

GUIA RÁPIDA LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

BRA- TRA- GR- LMPO-00




Cláusula de Confidencialidad



Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

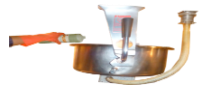
En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.



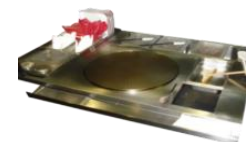
Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.



Preparação de insumos de limpeza



Bomboniere/Dulcípols



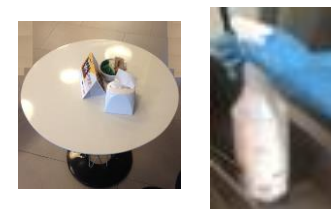
Coffee Tree



Bilheteria



Salas



Lobby



Início



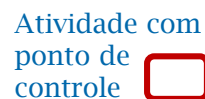
Intermediário



Fim



Atividade



Atividade com ponto de controle

Fluxo



Decisão





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



Vitrine de
exibição de
doces



Bins



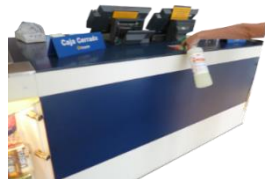
Balança



Baldes de lixo



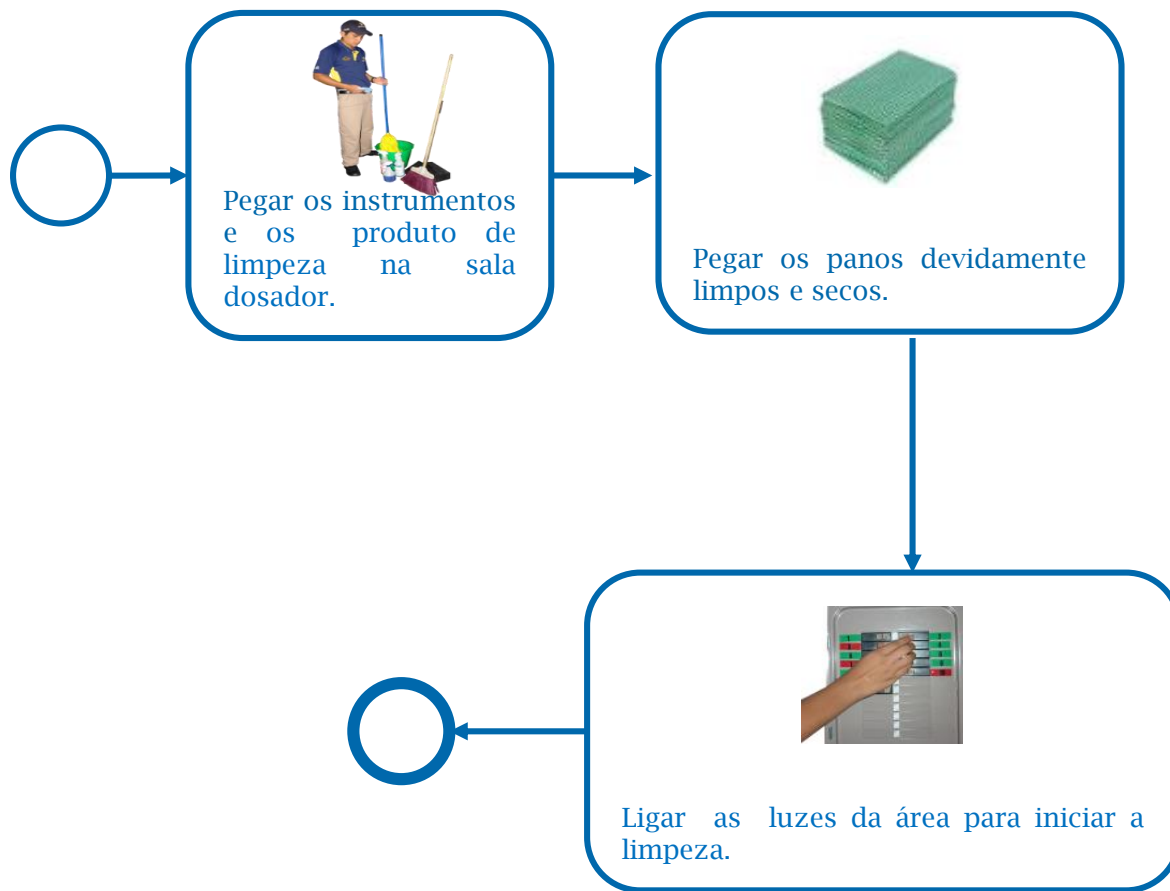
Condimenteira



Ponto de venda
e balcão

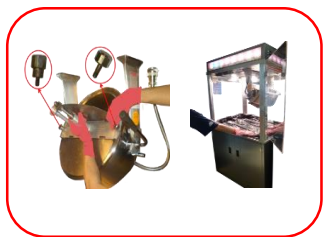


Piso da área





Desabilitação



Retirar a tampa da panela e os filtros semanalmente. Emergir em um recipiente com o produto Suma Break up (já diluído).

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.
Obs.: Os filtros devem ser lavados 3x por semana.



Limpar o recipiente que armazena as pipocas sobrando com uso do produto Suma D27 e esponja multiuso. 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 3 minutos desligá-la.



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

A



A



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



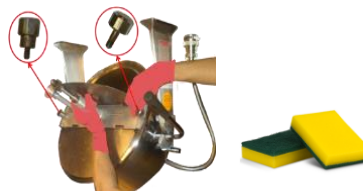
Remover o produto Suma Grill da parte interna da pipoqueira utilizando o pano multiso verde e água. Nota: Em hipótese alguma, deve despejar água na panela para enxaguar.



Utilizar uma outra esponja abrasiva e esfregar teto e local onde ficam os filtros com uso do borrifador Suma D27.



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



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

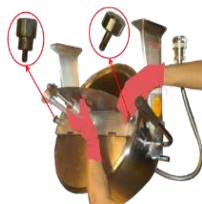


Remover o produto Suma D27 do teto e local dos filtros utilizando o pano multiso verde e água. Retirar o saco preto de lixo.

