

GUIA RÁPIDA LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

BRA- TRA- GR- LMPO-00

Cláusula de confidencialidade

Este documento e seus anexos contêm informações estratégica de negócios, assuntos comerciais e *know-how* geral de Carbondale, S.L. Co. ("Scanton US" ou "Carbondale"), e compilaram para o uso exclusivo de subsidiárias do grupo com o objetivo de garantir e aumentar a rentabilidade e o benefício do grupo no longo prazo. O conteúdo deste documento e seus anexos é, portanto, estritamente confidencial e para uso exclusivo de seus destinatários.

Este documento e seus anexos são "Informações Confidenciais" (econômico, financeiro, técnico, comercial e/ou estratégico), fornecido em qualquer forma (oral, escrita ou qualquer tipo de apoio) e a qualquer momento, antes ou depois da data deste documento ou seus anexos que não está disponível ao público Carbondale, empresa do seu grupo ou qualquer pessoa a ele vinculada incluindo sem limitação: informações científicas, técnicas ou arquitetônicas; informações sobre o negócio atual ou futuro, experiência de negócios e planos de marketing, incluindo mas não limitado a termos contratuais financeiras ou informações e dados dos clientes; desenhos, amostras, programas de computador e software; custos e informações sobre preços; e identificação pessoal ou outros recursos para possível uso comercial. Em particular, toda a documentação e informação será confidencial: (i) marcada como tal; (ii) identificado por Carbondale ou seu pessoal, por escrito ou verbalmente, como informação confidencial; (iii) que tenha valor comercial; (iv) que geralmente não é conhecido no mercado ou na indústria; ou (v) que, pela sua natureza ou pelas circunstâncias em que a divulgação ocorre, deve, de boa fé, ser estimado como tal.

Os destinatários deste documento e seus anexos comprometem-se a tratar e manter as informações confidenciais sempre como secretas e confidenciais e não deve comunicar ou divulgar direta ou indiretamente (oralmente ou por escrito) a qualquer outra pessoa física ou jurídica (com a única exceção daqueles funcionários da Carbondale que têm a necessidade de conhecer essas informações para a prestação de seus serviços) sem aprovação prévia por escrito da Carbondale. A divulgação, distribuição, transmissão eletrônica ou cópia das informações confidenciais é estritamente proibida. Os destinatários deste documento e seus anexos concordam em não duplicar, distribuir ou divulgar seu conteúdo por qualquer meio.

LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

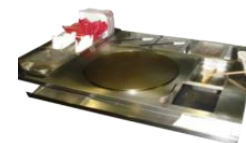
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Preparação de insumos de limpeza



Bomboniere/Dulcípolis



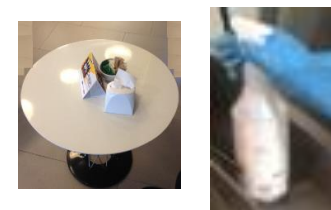
Coffee Tree



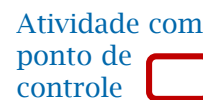
Bilheteria



Salas



Lobby





Banheiros



Sala da gerência



Refrigeradores e
Congeladores



Cozinha



Quarto de
funcionários



Sala dosador

LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Bomboniere e Vitrine
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Pipoqueiras



Coifa



Dispensador de
queijo cheddar



Estufa de
nachos



Aquecedor
pão de queijo



Torre de
refrigerantes



Congelador de
sorvetes



Refrigerador
bebidas

LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Bomboniere e Vitrine
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Vitrine de
exibição de
doces



Bins



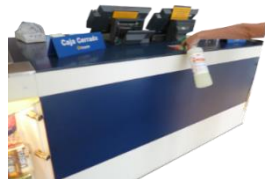
Balança



Baldes de lixo



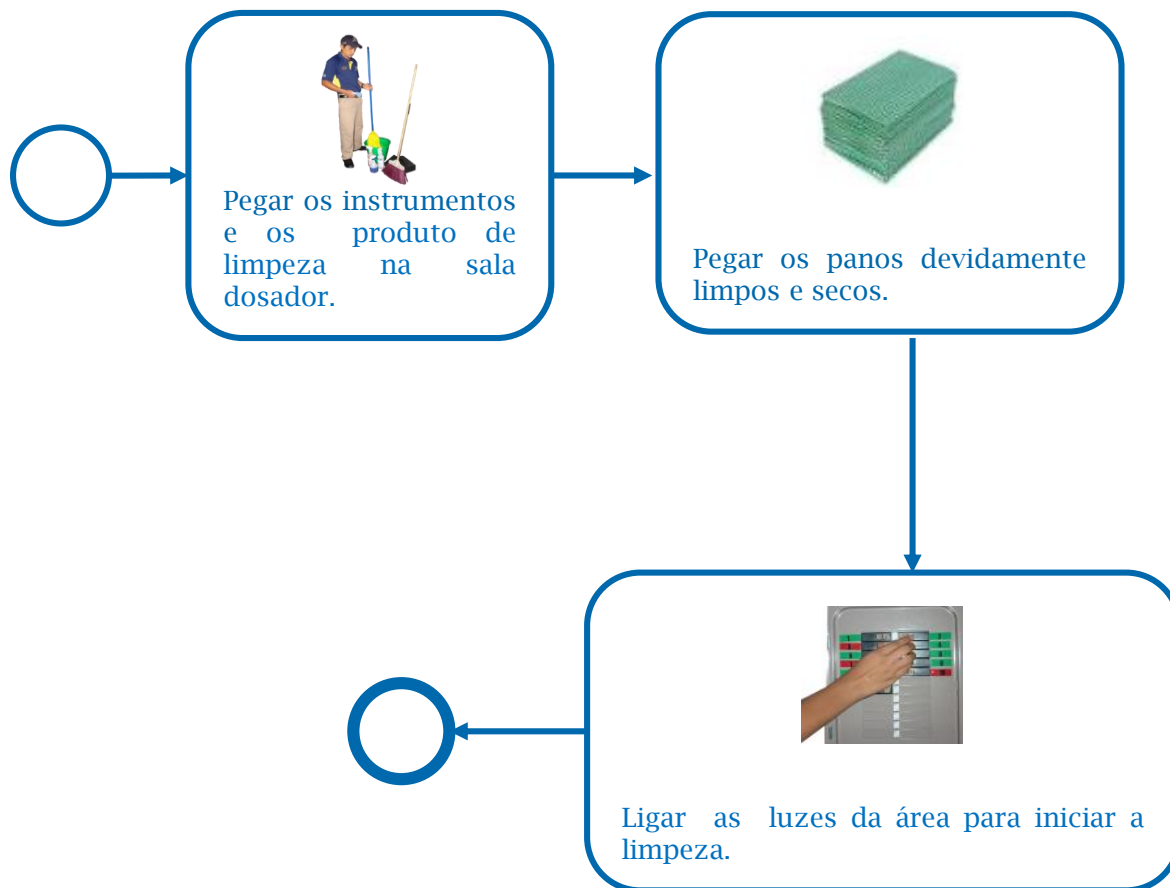
Condimenteira



Ponto de venda
e balcão



Piso da área



Desabilitação



Retirar a tampa da panela todos os dias e imergir em um recipiente com o produto *Suma Break up* (já diluído). 2x por semana, imergir o filtro da pipoqueira na solução de *Suma Break up*.

Desabilitação



Borrifar o produto *Suma Grill* puro por todo o interior da panela.

Desabilitação



Limpar os medidores e a pá com o produto *Suma D27* e uso da esponja multiuso. Enxaguá-los em água corrente e deixá-los secar livremente.



Lavar a tampa e os filtros com o produto *Suma D27* e uso da esponja multiuso. Enxaguar em água corrente e deixar secar livremente.
NOTA: Os filtros devem ser lavados 2x por semana.



Limpar o recipiente que armazena as pipocas sobrando com uso do produto *Suma D27* e esponja multiuso (lado macio). Enxaguar em água corrente e deixar secar livremente.



Colocar o saco plástico de lixo na grelha perfurada para protegê-la e um balde.



Borrifar um pouco do produto *Suma Grill* e ligar a pipoqueira pressionando o botão *Kettle Heat on*. Após 1 minuto e meio desligá-la.



Utilizar a esponja abrasiva e esfregar o interior da panela para remover a sujeira.

A

LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Pipoqueiras
BRA- TRA- GR- LMPO-00

A



Virar a panela com a solução no balde. Caso exista sujidade no interior da panela, repetir o procedimento.



Remover o produto *Suma Grill* da parte interna da pipoqueira utilizando o pano multiso verde com água.

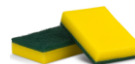
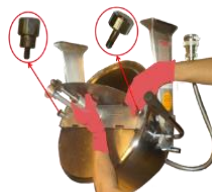
NOTA: Em hipótese alguma, deve despejar água na panela para enxague.



Utilizar uma outra esponja abrasiva e esfregar o teto e local onde ficam os filtros usando o borrifador com o produto *Suma Break up*.



Remover o produto *Suma D27* da parte externa da pipoqueira, portas e botões de acesso utilizando o pano multiso verde com água

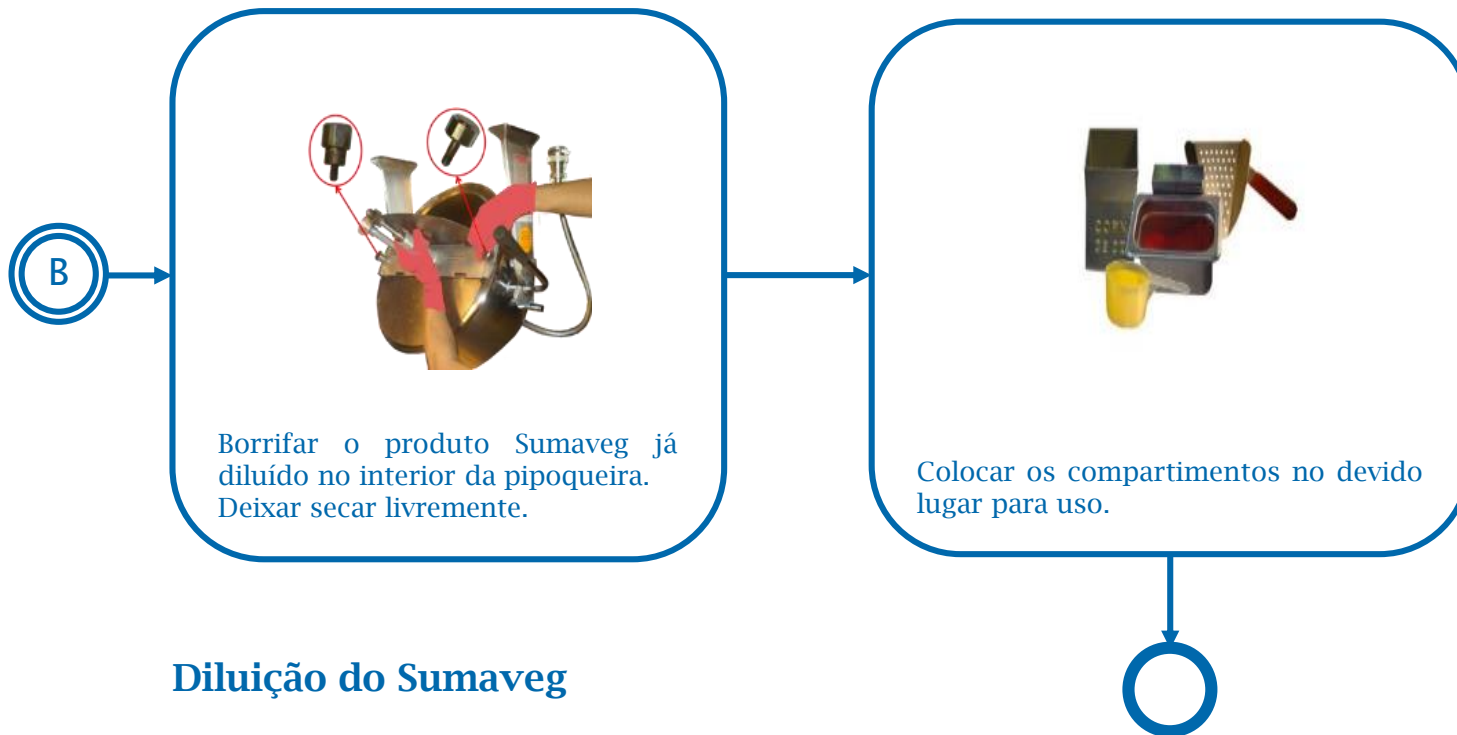


Utilizar esponja multiuso (parte macia) e esfregar parte externa da panela, portas, grelha e botões de acesso com uso do borrifador *Suma D27*.

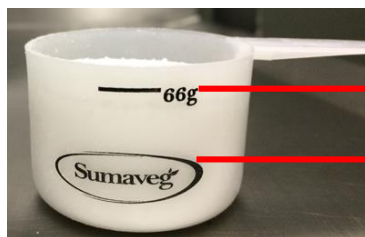


Remover o produto *Suma D27* do teto e local dos filtros utilizando o pano multiso verde com água. Retirar o saco preto de lixo.

B



Diluição do Sumaveg



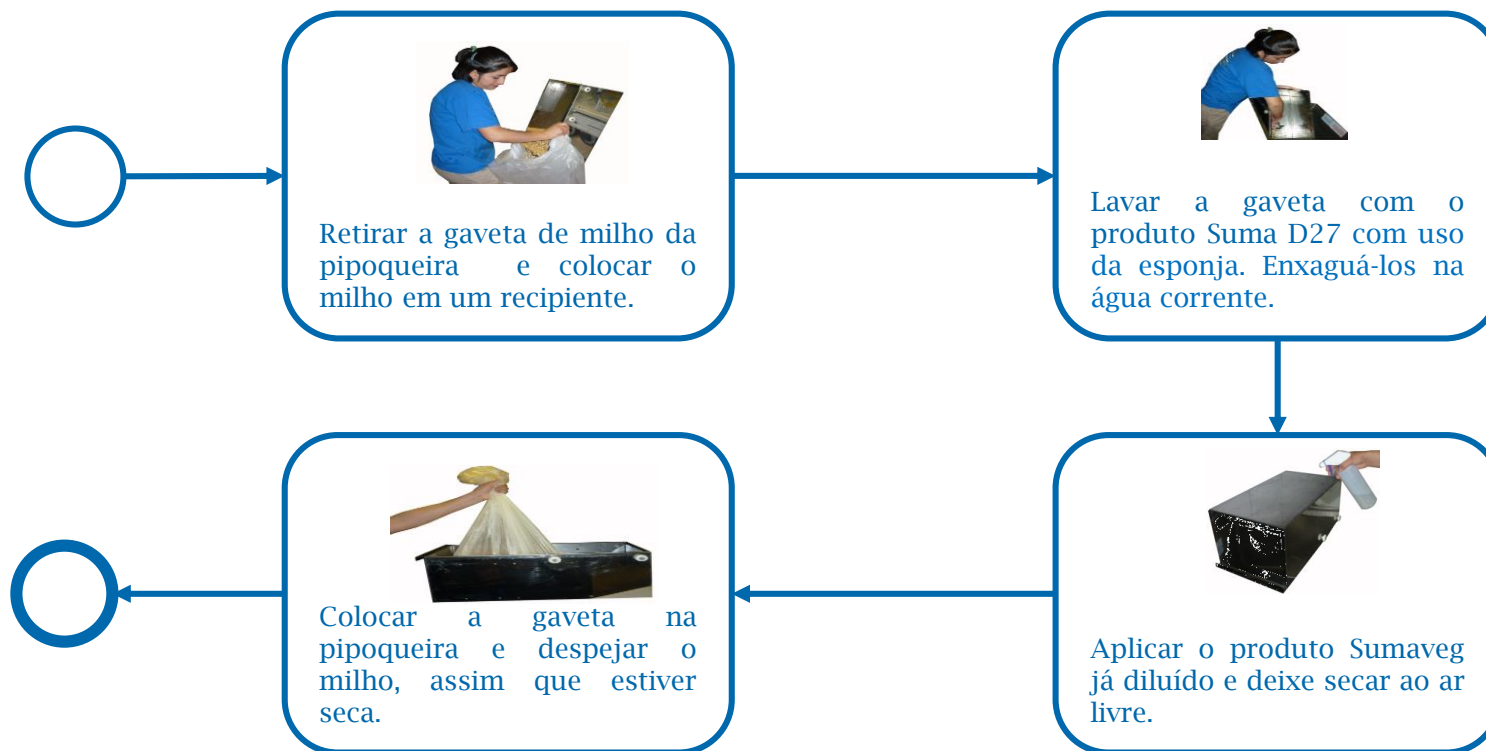
→ Uma caneca de 66 grs para 20 litros de água.

→ Metade da caneca de 33 grs para 10 litros de água.

LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Pipoqueiras

(Lavagem da gaveta de milho)
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Desabilitação



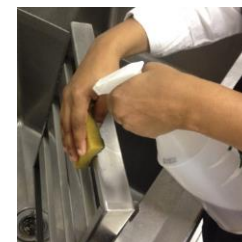
Retirar compartimentos internos da coifa na desabilitação (dia anterior ao da limpeza).

Desabilitação



Colocar os compartimentos sobre a cuba com o produto Suma Break up (já diluído).
NOTA: Realizar esse procedimento na desabilitação para o produto agir.

Habilitação



Enxaguar os compartimentos na água corrente e lavá-los com o produto Suma D27 e esponja.



Quando os compartimentos estiverem secos, colocá-los na coifa.

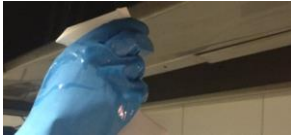


Colocar os compartimentos na bancada para secá-los.



Enxaguar os compartimentos em água corrente.

Desabilitação



Borrifar o produto Suma Break up (já diluído) na parte interior da coifa.

Habilitação



Passar o pano multiuso verde sobre o local engordurado para retirar o excesso do produto Suma Break up.



Borrifar a coifa com o produto Suma D27 e esponja. Depois, utilize o pano multiuso umedecido verde para retirar a solução.



- 1) Passar pano úmido com água para retirar o produto.
- 2) Passar pano seco sobre o local (parte externa).



Abrir a porta da estufa de nachos e retirar as grades .



Lavar os compartimentos na cuba ou em um recipiente com o produto Suma D27 utilizando a esponja. Enxaguá-los na água corrente.



Parte interna: Limpar com o produto Suma D27 e o pano multiuso verde, e depois, aplique o produto Sumaveg com o pano multiuso verde. Deixar secar ao ar livre.



