtos e à inspeção dos equipamentos, sempre que o entenda por

conveniente, podendo, caso se justifique, mandar suspender e/ou substituir a utilização de qualquer produto ou equipamento;

2.4. A entidade adjudicante poderá, em qualquer altura, determinar a substituição do pessoal que entenda não dever autorizar a permanecer nas suas instalações;

2.5. Todos os produtos de limpeza e desinfeção, materiais e equipamentos necessários ao serviço de limpeza são da responsabilidade do adjudicatário.

2.6. Todos produtos de limpeza, lavagem, desengorduramento, desinfeção e higiene devem ser fornecidos pela Entidade fornecedora dos serviços de limpeza, em quantidade e qualidade adequada à limpeza e desinfeção das diferentes superfícies (opacas e translúcidas, pavimentos, louças sanitárias, mobiliário, metais, equipamentos elétricos, etc.);

2.7. É da inteira responsabilidade do fornecedor o destino a dar aos resíduos produzidos ou recolhidos no decurso da sua atividade;

2.8. É da responsabilidade e encargo do adjudicatário a aquisição de todo o material móvel necessário aos trabalhos de prestação de serviços (viaturas, máquinas, equipamentos, ferramentas, utensílios e restantes produtos), bem como todos os gastos com a sua manutenção e conservação em perfeito estado de funcionamento, durante o período de vigência do contrato.

2.9. O adjudicatário obriga-se a apresentar à entidade adjudicante uma relação, por categorias profissionais, com indicação dos nomes dos trabalhadores e áreas a que estão afetos ao serviço. Da referida listagem constará, igualmente, a natureza do vínculo laboral entre os trabalhadores aí referidos e o adjudicatário, bem como a data de início e duração.

2.10. O adjudicatário obriga-se a disponibilizar as folhas de presença diárias dos trabalhadores ao serviço, em registo informático de fácil consulta;

2.11. O adjudicatário deverá cumprir todas as disposições legais e regulamentares em vigor, relativamente a todo o seu pessoal, assegurando tal procedimento junto de eventuais subcontratados, respondendo plenamente pela sua observância perante a entidade adquirente;

2.12. É da responsabilidade do fornecedor de serviços de limpeza efetuar a gestão operacional dos consumíveis de higiene nas instalações de entidade adquirente, tais como a sua armazenagem, colocação e reposição, necessários para a manutenção em perfeito estado das

instalações sanitárias, garantindo a cobertura das necessidades de consumíveis em todo o período de funcionamento;

2.13. O adjudicatário deve assegurar a qualidade dos serviços de limpeza garantindo os resultados identificados na especificação dos serviços de limpeza constante dos Anexos A.

2.14. O adjudicatário deverá cumprir as normas ambientais e normas e orientações, estas últimas no aplicável (decorrentes da presente crise pandémica-COVID-19, as quais integram o Apêndice ao CE), nomeadamente:

2.14.1. Informação da Direção-Geral dos Estabelecimentos de Ensino, Direção-Geral da Saúde e Estado-Maior General da Forças Armadas, de 05maio2020 (COVID-19, limpeza e desinfeção de superfícies em ambiente escolar);

2.14.2. Orientação nº GCI O 01 REV1 da Direção de Saúde da Marinha, de 02maio2020 (higienização das áreas de trabalho);

2.14.3. Orientação nº GCI O 02 REV1 da Direção de Saúde da Marinha, de 02maio2020 (limpeza de instalações sanitárias);

2.14.4. Orientação nº GCI O 05 da Direção de Saúde da Marinha, de 02maio2020 (limpeza dos refeitórios);

2.14.5. Orientação nº GCI P 06 da Direção de Saúde da Marinha, de 02maio2020 (definições).

2.14.6. Orientação nº14 da Direção-Geral da Saúde, de 21 de março de 2020 (limpeza de superfícies - medidas gerais);

2.14.7. Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro (equipamentos de limpeza);

2.14.8. Decreto-Lei n.º 181/2006, de 6 de setembro (solventes orgânicos);

2.14.9. Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro (procedimentos de gestão de resíduos);

2.14.10. Decreto-Lei n.º 92/2006, de 25 de maio (procedimentos de gestão de embalagens.

3. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

3.1. A avaliação do estado de limpeza é efetuada com recurso a auditorias, onde o avaliador definirá se o estado da instalação analisada após a limpeza está conforme.

3.2. As auditorias são realizadas pelo Gestor de Contrato, acompanhado pelo Responsável da Limpeza por parte do Fornecedor, sendo que uma eventual não comparência deste último não o desvincula dos resultados da auditoria;

3.3. As auditorias deverão ser realizadas mensalmente, até ao quinto dia útil do mês seguinte.

3.4. Nas auditorias é atribuída uma avaliação de 0 (zero) para Não Conforme e de 1 (um) para Conforme, a classificação dos resultados pretendidos para cada uma das especificações definidas no Anexo A.

3.5. O resultado da avaliação do estado de limpeza expresso em % (percentagem), decorre da média da classificação atribuída (0 ou 1) e da importância relativa dos níveis de qualidade da limpeza (1 a 3). Uma avaliação do Estado de Limpeza é considerada conforme se o resultado for igual ou superior a 80%;

3.6. A avaliação dos processos e meios utilizados é efetuada continuamente pelo Gestor de Contrato, podendo suportar-se nas auditorias realizadas ao estado da limpeza e em informações dos colaboradores dos organismos;

3.7. O resultado da avaliação dos processos e meios utilizados decorre da identificação e somatório mensal das não conformidades por grau de gravidade – muito grave ou grave. Uma avaliação dos processos e meios utilizados é considerada conforme se no máximo houver uma infração muito grave e uma infração grave.

APÊNDICE 1

ACÇÕES A DESENVOLVER

1. Disposições Gerais

a) As ações de limpeza e desinfeção a fornecer, serão executadas de forma como o prestador de serviços julgar mais adequado, seguindo as normas e orientações constantes nos requisitos técnicos, desde que estejam em sintonia com as diretivas do representante da Unidade e ainda que os métodos e produtos a aplicar durante a execução das mesmas sejam os mais indicados, tendo-se sempre como objetivo definido, a obtenção excelente do resultado;

b) De forma a não prejudicar o normal funcionamento deste Estabelecimento de Ensino Superior Militar, na sequência do desenvolvimento de ações que não sejam rotineiras, mas sim pontuais, inopinadas etc., o representante da Escola Naval (EN), deverá ter conhecimento prévio de todos os trabalhos a executar;

c) Este concurso compreende, o fornecimento por parte do adjudicatário, da mão-de-obra necessária para dar cumprimento ao Plano de Higienização a seguir proposto, incluindo uniformes e demais equipamentos de proteção individual previstos na Orientação n.º 14 da Direção-Geral da Saúde, de 21 de março de 2020 (de uso obrigatório) do respetivo pessoal e os meios (máquinas, utensílios, produtos de limpeza e desinfeção e outros artigos de consumos).

d) O fornecimento de água e energia elétrica, bem como os consumíveis para as instalações sanitárias (papel higiénico, toalhetes, toalhas, sabonetes em barra e em líquido) ficará a cargo da EN.

e) A entidade adjudicante deverá colocar à disposição do adjudicatário áreas para depósito do material necessário à execução do objeto contrato, bem como cartões de identificação para os funcionários/as.

.....

.....

2. Ações de limpeza

2.1 Pavimentos

ACÇÃO	DESIGNAÇÃO
01	Limpeza húmida em detrimento de aspiração ou varredura de pavimentos e/ou escadarias
02	Lavagem e desinfeção de pavimentos e/ou escadarias
03	Decapagem e aplicação de ceras em pavimentos e/ou escadarias
04	Vitrificação mecânica de pavimentos e/ou escadarias
05	Aspiração de carpetes, tapetes, passadeiras, alcatifas, etc.
06	Lavagem de carpetes, tapetes, passadeiras, alcatifas, etc.
07	Despejo e limpeza de baldes de lixo

2.2 Paredes e Tetos

ACÇÃO	DESIGNAÇÃO
08	Remoção de teias de aranha e sujidades em locais pontuais de paredes e tetos
09	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos aos tetos
10	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos às paredes
11	Deslocação de objetos diversos e posterior limpeza das paredes onde estes se encontrem encostados

2.3 Vidros

ACÇÃO	DESIGNAÇÃO
12	Limpeza de vidros de portas e/ou janelas de fácil acesso
13	Limpeza de vidros de janelas em locais elevados

2.4 Mobiliário

ACÇÃO	DESIGNAÇÃO
14	Limpeza e tratamento exterior de mobiliário fixo e/ou móvel incluindo portas
15*	Limpeza e tratamento interior de mobiliário fixo e/ou móvel, incluindo a limpeza e arrumação de tudo o que dentro dele existir
16	Deslocação de mobiliário móvel e limpeza do mesmo nas partes de difícil acesso
OBS: * Apenas quando solicitado e sobre supervisão do representante da Escola Naval	

2.5 Instalações Sanitárias

ACÇÃO	DESIGNAÇÃO
17	Limpeza e desinfeção superficial dos pavimentos e loiças das I.S.
18	Lavagem e desinfeção a fundo dos pavimentos e loiças das I.S.
19	Lavagem e desinfeção dos azulejos e equipamentos fixos às paredes e tetos das I.S.
20	Limpeza e desinfeção dos ralos e sifões das I.S.

2.6 Exteriores

ACÇÃO	DESIGNAÇÃO
21	Recolha de lixo das papeleiras do exterior
22	Recolha de lixo diverso existente nos arruamentos e passeios exteriores

2.7 Diversos

ACÇÃO	DESIGNAÇÃO
23	Limpeza dos parapeitos das janelas e portas
24	Limpeza de persianas e/ou estores das janelas
25	Limpeza e desinfeção de resíduos provenientes de entupimentos dos circuitos de esgotos
26	Limpeza de resíduos provenientes de inundações e/ou infiltrações
27	Lavagem e limpeza do mobiliário fixo da cozinha
28	Lavagem de loiças e talheres após cada utilização
29	Transporte e despejo de lixo da cozinha nos contentores
30	Limpeza geral à cozinha e instalações anexas, lavagem dos pavimentos, paredes, bancadas, extratores de fumos, corredores, câmaras frigorificas, paióis, etc.
31	Lavagem e desinfeção de caixotes de lixo pertencentes às cozinhas
32	Limpeza de cinzeiros onde existam

.....

.....

APÊNDICE 2

CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

1. Serviços de limpezas

a) **Horário:** Dias úteis, das 09:00 às 17:00

b) **Período de almoço:** 12:00 às 13:00

c) **Mão-de-obra:** A propor pela firma, salvaguardando o descrito no nº 3, do artigo 7 das Cláusulas Técnicas.

2. Cozinha

a) **Horário:** Dias úteis, das 09:00 às 17:00, sendo o período de almoço definido em concordância com o responsável da Cozinha.

b) **Mão-de-obra:** 2 (dois) funcionários/as nos dias úteis, no horário das 09:00 às 17:00

2 (dois) funcionários/as nos fins-de-semana e feriados, no horário das 09:00 às 17:00 e das 14:00 às 21:00

Notas:

- No horário das 14:00 às 17:00 os/as funcionários/as efetuarão tarefas de manutenção de limpezas fora das instalações da cozinha.

3. Messe de Oficiais e Cadetes

a) **Horário:** Dias úteis, das 09:00 às 21:00, sendo o período de almoço definido em concordância com o responsável da Cozinha.

b) **Mão-de-obra:** 1 (um) funcionário/a no horário das 09:00 às 17:00

1 (um) funcionário/a no horário das 16:00 às 21:00

4. Copa de Sargentos e Praças

a) **Horário:** Dias úteis, das 14:00 às 21.00

b) **Mão-de-obra:** 1 (um) funcionário/a no horário das 14:00 às 21:00

5. Serviços Gerais não Especificados

a) **Horário:** Dias úteis, das 09:00 às 12.00 e das 13:00 às 17.00

b) **Mão-de-obra:** 1 trabalhador/a permanente *.

*Este/a trabalhador/a será entregue aos Serviços Gerais da EN para gerência própria.

.....

.....

