



Proposta Técnica / Comercial

Universidade Federal Fluminense – UFF,

Temos a grande satisfação de acolher a oportunidade e apresentar a nossa proposta de serviços de **Limpeza e descontaminação dos dutos de exaustão, coifas, filtros e motores exaustores**, conforme a recomendação normativa NBR 14518 - Sistema de Ventilação para Cozinhas industriais.

1- PADRÕES DE REFERÊNCIA:

Nossa experiência profissional e ética nos permite utilizar equipamentos e técnicas de limpeza que estão conforme recomendação da legislação vigente, sob os preceitos da ANVISA.

2- PROPOSTA TÉCNICA:

2.1- Planejamento:

Antes da execução dos serviços, recebemos um relatório consubstanciado que nos permitiu ter um panorama das instalações e verificar a complexibilidade do serviço, tais como:

- Ponto de energia;
- Ponto de água;
- Local para a guarda dos equipamentos;
- Plantas e desenhos;
- Tipo de forro (pacote, gesso, carpintaria...)
- Cor da tinta no caso de gesso;
- Horário de trabalho;
- Segurança interna;
- Normas internas do cliente.

2.2- Metodologia

Na chegada de nossa equipe fará uma inspeção visual antes da realização da limpeza, para verificar a situação interna e externa dos dutos, motores de exaustor, lavadora de gases, coifas e filtros.

a) O local onde ocorrerá a limpeza será totalmente protegido com material plástico descartável e livre de sujidade após o trabalho.

b) Os equipamentos serão utilizados conforme sua característica específica e de acordo com a severidade do acúmulo de sujidade.

c) Limpeza de: grelhas, dampers, e demais componentes serão todos limpos e descontaminados.

3 - LIMPEZA PREMIUM (MÁQUINA) DOS DUTOS.

A limpeza dos dutos dar-se-á, através de escovação e raspagem com equipamento mecanizado (escova elétrica de nylon rotativa) das superfícies internas dos dutos onde ocorre o fluxo de ar (dutos primários, secundários, ramais e componentes).

A sujidade será removida gradativamente de forma a ser totalmente extinta e o processo contará com espátulas, palhas de aço e insumos como desengordurantes conforme as características específicas ao diâmetro do duto e grau de dificuldade;

É POR CONTA DO CONTRATATANTE a reconstituição: Gesso, pintura, isolamento térmico, acústico, chapa dos dutos, isopor, carpintaria, alvenaria e todos e quaisquer serviços que sejam necessários para garantir a qualidade da limpeza, onde a CONTRATADA efetivamente estiver executando os serviços;

Ao término do serviço será entregue os seguintes documentos: CERTIFICADO DE CONCLUSÃO E NOTA FISCAL DO SERVIÇO.

4) PROPOSTA COMERCIAL:

Limpeza e Descontaminação da coifa, filtros, dutos e motor do exaustor.

R\$ 7.800,00 (LIMPEZA PREMIUM)

**Referente a 2 limpezas de exaustão de cozinha,
num período de 12 meses (sendo uma a cada 6 meses).**

Declaramos que no preço cotado está incluso todas e quaisquer despesas com mão de obra, e impostos.

TOTAL DO INVESTIMENTO

CONDIÇÕES COMERCIAIS:

- 1) Horário dos serviços:
 - A critério do cliente.
- 2) Prazo de execução:
 - Limpeza Premium (máquina): 06 à 8h.
- 3) Validade da proposta:
 - 90 (noventa) dias
- 4) Início dos serviços:
 - Imediato, após o planejamento de execução junto ao cliente.
- 5) Forma de pagamento:
 - Empenho.

Camila

Comercial

21 97488-4466

Rio de Janeiro, RJ, 26 de fevereiro de 2024.

Certificações:



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



NASA SUSTENTABILIDADE
CNPJ 22.331.793/0001-64
nasasustentabilidade0@gmail.com