B



B



$\frac{1}{2}$ medida = 33g

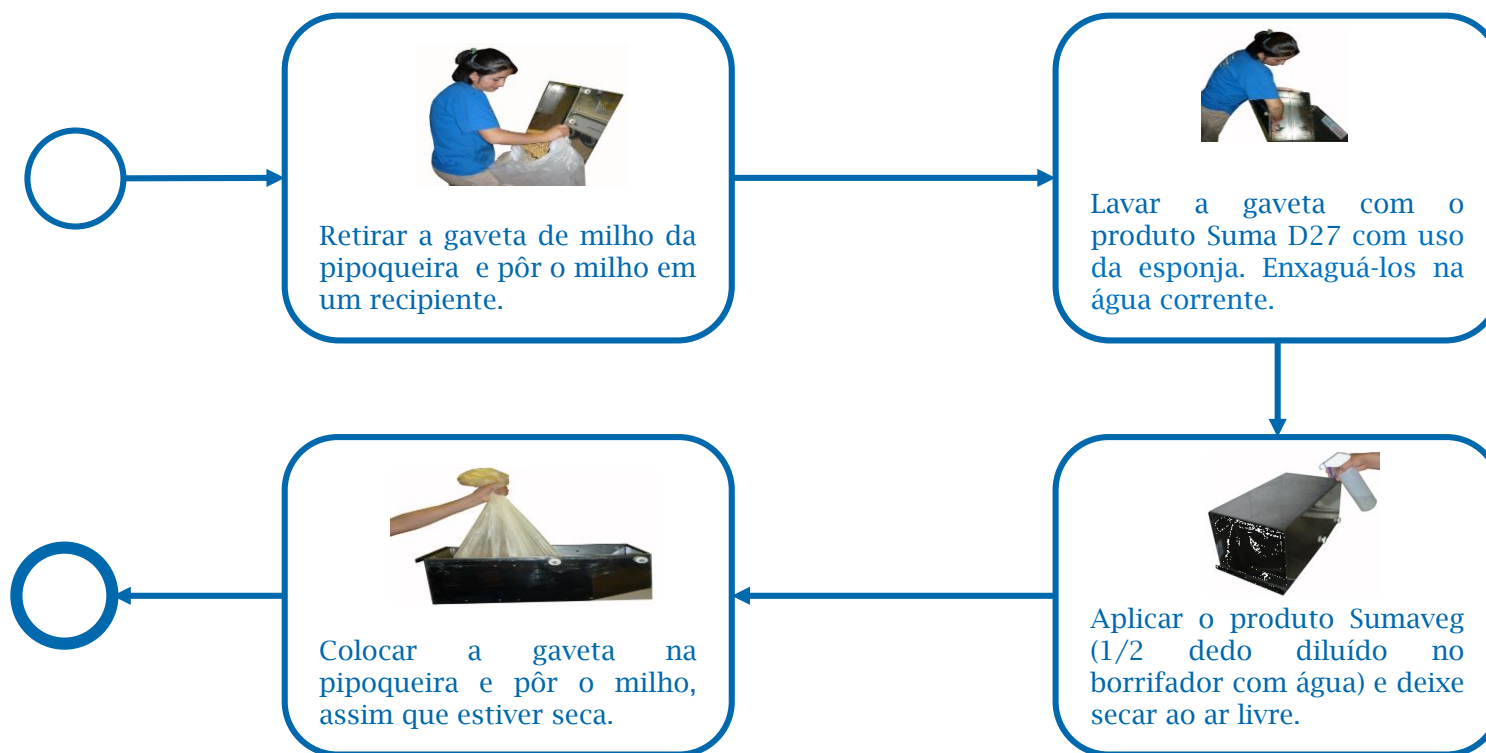


Borrifar o produto Sumaveg (33g = $\frac{1}{2}$ medidor) no interior da pipoqueira. Deixar secar livremente.



Colocar os compartimentos no devido lugar para uso.







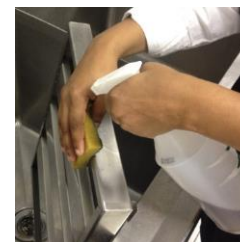
Desabilitação



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