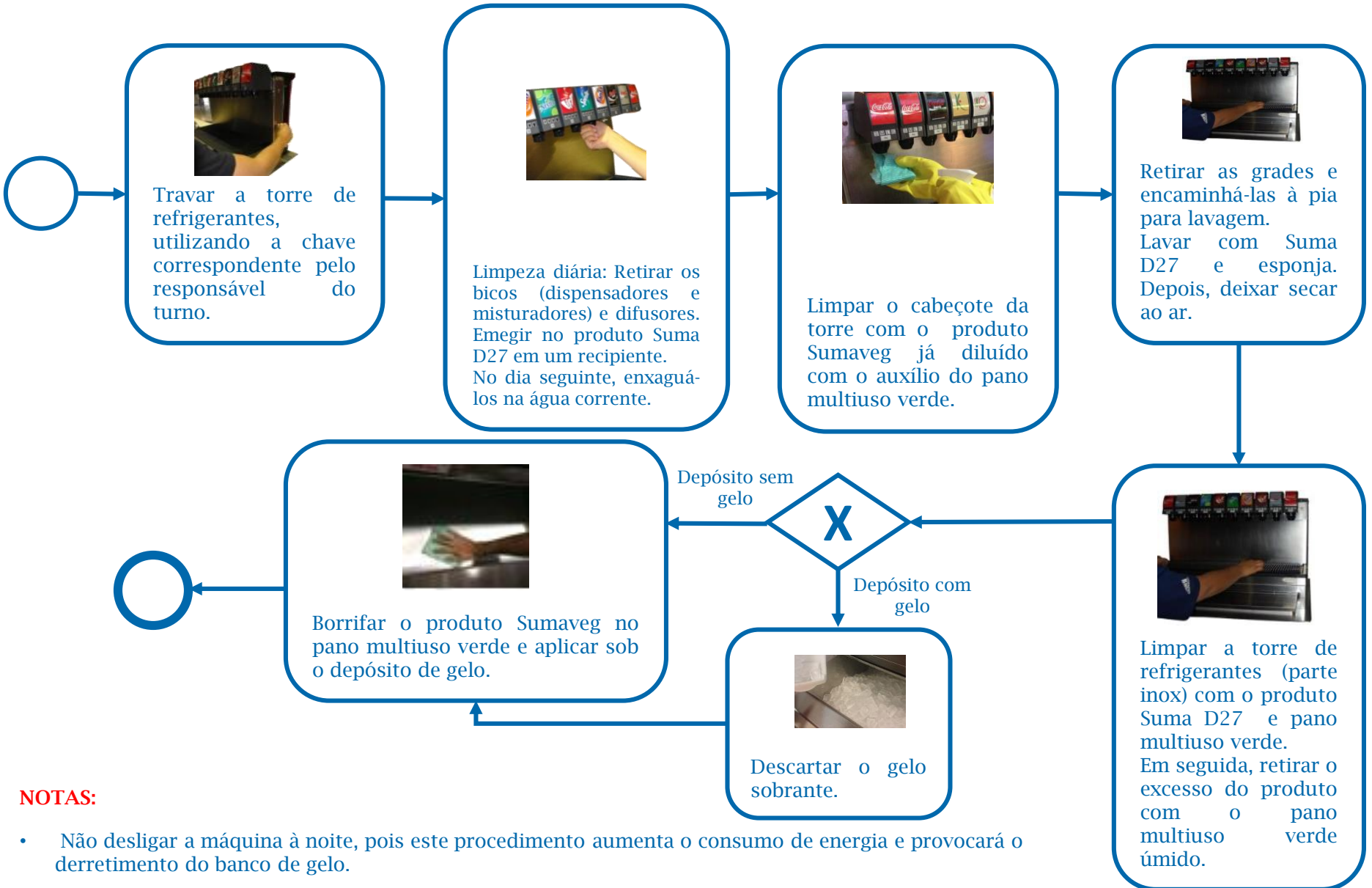
Parte externa: Limpar com o produto Suma D27 e o pano multiuso verde, e depois, aplique o produto Sumaveg com o pano multiuso verde. Deixar secar ao ar livre.



Pegar cada uma das grades e colocá-las, uma por uma no respectivo lugar; fechar as portas.

NOTA: A limpeza da Estufa de nachos deve ser realizada semanalmente.





NOTAS:

- Não desligar a máquina à noite, pois este procedimento aumenta o consumo de energia e provocará o derretimento do banco de gelo.
- Não tentar regular o equipamento, pois exige conhecimento técnico.

Desabilitação

Habilitação



Refrigerador: Desconectar a tomada do refrigerador da corrente elétrica.
Freezer: Desconectar a tomada do *freezer* na desabilitação (dia anterior ao da limpeza) para descongelar o interior.



Retirar todos os alimentos/ bebidas e sorvetes do refrigerador/ freezer e congelador e colocá-los em outro refrigerador. No caso do *freezer*, e do congelador retirar na desabilitação.



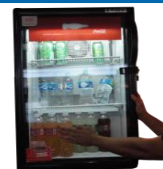
Utilizar a esponja (parte macia) para lavar o interior do refrigerador/ *freezer* usando o produto Suma D27.



Retirar as grades e lavá-las, ccom o produto Suma D27. Enxaguar na água corrente.



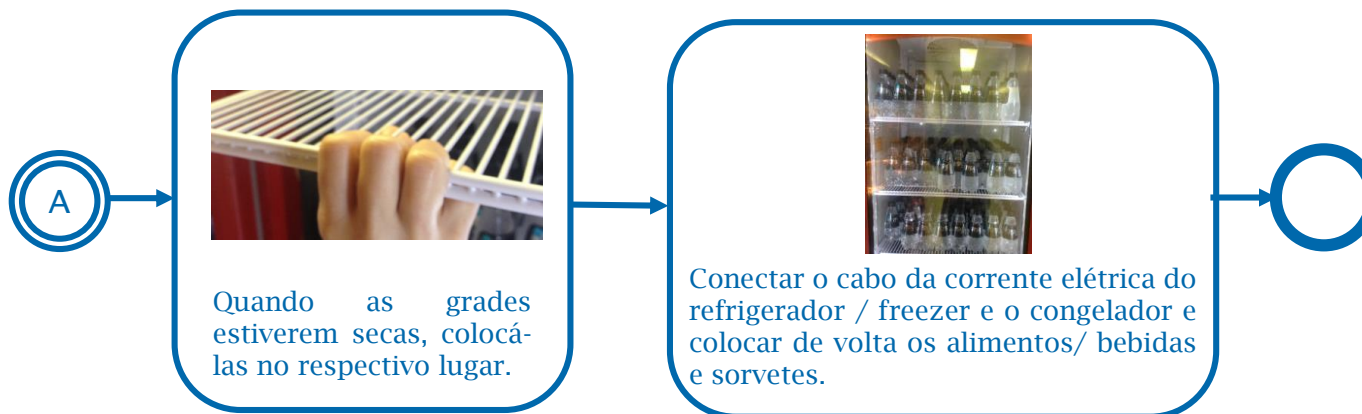
Após, borrifar o produto Sumaveg no pano multiuso verde e aplicar no interior do refrigerador/ *freezer*.



Borrifar o produto suma D27 no pano multiuso verde e passar na porta de vidro do refrigerador considerando lado interno e externo. Após, passar o pano seco.

IMPORTANTE: Este procedimento deve ser diário.

A





Abrir a vitrine com as chaves, retirar todos os doces e colocá-los em um recipiente.



Limpar a parte interna e externa da vitrine com o produto Suma D27 com uso da esponja amarela (parte macia).
Retirar o excesso de produto utilizando o pano multituso verde úmido com água.



Organizar os doces empacotados na vitrine, respeitando o procedimento contido nos *slides* seguintes.



Devolver ao inventário, os doces empacotados que foram retirados da vitrine para que sejam vendidos antes de vencerem.

NOTA: Sempre que perceber que os doces estão próximo da validade, substituí-lo.

NOTA: A limpeza das vitrines (parte interna) deve ser realizada mensalmente.

LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Bins

BRA- TRA- GR- LMPO-00



Lavar os bins 1x por semana usando o produto suma D27 com o auxílio do esponja multiuso amarela (lado macio).



Borrifar o produto Sumaveg no pano multiuso verde e aplicar sobre o depósito *bin*. Após, deixar secando ao ar livre.

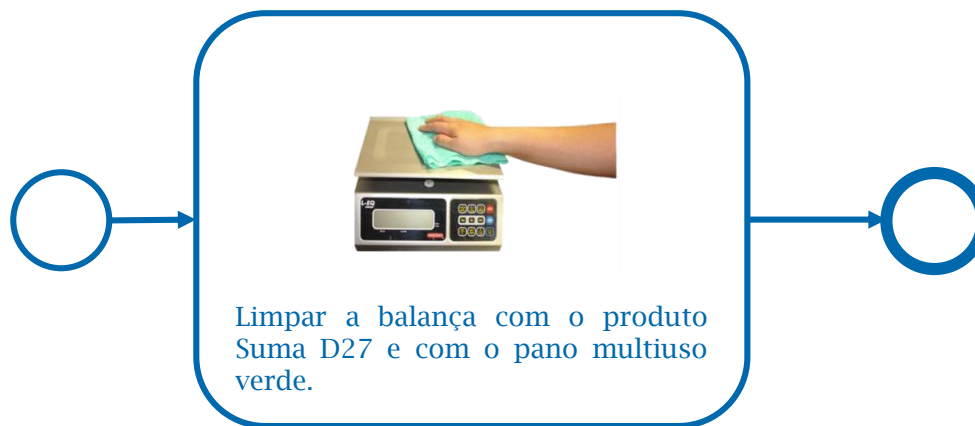


Abastecer os doces faltantes nos respectivos *bins* e colocar a remessa do dia anterior em cima da nova remessa.
NOTA: Cada *bin* deve estar abastecido com pelo menos 70% da sua capacidade.

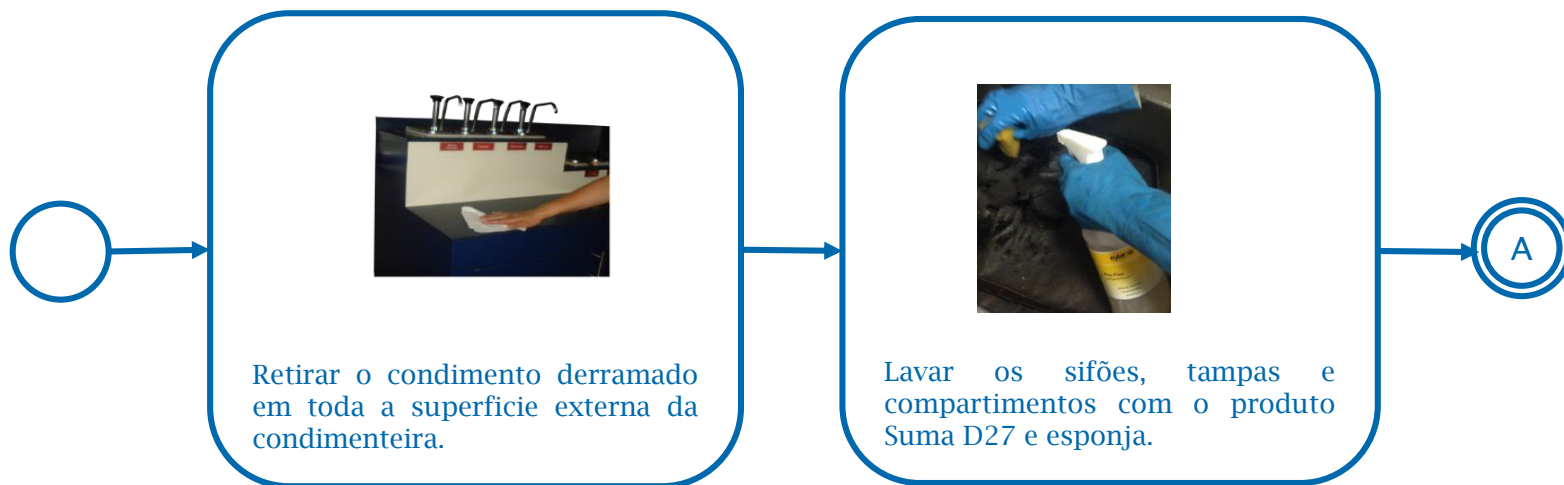
LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Balança

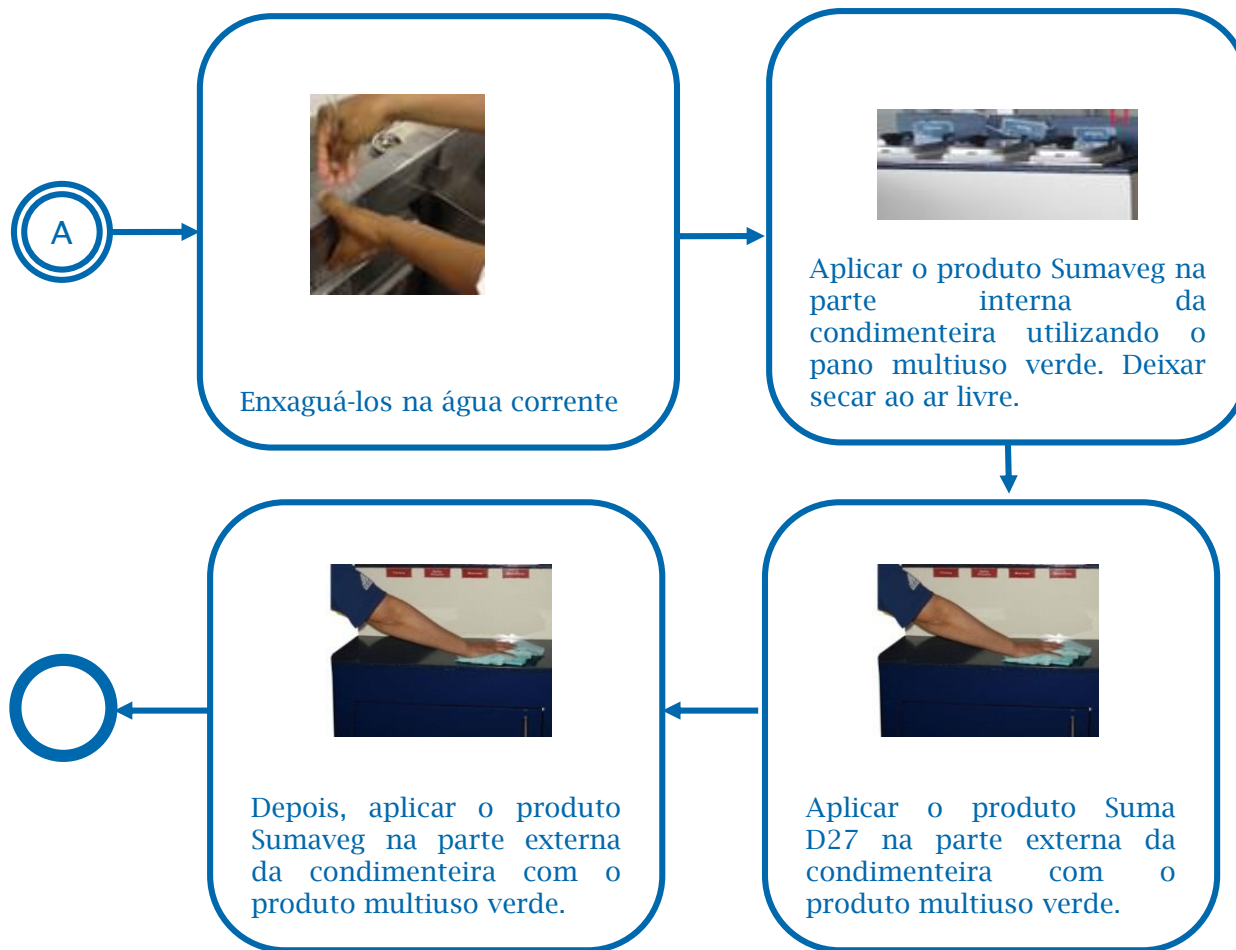
BRA- TRA- GR- LMPO-00



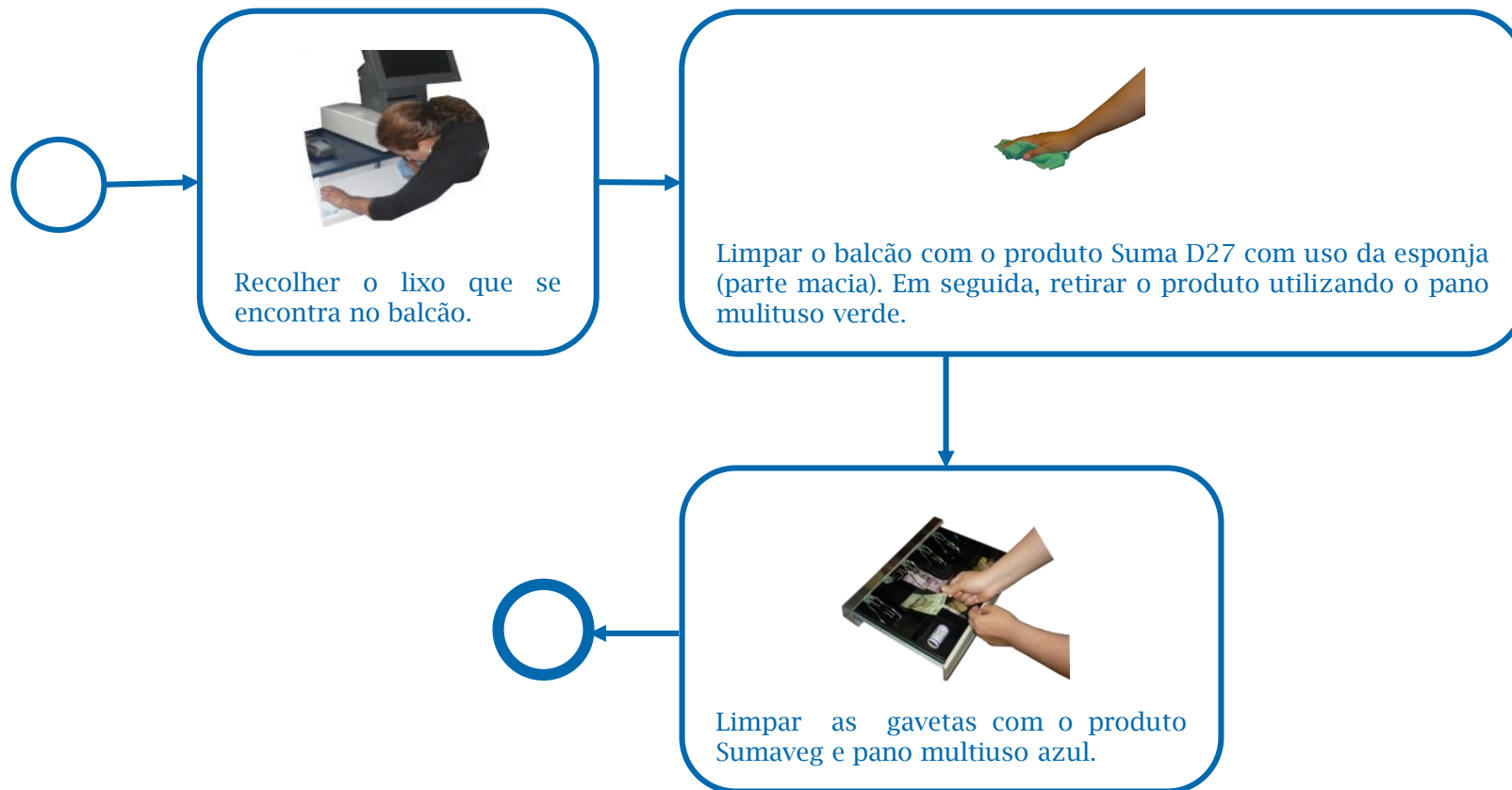
NOTA: A limpeza da balança deve ser realizada diariamente.