APÊNDICE 3

MAPA RESUMO DA MÃO-DE-OBRA

LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO	FUNCIONÁRIOS	HORÁRIO	OBS:
	Encarregada **1**	09:00 – 17:00	Dias úteis
Salão Nobre			
Museu	**1**	09:00 – 17:00	Dias úteis
Biblioteca			
Edifício Escolar Enfermaria Quartos de Oficiais	**3**	09:00 – 17:00	Dias úteis
Internato Novo	**2**	09:00 – 17:00	Dias úteis
Internato Velho	**2**	09:00 – 17:00	Dias úteis
Messe de Oficiais e Cadetes (Zonas de lazer de oficiais e cadetes) Laboratórios	**2**	09:00 – 17:00 16:00 – 21:00	Dias úteis
Cozinha	**2**	09:00 – 17:00	Dias úteis
Copas e Cozinha	**2**	09:00 – 17:00 16:00 – 21:00	Fim-de-semana e feriados
Copa Oficiais e Cadetes	**1**	09:00 – 17:00	Dias úteis

Copa e refeitório de Sargentos e Praças (No horário das 14:00 às 17:00 o/a funcionário/a efetuará/rão tarefas de manutenção de limpezas, mas fora das instalações da cozinha e refeitórios).	**1**	14:00 – 21:00	Dias úteis
Aquartelamento de Sargentos e Praças (gabinetes, paióis, bares, cantina, WC's, Corredores do Aquartelamento e das Zonas de Paiol, gabinetes e WC de Apoio da Secção de Transportes e Alojamentos de Sargentos Femininos e Masculinos).	**1**	09:00 – 17:00	Dias úteis
Exteriores (As limpezas dos exteriores e outros serviços não especificados serão assegurados pelos trabalhador/a atribuído aos serviços gerais).	**1**	09:00 – 17:00	Dias Úteis
Limpeza de Vidros (Pontualmente será necessário, uma equipa de 2 ou mais pessoas para limpezas de vidros).	**----**	09:00 – 17:00	Dias úteis
Total de funcionários/as necessários/as----------**20** incluindo uma encarregada.			

Nota:

Adicionalmente a este Plano de Trabalhos terá que ser considerado e garantido por parte da firma prestadora de serviços de limpeza, a substituição de funcionários/as em períodos de férias, baixas médicas e faltas.

Os funcionários de limpeza de vidros são parte integrante da equipa dos 20 funcionários acima indicada.

.....

.....

APÊNDICE 4

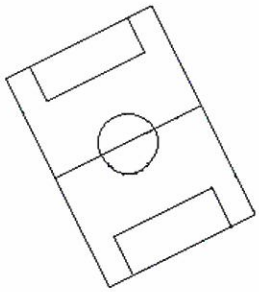
ESPAÇOS DE TRABALHO

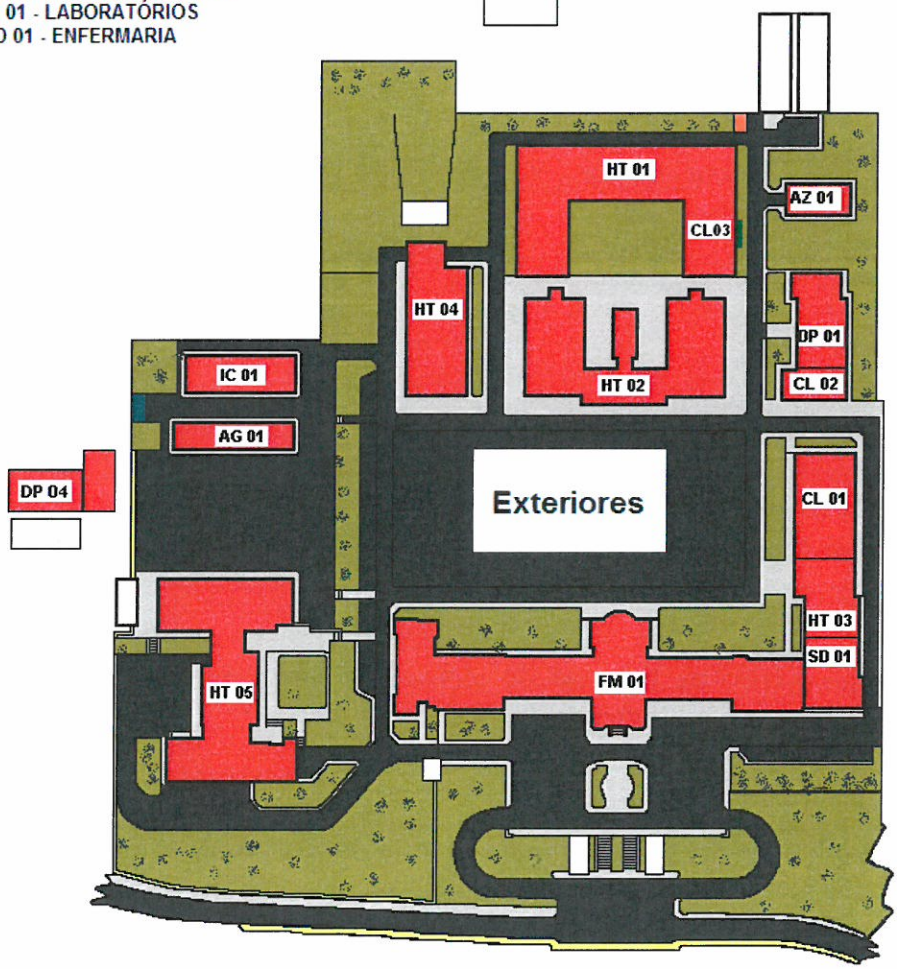
PLANTA GERAL

ESCOLA NAVAL

Legenda

AG 01 - OFICINAS
AZ 01 - ESCOTARIA
CL 01 - SALÃO NOBRE
CL 02 - MUSEU
CL 03 - BIBLIOTECA
DP 01 - GINÁSIO
DP 04 - GIMNO-DESPORTIVO
FM 01 - EDIFÍCIO ESCOLAR
HT 01 - INTERNATO NOVO
HT 02 - INTERNATO VELHO
HT 03 - QUARTOS DE OFICIAIS
HT 04 - MESSE DE OFICIAIS
HT 05 - AQUARTELAMENTO
IC 01 - LABORATÓRIOS
SD 01 - ENFERMARIA





APÊNDICE 5

RELATÓRIOS MENSAIS

RELATÓRIO MENSAL

Periodicidade De Execução Das Acções	Código da Acção	Salão Nobre – Edifício AG-01 Área: 800,00m² Acções Contratadas	Acções Executadas Sem Deficiências	Acções Executadas Com Deficiências	Acções Não Executadas	Horário Preferencial
			Em Nº de Dias Úteis			
Diária	07	Despejo e limpeza de baldes de lixo				
	32	Limpeza de cinzeiros onde existam				
Quinzenal	01	Limpeza húmida em detrimento de Varredura ou aspiração de pavimentos e/ou escadarias				
	02	Lavagem e desinfeção de pavimentos e/ou escadarias				
	03	Decapagem e aplicação de ceras em pavimentos e/ou escadarias				
	04	Vitrificação mecânica de pavimentos e/ou escadarias				
	05	Aspiração de carpetes, tapetes, passadeiras, alcatifas, etc.				
	23	Limpeza dos parapeitos de janelas e portas				
Mensal	12	Limpeza de vidros de portas e/ou janelas de fácil acesso				
	17	Limpeza e desinfeção superficial dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				
Sempre que Necessário	18	Lavagem e desinfeção a fundo dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				09:00 - 12:00 13:00 - 17:00
	20	Limpeza e desinfeção de ralos e sifões das instalações sanitárias				
	25	Limpeza de resíduos provenientes de entupimentos dos circuitos de esgotos				

	26	Limpeza de resíduos provenientes de inundações e/ou infiltrações				

OBS:

MÊS:

DIAS ÚTEIS:

DATA:

RELATÓRIO MENSAL

Periodicidade De Execução Das Acções	Código da Acção	Museu Escolar – Edifício CL-02 Área: 331,00m² Acções Contratadas	Acções Executadas Sem Deficiências	Acções Executadas Com Deficiências	Acções Não Executadas	Horário Preferencial
			Em Nº de Dias Úteis			
Diária	07	Despejo e limpeza de baldes de lixo				
	32	Limpeza de cinzeiros onde existam				
Semanal	01	Limpeza húmida em detrimento de Varredura ou aspiração de pavimentos e/ou escadarias				
	02	Lavagem e desinfeção de pavimentos e/ou escadarias				
	17	Limpeza e desinfeção dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				
Quinzenal	14	Limpeza e tratamento de mobiliário fixo e/ou móvel, incluindo portas				
Mensal	12	Limpeza de vidros de portas e/ou janelas de fácil acesso				
	13	Limpeza de vidros em locais de difícil acesso				
	18	Lavagem e desinfecção a fundo dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				
	8	Remoção de teias de aranha e sujidades em locais pontuais de paredes e tectos				
Sempre que Necessário	03	Decapagem e aplicação de ceras em pavimentos e/ou escadarias				09:00 - 12:00 13:00 - 17:00
	25	Limpeza de resíduos provenientes de entupimentos dos circuitos de esgotos				
	26	Limpeza de resíduos provenientes de inundações e/ou infiltrações				

OBS:

MÊS:

DIAS ÚTEIS:

DATA:

RELATÓRIO MENSAL

Periodicidade De Execução Das Acções	Código da Acção	**Biblioteca – Edifício CL-03** **Área: 270,00m²** **Acções Contratadas**	Acções Executadas Sem Deficiências	Acções Executadas Com Deficiências	Acções Não Executadas	Horário Preferencial
			Em Nº de Dias Úteis			
Diária	07	Despejo e limpeza de baldes de lixo				09:00 - 12:00 13:00 - 17:00
	32	Limpeza de cinzeiros onde existam				
Semanal	01	Limpeza húmida em detrimento de Varredura ou aspiração de pavimentos e/ou escadarias				
	02	Lavagem e desinfeção de pavimentos e/ou escadarias				
Mensal	08	Remoção de teias de aranha e sujidades em locais pontuais de paredes e tectos				
	11	Deslocação de objectos diversos e posterior limpeza das paredes onde estes se encontrem encostados				
	12	Limpeza de vidros de portas e/ou janelas de fácil acesso				
	14	Limpeza e tratamento exterior de mobiliário fixo/ou móvel, incluindo portas				
	23	Limpeza dos parapeitos de janelas e portas				

	15	Limpeza e tratamento interior de mobiliário fixo e/ou móvel, incluindo a limpeza e arrumação de tudo o dentro dele existir				
Sempre que	**25**	Limpeza de resíduos provenientes de entupimentos dos circuitos de esgotos				
Necessário	**26**	Limpeza de resíduos provenientes de inundações e/ou infiltrações				

OBS:

MÊS:

DIAS ÚTEIS:

DATA:

RELATÓRIO MENSAL

Periodicidade De Execução Das Acções	Código da Acção	Edifício Escolar – Edifício FM-01 Área: 6.600,00m² Acções Contratadas	Acções Executadas Sem Deficiências	Acções Executadas Com Deficiências	Acções Não Executadas	Horário Preferencial
			Em Nº de Dias Úteis			
Diária	01	Limpeza húmida em detrimento de Varredura ou aspiração de pavimentos e/ou escadarias				
	02	Lavagem e desinfeção de pavimentos e/ou escadarias				
	07	Despejo e limpeza de baldes de lixo				
	17	Limpeza e desinfeção superficial dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias (duas vezes ao dia – AM/PM)				
	32	Limpeza de cinzeiros onde existam				
Semanal	05	Aspiração de carpetes, tapetes, passadeiras, alcatifas, etc.				
	18	Lavagem e desinfeção a fundo dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				
	19	Lavagem e desinfeção dos azulejos e equipamentos fixos às paredes e tectos das I.S.				
Quinzenal	12	Limpeza de vidros de portas e/ou janelas de fácil acesso				
Mensal	09	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos ao tecto				
	10	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos às paredes				

	13	Limpeza de vidros em locais de difícil acesso				09:00 - 12:00 13:00 - 17:00
	14	Limpeza e tratamento exterior de mobiliário fixo/ou móvel, incluindo portas				
	23	Limpeza dos parapeitos das janelas e portas				
	24	Limpeza de persianas e/ou estores das janelas				
Trimestral	**04**	Vitrificação mecânica de pavimentos e/ou escadarias				
	06	Lavagem de carpetes, tapetes, passadeiras, alcatifas, etc.				
	11	Deslocação de objectos diversos e posterior limpeza das paredes onde estes se encontrem encostados				
	15	Limpeza e tratamento interior de mobiliário fixo e/ou móvel, incluindo a limpeza e arrumação de tudo o dentro dele existir				
	16	Deslocação de mobiliário móvel e limpeza do mesmo nas partes de difícil acesso				
Sempre que Necessário	**08**	Remoção de teias de aranha e sujidades em locais pontuais de paredes e tectos				
	25	Limpeza de resíduos provenientes de entupimentos dos circuitos de esgotos				
	26	Limpeza de resíduos provenientes de inundações e/ou infiltrações				

OBS:

MÊS:

DIAS ÚTEIS:

DATA:

BASE NAVAL DE LISBOA | 2810-001 ALMADA
E-mail: escnaval-daf.geral@marinha.pt · Telefone: (351) 210901907

RELATÓRIO MENSAL

Periodicidade De Execução Das Acções	Código da Acção	**Internato Novo – Edifício HT-01** **Área: 4.740,00m²** **Acções Contratadas – 2008**	Acções Executadas Sem Deficiências	Acções Executadas Com Deficiências	Acções Não Executadas	Horário Preferencial
			Em Nº de Dias Úteis			
Diária	01	Limpeza húmida em detrimento de Varredura ou aspiração de pavimentos e/ou escadarias				
	02	Lavagem e desinfeção de pavimentos e/ou escadarias				
	07	Despejo e limpeza de baldes de lixo				
	17	Limpeza e desinfeção superficial dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				
	32	Limpeza de cinzeiros onde existam				
Semanal	18	Lavagem e desinfeção a fundo dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				
	19	Lavagem e desinfecção dos azulejos e equipamentos fixos às paredes e tectos das I.S.				
Quinzenal	12	Limpeza de vidros de portas e/ou janelas de fácil acesso				
Mensal	09	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos ao tecto				
	10	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos às paredes				
	13	Limpeza de vidros em locais de difícil acesso				09:00 - 12:00
	14	Limpeza e tratamento exterior de mobiliário fixo/ou móvel, incluindo portas				13:00 - 17:00
	23	Limpeza dos parapeitos das janelas e portas				

	24	Limpeza de persianas e/ou estores das janelas				
Trimestral	**03**	Decapagem e aplicação de ceras em pavimentos e/ou escadarias				
	04	Vitrificação mecânica de pavimentos e/ou escadarias				
	11	Deslocação de objectos diversos e posterior limpeza das paredes onde estes se encontrem encostados				
	15	Limpeza e tratamento interior de mobiliário fixo e/ou móvel, incluindo a limpeza e arrumação de tudo o dentro dele existir				
	16	Deslocação de mobiliário móvel e limpeza do mesmo nas partes de difícil acesso				
Sempre que Necessário	**08**	Remoção de teias de aranha e sujidades em locais pontuais de paredes e tectos				
	25	Limpeza de resíduos provenientes de entupimentos dos circuitos de esgotos				
	26	Limpeza de resíduos provenientes de inundações e/ou infiltrações				

OBS:

MÊS:

DIAS ÚTEIS:

DATA:

RELATÓRIO MENSAL

Periodicidade De Execução Das Acções	Código da Acção	**Internato Velho – Edifício HT-02** **Área: 4.854,00m²** **Acções Contratadas**	Acções Executadas Sem Deficiências	Acções Executadas Com Deficiências	Acções Não Executadas	Horário Preferencial
			Em Nº de Dias Úteis			
Diária	01	Limpeza húmida em detrimento de Varredura ou aspiração de pavimentos e/ou escadarias				
	02	Lavagem e desinfeção de pavimentos e/ou escadarias				
	07	Despejo e limpeza de baldes de lixo				
	17	Limpeza e desinfeção superficial dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				
	32	Limpeza de cinzeiros onde existam				
Semanal	18	Lavagem e desinfeção a fundo dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				
	19	Lavagem e desinfecção dos azulejos e equipamentos fixos às paredes e tectos das I.S.				
Quinzenal	12	Limpeza de vidros de portas e/ou janelas de fácil acesso				
Mensal	09	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos ao tecto				
	10	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos às paredes				
	13	Limpeza de vidros em locais de difícil acesso				
	14	Limpeza e tratamento exterior de mobiliário fixo/ou móvel, incluindo portas				09:00 - 12:00 13:00 - 17:00
	23	Limpeza dos parapeitos das janelas e portas				

	24	Limpeza de persianas e/ou estores das janelas				
Trimestral	**03**	Decapagem e aplicação de ceras em pavimentos e/ou escadarias				
	04	Vitrificação mecânica de pavimentos e/ou escadarias				
	11	Deslocação de objectos diversos e posterior limpeza das paredes onde estes se encontrem encostados				
	15	Limpeza e tratamento interior de mobiliário fixo e/ou móvel, incluindo a limpeza e arrumação de tudo o dentro dele existir				
	16	Deslocação de mobiliário móvel e limpeza do mesmo nas partes de difícil acesso				
Sempre que Necessário	**08**	Remoção de teias de aranha e sujidades em locais pontuais de paredes e tectos				
	25	Limpeza de resíduos provenientes de entupimentos dos circuitos de esgotos				
	26	Limpeza de resíduos provenientes de inundações e/ou infiltrações				

OBS:

MÊS:

DIAS ÚTEIS:

DATA:

RELATÓRIO MENSAL

Periodicidade De Execução Das Acções	Código da Acção	Quartos de Oficiais – Edifício HT-03 Área: 770,00m² Acções Contratadas	Acções Executadas Sem Deficiências	Acções Executadas Com Deficiências	Acções Não Executadas	Horário Preferencial
			Em Nº de Dias Úteis			
Diária	01	Limpeza húmida em detrimento de Varredura ou aspiração de pavimentos e/ou escadarias				
	07	Despejo e limpeza de baldes de lixo				
	17	Limpeza e desinfeção superficial dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				
	32	Limpeza de cinzeiros onde existam				
Semanal	02	Lavagem e desinfeção de pavimentos e/ou escadarias				
	18	Lavagem e desinfeção a fundo dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				
	19	Lavagem e desinfecção dos azulejos e equipamentos fixos às paredes e tectos das I.S.				
Quinzenal	12	Limpeza de vidros de portas e/ou janelas de fácil acesso				
	20	Limpeza de ralos e sifões das instalações sanitárias				
Mensal	09	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos ao tecto				
	10	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos às paredes				09:00 - 12:00
	14	Limpeza e tratamento exterior de mobiliário fixo/ou móvel, incluindo portas				13:00 - 17:00
	23	Limpeza dos parapeitos das janelas e portas				

	24	Limpeza de persianas e/ou estores das janelas				
Trimestral	**03**	Decapagem e aplicação de ceras em pavimentos e/ou escadarias				
	04	Vitrificação mecânica de pavimentos e/ou escadarias				
	11	Deslocação de objectos diversos e posterior limpeza das paredes onde estes se encontrem encostados				
	15	Limpeza e tratamento interior de mobiliário fixo e/ou móvel, incluindo a limpeza e arrumação de tudo o dentro dele existir				
	16	Deslocação de mobiliário móvel e limpeza do mesmo nas partes de difícil acesso				
Sempre que Necessário	**08**	Remoção de teias de aranha e sujidades em locais pontuais de paredes e tectos				
	25	Limpeza de resíduos provenientes de entupimentos dos circuitos de esgotos				
	26	Limpeza de resíduos provenientes de inundações e/ou infiltrações				

OBS:

MÊS:

DIAS ÚTEIS:

DATA:

RELATÓRIO MENSAL

Periodicidade De Execução Das Acções	Código da Acção	Messes de Oficiais, Cadetes e Guarnição – Edifício HT-04 Refeições – Cozinha Acções Contratadas	Acções Executadas Sem Deficiências	Acções Executadas Com Deficiências	Acções Não Executadas	Horário Preferencial
			Em Nº de Dias Úteis			
Diária	01	Limpeza húmida em detrimento de Varredura ou aspiração de pavimentos e/ou escadarias				
	07	Despejo e limpeza de baldes de lixo				
	17	Limpeza e desinfeção superficial dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias (duas vezes ao dia - AM/PM)				
	28	Lavagem de loiças e talheres após cada utilização				
	29	Transporte e despejo de lixo da cozinha nos contentores				
	32	Limpeza de cinzeiros onde existam				09:00 - 12:00
Semanal	18	Lavagem e desinfeção a fundo dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				13:00 - 17:00
	27	Lavagem e limpeza do mobiliário da cozinha				
	31	Lavagem e desinfeção de caixotes de lixo pertencentes à cozinha				
Mensal	12	Limpeza de vidros de portas e/ou janelas de fácil acesso				
	20	Limpeza e desinfeção dos ralos e sifões das instalações sanitárias				
	30	Limpeza geral das cozinhas e instalações anexas, lavagem do pavimento, paredes, bancada, extractores de fumos, corredores, câmaras frigoríficas, paióis, etc.				

Sempre que Necessário	**08**	Remoção de teias de aranha e sujidades em locais pontuais de paredes e tectos				
	25	Limpeza de resíduos provenientes de entupimentos dos circuitos de esgotos				
	26	Limpeza de resíduos provenientes de inundações e/ou infiltrações				

OBS:

MÊS:

DIAS ÚTEIS:

DATA:

RELATÓRIO MENSAL

Periodicidade De Execução Das Acções	Código da Acção	Aquartelamento de Sarg. e Praças – Edifício HT-05 Área: 6.602,00m² Acções Contratadas	Acções Executadas Sem Deficiências	Acções Executadas Com Deficiências	Acções Não Executadas	Horário Preferencial
			Em Nº de Dias Úteis			
Diária	01	Limpeza húmida em detrimento de Varredura ou aspiração de pavimentos e/ou escadarias				
	07	Despejo e limpeza de baldes de lixo				
	17	Limpeza e desinfeção superficial dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias (duas vezes ao dia - AM/PM)				
	32	Limpeza de cinzeiros onde existam				
Semanal	02	Lavagem e desinfeção de pavimentos e/ou escadarias				
	18	Lavagem e desinfecção a fundo dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				
	19	Lavagem e desinfecção dos azulejos e equipamentos fixos às paredes e tectos das I.S.				
Quinzenal	12	Limpeza de vidros de portas e/ou janelas de fácil acesso				
Mensal	09	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos ao tecto				
	10	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos às paredes				
	13	Limpeza de vidros em locais de difícil acesso				09:00 - 12:00 13:00 - 17:00
	14	Limpeza e tratamento exterior de mobiliário fixo/ou móvel, incluindo portas				
	20	Limpeza e desinfeção dos ralos e sifões das instalações sanitárias				
	23	Limpeza dos parapeitos das janelas e portas				
	24	Limpeza de persianas e/ou estores das janelas				

Trimestral	**03**	Decapagem e aplicação de ceras em pavimentos e/ou escadarias				
	11	Deslocação de objectos diversos e posterior limpeza das paredes onde estes se encontrem encostados				
Sempre que Necessário	**08**	Remoção de teias de aranha e sujidades em locais pontuais de paredes e tectos				
	25	Limpeza de resíduos provenientes de entupimentos dos circuitos de esgotos				
	26	Limpeza de resíduos provenientes de inundações e/ou infiltrações				

OBS:

MÊS:

DIAS ÚTEIS:

DATA:

RELATÓRIO MENSAL

Periodicidade De		**Laboratórios – Edifício IC - 01**	**Acções Executadas**	**Acções Executadas**	**Acções Não**	**Horário**

Execução Das Acções	Código da Acção	Área: 1.364,00m² — Acções Contratadas	Sem Deficiências	Com Deficiências	Executadas	Preferencial
			Em Nº de Dias Úteis			
Diária	01	Limpeza húmida em detrimento de Varredura ou aspiração de pavimentos e/ou escadarias				
	02	Lavagem e desinfeção de pavimentos e/ou escadarias				
	07	Despejo e limpeza de baldes de lixo				
	17	Limpeza e desinfeção superficial dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				
	32	Limpeza de cinzeiros onde existam				
Semanal	18	Lavagem e desinfeção a fundo dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				
	19	Lavagem e desinfeção dos azulejos e equipamentos fixos às paredes e tectos das I.S.				
Quinzenal	12	Limpeza de vidros de portas e/ou janelas de fácil acesso				
Mensal	09	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos ao tecto				
	10	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos às paredes				
	13	Limpeza de vidros em locais de difícil acesso				
	14	Limpeza e tratamento exterior de mobiliário fixo/ou móvel, incluindo portas				09:00 - 12:00
	23	Limpeza dos parapeitos das janelas e portas				13:00 - 17:00
	24	Limpeza de persianas e/ou estores das janelas				
Trimestral	03	Decapagem e aplicação de ceras em pavimentos e/ou escadarias				
	04	Vitrificação mecânica de pavimentos e/ou escadarias				
	06	Lavagem de carpetes, tapetes, passadeiras, alcatifas, etc.				