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



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 .

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



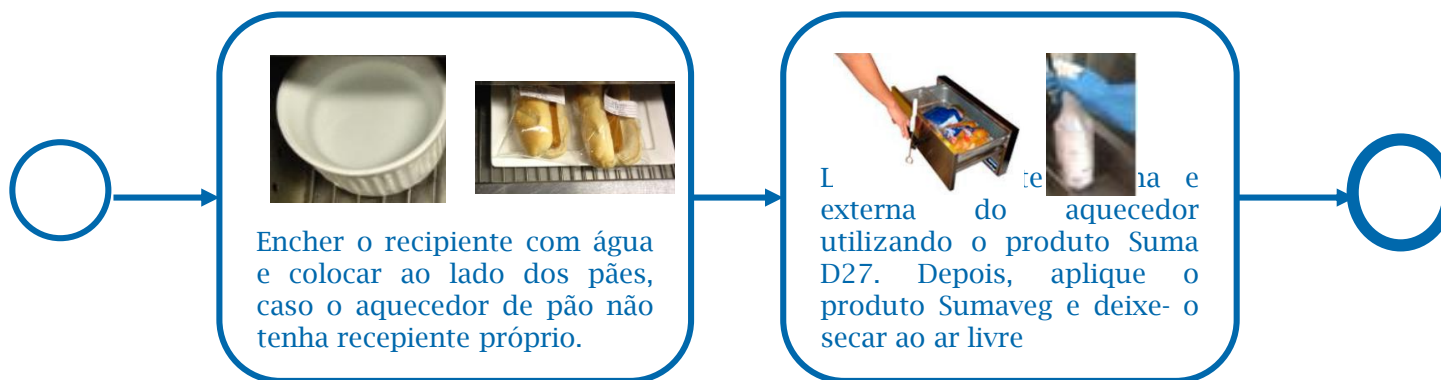
Parte interna: Limpar com o produto Suma D27 e o pano multiuso verde, e depois, aplique o produto Sumaveg com o pano multiuso verde. Deixar secar ao ar livre.