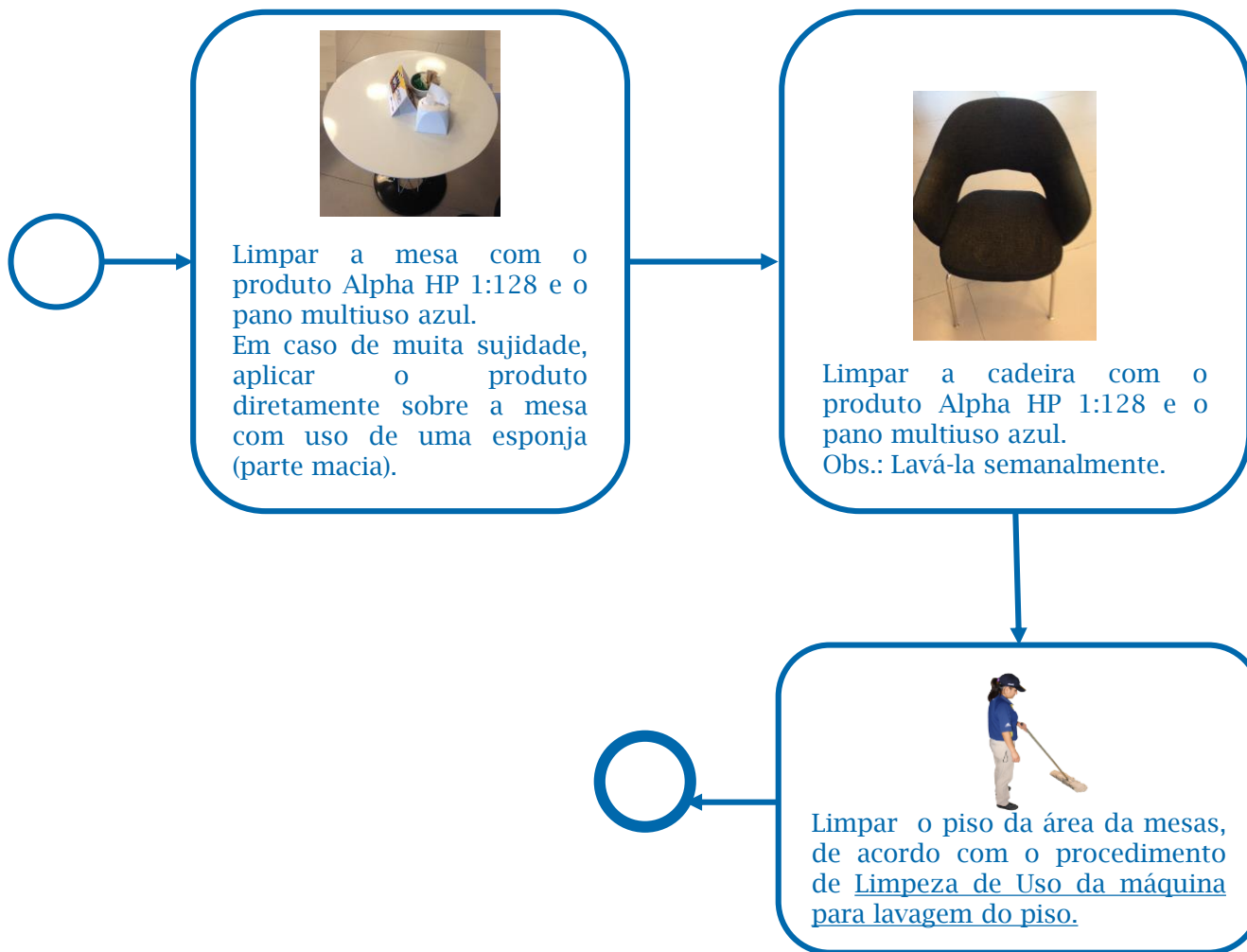


Nota: A limpeza da condimenteira deve ser realizada diariamente.



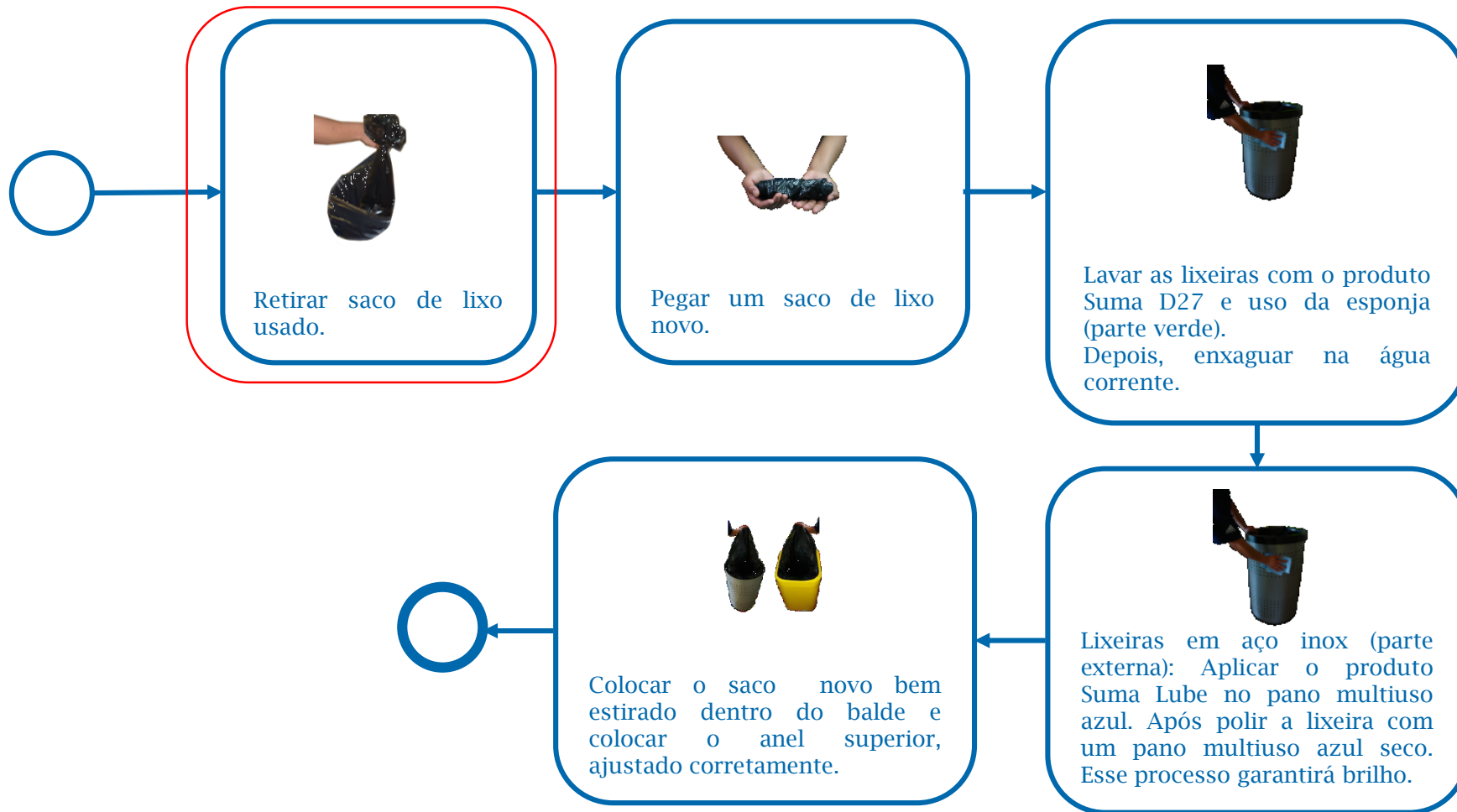
NOTA: A limpeza da condimenteira deve ser realizada diariamente.





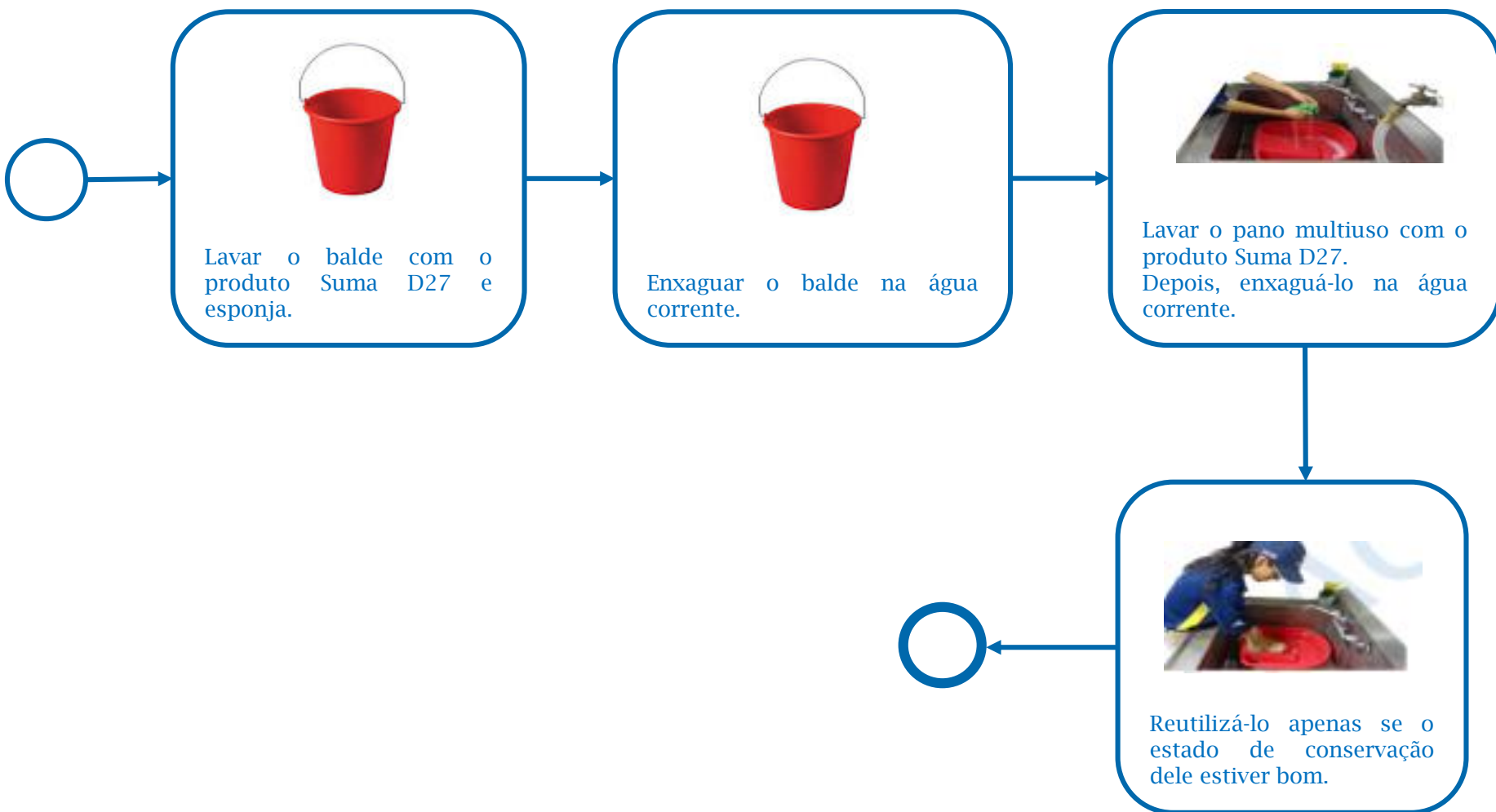
Desabilitação

Habilitação

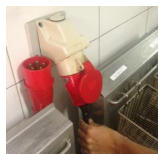


NOTAS:

- Este procedimento é feito quando os cestos de lixo estiverem com sua capacidade superior a 50%. No contrário, o lixo deve ser compactado.
- A limpeza regular dos baldes de lixo deve ser realizada semanalmente.
- O funcionário deve utilizar a luva de látex sempre que obter contato com produto corrosivo.



Desabilitação

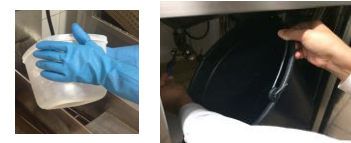


Desconectar a tomada da fritadeira da corrente elétrica.



Retirar todo o óleo da fritadeira e despejar em um recipiente.

Etapa 1: Produto Suma Break up



Encher a fritadeira em torno de 3,5l de água e 500ml do produto Suma Break up (em cada compartimento). Esfregar os compartimentos com a esponja verde e deixar o produto repousando durante a noite.

HABILITAÇÃO

Etapa 2: Produto Suma Grill



Retirar a solução com uso de um balde girando a válvula para remoção do produto. Borrifar produto Suma Grill nos compartimentos utilizando a esponja amarela.

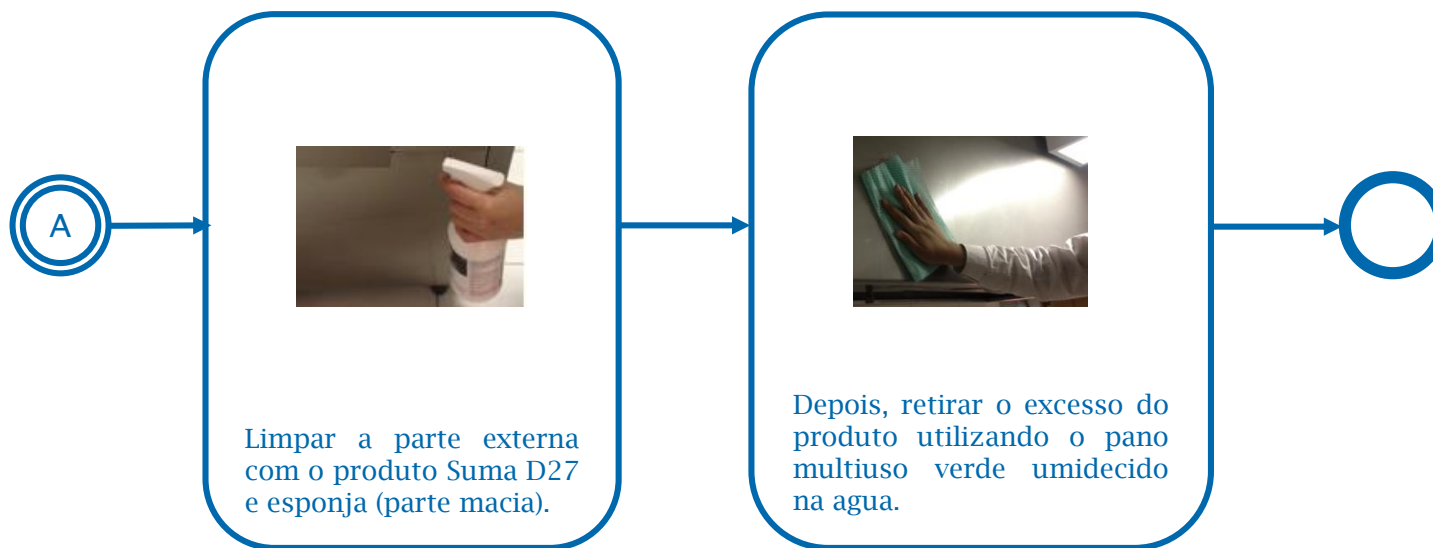
Etapa 3: Enxague



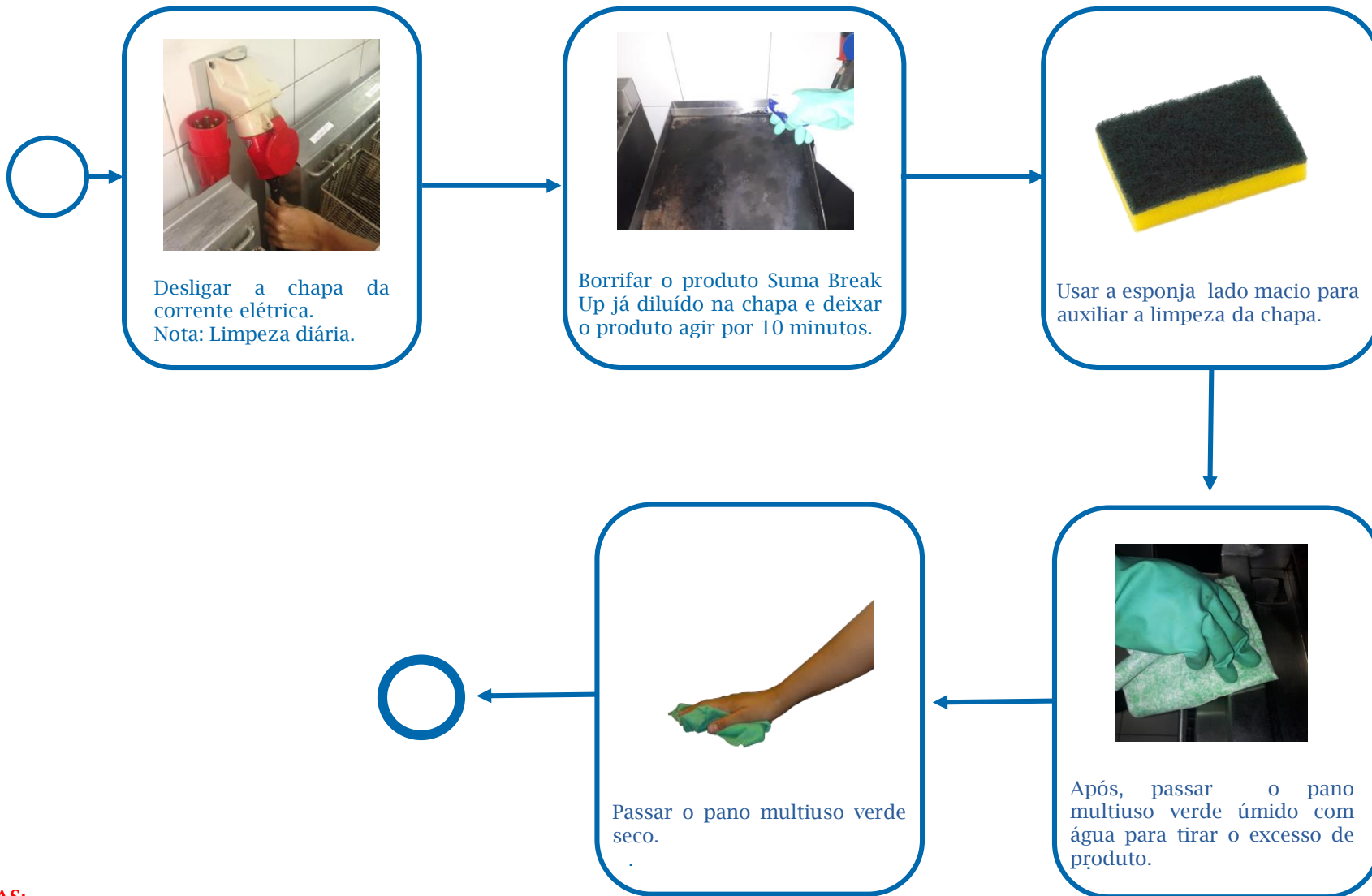
Enxaguar os comportamentos com água corrente utilizando uma caneca. Depois, retirar a água com uso de um balde girando a válvula para remoção do líquido.



Na desabilitação: Lavar a cesta com o produto Suma Break up. Na habilitação: Enxaguar na água corrente.



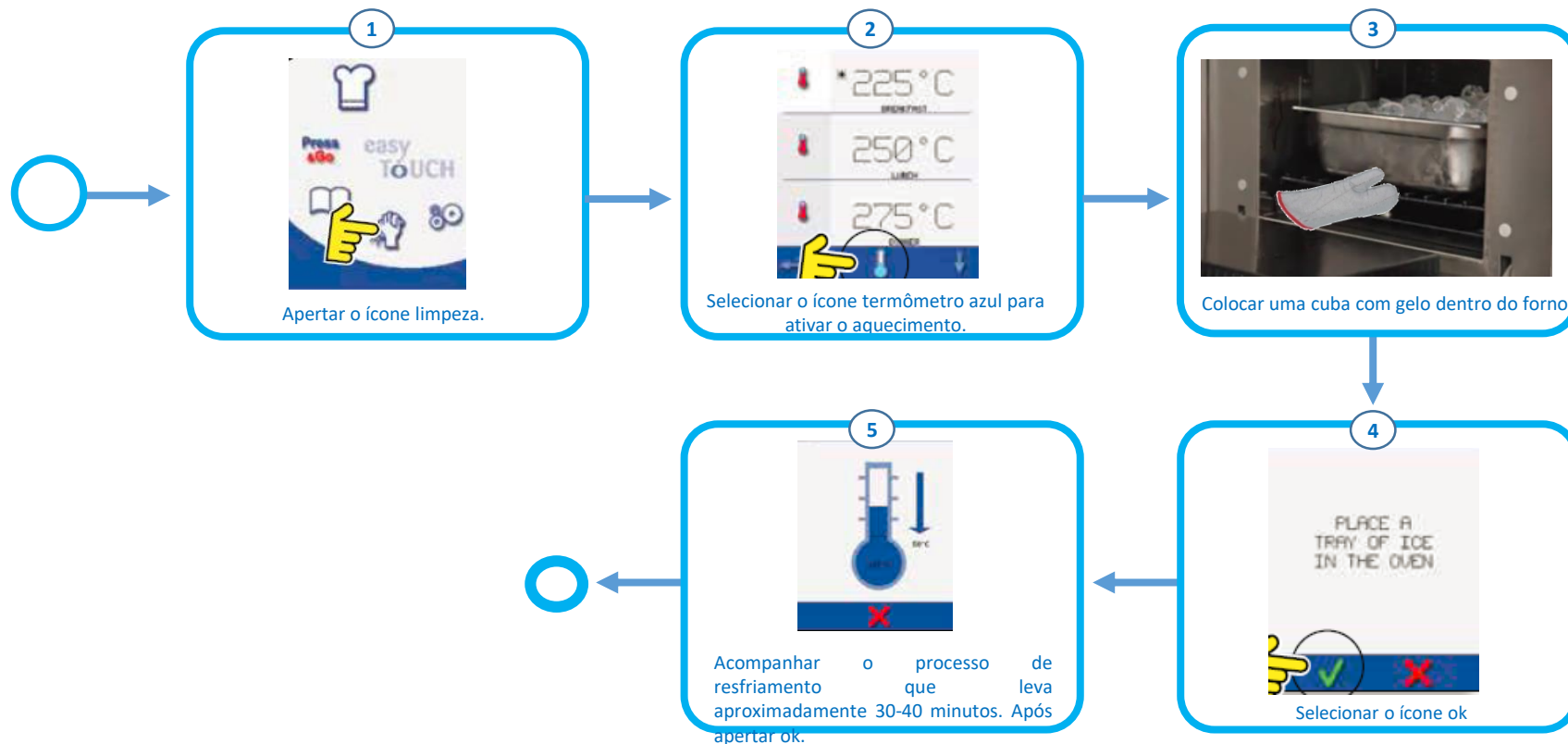
Nota: A limpeza da fritadeira e a troca do óleo é realizada a cada 7 dias.



