



## **PRINCÍPIOS GERAIS**

Quando atuamos em ambientes coletivos, a limpeza é fundamental, pois reflete a imagem da nossa empresa e de nossos colaboradores. Manter o espaço de trabalho limpo e organizado é responsabilidade de todos, e não apenas da equipe de limpeza. Ao adotarmos práticas de organização e cuidado, demonstramos respeito por todos que compartilham o ambiente conosco.

O trabalho de cada um impacta diretamente o do outro, pois tudo está interligado.

## **Estações de Trabalho**

As mesas de trabalho devem permanecer organizadas, apenas com materiais necessários às atividades profissionais.

**Consumo:** Alimentos devem ser consumidos com cuidado, evitando sujeira, odores fortes ou resíduos que possam incomodar outros colaboradores.

**Lixo e Resíduos:** Nunca deixe restos de comida e lixo acumulado sobre a mesa ou guardados nos gaveteiros. Descarte imediatamente nos locais apropriados.

**Louça limpa:** Toda louça utilizada (copos, canecas, talheres) deve ser lavada e guardada imediatamente após o uso, para evitar insetos indesejados.

**Uso e armazenamento:** Não é permitido armazenar alimentos, líquidos abertos ou materiais inadequados nas mesas de trabalho.

## **Áreas comuns**

Temos como áreas comuns a copa, as salas de reunião e os banheiros, sendo que, nesses locais precisamos ter cuidado especial com a higiene e a limpeza.

## **Banheiros**

O sistema hidrossanitário do prédio não permite o descarte de papel higiênico nos vasos sanitários. Assim, todo o material deverá ser obrigatoriamente descartado nas lixeiras disponibilizadas em cada box.

A equipe de limpeza realiza a higienização dos banheiros diariamente, em intervalos regulares. Contudo, a conservação desses espaços é responsabilidade de todos os usuários, que devem utilizá-los de forma adequada, zelando pela higiene e pelo bom convívio coletivo.

### **Salas de Reunião e Sala de Atendimento**

Possuímos 7 salas de reunião e 1 sala de atendimento, de uso compartilhado entre os colaboradores. A utilização desses espaços deverá ser previamente agendada junto à Recepção.

Evite o consumo de alimentos ou bebidas nesses espaços.

Após a utilização, o colaborador deverá deixar o espaço devidamente organizado, com cadeiras em seus locais corretos, televisores desligados, luzes apagadas e resíduos descartados, garantindo que o próximo usuário encontre o ambiente em condições adequadas.

Em respeito aos demais usuários, é imprescindível o cumprimento do horário previamente agendado.

### **Copa**

A copa é um espaço de uso coletivo, sendo essencial a colaboração de todos para mantê-la organizada, limpa e apropriada para utilização.

Os equipamentos devem ser utilizados com cuidado e desligados após o uso.

A pia deverá ser mantida limpa, sendo obrigatório o descarte correto dos resíduos alimentares no lixo e a lavagem dos utensílios utilizados.

Os recursos disponibilizados (papel, copos, detergente, entre outros) devem ser utilizados com moderação.

A limpeza da geladeira é realizada semanalmente, às sextas-feiras. Os colaboradores devem verificar seus itens e manter apenas o que for indispensável.

### **Quanto ao uso das geladeiras, devem ser respeitadas as seguintes regras**

- Etiquete seus itens com seu nome;
- Evite o acúmulo de marmitas no congelador;
- É proibido o armazenamento de bolsas térmicas, caixas, recipientes de grande porte ou o acúmulo excessivo de potes por usuário;
- Evitem deixar alimentos na geladeira por longo período de tempo, podem se estragar, gerando mau-cheiro ou até mesmo contaminar alimentos de outros usuários;
- As geladeiras destinam-se exclusivamente à conservação dos alimentos do dia, não devendo ser utilizadas para estocagem semanal;
- Em caso de desconformidade com as orientações acima, o usuário será devidamente comunicado.