	11	Deslocação de objectos diversos e posterior limpeza das paredes onde estes se encontrem encostados				
	15	Limpeza e tratamento interior de mobiliário fixo e/ou móvel, incluindo a limpeza e arrumação de tudo o dentro dele existir				
	16	Deslocação de mobiliário móvel e limpeza do mesmo nas partes de difícil acesso				
Sempre que Necessário	**08**	Remoção de teias de aranha e sujidades em locais pontuais de paredes e tectos				
	25	Limpeza de resíduos provenientes de entupimentos dos circuitos de esgotos				
	26	Limpeza de resíduos provenientes de inundações e/ou infiltrações				

OBS:

MÊS:

DIAS ÚTEIS:

DATA:

RELATÓRIO MENSAL

Periodicidade De Execução Das Acções	Código da Acção	Enfermaria – Edifício SD - 01 Área: 770,00m² Acções Contratadas	Acções Executadas Sem Deficiências	Acções Executadas Com Deficiências	Acções Não Executadas	Horário Preferencial
			Em Nº de Dias Úteis			
Diária	01	Limpeza húmida em detrimento de Varredura ou aspiração de pavimentos e/ou escadarias				
	07	Despejo e limpeza de baldes de lixo				
	17	Limpeza e desinfeção superficial dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias (duas vezes ao dia)				
	32	Limpeza de cinzeiros onde existam				
Semanal	02	Lavagem e desinfeção (de pavimentos e/ou escadarias)				
	18	Lavagem e desinfeção a fundo dos pavimentos e loiças das instalações sanitárias				
	19	Lavagem e desinfecção dos azulejos e equipamentos fixos às paredes e tectos das I.S.				
Quinzenal	12	Limpeza de vidros de portas e/ou janelas de fácil acesso				
Mensal	09	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos ao tecto				
	10	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos às paredes				09:00 - 12:00
	14	Limpeza e tratamento exterior de mobiliário fixo/ou móvel, incluindo portas				13:00 - 17:00
	23	Limpeza dos parapeitos das janelas e portas				
	24	Limpeza de persianas e/ou estores das janelas				
Trimestral	11	Deslocação de objectos diversos e posterior limpeza das paredes onde estes se encontrem encostados				

	15	Limpeza e tratamento interior de mobiliário fixo e/ou móvel, incluindo a limpeza e arrumação de tudo o dentro dele existir				
Sempre que Necessário	**08**	Remoção de teias de aranha e sujidades em locais pontuais de paredes e tetos				
	25	Limpeza de resíduos provenientes de entupimentos dos circuitos de esgotos				
	26	Limpeza de resíduos provenientes de inundações e/ou infiltrações				

OBS:

MÊS:

DIAS ÚTEIS:

DATA:

Especificação Técnica

RELATÓRIO MENSAL

Periodicidade De Execução Das Acções	Código da Acção	Exteriores (Excepto Zonas Relvadas) Área: 16.000,00m² Acções Contratadas	Acções Executadas Sem Deficiências	Acções Executadas Com Deficiências	Acções Não Executadas	Horário Preferencial
			Em Nº de Dias Úteis			
Diária	21	Recolha de lixo das papeleiras do exterior				09:00 - 12:00 13:00 - 17:00
	22	Recolha de lixo diverso existente nos arruamentos e passeios exteriores				
	32	Limpeza de cinzeiros onde existam				
Semanal	01	Varredura ou aspiração de pavimentos e/ou escadarias				
	23	Limpeza dos parapeitos das janelas e portas				
Quinzenal	12	Limpeza de vidros de janelas e/ou portas em locais de fácil acesso				
	13	Limpezas de vidros de janelas em locais elevados				
Mensal	10	Limpeza de aparelhos de iluminação e/ou outros equipamentos fixos às paredes				

OBS:

MÊS:

DIAS ÚTEIS:

DATA:

HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS DE TRABALHO

1. OBJETIVO

Uniformizar as práticas de higienização (limpeza e descontaminação) das áreas de trabalho – mobiliário, materiais, equipamentos e ambiente interno, consideradas como áreas não críticas.

2. ÂMBITO

No âmbito do controlo de infeção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2), é necessário implementar medidas de Saúde Pública e de descontaminação, tendo em vista a minimização da propagação do vírus. Esta orientação poderá ser atualizada mediante a evolução da pandemia e/ou disponibilização de nova evidência científica.

3. PRINCÍPIOS GERAIS

I. Todos os espaços que são frequentados por várias pessoas de forma continuada podem constituir um foco favorável à transmissão indireta do vírus.

II. Por áreas de trabalho entendem-se: gabinetes, espaços de trabalho, salas de aula e equiparados.

III. As áreas de trabalho não devem ter tapetes e devem ser removidos todos os acessórios que não sejam necessários.

IV. A partilha de secretárias, telefones, computadores ou outras ferramentas deve ser evitada sempre que possível.

V. Os sistemas de ar condicionado, aquecimento e ventilação devem permanecer desligados. Recomenda-se o uso ativo de janelas operáveis.

4. EXECUÇÃO

I. Deve existir um sistema de registo de limpeza com identificação das pessoas responsáveis e a frequência com que é realizada.

II. Os profissionais de limpeza devem ter conhecimento dos produtos a utilizar na descontaminação, nomeadamente a sua compatibilidade com as superfícies a descontaminar, as precauções no seu manuseamento e a sua correta utilização, incluindo diluição.

III. A limpeza húmida é sempre preferível. Não é adequado o uso de aspirador de pó ou vassoura, pelo risco de formação de aerossóis.

IV. A higienização deve ser realizada sempre no sentido de cima para baixo e das áreas mais limpas para as mais sujas:

   i. Paredes (até a altura do braço) (se aplicável);

   ii. Superfícies acima do chão (mobiliário, mesas, cadeiras, corrimãos, outros);

   iii. Equipamentos existentes nas áreas.

V. O procedimento a seguir deve ser:

   i. Lavar primeiro as superfícies com água e detergente;

   ii. Espalhar uniformemente a solução de lixívia nas superfícies compatíveis e deixar atuar pelo menos 10 minutos;

   iii. Enxaguar as superfícies só com água quente;

   iv. Lavar o chão com a solução de lixívia.

   v. Utilizar álcool a 70º para as superfícies metálicas ou as não compatíveis com a lixívia.

5. FREQUÊNCIA DE LIMPEZA

I. A limpeza de superfícies de toque frequente (como as secretárias, telefones, teclados, corrimãos e maçanetas) pode ser realizada com detergente de base desinfetante (2 em 1) e deve ser realizada idealmente 6 vezes ao dia.

II. A frequência de limpeza das restantes áreas deve ser no mínimo 2 vezes ao dia.

6. MATERIAIS DE LIMPEZA

I. Devem existir materiais de limpeza distintos (de uso exclusivo): panos, baldes e esfregonas.

II. Os panos de limpeza devem ser, preferencialmente, de uso único e descartáveis (usar e deitar fora). No caso de reutilização, estes devem ser desinfetados com uma solução diluída de lixívia durante 10 minutos.

III. O balde e esfregona para o chão são reutilizáveis, devendo-se garantir uma limpeza e desinfeção destes equipamentos no final de cada utilização com uma solução diluída de lixívia durante 10 minutos.

7. PRODUTOS DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO

I. Detergentes com ação desengordurante de uso comum.

II. Detergente de base desinfetante (2 em 1, com ação detergente e desinfetante)

III. Solução de lixívia, usando lixívia comum (concentração de pelo menos 5% de cloro livre) numa diluição de 100 ml por 5 L de água.

IV. Álcool a 70º para as superfícies metálicas ou não compatíveis com a lixívia.

8. PROTEÇÃO DOS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA LIMPEZA

I. Avental impermeável por cima da farda lavada.

II. Máscara cirúrgica ou máscara equivalente reutilizável certificada.

III. Luvas resistentes aos desinfetantes de uso único.

IV. Calçado próprio só para limpezas.

9. BIBLIOGRAFIA

I. DGS, Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público e similares. Orientação nº 014/2020 de 21/03/2020.

II. DS-NOT 01.05.07-C ALT.2. "Descontaminação de superfícies COVID-19". Norma de 06/04/2020.

III. DHS SCIENCE AND TECHNOLOGY Master Question List for COVID-19 (caused by SARS-CoV-2) Weekly Report 25 March 2020. Disponível em: https://www.dhs.gov/sites/default/files/publications/mql_sars-cov-2_-cleared-for-public-release_2020_03_25.pdf.

10. ANEXO PARA IMPRESSÃO

HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS DE TRABALHO



Verificar detergentes, desinfetantes e diluições



Utilizar sempre **limpeza húmida**



Limpar zonas de toque frequente (secretárias, telefones, teclados, corrimãos e maçanetas)



Panos e baldes/esfregona exclusivo por zonas e no fim desinfetar tudo imergindo em solução de lixivia* durante 10 minutos



Registar a data e hora da **limpeza**

EQUIPAR-SE COM:

- Avental impermeável
- Máscara cirurgica ou máscara reutilizável
- Luvas resistentes de uso único
- Calçado próprio só para limpezas

PROCEDIMENTO:

LIMPAR no sentido de **cima para baixo** e das áreas **mais limpas para as mais sujas**:

i. Paredes (até a altura do braço)

ii. Superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos)

iii. Equipamentos existentes nas áreas

1. Lavar as superfícies com água e detergente
2. Espalhar uniformemente a solução de lixivia* nas superfícies e esperar 10 minutos
3. Enxaguar as superfícies só com água (quente)
4. Lavar o chão com a solução de lixivia*

LIMPEZA DE INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

1. OBJETIVO

Uniformizar as práticas de limpeza das instalações sanitárias adjacentes às áreas de trabalho, consideradas como áreas não criticas.

2. ÂMBITO

No âmbito do controlo de infeção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2) é necessário implementar medidas de Saúde Pública e de descontaminação tendo em vista a minimização da propagação do vírus. Esta orientação poderá ser atualizada mediante a evolução da pandemia e/ou disponibilização de nova evidência científica.

3. PRINCÍPIOS GERAIS

I. Todos os espaços que são frequentados por várias pessoas de forma continuada podem constituir um foco favorável à transmissão indireta do vírus.

II. Os sistemas de ar condicionado, aquecimento e ventilação devem permanecer desligados. Recomenda-se o uso ativo de janelas operáveis.

4. EXECUÇÃO

I. Deve existir um sistema de registo de limpeza com identificação das pessoas responsáveis e a frequência com que é realizada.

II. Os profissionais de limpeza devem ter conhecimento dos produtos a utilizar na limpeza, nomeadamente a sua compatibilidade com as superfícies a limpar, as precauções no seu manuseamento e a sua correta utilização.

III. A limpeza húmida é sempre preferível. Não é adequado o uso de aspirador de pó ou vassoura, pelo risco de formação de aerossóis.

IV. A higienização deve ser realizada sempre no sentido de cima para baixo e das áreas mais limpas para as mais sujas:

i. Paredes (até a altura do braço);

ii. Superfícies acima do chão (bancadas, lavatórios);

iii. Mobiliário e equipamentos existentes nas áreas (secadores de mãos);

iv. Zona de Duche;

v. Bidé (se aplicável);

vi. Sanita;

vii. Chão.

V. O procedimento a seguir deve ser:

i. Lavar primeiro as paredes com detergente misto e passar um pano só com água;

ii. Lavar as bancadas e lavatórios com detergente misto, iniciando com a lavagem das torneiras e finalizando com o ralo. Passar por água;

iii. Lavar o mobiliário e equipamentos com detergente misto, enxaguando de seguida com um pano;

iv. Lavar a zona de duche com detergente misto, não esquecendo de desenroscar o chuveiro. Terminar enxaguando com água quente;

v. Lavar o bidé com detergente misto, enxaguando com água quente no final;

vi. Aplicar o desinfetante misto na sanita, após uma descarga inicial do autoclismo. Deixar atuar durante 10 minutos e esfregar bem por dentro com o piaçaba. Descarregar a água ainda com o piaçaba dentro da sanita. Colocar o piaçaba a escorrer, desinfetando o suporte do mesmo. Descarregar novamente o autoclismo;

vii. Com outro pano limpo e exclusivo da sanita, lavar a parte externa da sanita com o desinfetante misto. Começar pelo tampo, seguindo-se a parte de cima

da sanita e todas as partes exteriores. Passar um pano com água e deixar secar.

viii. Lavar o chão com a solução de lixívia e deixar secar ao ar.

ix. Utilizar álcool a 70º para as superfícies metálicas, ou as não compatíveis com a lixívia, assim como as de toque frequente (o botão do autoclismo e do secador de mãos, torneiras e maçanetas das portas).

VI. Se houver presença de sangue, secreções respiratórias ou outros produtos orgânicos (vómitos, fezes ou urina):

i. Absorver os líquidos com papel absorvente, deixando-o no local;

ii. Aplicar sobre o papel, lixívia diluída em água na proporção de uma medida de lixívia, para 9 medidas iguais de água;

iii. Deixar atuar durante 10 minutos;

iv. Recolher o papel absorvente para o saco dos resíduos;

v. Lavar o local com água e detergente;

vi. Enxaguar só com água quente;

vii. Deixar secar ao ar e abrir as janelas para ventilação do espaço.