NOTAS:

- Realizar o processo com a chapa fria.
- Usar o Suma Grill 2x por semana para limpeza pesada.

RESFRIAMENTO DO FORNO: DESABILITAÇÃO

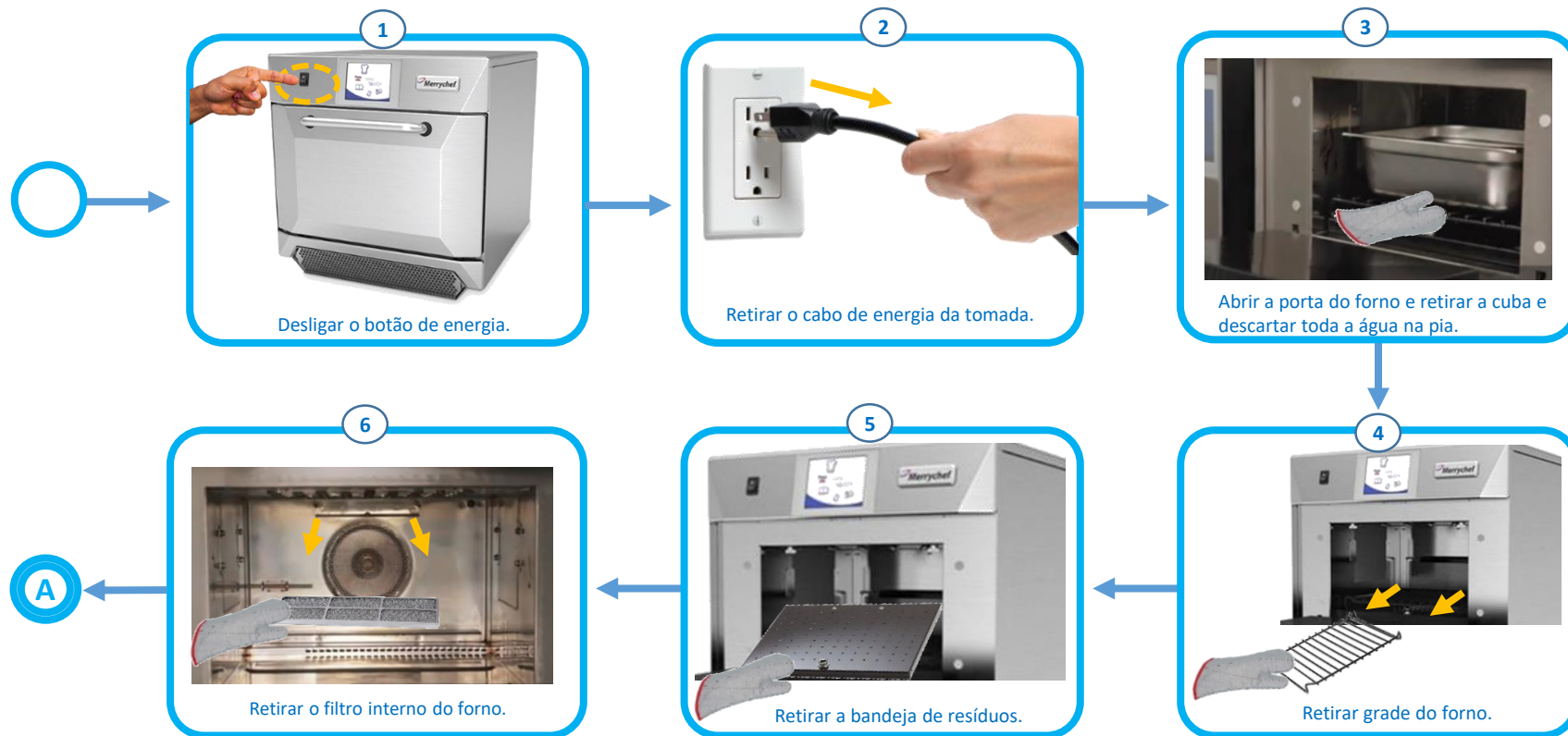


NOTA: O forno continuará o processo de resfriamento caso a porta seja aberta. Após a realização de cada etapa, é possível garantir segurança durante a limpeza e vida útil do equipamento.

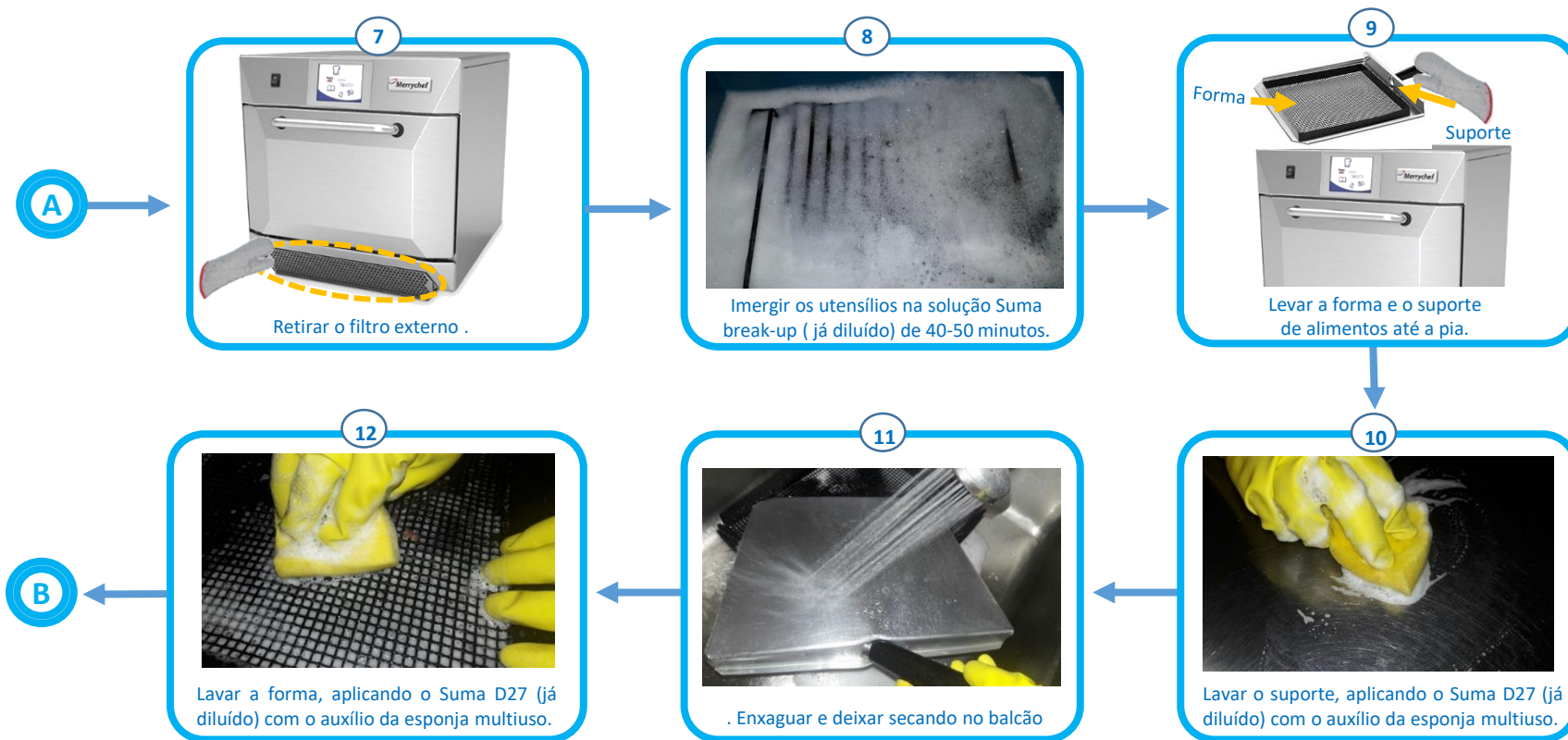


NOTA: Usar Luva térmica de proteção para colocar a cuba de gelo dentro do forno.

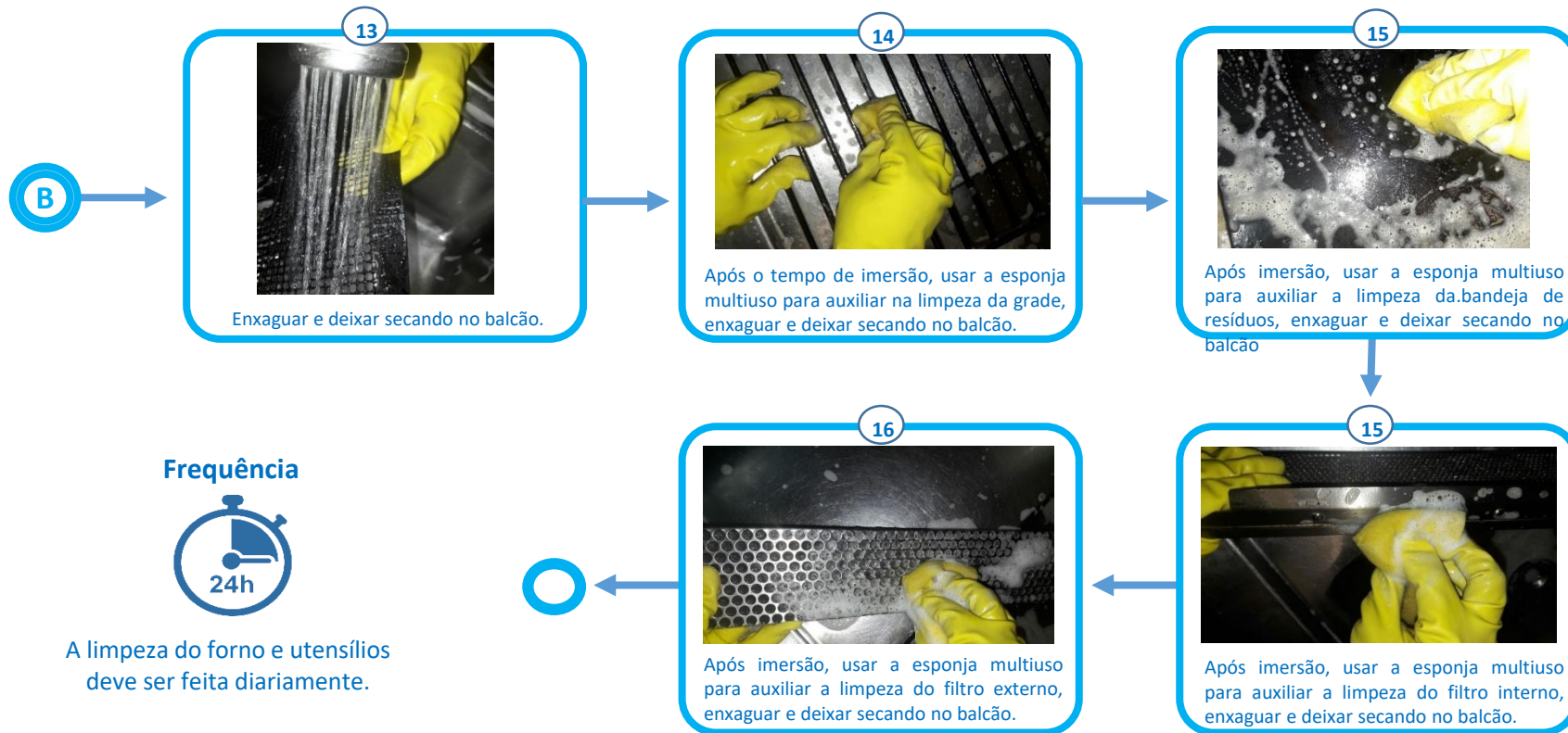
DESABILITAÇÃO: LIMPEZA DE UTENSÍLIOS



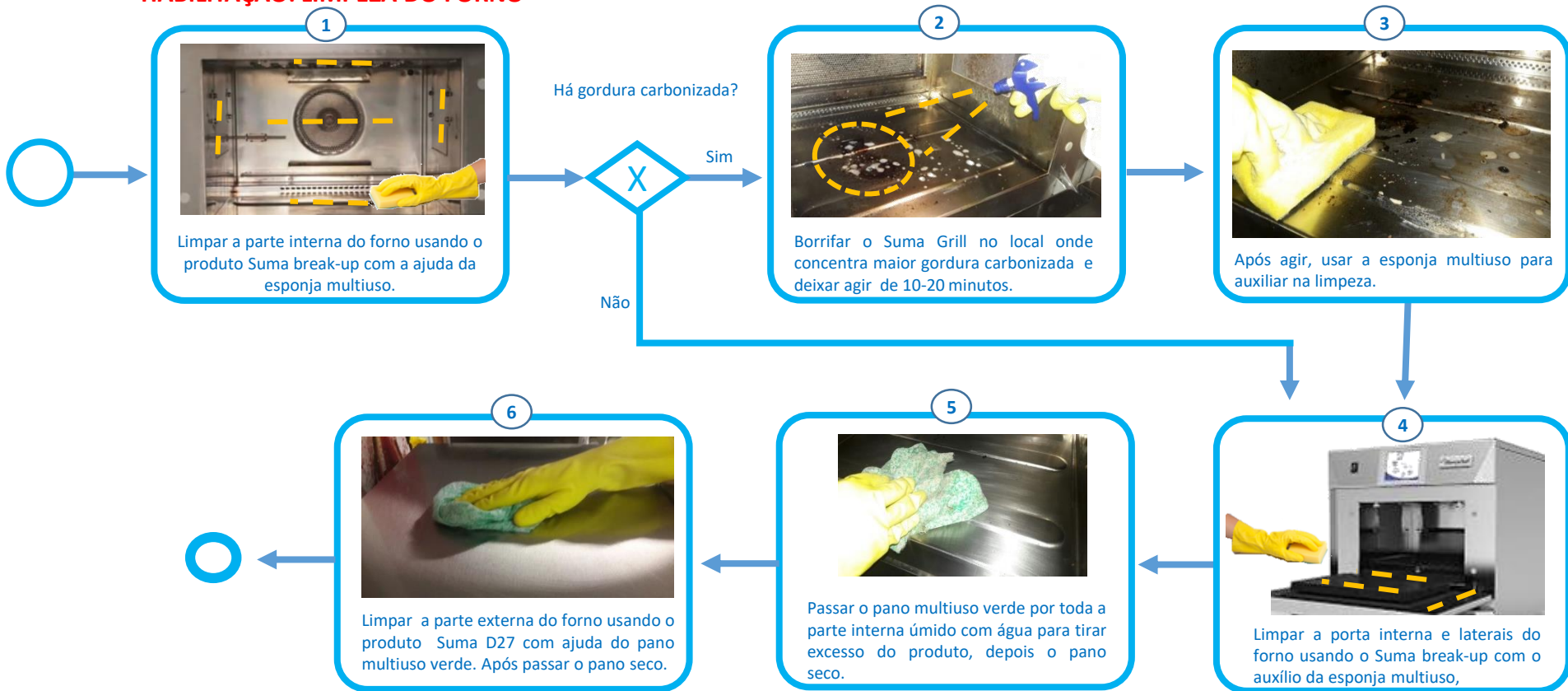
DESABILITAÇÃO: LIMPEZA DE UTENSÍLIOS



DESABILITAÇÃO: LIMPEZA DE UTENSÍLIOS



HABILITAÇÃO: LIMPEZA DO FORNO

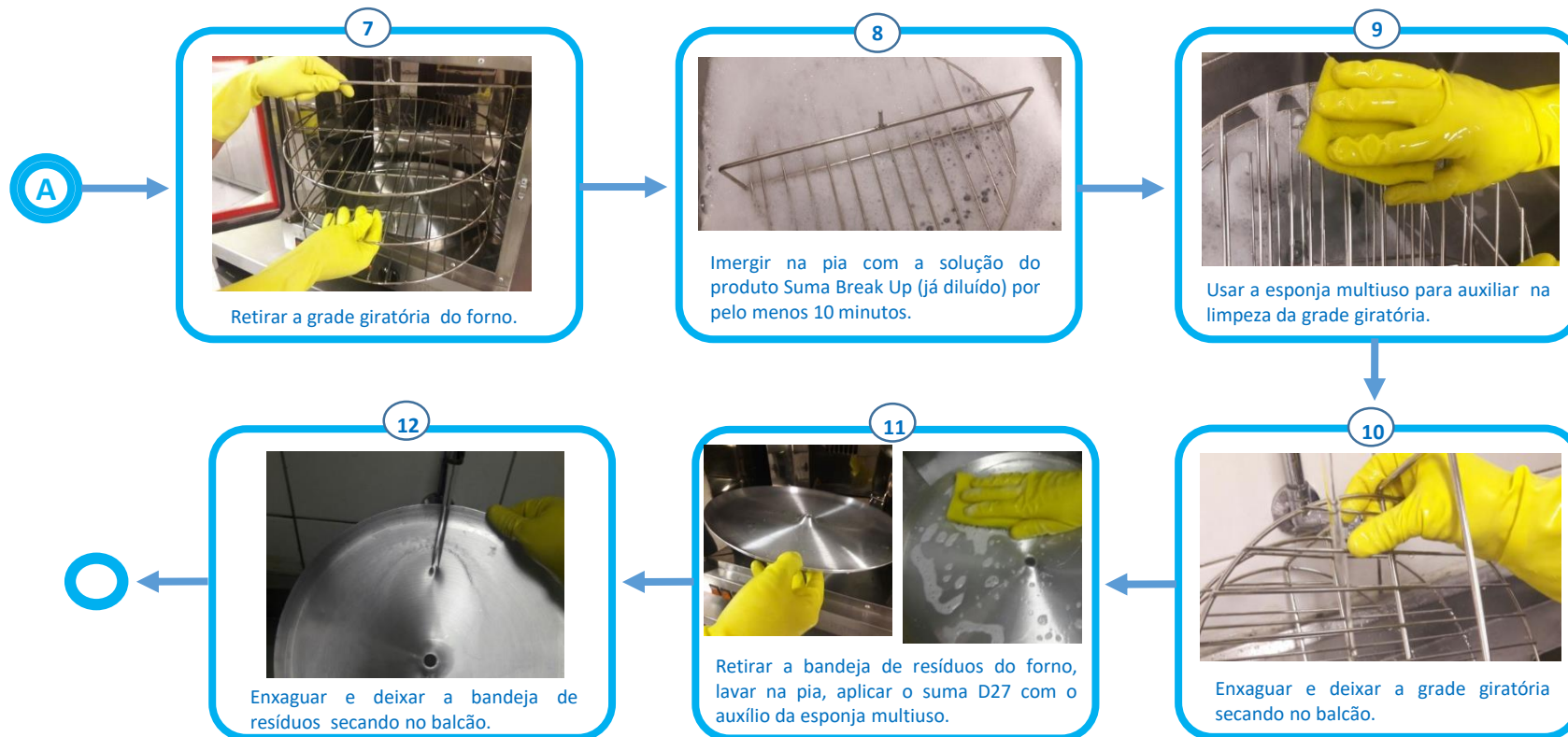


DESABILITAÇÃO: LIMPEZA DE UTENSÍLIOS



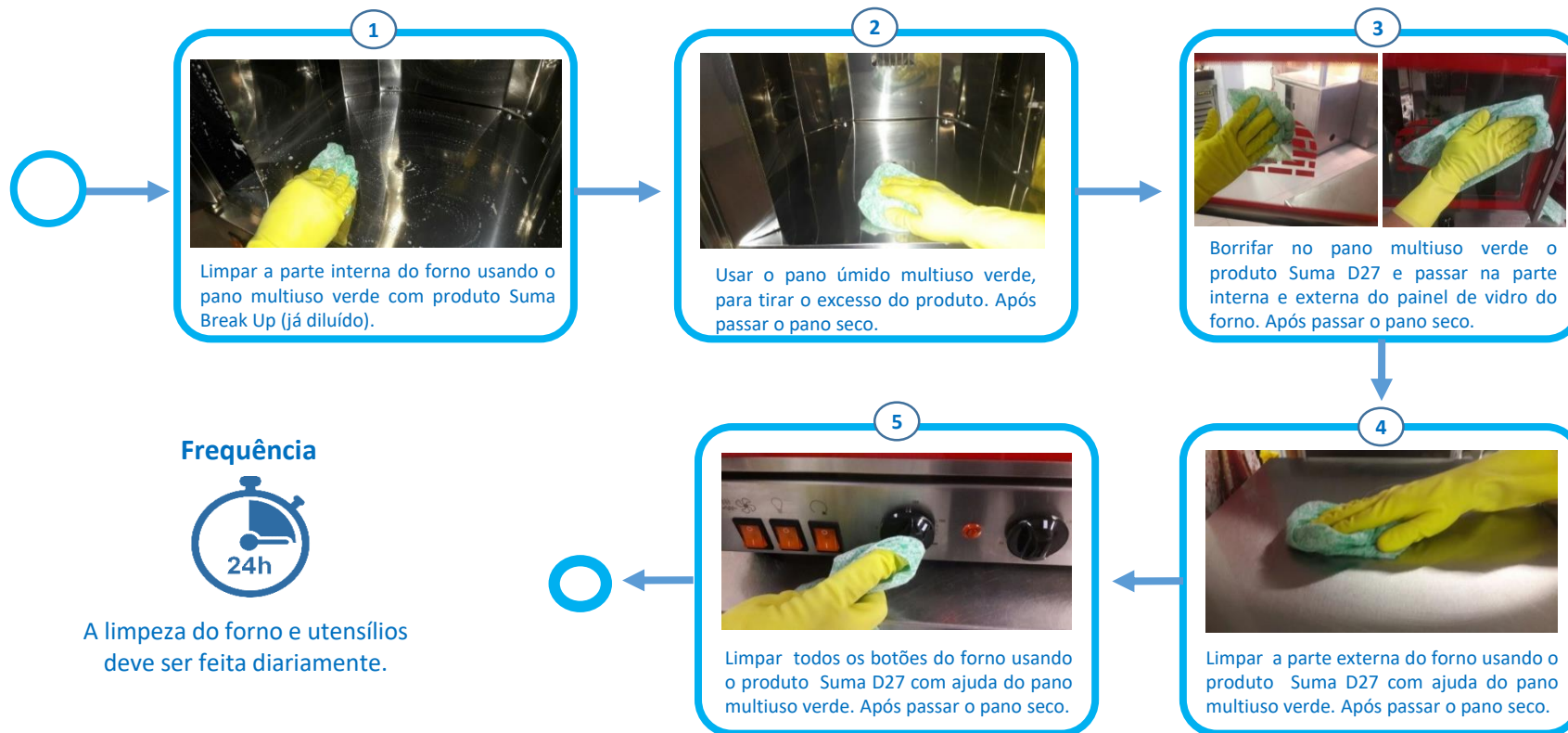
NOTA: Usar Luva térmica de proteção se o Forno estiver em alta temperatura ao retirar os utensílios.

DESABILITAÇÃO: LIMPEZA DE UTENSÍLIOS



NOTA: A limpeza da grade giratória e bandeja de resíduos deve ser feita diariamente.

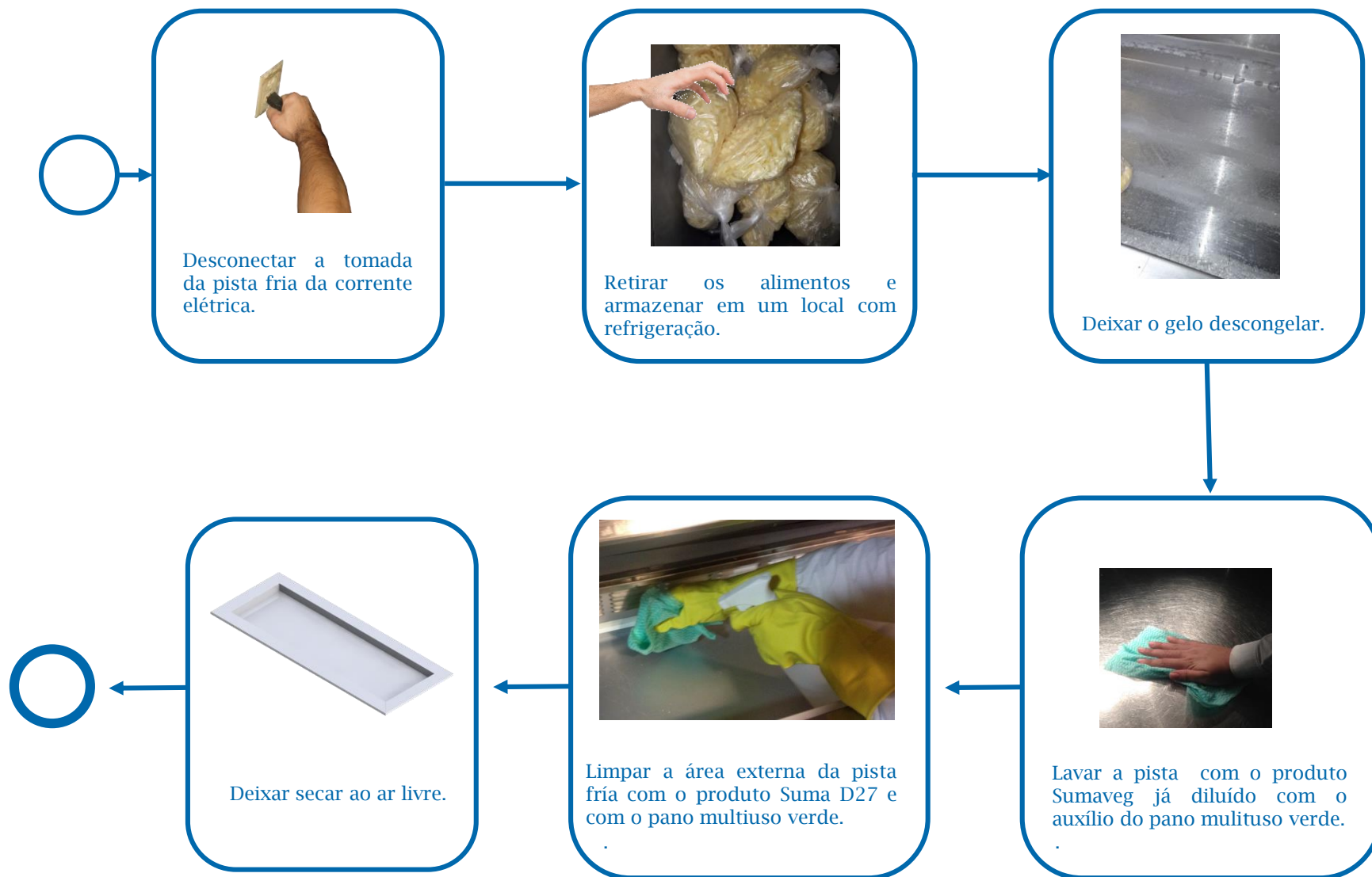
HABILITAÇÃO: LIMPEZA DO FORNO

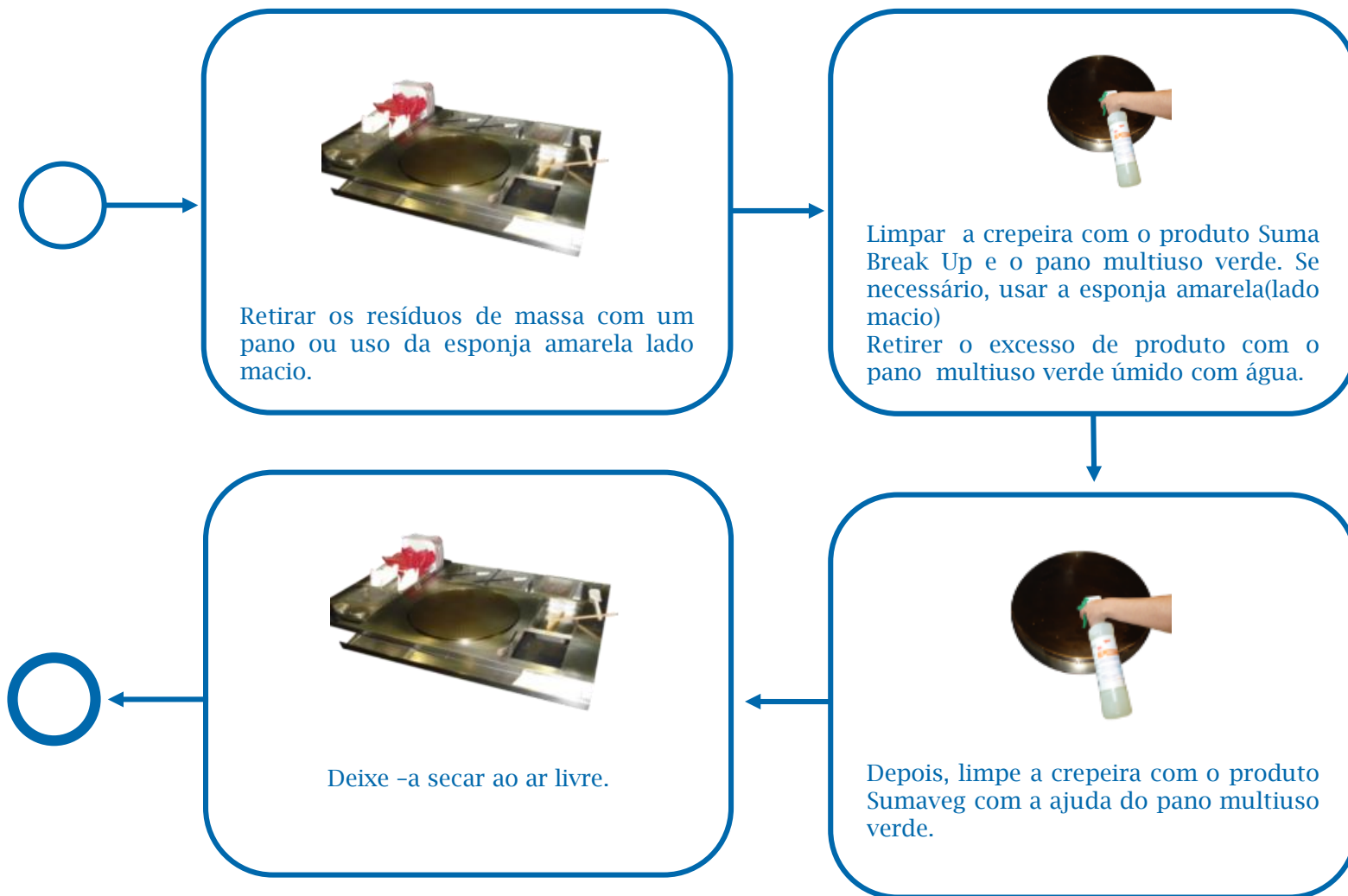


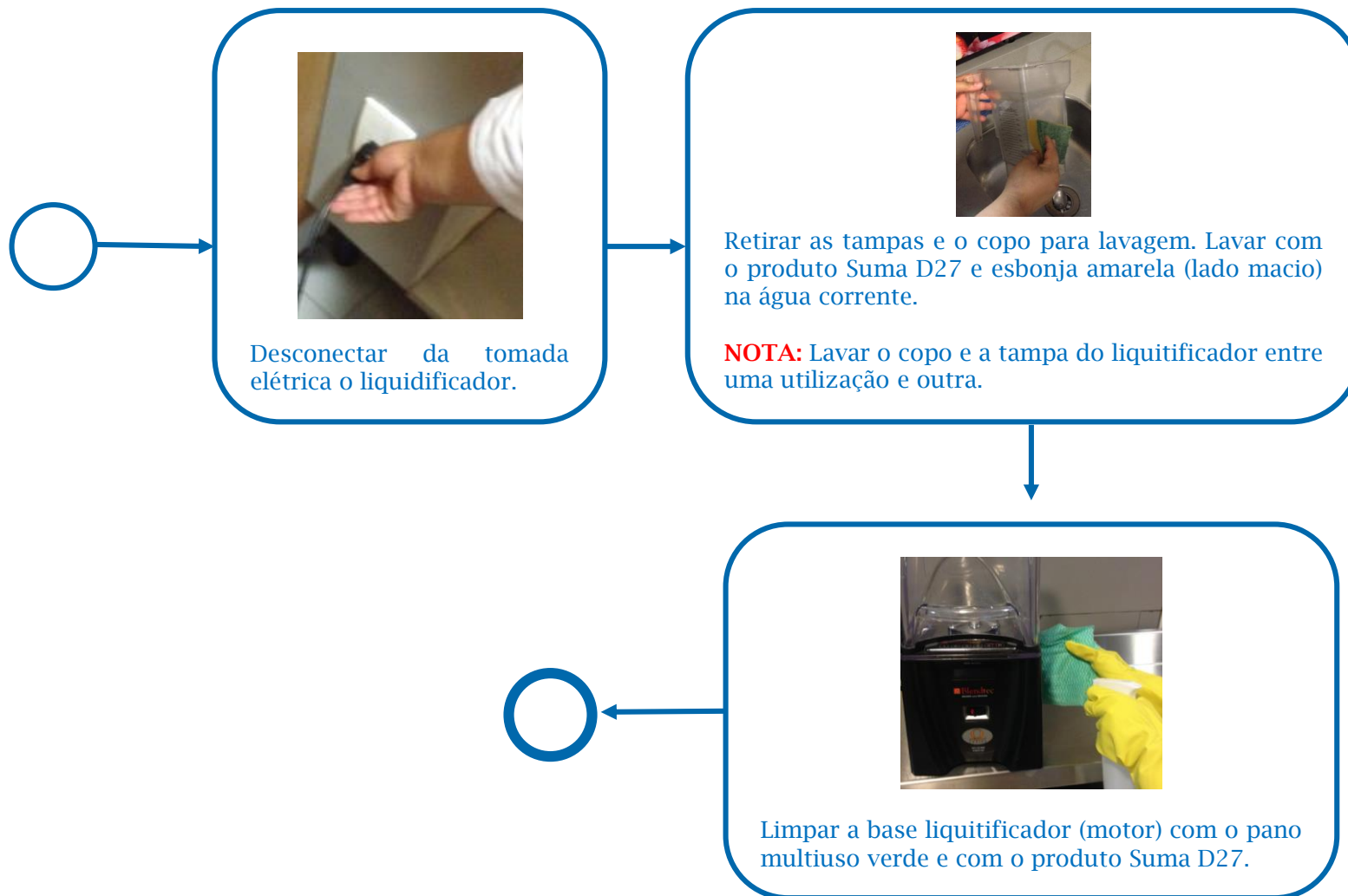
Frequência



A limpeza do forno e utensílios deve ser feita diariamente.

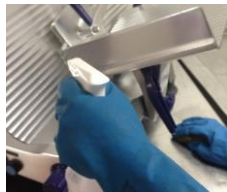








Máquina de fatiar frios:
Retirar os compartimentos
para lavagem.



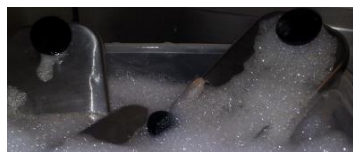
Máquina de lavar louça e de
fatiar frios: Aplicar o produto
Suma D27 no pano multiuso
verde.



Imergir os compartimentos na
cuba com o produto Suma
D27 por pelo menos 5
minutos.



Deixar secar ao ar livre.



Imergir os utensilios no
produto Sumaveg
(solução 1 caneca 66g
para 20L de água) e
deixá-lo por pelo
menos 10 minutos.



Enxaguá-los na água
corrente



Esfregar os compartimentos
com a ajuda de uma
esponja.

NOTAS:

- A limpeza da máquina de fatiar frios é realizada sempre após o uso.
- Caso haja a impossibilidade de imerção dos utensilios, borrifar o produto no local.

LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

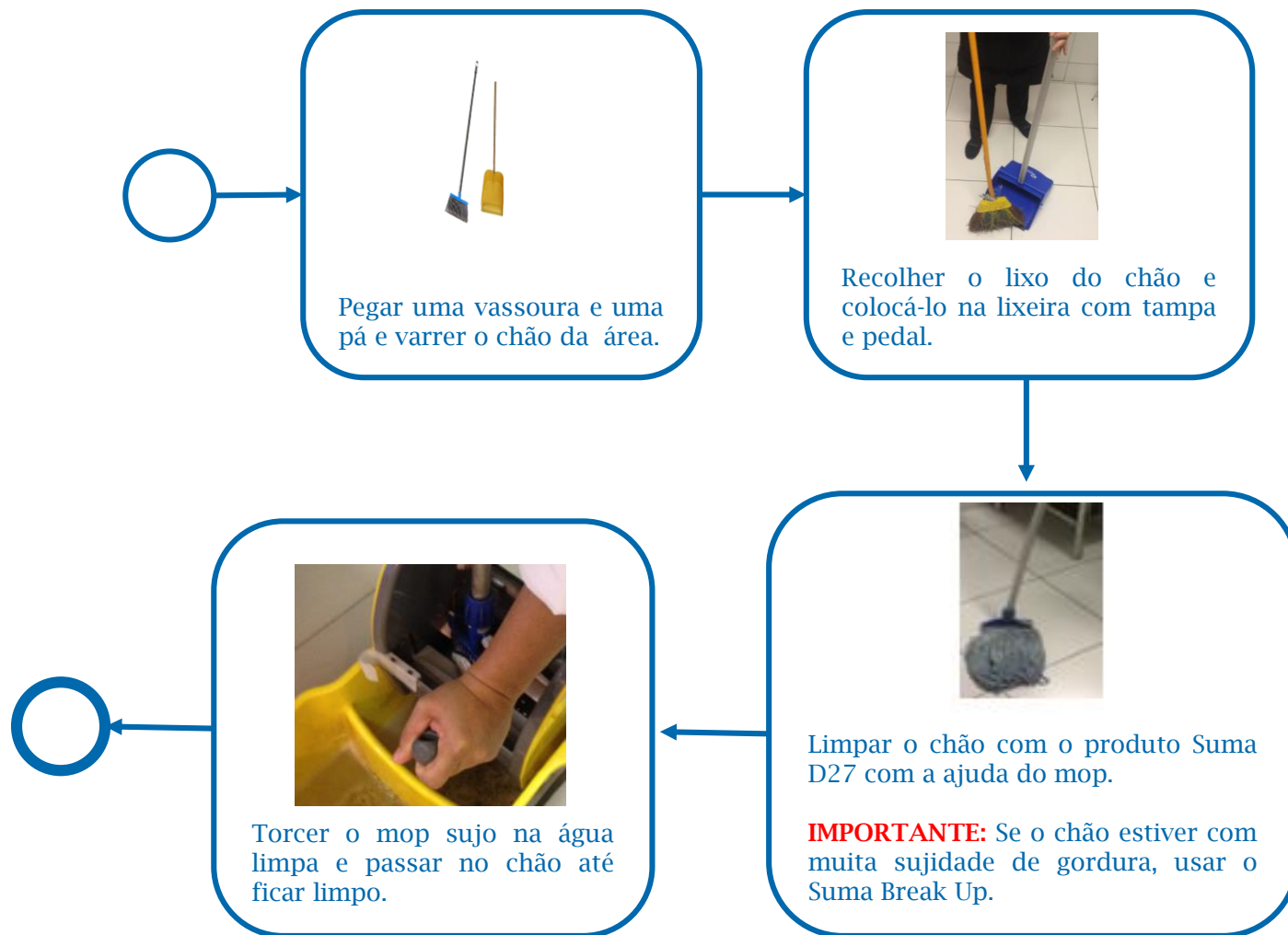
Limpeza do carrinho de serviço

BRA- TRA- GR- LMPO-00



Pegar o carrinho de serviço e aplicar o produto Suma D27 no pano multiuso verde.