VII. A recolha de resíduos deve ser realizada da seguinte forma:

i. Os resíduos nunca devem ser calcados, nem deve ser apertado o saco para sair o ar;

ii. O saco de plástico apenas deve ser cheio até 2/3 da sua capacidade. Deve ser bem fechado com dois nós apertados e, preferencialmente, com um atilho ou adesivo;

iii. O saco fechado com os resíduos deve ser colocado dentro de um segundo saco, que será fechado de modo igual ao primeiro.

iv. Descartar no contentor dos resíduos urbanos.

5. FREQUÊNCIA DE LIMPEZA

I. A limpeza de superfícies de toque frequente (botão do autoclismo, do secador de mãos, torneiras e maçanetas das portas) deve ser realizada idealmente 6 vezes ao dia.

II. A frequência de limpeza das restantes áreas deve ser no mínimo 2 vezes ao dia.

6. MATERIAIS DE LIMPEZA

I. Devem existir materiais de limpeza distintos (de uso exclusivo), panos, baldes e esfregonas, sendo que os panos usados na sanita são exclusivos dessa zona;

II. Os panos de limpeza devem ser, preferencialmente, de uso único e descartáveis (usar e deitar fora). No caso de reutilização estes devem ser desinfetados com uma solução diluída de lixívia durante 10 minutos.

III. O balde e esfregona para o chão são reutilizáveis, devendo-se garantir a limpeza e desinfeção destes equipamentos no final de cada utilização, com uma solução diluída de lixívia durante 10 minutos.

7. PRODUTOS DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO

I. Detergentes com ação mista (ação detergente e desinfetante).

II. Solução de lixívia, usando lixivia comum (concentração de pelo menos 5% de cloro livre) numa diluição de 100 ml por 5 L de água.

III. Álcool a 70º para as superfícies metálicas ou não compatíveis com a lixívia.

8. PROTEÇÃO DOS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA LIMPEZA

I. Avental impermeável por cima da farda lavada.

II. Máscara cirúrgica ou máscara equivalente reutilizável certificada.

III. Luvas resistentes aos desinfetantes de uso único.

IV. Calçado próprio só para limpezas;

V. Óculos/viseira de proteção, caso haja derrame de produtos orgânicos.

9. BIBLIOGRAFIA

I. DGS, Medidas de distanciamento individual, isolamento e quarentena (2019-nCoV). Orientação nº 010/2020 de 16/03/2020

II. DGS, Estabelecimentos de atendimento ao público e população geral (2019-nCoV). Orientação nº 014/2020 de 21/03/2020

III. DS-NOT, Descontaminação de superfícies COVID-19. Norma de 06/04/2020

10. ANEXO PARA IMPRESSÃO

ANEXO PARA IMPRESSÃO (impressão em A3)

LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Utilizar detergente misto

Utilizar sempre **limpeza húmida**

Limpar zonas de toque frequente com álcool 70% (torneiras, botão autoclismo, botão secador de mãos e maçanetas)

Panos e baldes/esfregona exclusivos (Pano exclusivo para sanita); no fim desinfetar tudo imergindo em solução de lixívia* durante 10 minutos

Registar a data e hora da **limpeza**



EQUIPAR-SE COM:

- Avental impermeável
- Máscara cirúrgica ou máscara reutilizável
- Luvas resistentes de uso único
- Calçado próprio só para limpezas
- Óculos/viseira de proteção**

PROCEDIMENTOS:

LIMPAR no sentido de **cima para baixo** e das áreas **mais limpas para as mais sujas**:

1. Lavar as paredes com detergente misto e passar um pano só com água
2. Lavar as bancadas e lavatórios com detergente misto, iniciando com a lavagem das torneiras e finalizando com o ralo. Passar por água
3. Lavar o mobiliário e equipamentos com detergente misto, enxaguando de seguida com um pano
4. Lavar a zona de duche com detergente misto, não esquecendo de desenroscar o chuveiro
5. Aplicar o desinfetante misto na sanita, após uma descarga inicial do autoclismo
6. Deixar atuar durante 10 minutos e esfregar bem por dentro com o piaçaba
7. Descarregar o autoclismo ainda com o piaçaba dentro da sanita. Desinfetar suporte piaçaba
8. Com um pano limpo e exclusivo da sanita, lavar a parte externa da sanita com o desinfetante misto, começando pelo tampo, seguindo-se a parte de cima da sanita e todas as partes exteriores. Passar com pano com água e deixar secar
9. Lavar o chão com a solução de lixívia* e deixar secar ao ar
10. Desinfetar o botão do autoclismo, do secador de mãos, torneiras e maçanetas das portas com álcool 70%

* Solução de lixívia - **100ml lixívia comum/5 litros água**

** Utilizar apenas em caso de haver derrame de produtos orgânicos

RECOLHA DE RESÍDUOS



Na presença de DERRAME de sangue, secreções respiratórias, vómitos, fezes ou urina.

1. Absorver os líquidos com papel absorvente;
2. Aplicar lixívia diluída em água na proporção de uma medida de lixívia, para 9 medidas iguais de água;
3. Deixar atuar durante 10 minutos;
4. Recolher o papel absorvente para o saco dos resíduos;
5. Lavar o local com água e detergente;
6. Enxaguar só com água quente;
7. Deixar secar ao ar e abrir as janelas para ventilação do espaço.

PERIGO

LIMPEZA DOS REFEITÓRIOS E DAS ÁREAS DE PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Uniformizar as práticas de limpeza e higienização de áreas de preparação e confeção de alimentos, assim como de refeitórios e messes.

2. ÂMBITO

No âmbito do controlo de infeção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2) é necessário implementar medidas orientadoras tendo em vista a minimização da propagação do vírus. A contaminação através da comida e de outros objetos de uso comum são algumas dessas preocupações. Esta orientação poderá ser atualizada mediante a evolução da pandemia e/ou disponibilização de nova evidência científica.

3. PRINCÍPIOS GERAIS

a. Tomando em consideração todos os estudos científicos levados a cabo até ao momento, não existe evidência de qualquer tipo de contaminação através da ingestão de comida cozinhada ou crua. Contudo, e aplicando o princípio da precaução, o reforço das medidas de higiene e limpeza é altamente aconselhado porque as boas práticas reduzem claramente a concentração de vírus e diminuem eficazmente a probabilidade de contaminação.

b. Especificamente no que se refere à preparação, confeção e consumo de alimentos, devem reforçar-se as medidas de higiene, que já antes da pandemia eram recomendadas, nomeadamente:

(1) Lavagem prolongada das mãos seguida de secagem apropriada evitando a contaminação cruzada (por exemplo, fechar a torneira com um toalhete de papel, contrariamente ao uso da mão que a abriu enquanto suja);
(2) Desinfeção apropriada das bancadas de trabalho e das mesas com produtos apropriados;
(3) Evitar a contaminação entre comida crua e cozinhada;
(4) Cozinhar e "empratar" a comida a temperaturas apropriadas e lavar adequadamente os alimentos crus;
(5) Evitar partilhar comida ou objetos entre pessoas durante a sua preparação, confeção e consumo;
(6) Os materiais de limpeza e desinfeção são específicos para estas áreas, que não ponham em risco a contaminação dos alimentos;
(7) Deve haver panos diferentes de limpeza para: bancadas e utensílios destas; mesas, cadeiras e outro mobiliário; material específico para o chão;
(8) Não borrifar com desinfetante em spray nas áreas onde há alimentos em confeção ou em exposição.

4. EXECUÇÃO

a. Aspetos gerais de limpeza:

(1) A limpeza deve ser sempre húmida, não usar aspiradores a seco, salvo se forem aspiradores com recurso a tanque de água o qual retêm a sujidade (o tanque deve ser despejado e lavado entre cada uma das áreas a aspirar);

(2) A limpeza deve ser sempre realizada de cima para baixo e das áreas mais limpas para as mais sujas:
(a) 1º Paredes e teto (se aplicável);
(b) 2º Superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, linha de tabuleiros);
(c) 3º Equipamentos existentes nas áreas de limpeza;
(d) 4º Chão.

(3) O procedimento a seguir deve ser, fora do horário da refeição e confeção dos alimentos, idealmente após o almoço e após o jantar:

(a) Lavar primeiro as superfícies com água e detergente;

(b) Espalhar uniformemente a solução de lixívia nas superfícies compatíveis e deixar atuar pelo menos 10 minutos;

(c) Enxaguar as superfícies só com água quente;

(d) Utilizar álcool a 70% para as superfícies metálicas ou as não compatíveis com a lixívia.

(e) Lavar o chão com água quente e detergente comum, seguido da desinfeção com solução de lixívia diluída e deixar secar ao ar.

(4) Quem limpa as instalações sanitárias nunca deve limpar as áreas de alimentação.

(5) Remoção dos Resíduos:

(a) Os resíduos (tais como lenços, restos de comida, outro lixo doméstico) produzidos devem merecer cuidados especiais.

(b) Devem ser colocados um contentor de resíduos (caixote do lixo) de abertura não manual com saco de plástico.

(c) Os resíduos nunca devem ser calcados, nem deve ser apertado o saco para sair o ar. O saco de plástico apenas deve ser cheio até 2/3 da sua capacidade e deve ser bem fechado com 2 nós bem apertados e, preferencialmente, com um atilho ou adesivo.

(d) Os resíduos recolhidos devem ser acondicionados num primeiro saco bem fechado, que depois é depositado num 2.º saco e que pode ser depositado no contentor coletivo de resíduos indiferenciados.

b. Áreas de preparação e confeção de alimentos

(1) Reforço dos cuidados dos manipuladores de alimentos;

(2) Higienização das mãos com água quente e detergente:

(a) Após cada tarefa;

(b) Após uso das instalações sanitárias;

(c) Após espirrar ou tossir;

(d) Após tocar na boca ou nos olhos.

(3) Utilização de utensílios adequados para evitar o contacto direto com géneros alimentícios;

(4) Todos os procedimentos de base devem ser relembrados e todos os procedimentos de limpeza e desinfeção devem ser escrupulosamente seguidos;

(5) Cuidados adicionais na atual circunstância de pandemia:

(a) Lavar as mãos com água e sabão e utilizar uma solução antissética de base alcoólica a cada 20 minutos;

(b) Ao tossir, cobrir o nariz e a boca com um lenço de papel e descartar de imediato;

(c) Uso de máscara cirúrgica ou máscara equivalente reutilizável, desde de que contate com alimentos já confecionados.

c. Áreas da linha de refeições

(1) Garantir um espaço mínimo de 2 metros entre utentes.

(2) O pão idealmente deve estar embalado individualmente;

(3) Os talheres devem estar embalados;

(4) Desinfetar a linha de refeições com toalhetes embebidos em álcool 70%, a cada 20 minutos.

d. Serviço de Refeições:

(1) Manter distância entre o pessoal (2m) durante o serviço de refeições;

(2) O serviço às mesas deve ser reduzido ao mínimo;

(3) As mesas de refeição e cadeiras devem ser limpas entre cada refeição podendo ser realizada com detergente de base desinfetante (2 em 1) ou álcool 70%, utilizando um toalhete de papel para cada área (inclui um conjunto de mesa e cadeiras, e usar um toalhete para cada superfície, separadamente).

5. FREQUÊNCIA DE LIMPEZA

a. A limpeza de superfícies de toque frequente (interruptores da luz, corrimãos e maçanetas) pode ser realizada com detergente de base desinfetante (2 em 1) e deve ser realizada idealmente 6 vezes ao dia.

b. As mesas de refeição e cadeiras devem ser limpas entre cada refeição podendo ser realizada com detergente de base desinfetante (2 em 1) ou álcool 70.

c. A superfície da linha de refeição deve ser desinfetada a cada 20 minutos.

d. A frequência de limpeza das restantes áreas deve ser no mínimo 2 vezes ao dia.

6. MATERIAIS DE LIMPEZA

a. Devem existir materiais de limpeza distintos (de uso exclusivo): panos, baldes e esfregonas.

b. Os panos de limpeza devem ser, preferencialmente, de uso único e descartáveis (usar e deitar fora). No caso de reutilização, estes devem ser desinfetados com uma solução diluída de lixívia durante 10 minutos.

c. O balde e esfregona para o chão são reutilizáveis, devendo-se garantir uma limpeza e desinfeção destes equipamentos no final de cada utilização com uma solução diluída de lixívia durante 10 minutos.