Em caso de muita sujeira, utilize uma esponja. Depois, utilize o pano multiuso umedecido para retirar a solução.



LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Paredes (áreas de manipulação de alimento)

BRA- TRA- GR- LMPO-00



Limpar a parede da cozinha usando o Suma Break Up já diluído com o auxílio do pano multiuso verde, se necessário usar a esponja amarela (parte macia).



Em seguida, passar o pano multiuso verde com água para tirar o excesso de produto.

LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Bilheteria

BRA- TRA- GR- LMPO-00



Ponto de venda



Postes de fila
única



Telas de
plasma



Piso da área



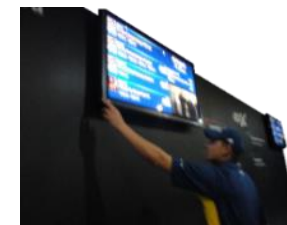
Baldes de lixo



Bilheteria
automática



Diariamente: Limpar os interfilas com o produto Alpha HP 1:128 e o pano multiuso azul.
2x por semana: usar o produto Suma Lube (polidor) com uso do pano multiuso azul para dar brilho.
Importante: Aplicar somente na base em aço INOX.



Borrifar no pano multiuso azul o produto Alpha HP 1:128 e passar nos televisores e vídeo Wall da bilheteria.



Varrer o chão da área, em seguida passar o mop com o produto Alpha HP 1:128..



Diariamente: Limpar a superfície da bilheteria com o produto Alpha HP 1:128 e o pano multiuso azul.



Limpar monitores, *displays* pinpad's, impresora e ATM's e o Alpha HP 1:128 e pano multiuso azul.





NOTA: A limpeza deve ser feita diariamente.



Pódio



Postes e filas



Óculos



Limpar os interfilas (base em aço) com o produto Alpha HP 1:128 e o pano multiuso azul.
Em seguida, utilizar o produto Suma Lube (polidor) com uso do pano multiuso azul para dar brilho.
IMPORTANTE: Usar O suma lube apenas em superfícies em aço inox.



Limpar o pódio diariamente com o produto Alpha HP 1:128 utilizando o pano multiuso azul.



Limpar o poste com o produto Alpha HP 1:128 utilizando o pano multiuso azul.



Limpar o o carrinho de óculos com o produto Alpha HP 1:128 utilizando o pano multiuso azul. Após, guardar o produto no móvel para utilizar quando necessário.



Em seguida, utilizar o produto Suma Lube (polidor) com uso do pano multiuso azul para dar brilho.
IMPORTANTE: Usar O suma lube apenas em superfícies em aço inox.



Reutilizar a solução de Alpha HP 3x.



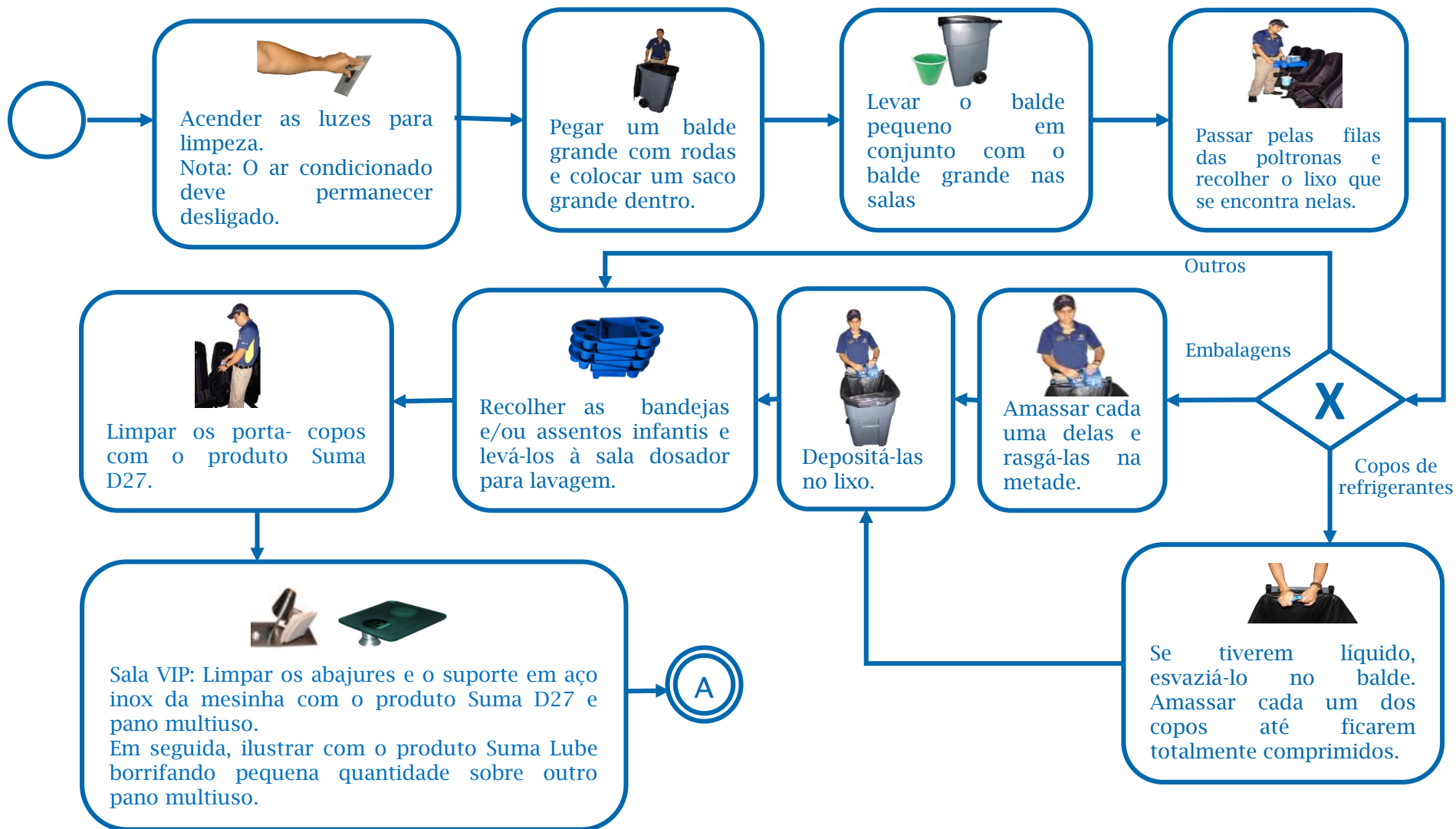
Salas



Bandejas



Assentos
Infantis



Deve-se usar o soprador de ar com muito cuidado nas poltronas 4DX devido aos fios que, ao serem movidos, podem ser danificados ou serem desconectados.

NOTA: A limpeza das poltronas e dos compartimentos (parte traseira, porta copo e braçadeira) devem ser realizadas diariamente.

A



Sala VIP: Limpar as poltronas e porta copos com o produto Suma D27.

NOTA: Deixar o apoio de braços levantados.



Sala tradicional/ 4DX: Limpar as poltronas/ porta copos com o produto Suma D27.

NOTA: Deixar o apoio de braços abaixados.

Situações em que a poltrona 4DX estiver com muita sujeidade, lavá-las seguindo o procesimento instrução de uso máquina Karcher Puzzi.

B



LIMPEZA PISO PAVIFLEX/VINÍLICO

Varrer com a vassoura de piaçava, o piso paviflex/ vinílico (de cima para baixo tomando cuidado para não deixar restos debaixo dos assentos) e o carpete (iniciando pela porta de entrada). Utilizar a pá para coletar o lixo.

Limpar o piso paviflex seguindo o procedimento descrito no Apoio Visual Limpeza do Piso Paviflex.

LIMPEZA CARPETE



Utilizar a vassoura com cerdas dura para levantar a trama do carpete. Depois, aspirar toda a extensão do carpete iniciando pelo corredor (porta de entrada).



Lavar o carpete seguindo o procedimento descrito Instruções de uso máquina Taski.

Caso o carpete não esteja precisando de lavagem, borrifar o produto Taski Tapi já diluído com a ajuda da escovinha.



Lixeiras (diariamente): Limpar com o produto Suma D27 e pano multiuso azul. Semanalmente, lavá-las com o produto Suma D27 e uso da esponja multiuso (parte macia). Depois, enxaguar em água corrente. Parte externa da lixeira (semanalmente): Aplicar o produto Suma Lube com uso do pano multiuso azul. Esse processo garantirá brilho.



Lavar as escadas seguindo o processo instruções de uso máquina Karcher Puzzi.

Limpar o tivoli e o protetor de derrapagem com o produto o Suma D27. Aplicar a solução no pano multiuso azul.

B

C

C



Colocar o saco preto de lixo nas lixeiras.



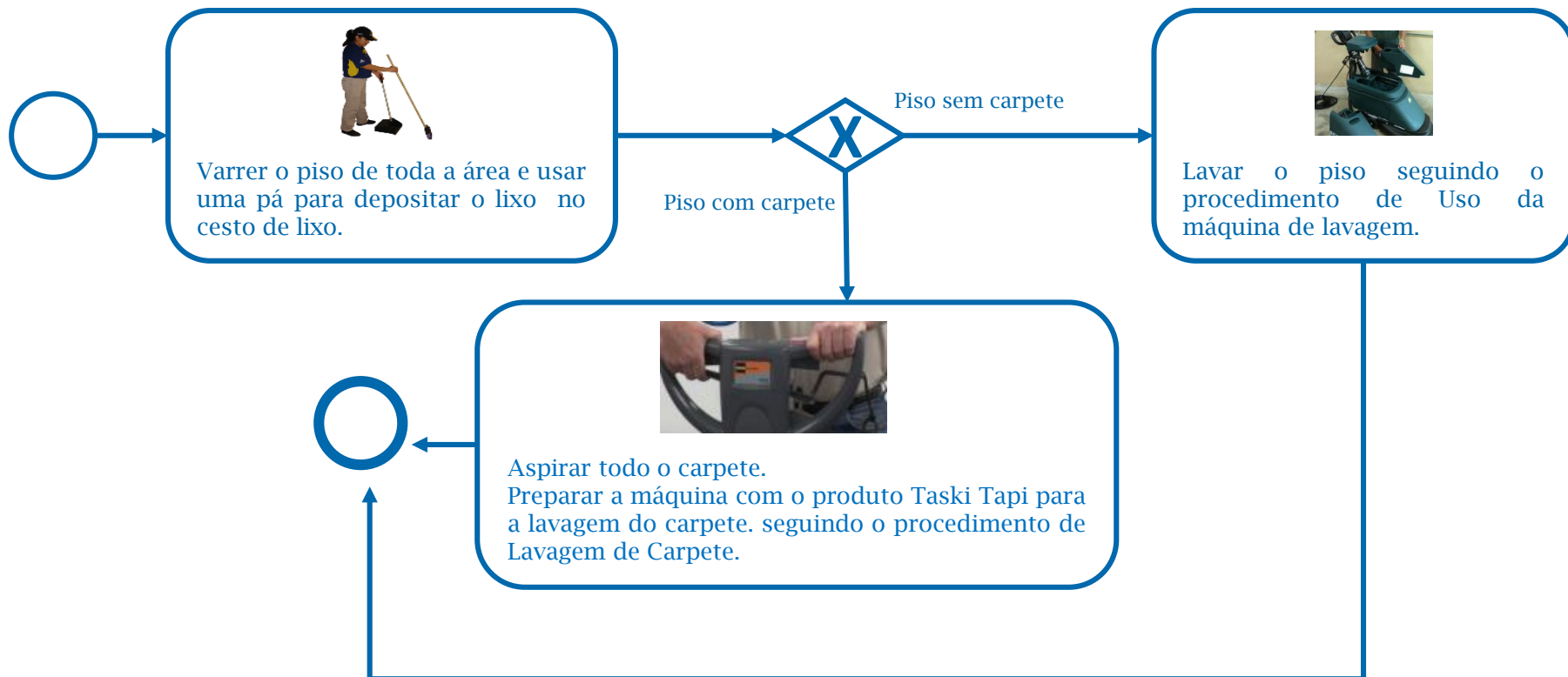
Limpar trilhos, extintores, placas, molduras e por trás das telas com o produto Suma D27 e assegurar que nenhum objeto de qualquer tipo esteja à vista.



Limpar as portas, arredores dos vidros e corrimões com o produto Suma D27 para corrimões em aço inox (semanalmente): Aplicar o produto Suma Lube com uso do pano multiuso azul. Esse processo garantirá brilho.



Borrifar neutralizador de odores Fresh Phase diretamente na parede, cortina, fundo da sala (cerca de 1 borrifada a cada 2 metros).
NOTA: Em hipótese alguma, aplicar o produto nas poltronas e/ ou no piso tátil.



NOTA: A lavagem do piso deve ser realizada diariamente com a ajuda da máquina de lavagem de piso.



Limpar os rodapés com o produto Suma D27 com a ajuda do LT (rodo suporte)



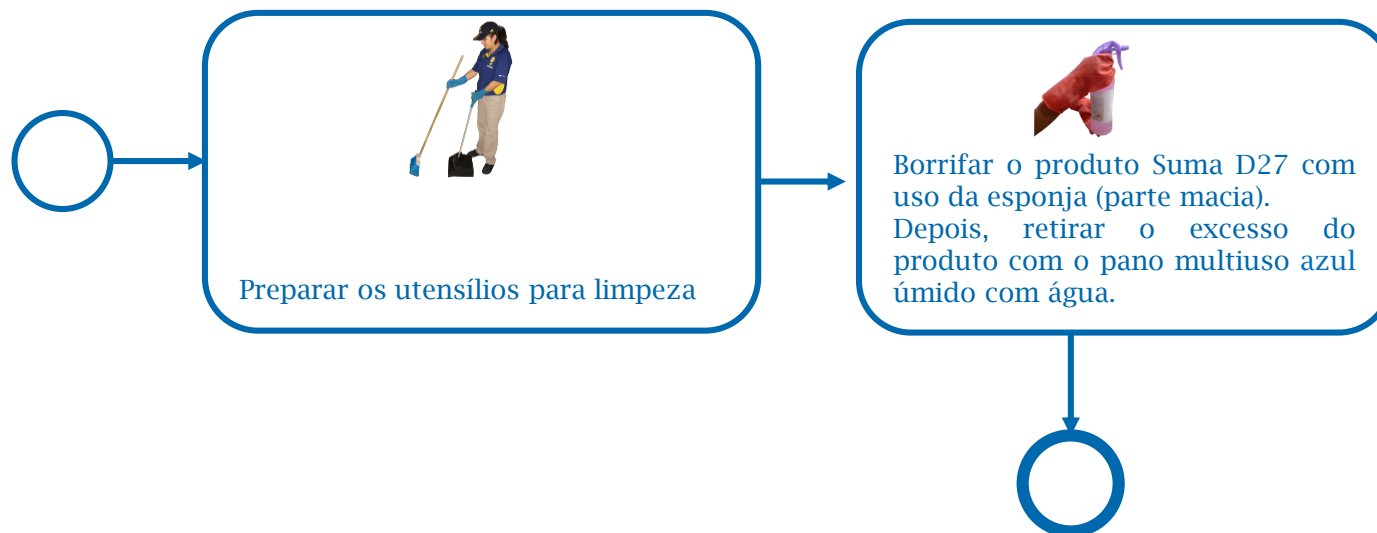
2x por semana: usar o produto Suma Lube (polidor) com uso do pano multiuso azul para dar brilho.

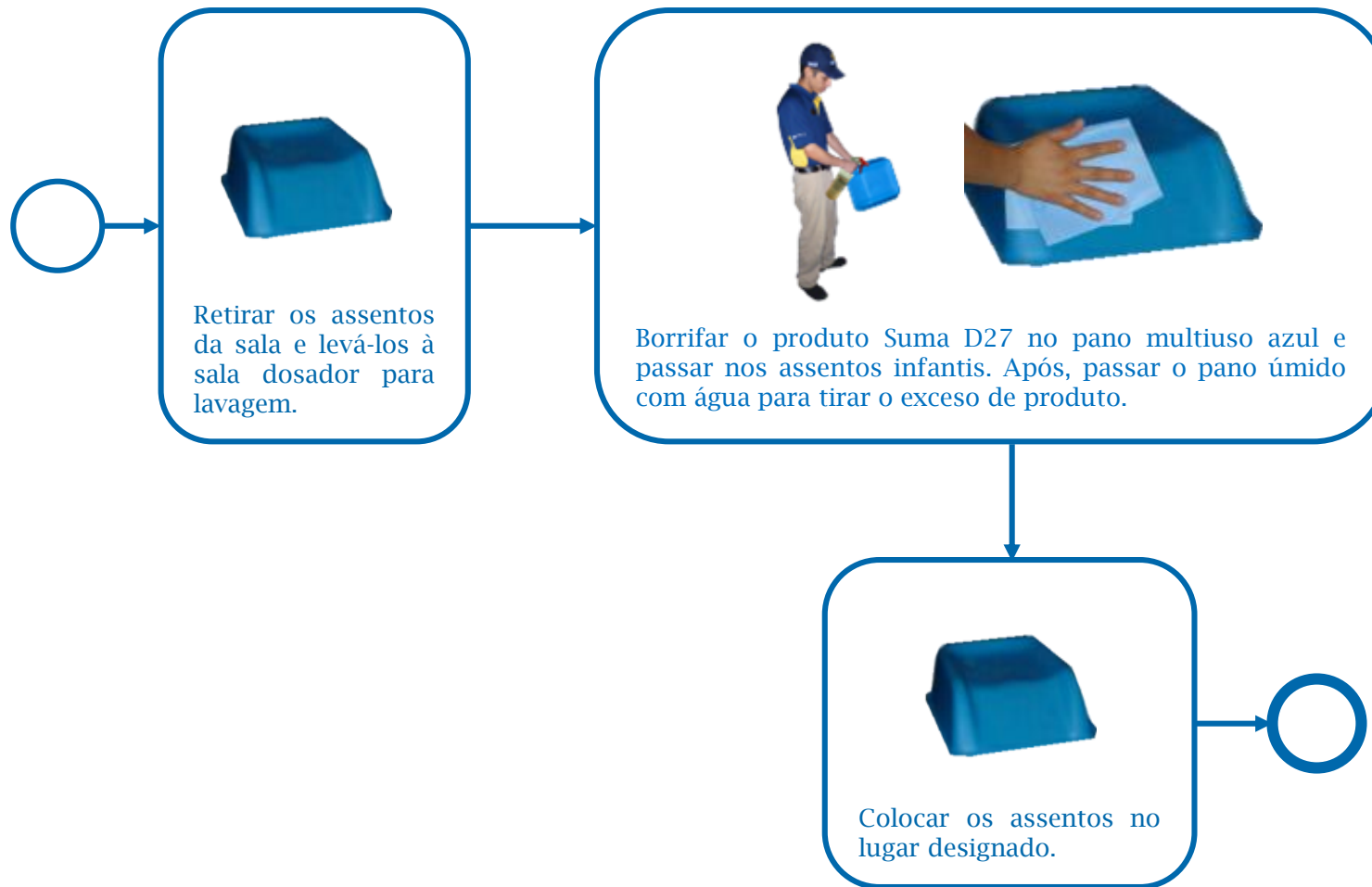
IMPORTANTE: Aplicar somente na base em aço INOX.

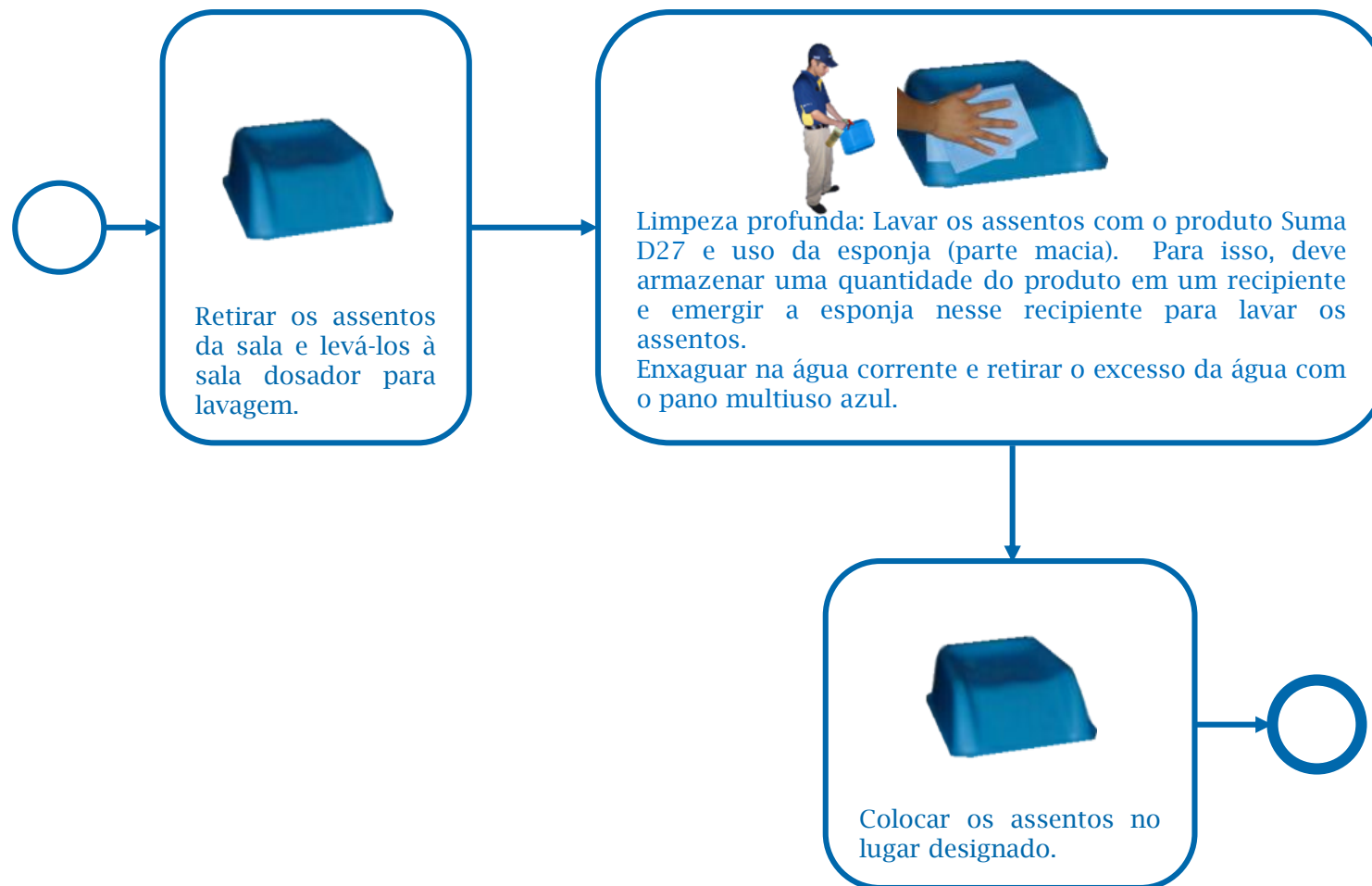
LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Paredes Externas (Salas, Bilheteria e Lobby)

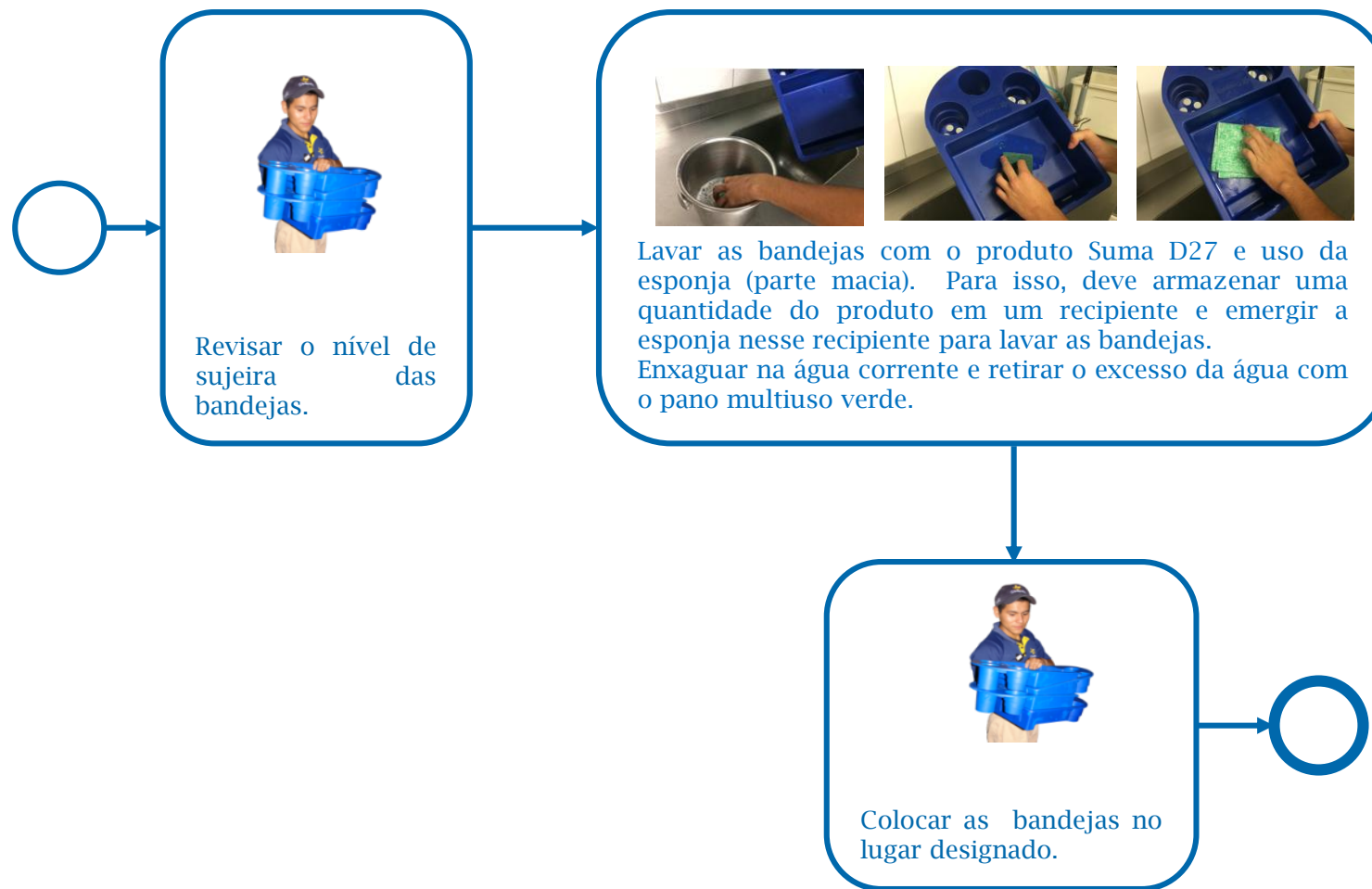
BRA- TRA- GR- LMOP-00







NOTA: A limpeza profunda dos assentos deve ser realizada 1x na semana.



LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Banheiros

BRA- TRA- GR- LMPO-00



Baldes de lixo



Espelhos e pias



Vasos
sanitários



Mictórios



Acessórios de
banheiro



Piso da área



Limpar as pias com o produto Alpha HP 1:64 com a ajuda do pano multiuso azul.

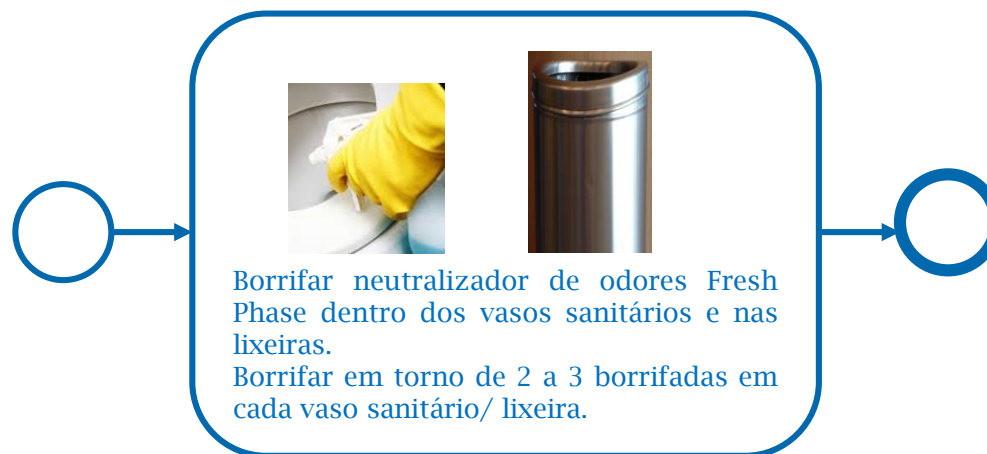


Deixar agir por pelo menos 5 minutos.
Depois, passe o pano multiuso azul limpo e seco para promover brilho.

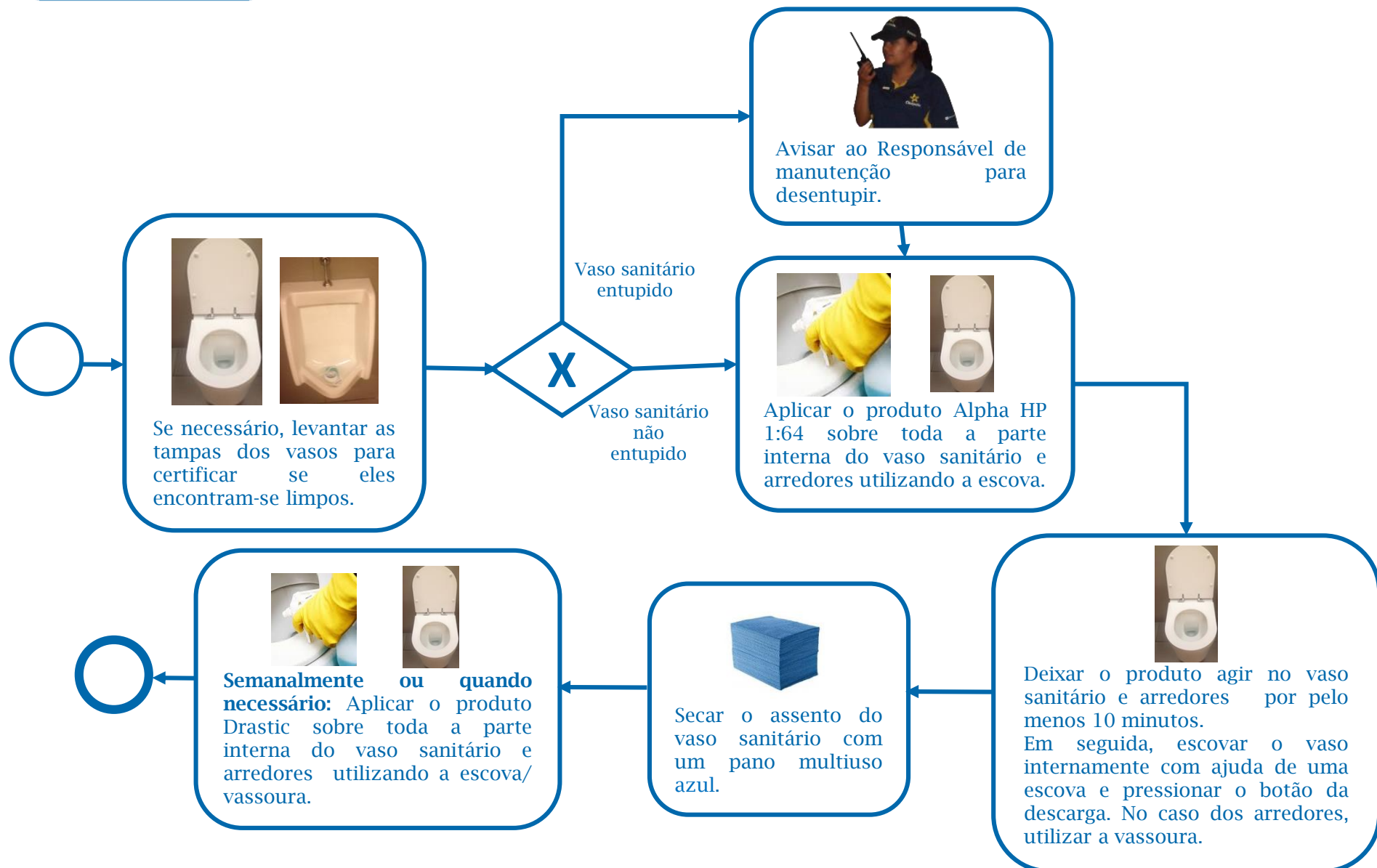


Limpar os espelhos com o produto Alpha HP 1:128 com a ajuda do pano multiuso azul limpo e seco para promover brilho.

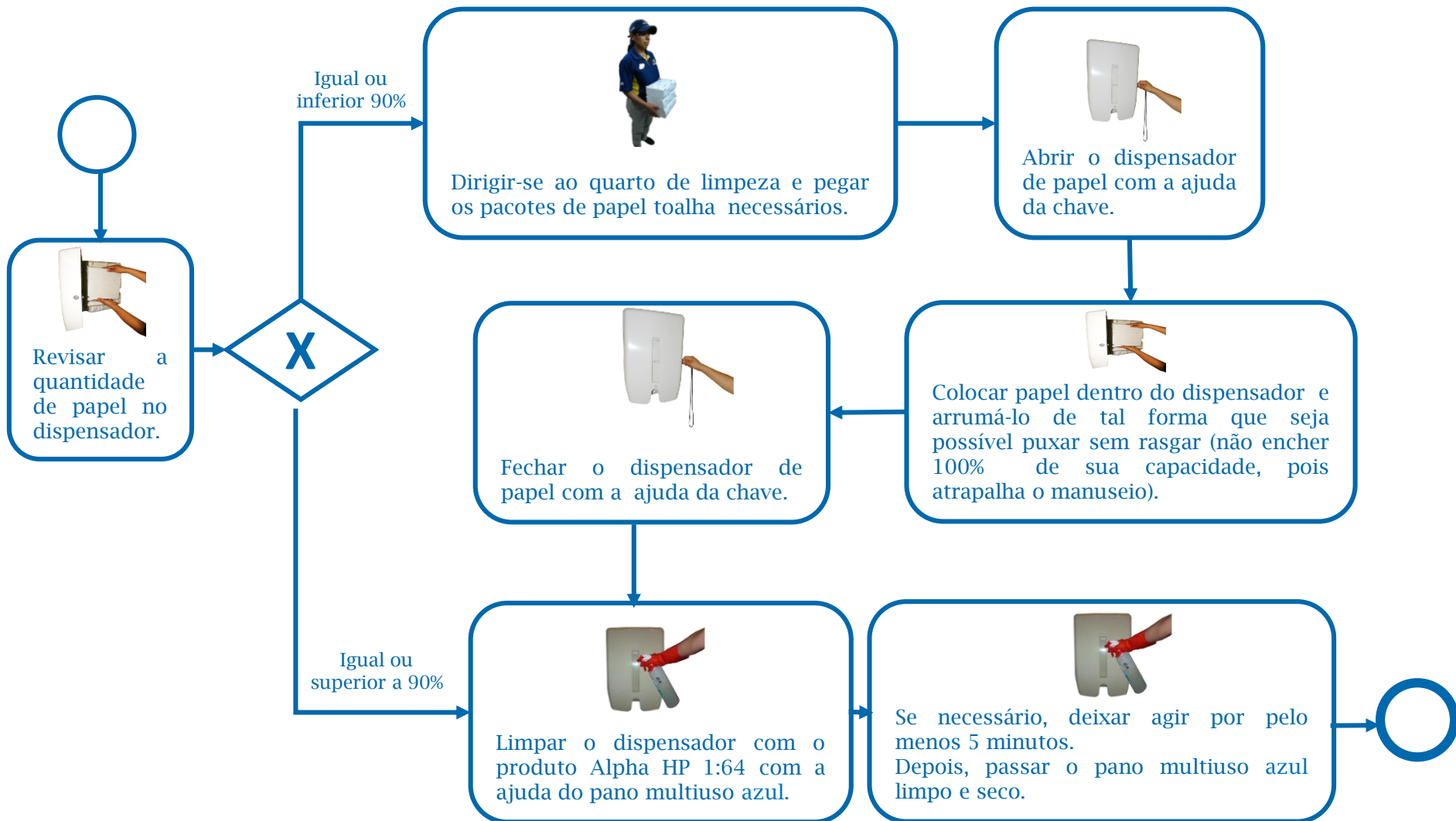
NOTA: A limpeza das pias e espelhos deve ser feita diariamente.



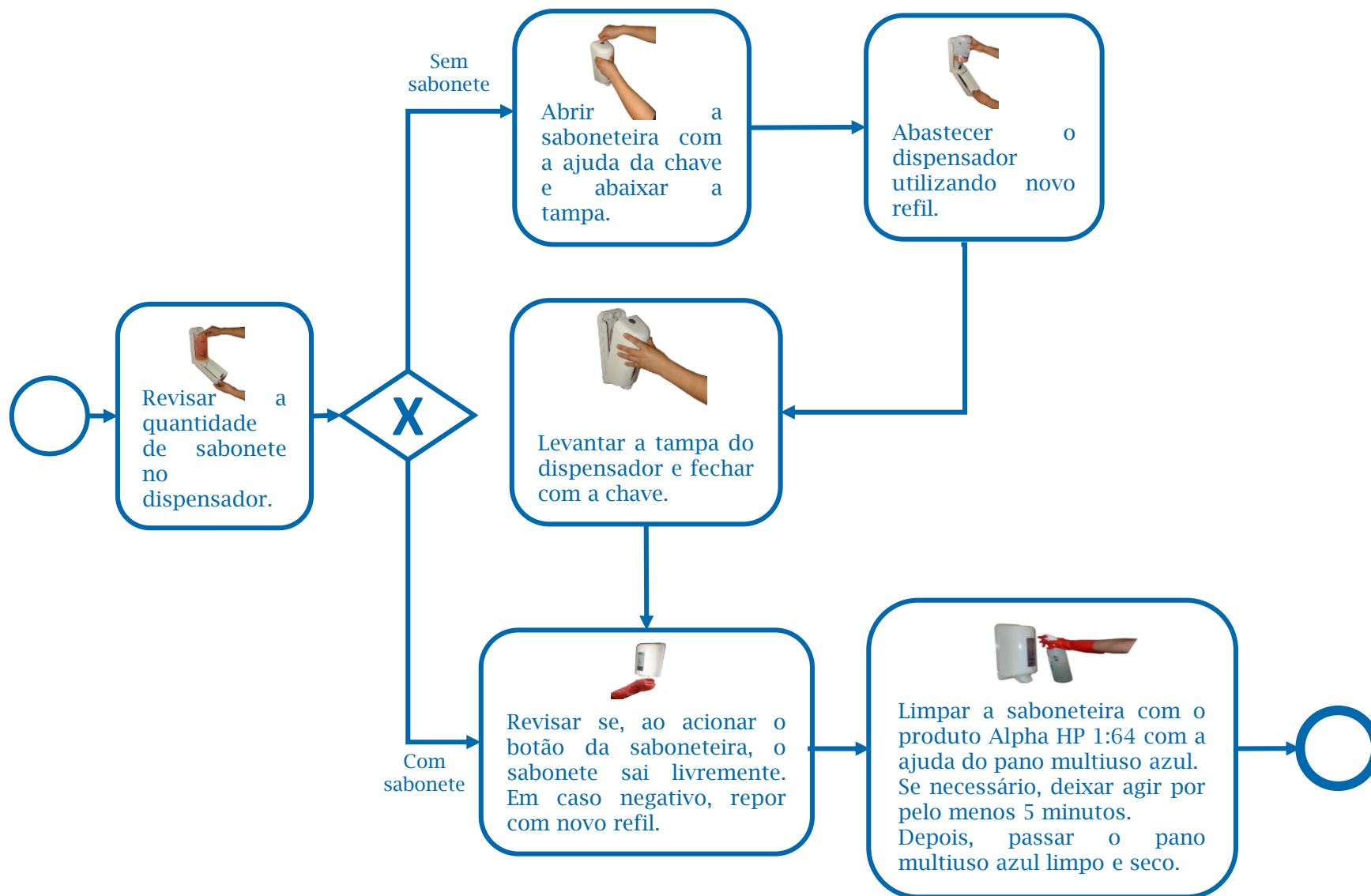
NOTA: Não se deve usar o Fresh Phase nas paredes para não manchar e tampouco borrifar no ambiente para não deixar o piso escorregadio.