7. PRODUTOS DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO

a. Detergentes com ação desengordurante de uso comum.

b. Detergente de base desinfetante (2 em 1, com ação detergente e desinfetante)

c. Solução de lixívia, usando lixívia comum (concentração de pelo menos 5% de cloro livre) numa diluição de 100 ml por 5 L de água.

d. Álcool a 70-80% para as superfícies metálicas ou não compatíveis com a lixívia e de toque frequente.

8. PROTEÇÃO DOS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA LIMPEZA

a. Avental impermeável (ou bata impermeável) por cima da farda lavada.

b. Máscara cirúrgica ou máscara equivalente reutilizável (bem ajustada à face que deve ser mudada sempre que estiver húmida ou no mínimo de 4-6 horas).

c. Luvas resistentes aos desinfetantes de uso único.

d. Calçado próprio só para limpezas ou protetor de calçado.

9. BIBLIOGRAFIA

a. DGS (2020) Estabelecimentos de atendimento ao publico e população geral (2019-nCoV). Orientação nº 014/2020 de 21/03/2020;

b. DGS (2020) Prevenção e Controlo de Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19): Equipamentos de Proteção Individual (EPI) Norma nº 007/2020 de 29/03/2020;

c. DS-NOT 01.05.07-C ALT.2. "Descontaminação de superfícies COVID-19". Norma de 06/04/2020;

d. DGS (2020) Guidelines ZCAP COVID_19 Orientações para a instalação e gestão técnica de Zonas de Concentração e Apoio à População no âmbito do COVID_19, Abril, 2020.

e. ASAE (2020) Pode o novo tipo de coronavírus ser transmissível através da Comida?, consultado em 25 de abril 2020, website: https://www.asae.gov.pt/espaco-publico/destaques/pode-o-novo-tipo-de-coronavirus-ser-transmissivel-atraves-da-comida.aspx.

f. EFSA (2020) Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route consultado em 25 de abril 2020, website: http://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route

10. ANEXO PARA IMPRESSÃO

ANEXO PARA IMPRESSÃO (impressão em A3)

LIMPEZA DOS REFEITÓRIOS E ÁREAS DE PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE ALIMENTOS

Verificar detergentes, desinfetantes e diluições

As mesas e cadeiras devem ser limpas **entre cada refeição**, com um toalhete de papel, com detergente misto ou álcool 70%, por cada área

Limpar zonas de toque frequente (interruptores, corrimãos e maçanetas), 6 vezes ao dia.

Panos e baldes/esfregona exclusivos; no fim desinfetar tudo imergindo em solução de lixivia* durante 10 minutos



Desinfetar a linha de refeições com toalhetes embebidos em álcool 70%, a cada 20 minutos.



EQUIPAR-SE COM:

- Avental impermeável
- Máscara cirúrgica ou mascara reutilizável
- Luvas resistentes de uso único
- Calçado próprio só para limpezas

PROCEDIMENTO:

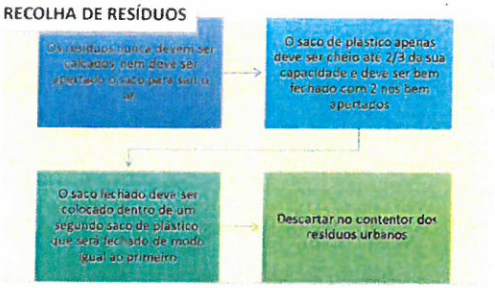
LIMPAR no sentido de **cima para baixo** e das áreas **mais limpas para as mais sujas**, evitando o horário da refeição.



1. Lavar as superfícies com água e detergente
2. Espalhar uniformemente a solução de lixivia* nas superfícies compatíveis e deixar atuar pelo menos 10 minutos;
3. Enxaguar as superfícies só com água quente
4. Utilizar álcool a 70-80% para as superfícies metálicas ou as não compatíveis com a lixívia
5. Lavar o chão com água quente e detergente comum, seguido da desinfeção com solução de lixivia* diluída e deixar secar ao ar

* Solução de lixivia - **100ml lixivia comum/5 litros água**

RECOLHA DE RESÍDUOS



Áreas de preparação e confeção de alimentos:

1. Higienização das mãos com água quente e detergente a cada 20 minutos
2. Utilização de utensílios adequados para evitar o contacto direto com géneros alimentícios
3. Utilização obrigatória de máscara cirúrgica ou reutilizável sempre que contate com alimentos já confecionados
4. Todos os procedimentos de base devem ser relembrados e todos os procedimentos de limpeza e desinfeção devem ser escrupulosamente seguidos

DEFINIÇÕES

1. INFORMAÇÃO

No âmbito da infeção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2), que pode evoluir para a COVID-19, estão a ser desenvolvidas medidas de Saúde Pública de acordo com a fase de resposta à propagação do vírus. Importa definir os diversos conceitos inerentes à manutenção e limpeza das superfícies, sendo esta uma etapa importante para a contenção da propagação da infeção.

2. CONCEITOS

Para os devidos efeitos, entende-se por:

a. **Limpeza** – processo em que se usa sabão ou detergente e água para remover bactérias, vírus e fungos de superfícies; a limpeza também remove lixo e outras sujidades[1]. Reduz em mais de 80% os microrganismos existentes nos materiais e superfícies.

As etapas da limpeza são: lavagem, enxaguamento e secagem.

Os produtos a utilizar devem ser sempre os indicados para o tipo de lavagem (manual ou mecânica), o tipo de material a lavar, o grau e tipo de contaminação presente.

A limpeza é sempre o primeiro passo, precedendo sempre a aplicação de desinfetantes, uma vez que é necessário eliminar a matéria orgânica. Caso não se efetue a limpeza, as moléculas dos desinfetantes vão se ligar às proteínas da matéria orgânica, impedindo a ação do desinfetante sobre os microrganismos.

Limpeza: refere-se à remoção de microrganismos, matéria orgânica e impurezas das superfícies. A limpeza não mata os microrganismos, mas a sua remoção reduz o número e o risco de disseminar a infeção[2].

[1] DGS, 2020

[2] Special technical qualification course against the proliferation of COVID-19 in distance learning modality, ABR,2020, Marinha Brasileira

b. **Higienização** – processo em que se usam químicos para reduzir os agentes infeciosos a um nível em que é possível prevenir a transmissão da doença[3] .

c. **Descontaminação** – É processo que se realiza após a limpeza e é comumente confundindo com desinfeção. A descontaminação visa tornar mais seguro o manuseio dos objetos e superfícies, diminuindo o risco de contaminação. Elimina microrganismos e/ou substâncias indesejáveis impedindo que atinjam um local suscetível, em quantidade suficiente para iniciar uma infeção ou uma reação nociva.
Processo de tornar uma determinada área segura para utilização por pessoal desprotegido, removendo, absorvendo ou destruindo agentes NRBQ ou tornando-os inoperantes. Também é entendida como a ação executada no pessoal ou em material, a fim de minimizar os efeitos adversos dos agentes NRBQ.[2]

d. **Desinfeção** – é o processo que elimina quase todos os agentes infeciosos, na forma vegetativa mas não na forma esporulada, na superfície dos materiais (objetos inanimados), mediante a aplicação de meios físicos (desinfeção térmica) ou químicos (através de desinfetantes)[3].

e. **Esterilização** – é o processo que visa destruir toda a carga microbiana, na forma vegetativa e esporulada, que possam contaminar produtos, materiais e objetos. O processo de esterilização é eficaz quando a probabilidade de sobrevivência dos microrganismos for menor do que 1:1.000.000.

f. **Detergente** – é um produto utilizado para a limpeza, contendo tensioativos[4] destinados a favorecer a eliminação e desagregação da sujidade visível.

[3] DGS, 2020
[4] Os tensioativos são compostos que possuem a capacidade de reduzir a tensão superficial em interfaces líquido-líquido, líquido-gasoso e líquido-sólido, permitindo a formação de espuma e a detergência de superfícies.

g. **Desinfetante** – é uma substância química que quando aplicada sobre matéria inerte é capaz de eliminar por ação direta os microrganismos indesejáveis, inativando-os ou reduzindo-os para um nível não prejudicial.

Nunca misturar produtos, nomeadamente desinfetantes e detergentes, havendo o risco de provocar reações químicas tóxicas e/ou de anular o efeito do desinfetante.

3. BIBLIOGRAFIA

a. DGS (2020) Guidelines ZCAP COVID_19 Orientações para a instalação e gestão técnica de Zonas de Concentração e Apoio à População no âmbito do COVID_19, Abril, 2020.
b. DGS, Estabelecimentos de atendimento ao público e população geral (2019-nCoV). Orientação nº 014/2020 de 21/03/2020
c. DGS (2015) Doença por vírus Ébola. Descontaminação e Gestão de Resíduos Orientação nº 021/2014 de 29/10/2014, atualizada a 13/11/2015
d. ARSLVT (2013) Manual de Procedimentos, Norma n.º 2 Descontaminação de Dispositivos Médicos e Equipamentos.
e. "Special technical qualification course against the proliferation of COVID-19 in distance learning modality", ABR,2020, Curso ministrado pela Marinha Brasileira
f. Procedimento CAS.02.P.11, Controlo de Infeção – Uso de Antissépticos e Desinfetantes_06, Março, 2020.

ORIENTAÇÃO

NÚMERO: 014/2020

DATA: 21/03/2020

Maria da Graça Gregório de Freitas

Digitally signed by Maria da Graça Gregório de Freitas
DN: c=PT, o=Direção-Geral da Saúde, cn=Maria da Graça Gregório de Freitas
Date: 2020.03.21 12:54:13 Z

ASSUNTO:	Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19) Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares
PALAVRAS-CHAVE:	Coronavírus; desinfeção, superfícies; estabelecimentos de atendimento ao público; outros estabelecimentos na comunidade; COVID-19
PARA:	Estabelecimentos de atendimento ao público e população em geral
CONTACTOS:	geral@dgs.min-saude.pt

Nos termos da alínea a) do nº 2 do artigo 2º do Decreto Regulamentar nº 14/2012, de 26 de janeiro, emite-se a Orientação seguinte:

1. Introdução

No âmbito da infeção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2), que pode evoluir para a COVID-19, estão a ser desenvolvidas medidas de Saúde Pública de acordo com a fase de resposta à propagação do vírus.

O sucesso das medidas preventivas depende essencialmente da colaboração dos cidadãos e das instituições. É importante incentivar e salvaguardar o papel específico dos estabelecimentos, nomeadamente aqueles que lidam diretamente com o público em geral.

Por serem frequentados e expostos a várias pessoas e de forma continuada, os estabelecimentos podem contribuir para a transmissão indireta do vírus. O vírus permanece em superfícies durante um período temporal que pode ir de algumas horas a 6 dias, e a limpeza e desinfeção frequente dos espaços diminui consideravelmente esse período.

Assim, devem ser tomadas medidas adicionais de cuidados na limpeza e desinfeção de superfícies, de modo a prevenir a disseminação da COVID-19. Esta orientação poderá ser atualizada consoante a evolução do surto e/ou disponibilização de nova evidência científica.

Alameda D. Afonso Henriques, 45 | 1049-005 Lisboa - Portugal | Tel. +351 21 843 05 00 | Fax: +351 21 843 05 80 | E-mail: geral@dgs.min-saude.pt | www.dgs.pt

2. Características de transmissão e prevenção da doença

O novo Coronavírus (SARS-CoV-2) pode transmitir-se por contacto direto e contacto indireto, através de gotículas expelidas para superfícies.

À luz do conhecimento atual pensa-se que o SARS-CoV-2 pode permanecer nas superfícies durante pelo menos 48 horas. Se não houver uma limpeza e desinfeção adequada, e o aumento da sua frequência, as superfícies podem constituir-se como reservatórios de vírus e de outros microrganismos.

Via de contacto direto	Via de contacto indireto
Através de gotículas que uma pessoa infetada transmite pela boca ou nariz quando fala, tosse ou espirra (e não utiliza as regras de etiqueta respiratória) podendo estas entrar diretamente para a boca ou nariz de uma pessoa que está muito próxima.	Através das mãos, que tocam nas superfícies contaminadas com as gotículas expelidas pelas pessoas infetadas e que depois são levadas à cara, à boca ou ao nariz inadvertidamente, sem termos feito a higiene das mãos.

2.1. Superfícies críticas na transmissão da COVID-19

Todas as superfícies podem ser veículos de contágio, mas o risco deste contágio varia consoante a frequência de manipulação, de toque ou de utilização.

As superfícies com maior risco de transmissão são as de toque frequente, ou seja, as superfícies manipuladas ou tocadas, por muitas pessoas, e com muita frequência ao longo do dia. São exemplos destas superfícies: maçanetas de portas, interruptores de luz, telefones, *tablets* e teclados de computadores principalmente quando usados por várias pessoas, botões de elevadores, torneiras de lavatórios, manípulos de autoclismos, mesas, bancadas, cadeiras, corrimãos, brinquedos em salas de diversão para crianças em espaços públicos, dinheiro, entre outros.