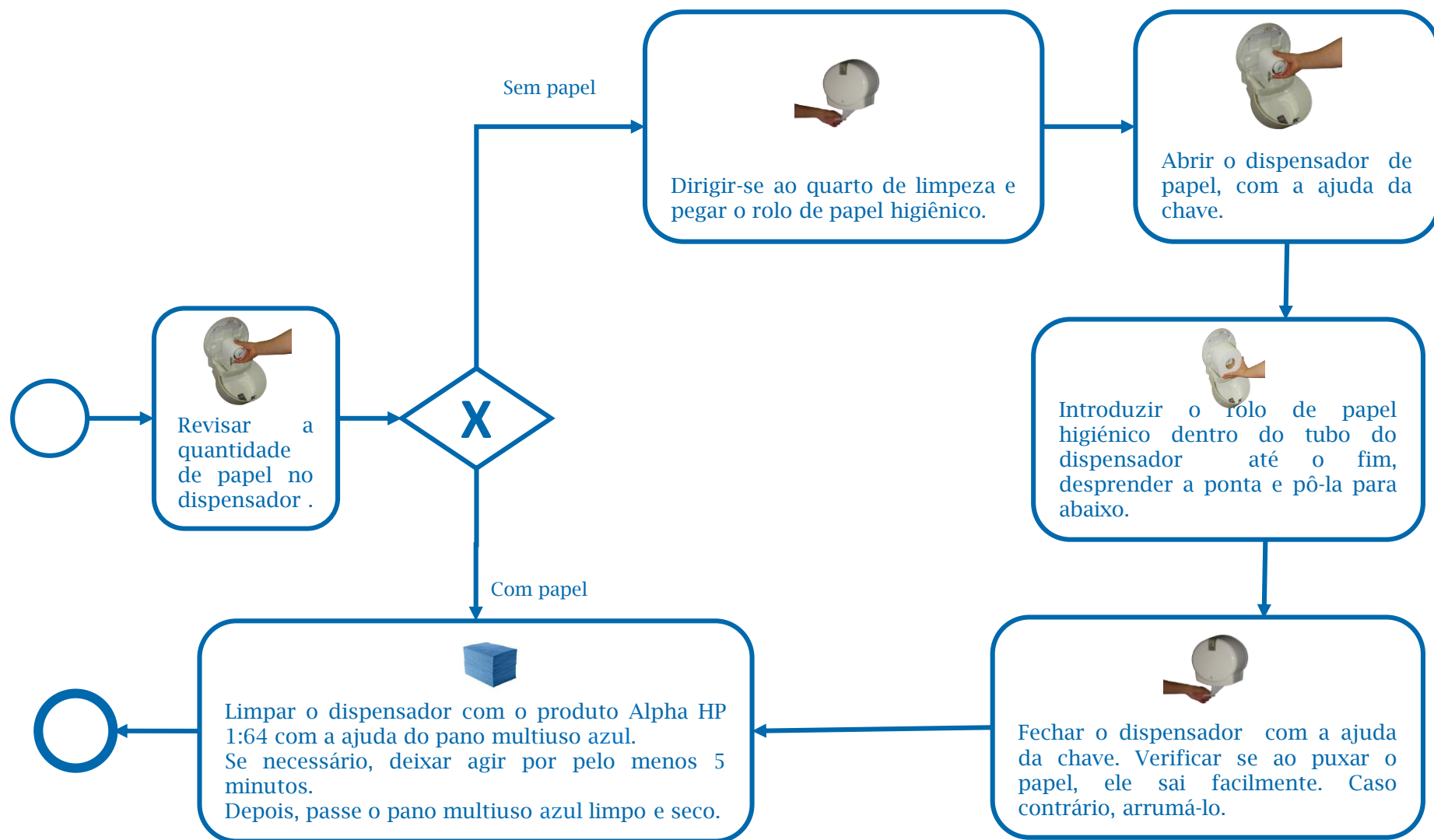
NOTA: A limpeza dos vasos sanitários deve ser feita diariamente, exceto a limpeza profunda utilizando o produto Drastic.



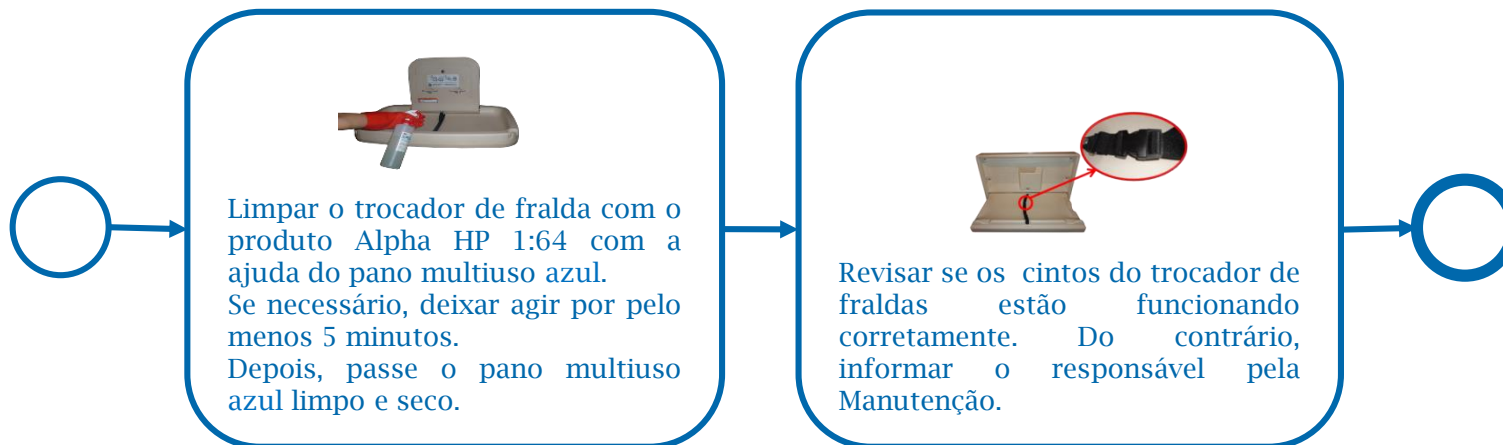
Nota: A limpeza dos dispensadores de papel toalha deve ser realizada diariamente.



NOTA: A limpeza da saboneteira deve ser realizada diariamente.

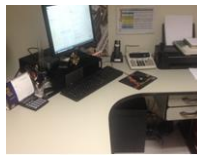


NOTA: A limpeza dos dispensadores de papel higiênico deve ser realizada diariamente.

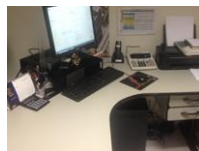


NOTA: A limpeza do trocador de fralda deve ser realizada diariamente.

LIMPEZA PRÉ OPERATIVA
Escritório (sala da Gerência)
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Móveis



Limpar os móveis do escritório utilizando o produto Alpha H 1:128. Em caso de muita sujeira, usar a esponja amarela para ajudar na limpeza.



Armários



NOTA: Os armários devem ser limpos diariamente.

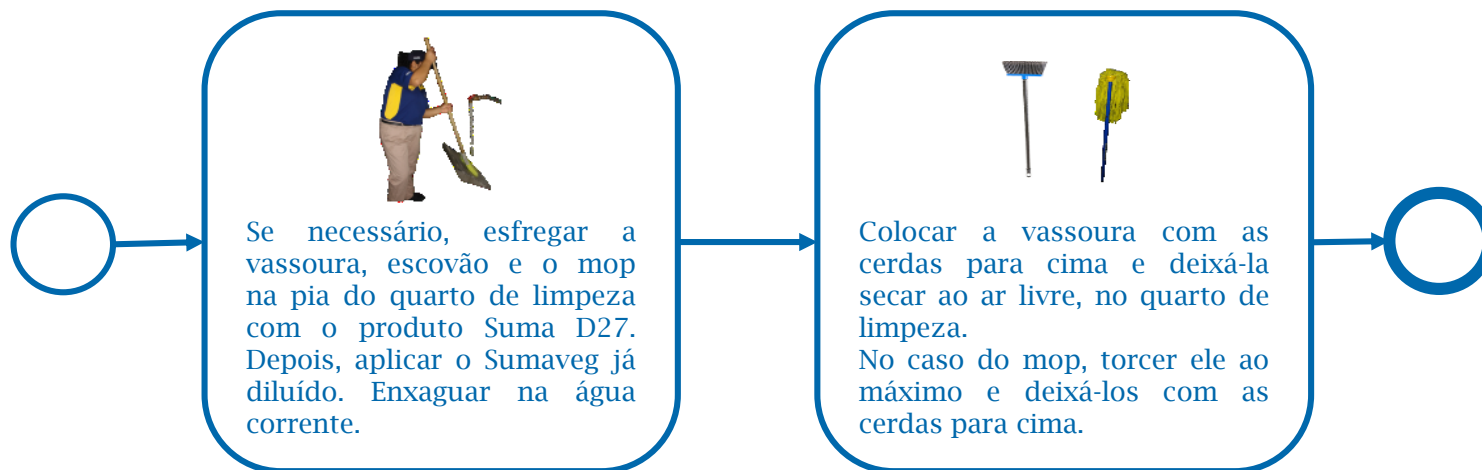
LIMPEZA PRÉ OPERATIVA
Quarto de limpeza
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Lavagem de
artigos de
limpeza

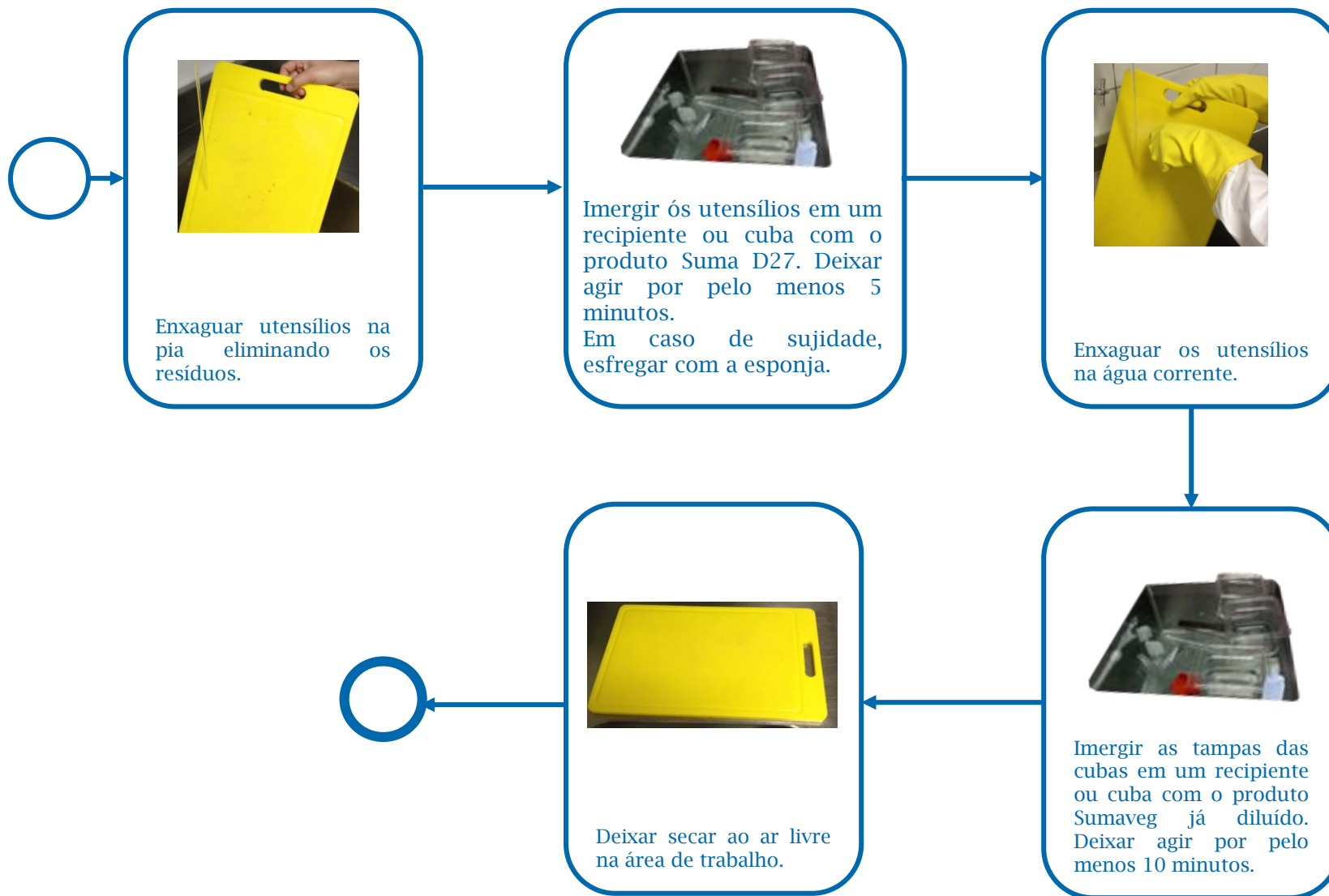


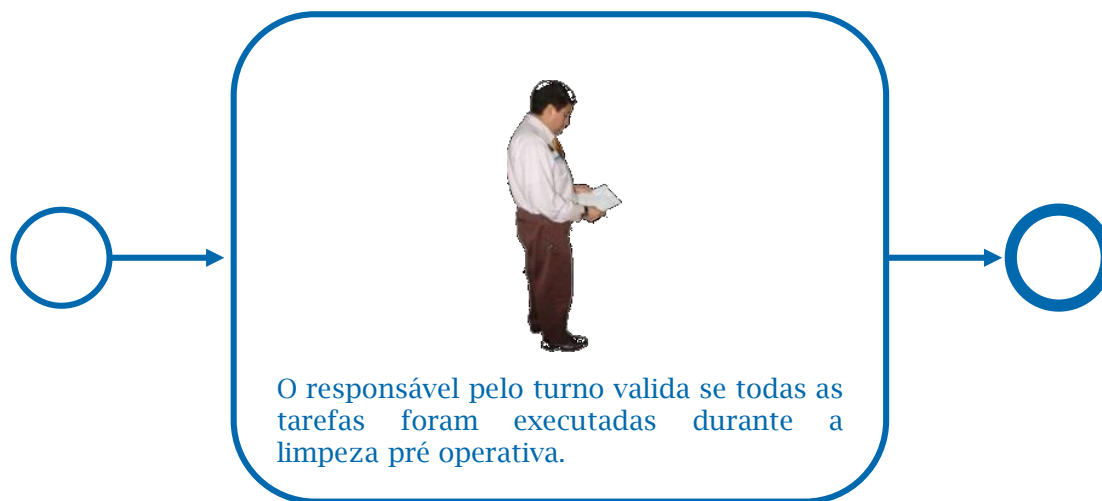
Lavagem de
utensílios

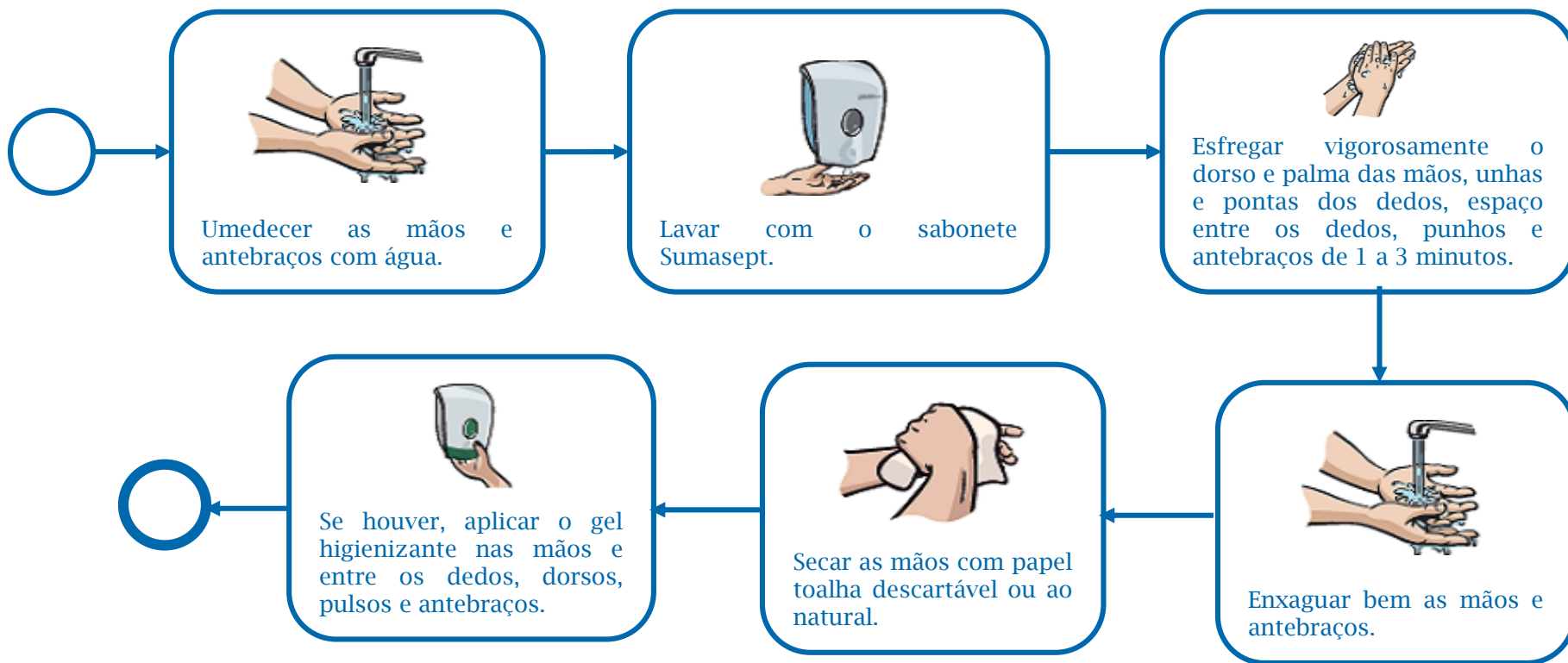


LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Limpeza de utensílios







Utilização das Saboneteiras



(1) Pressione com os dedos os dois dispositivos de abertura na parte de baixo da saboneteira.



(2) Com a outra mão, puxe por baixo a parte da frente da saboneteira na sua direção e (3) depois a empurre para cima.



Ainda segurando os dois botões, (4) puxe a parte frontal por cima, na sua direção, conforme a figura.



(5) Abasteça o compartimento com refil (6) ou a partir da bombona.



(7) Feche a saboneteira e verifique a saída do produto.

Nota: Lavar as mãos após usar o sanitário, assoar o nariz, tossir, espirrar, se coçar, pegar algo no estoque, recolher o lixo, a cada troca de tarefas, após manipular produtos de limpeza e ao iniciar a manipulação de alimentos para consumo.