Algumas áreas de maior risco para a transmissão entre pessoas incluem:

- Áreas de isolamento, quer o quarto da pessoa doente de COVID-19 que permanece no seu domicílio e a casa de banho que utiliza, quer a área(s) de isolamento em estabelecimentos públicos;
- Áreas de restauração onde as pessoas comem (nomeadamente em grandes superfícies e restaurantes) ou outros (mesas, tabuleiros, bancadas, cadeiras) podem aumentar o risco para as pessoas que as frequentam, se não forem desinfetadas frequentemente e entre clientes;

Alameda D. Afonso Henriques, 45 | 1049-005 Lisboa - Portugal | Tel: +351 21 843 05 00 | Fax: +351 21 843 05 70 | E-mail: geral@dgs.min-saude.pt | www.dgs.pt

- Áreas de confeção de alimentos, são críticos para evitar contaminação dos mesmos. Por isso, existem regras muito rigorosas de limpeza e desinfeção destas áreas;
- Instalações sanitárias públicas.

3. Medidas gerais para estabelecimentos de atendimento ao público

Os estabelecimentos devem assegurar-se que todas as pessoas que trabalham no mesmo, estão sensibilizadas para o cumprimento das regras de etiqueta respiratória (folheto anexo), da lavagem correta das mãos (folheto anexo), assim como as outras medidas de higienização e controlo ambiental abaixo descritas. Salienta-se ainda a importância:

- Cada organização deve elaborar o seu plano de contingência para COVID-19, de acordo com a orientação 006/2020 da Direção Geral da Saúde e atuar em conformidade;
- Cada organização deve estabelecer um plano de limpeza e higienização das instalações. Mais:
  - Este plano deve estar afixado em local visível;
  - Deve existir um sistema de registo da limpeza com identificação das pessoas responsáveis e a frequência com que é realizada;
  - Nesta fase, a frequência de limpeza deve ser aumentada não bastando cumprir os horários habituais de limpeza estipulados anteriormente;
  - Os profissionais de limpeza devem conhecer bem os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes), as precauções a ter com o seu manuseamento, diluição e aplicação em condições de segurança, como se proteger durante os procedimentos de limpeza dos espaços e como garantir uma boa ventilação dos mesmos durante a limpeza e desinfeção.

Toda a comunidade, nomeadamente os cidadãos, as famílias e os profissionais nos seus locais de trabalho, devem preocupar-se em manter a limpeza de rotina das superfícies, sobretudo aquelas onde todos tocam frequentemente.

3.1. Técnicas de limpeza

Os estabelecimentos devem assegurar-se que a limpeza segue a seguinte técnica:

- A limpeza deve ser sempre húmida - não usar aspiradores a seco em zonas públicas, salvo se forem aspiradores com tanque de água que recolhe a sujidade na água; este depósito deve ser despejado e lavado entre cada uma das áreas a aspirar;

Alameda D. Afonso Henriques, 45 | 1049-005 Lisboa - Portugal | Tel.: +351 21 843 05 00 | Fax: +351 21 843 05 30 | E-mail: geral@dgs.min-saude.pt | www.dgs.pt

- Deve ser realizada sempre no sentido de cima para baixo e, das áreas mais limpas, para as mais sujas:

  i. Paredes e teto (se aplicável)
  ii. Superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, outros);
  iii. Equipamentos existentes nas áreas;
  iv. Instalações sanitárias;
  v. Chão – é o último a limpar.

3.2. Materiais de limpeza

Em relação aos materiais de limpeza, os estabelecimentos devem assegurar-se que:

- Devem existir materiais de limpeza distintos (de uso exclusivo) de acordo com o nível de risco das áreas a limpar;
- Os panos de limpeza devem ser, preferencialmente, de uso único e descartáveis (usar e deitar fora), diferenciados por um código de cores, para cada uma das áreas, de acordo com o nível de risco. São exemplos:
  - Bancadas, mesas, cadeiras, cadeirões de restaurantes e de gabinetes, entre outros: azul;
  - Mesas de refeição e áreas de preparação de alimentos: verde;
  - Casas de banho: pano só para limpar o lavatório: amarelo; pano para as sanitas (exterior): vermelho;
  - A parte interior da sanita não precisa de pano. Deve ser esfregada com o próprio piaçaba e com detergente de base desinfetante;
- O balde e esfregona para o chão são habitualmente reutilizáveis, pelo que se deve garantir uma limpeza e desinfeção destes equipamentos no final de cada utilização. O balde e esfregona devem ser diferentes, para as áreas atrás referidas. Por exemplo: o balde e esfregona usados nas casas de banho, não devem ser usados nas áreas de alimentação, ou em outros espaços públicos.

3.3. Frequência de limpeza

Em relação à frequência de limpeza, os estabelecimentos devem assegurar-se que:

- A limpeza de superfícies de toque frequente pode ser realizada com detergente de base desinfetante, para conseguir um procedimento mais rápido, isto é, um produto que contém na sua composição, detergente e desinfetante em simultâneo (2 em 1),

Alameda D. Afonso Henriques, 45 | 1049-005 Lisboa – Portugal | Tel.: +351 21 843 05 00 | Fax: +351 21 843 05 20 | E-mail: geral@dgs.min-saude.pt | www.dgs.pt

compatíveis. Podem ter várias apresentações: líquida, gel, espuma ou spray. Não usar produtos em spray nas áreas de exposição e venda de alimentos já confecionados;

- A frequência de limpeza das superfícies de toque frequente deve ser no mínimo 6 vezes ao dia, mas pode ser necessário aumentar essa frequência;
- Nas áreas de restauração/cafés, esta limpeza rápida deve ser feita quando sai um cliente e entra outro para a mesma mesa. Os puxadores de portas devem ser limpos com mais frequência (cerca de 1 vez por hora);
- Chão: lavar com água quente e detergente comum, seguido da desinfeção com solução de lixívia diluída em água. A frequência de limpeza deve ser no mínimo 2 vezes ao dia;
- Instalações sanitárias (casas de banho): lavar preferencialmente com produto que contenha na composição detergente e desinfetante porque é de mais fácil aplicação e desinfeção. A frequência de limpeza do chão deve ser no mínimo, 3 vezes ao dia;
- Os espaços onde podem estar crianças a brincar, devem ser limpos mais vezes durante o dia.

3.4. Produtos de limpeza e desinfeção

Em relação aos produtos de limpeza e desinfeção, os estabelecimentos devem assegurar-se que:

- De forma a serem tomadas as medidas necessárias para proteger a saúde e o ambiente e garantir a segurança nos locais de trabalho, é necessário ter no estabelecimento as fichas de dados de segurança dos produtos (vulgarmente designadas por fichas técnicas) que constam no plano de higienização;
- Devem ser cumpridas as indicações do fabricante e instruções nos rótulos dos produtos e nas fichas de segurança;
- Os produtos químicos devem estar devidamente rotulados, fechados e conservados nas suas embalagens de origem, de modo a evitar o risco de contaminação de alimentos, por exemplo;
- Os produtos químicos devem ser armazenados fora das áreas onde são manuseados os alimentos, em local fechado e devidamente identificado e fora do alcance de crianças ou pessoas com necessidades especiais;
- Os detergentes a usar são os comuns ou de uso doméstico;
- Os desinfetantes mais utilizados são: a vulgar lixívia (hipoclorito de sódio) com pelo menos 5% de cloro livre na forma original e o álcool a 70%;
- Podem ser ainda utilizados produtos de desinfeção rápida sob a forma de toalhetes humedecidos no desinfetante e fornecidos em dispensador próprio (facilitando tirar 1 a 1 sem os contaminar). Estes são produtos que juntam habitualmente na sua composição,

Alameda D. Afonso Henriques, 45 | 1049-005 Lisboa - Portugal | Tel: +351 21 843 05 00 | Fax: +351 21 843 05 30 | E-mail: geral@dgs.min-saude.pt | www.dgs.pt

detergente e desinfetante compatíveis. Estes toalhetes são para usar numa superfície e não devem ser reutilizados em várias superfícies, porque favorece a disseminação dos agentes contaminantes. Usar um toalhete para cada superfície e descartar para o caixote do lixo. Não secar a superfície depois de usar o toalhete desinfetante, porque é necessário que a superfície fique molhada durante uns minutos até secar ao ar, para ser eficaz;

- Existem no mercado, pastilhas de *Dicloroisocianurato de sódio* (com efeito semelhante à lixívia) mas de preparação mais rápida, não necessitando de grandes espaços para armazenar. Os utilizadores devem seguir as instruções do fabricante (rótulos) para o seu uso em segurança; estas pastilhas devem ser preparadas só na altura da utilização, para manter a sua eficácia;
- As partes metálicas das superfícies ou as que não são compatíveis com a lixívia, devem ser desinfetadas com álcool a 70% ou outro produto compatível, para evitar a corrosão ou danificação;
- Ao aplicar lixívia ou outro produto semelhante, abrir as janelas para arejar e renovar o ar, ajudando também a secar mais rapidamente as superfícies.

3.5. Uso de equipamentos de proteção individual pelos funcionários de limpeza:

Em relação a equipamentos de proteção individual, os estabelecimentos devem assegurar-se que:

- Os funcionários que limpam as áreas de alimentação não são os mesmos que limpam as casas de banho;
- Nesta fase de possível disseminação do vírus, aconselha-se a que os profissionais de limpeza usem:
    - Bata impermeável, embora possa também ser usado um avental impermeável por cima da farda (não usar a roupa que traz de casa);
    - Uma máscara comum bem ajustada à face - a máscara deve ser mudada sempre que estiver húmida (mínimo de 4-6 horas);
    - Luvas resistentes aos desinfetantes (de usar e deitar fora);
    - Utilizar uma farda limpa todos os dias e um calçado próprio só para as limpezas; a farda deve ser lavada nos locais de trabalho e preferencialmente em máquina com ciclo de lavagem e desinfeção pelo calor - não deve ser levada para casa, para ser lavada pelos funcionários;
    - Na desinfeção de áreas de isolamento e/ou em grandes espaços (cinemas, restaurantes, centros comerciais, cantinas, escolas, entre outros) onde se supõe

Alameda D. Afonso Henriques, 45 | 1049-005 Lisboa - Portugal | Tel: (351) 21 843 05 00 | Fax: (351) 21 843 05 50 | E-mail: geral@dgs.min-saude.pt | www.dgs.pt

que possam ter ocorrido casos de COVID-19 ou eventual disseminação, pode recorrer-se ao método de desinfeção por vapor de peróxido de hidrogénio, através da aquisição de uma máquina e produto próprio. Esta desinfeção é feita depois da limpeza prévia e só pode ser realizada com a área vazia (sem ninguém presente). Cumprir as instruções do fabricante/fornecedor para a utilização deste desinfetante em segurança.

4. Limpeza e desinfeção das superfícies de áreas comuns

Na limpeza e desinfeção das superfícies de áreas comuns deve seguir as seguintes indicações:

- Preparar a solução de lixívia (hipoclorito de sódio) com concentração original de 5% ou mais de cloro livre. A lixívia deve ser diluída na altura de utilizar. A solução diluída deve ser a 0,1%, na proporção de 1 parte de lixívia para 99 partes iguais de água **(Consulte o Anexo I).**
- Lavar primeiro as superfícies com água e detergente.
- Em seguida, espalhar uniformemente a solução de lixívia nas superfícies.
- Deixar atuar a lixívia nas superfícies durante pelo menos 10 minutos – ler as instruções do fabricante/fornecedor. Essa etapa é fundamental.
- De seguida enxaguar as superfícies só com água quente.
- Deixar secar ao ar.

4.1. Instalações sanitárias

- Utilizar panos diferentes para os lavatórios e as áreas à volta destes e para o exterior das sanitas.
- Seguir a sequência:
    - Iniciar a limpeza pelos lavatórios (1.º as torneiras e só depois o lavatório) e superfícies à volta destes;
    - Limpar os trocadores de fraldas;
    - Limpar as sanitas;
    - Limpar o chão.
- Limpeza da sanita:
    - **Parte interior:** limpar o interior da sanita apenas com o piaçaba:
        - Se houver urina ou fezes, descarregar primeiro o autoclismo;

Alameda D. Afonso Henriques, 45 | 1049-005 Lisboa – Portugal | Tel: +351 21 843 05 00 | Fax: +351 21 843 05 20 | E-mail: geral@dgs.min-saude.pt | www.dgs.pt

- Não deitar lixívia ou produto com amoníaco sobre a urina, porque provoca uma reação gasosa nociva para a saúde;
- Aplicar o produto detergente com base desinfetante; deixar atuar durante pelo menos 5 minutos;
- Esfregar bem por dentro com o piaçaba;
- Puxar o autoclismo com o piaçaba ainda dentro da sanita para que este também fique limpo;
- Volte a puxar a água.

– **Parte exterior** da sanita:

- Espalhar o detergente/desinfetante na parte de cima da sanita e sobre os tampos;
- Esfregar com o pano: primeiro os tampos e só depois, a parte exterior da sanita (em cima e nos lados);
- Passar com pano só com água;
- Deixar secar ao ar;
- Limpar e desinfetar bem o botão do autoclismo. Pode desinfetar também com álcool a 70°-80°.

- No final da limpeza, deve voltar a passar um pano humedecido em desinfetante em todas as torneiras.
- Não esquecer de limpar frequentemente as maçanetas das portas das casas de banho.

4.2. Fraldário em casas de banho públicas

- As superfícies devem ter uma capa plástica coberta intacta (sem rasgões ou fendas);
- O profissional de limpeza que limpa o fraldário deve:
  - Limpar e desinfetar primeiro a cobertura plástica dos dois lados – lavar e desinfetar o colchão no sentido de cima para baixo e deixar secar ao ar na posição horizontal;
  - De seguida, lavar e desinfetar o tampo do móvel e as partes laterais e da frente do fraldário; passar depois com pano só com álcool a 70% porque tem uma ação mais rápida ou deixe secar ao ar. Pode também fazer uma limpeza e desinfeção deste espaço com toalhetes humedecidos em desinfetante compatível;
  - Siga as instruções dos rótulos dos produtos utilizados sobre: diluições, regras de segurança na utilização, entre outras.

Alameda D. Afonso Henriques, 45 | 1049-005 Lisboa - Portugal | Tel. +351 21 843 05 00 | Fax: +351 21 842 07 30 | Email: geral@dgs.min-saude.pt | www.dgs.pt

4.3. Mobiliário e brinquedos em locais públicos de diversão para crianças

- Os brinquedos de plástico ou de borracha que entrem na boca de uma criança devem ser lavados com água e detergente e se possível passar com álcool a 70º;
- Os brinquedos que possam ser lavados e desinfetados em máquina, devem sê-lo preferencialmente; os que não suportem a temperatura elevada, mas possam ser lavados em máquina de lavar roupa, devem ser lavados a temperatura baixa (fria ou morna) e depois submetidos a um ciclo final de desinfeção com produto compatível com os brinquedos; verificar as instruções do fabricante para ter a certeza de que a máquina atinge a temperatura certa;
- Os brinquedos que não podem ser lavados em máquina, mas podem ser imersos, devem ser lavados num recipiente específico para o efeito, com uma solução detergente e desinfetante compatível; deixar atuar durante 5 minutos; enxaguar apenas com água e por a secar de preferência em máquina se tolerarem o calor;
- Os brinquedos que não podem ser imersos e têm de ser limpos manualmente devem ser evitados em espaços públicos. Neste caso, se existirem, passar com um toalhete humedecido em desinfetante sobre todas as partes do brinquedo. Pode também humedecer um pano apenas em álcool a 70% ou um pano bem torcido humedecido em solução de lixívia na diluição de uma medida de lixívia em 200 medidas iguais de água. Passar com um pano só com água de seguida e deixar secar ao ar;
- Os brinquedos que aguentem a secagem em máquina de secar devem ser secos por este método preferencialmente.

4.4. Áreas de preparação e confeção de alimentos

- Os materiais de limpeza são específicos para estas áreas e seguem as regras definidas pela legislação em vigor;
- Deve haver panos diferentes de limpeza para as bancadas e utensílios destas; as mesas, cadeiras e outro mobiliário; material específico para o chão;
- Os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes devem ser produtos que não contaminem eventualmente os alimentos);
- Não borrifar com desinfetante em spray nas áreas onde há alimentos em confeção ou em exposição.

Alameda D. Afonso Henriques, 45 | 1049-005 Lisboa - Portugal | Tel: +351 21 843 05 00 | Fax: +351 21 843 05 30 | E-mail: geral@dgs.min-saude.pt | www.dgs.pt

5. Limpeza e desinfeção de superfícies da área de isolamento onde esteve uma pessoa suspeita ou confirmada de COVID-19

Na limpeza e desinfeção das superfícies de áreas de quarentena ou isolamento, de suspeito ou doente confirmado, deve seguir as seguintes indicações:

- Esperar pelo menos 20 minutos depois de a pessoa doente, ou suspeita de estar doente sair da área de isolamento/quarentena e, só depois, iniciar os procedimentos de limpeza em segurança;
- Preparar a solução de lixívia (hipoclorito de sódio) com concentração original de 5% ou mais de cloro livre. A lixívia deve ser diluída na altura de utilizar. A solução diluída deve ser a 0,1%, na proporção de 1 parte de lixívia para 49 partes iguais de água **(Consulte o Anexo I);**
- Lavar primeiro as superfícies com água e detergente;
- Em seguida, espalhar uniformemente a solução de lixívia nas superfícies;
- Deixar atuar a lixívia nas superfícies durante pelo menos 10 minutos – ler as instruções do fabricante/fornecedor. Esta etapa é fundamental;
- De seguida enxaguar as superfícies só com água quente;
- Deixar secar ao ar.

6. Limpeza e desinfeção de superfícies que contenham sangue ou outros produtos orgânicos

Na limpeza e desinfeção das superfícies de áreas que contenham sangue ou outros produtos orgânicos (vómito, urina, fezes), deve seguir as seguintes indicações:

- Utilizando luvas resistentes, avental impermeável e óculos de proteção, absorver o mais possível o derrame com papel absorvente para não espalhar os líquidos;
- Aplicar de seguida a solução de lixívia na diluição de 1 parte de lixívia em 9 partes iguais de água;
- Deixar atuar durante pelo menos 10 minutos; tapar a zona afetada com toalhetes para que as pessoas não pisem e colocar o dispositivo de alerta para zona em limpeza de manutenção;
- Lavar a área suja com água e detergente comum; enxaguar só com água e deixar secar ao ar.

Alameda D. Afonso Henriques, 45 | 1049-005 Lisboa - Portugal | Tel: +351 21 843 05 00 | Fax: +351 21 843 05 30 | E-mail: geral@dgs.min-saude.pt | www.dgs.pt

7. Onde posso obter mais informação?

Mais informação pode ser encontrada em https://covid19.min-saude.pt/ .

Graça Freitas

Direção-Geral da Saúde

Alameda D. Afonso Henriques, 45 | 1049-005 Lisboa – Portugal | Tel: +351 21 843 05 00 | Fax: +351 21 843 05 30 | E-mail: geral@dgs.min-saude.pt | www.dgs.pt

Bibliografia

Australian government. Environmental cleaning and disinfection principles for COVID-19. 10march 2020.

CDC: Best Practices for Environmental Cleaning in Healthcare Facilities: in Resource-Limited Settings. November 2019.

CDC. Environmental Cleaning and Disinfection Recommendations. Interim Recommendations for US Households with Suspected/Confirmed Coronavirus Disease 2019.

Centers for Disease Control and Prevention (CDC) Atlanta. Guidelines for Environmental Infection Control in Health-Care Facilities. Recommendations of CDC and the Healthcare Infection Control Practices Advisory Committee (HICPAC), U.S. Department of Health and Human Services. GA 30329. Updated: July 2019.

Kundrapu, Sirisha & Sunkesula, Venkata & Jury, Lucy & Sitzlar, Brett & Donskey, Curtis. (2012). Daily Disinfection of High-Touch Surfaces in Isolation Rooms to Reduce Contamination of Healthcare Workers' Hands. Infection control and hospital epidemiology : the official journal of the Society of Hospital Epidemiologists of America. 33. 1039-42. 10.1086/667730.

Department of Health, New York State. Interim Guidance for Cleaning and Disinfection of Public Transportation Settings for COVID-19.

European Centre for Disease Prevention and Control. Interim guidance for environmental cleaning in nonhealthcare facilities exposed to SARS-CoV-2. ECDC: Stockholm; 2020.

Komal K. Jain. Novel Coronavirus (COVID-19) - Fighting Products. The American Chemistry Council's (ACC) Center for Biocide Chemistries (CBC).

Alameda D. Afonso Henriques, 45 | 1049-005 Lisboa - Portugal | Tel. +351 21 843 05 00 | Fax: +351 21 843 05 20 | E-mail: geral@dgs.min-saude.pt | www.dgs.pt

Anexo I – Diluições de lixívia

Diluição de lixívia para desinfeção da área de isolamento em estabelecimentos públicos: lixívia na concentração original de cloro livre a 5%, na diluição de 1/50, ou seja, 1 parte de lixívia em 49 partes iguais de água.
Aplica-se também às instalações sanitárias e áreas de toque frequente.

Concentração original da lixívia	**Para obter 1 litro de solução de lixívia a 1000 ppm, pronta a utilizar**	
%	**Volume de lixívia**	**Volume de água**
5	20 mililitros	980 mililitros

Concentração original da lixívia	**Para obter 5 litros de solução de lixívia a 1000 ppm, pronta a utilizar**	
%	**Volume de lixívia**	**Volume de água**
5	100 mililitros	4,900 litros

Concentração original da lixívia	**Para obter 10 litros de solução de lixívia a 1000 ppm, pronta a utilizar**	
%	**Volume de lixívia**	**Volume de água**
5	200 mililitros	9,800 litros

Alameda D. Afonso Henriques, 45 | 1049-005 Lisboa – Portugal | Tel: +351 21 843 05 00 | Fax: +351 21 849 05 30 | E-mail: geral@dgs.min-saude.pt | www.dgs.pt

1. **Desinfeção com lixívia das superfícies comuns em estabelecimentos públicos:** lixívia a 5% de cloro livre na forma original, na diluição de 1/100 ou seja, 1 parte de lixívia em 99 partes iguais de água:

Concentração original da lixívia	Para obter 1 litro de solução de lixívia pronta a utilizar	
%	Volume de lixívia	Volume de água
5	10 mililitros	990 mililitros

Concentração original da lixívia	Para obter 5 litros de solução de lixívia pronta a utilizar	
%	Volume de lixívia	Volume de água
5	50 mililitros	4,950 litros

Concentração original da lixívia	Para obter 10 litros de solução de lixívia pronta a utilizar	
%	Volume de lixívia	Volume de água
5	100 mililitros	9,900 litros

2. **Diluição de lixívia para desinfeção das áreas comuns no domicílio de uma pessoa com COVID-19:** lixívia com uma concentração original de 5%, na diluição de 1 parte de lixívia em 99 partes iguais de água.

Para diluir a lixívia em casa, de forma mais simples, e conforme a quantidade de solução de lixívia que deseja preparar, recomenda-se:

- 5 colheres de sopa de lixívia em 3,8 litros de água,
  Ou
- 4 colheres de chá de lixívia em 1 litro de água.

Alameda D. Afonso Henriques, 45 | 1049-005 Lisboa – Portugal | Tel. +351 21 843 05 00 | Fax: +351 21 843 05 30 | E-mail: geral@dgs.min-saude.pt | www.dgs.pt

S. R.

Ministério da Defesa Nacional
Marinha

Informação de Cabimento

Cabimento Nº: 3021104115 Item Nº: 001
Descrição:
Orgânica Interna: 3011.2001 Escola Naval

Regime contabilístico aplicável: SNC-AP		
Fonte de Financiamento: 311 (100,00 %)		
Orçamento para o ano de 2021		
Classificação Orgânica:		
Capítulo:	03	Marinha
Divisão:	01	COMANDOS, UNIDADES E ÓRGÃOS
Subdivisão:	04	SUPERINTENDÊNCIA DO PESSOAL
Programa:	007	Defesa
Medida	007	
Actividade:	127	
Projecto:		
Classificação Funcional:	021	Defesa militar
Classificação Económica:	D.02.02.02	Limpeza e higiene

(1)	Dotação Inicial	276.000,00
(2)	Reforços / Anulações:	0,00
(3)	Congelamentos / Descongelamentos	41.400,00
(4) = (1-2-3)	Dotação Corrigida	234.600,00
(5)	Compromissos Assumidos	79.892,17
(6) = (4-5)	Dotação Disponível	154.707,83
(7)	Compromisso relativo à despesa em análise	49.077,00
(8) = (6-7)	Saldo Residual	105.630,83

Data: 24 de Março de 2021	Data da última correção orçamental:

Chefe do Serviço de Gestão Financeira

Sara Alexandra Morais Magalhães
2TEN AN