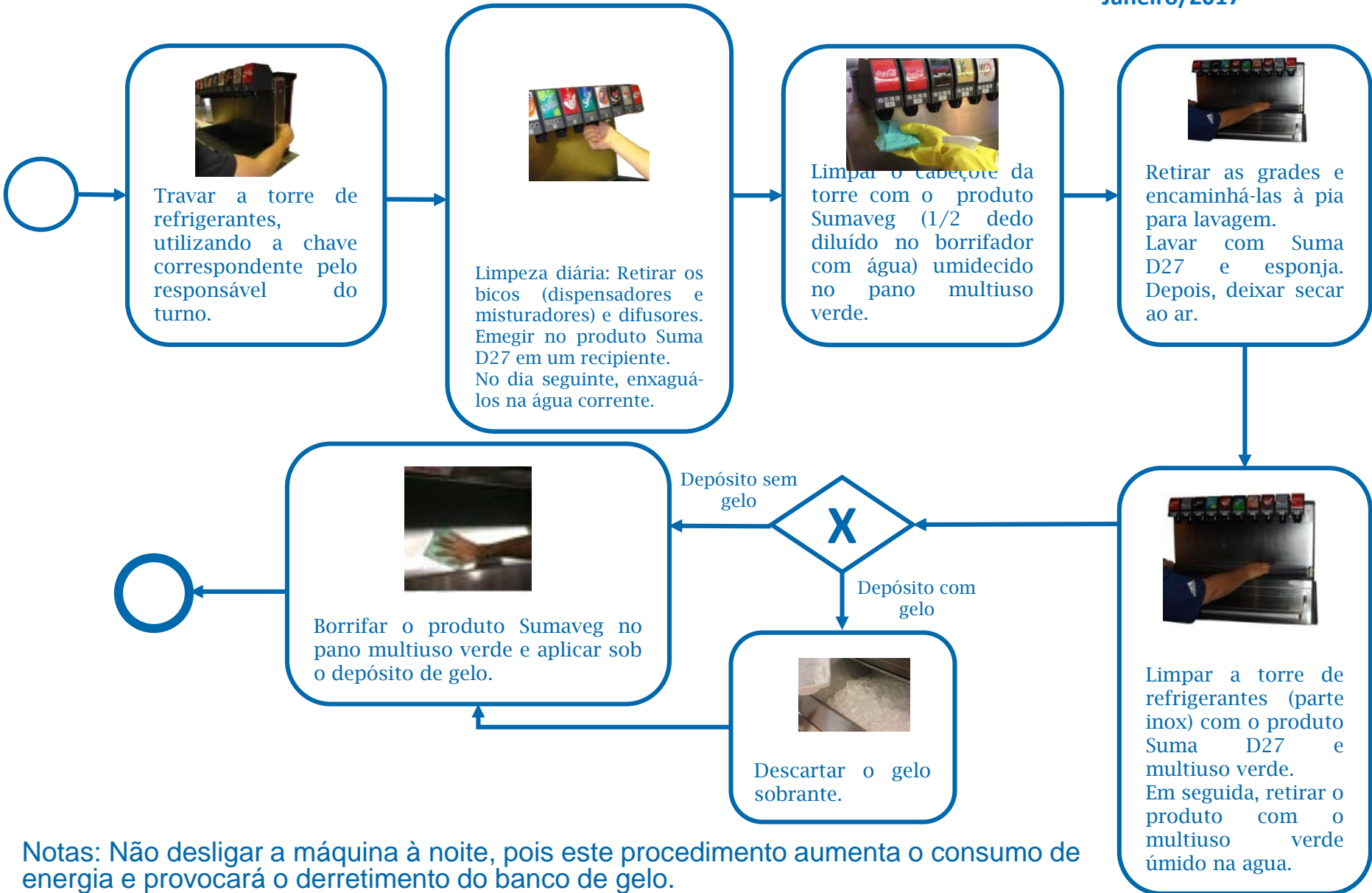


Pegar cada uma das grades e colocá-las, uma por uma no respectivo lugar; fechar as portas.



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.





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



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.

Habilitação



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 esponja (parte macia) para lavar o interior do refrigerador/ *freezer*.



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

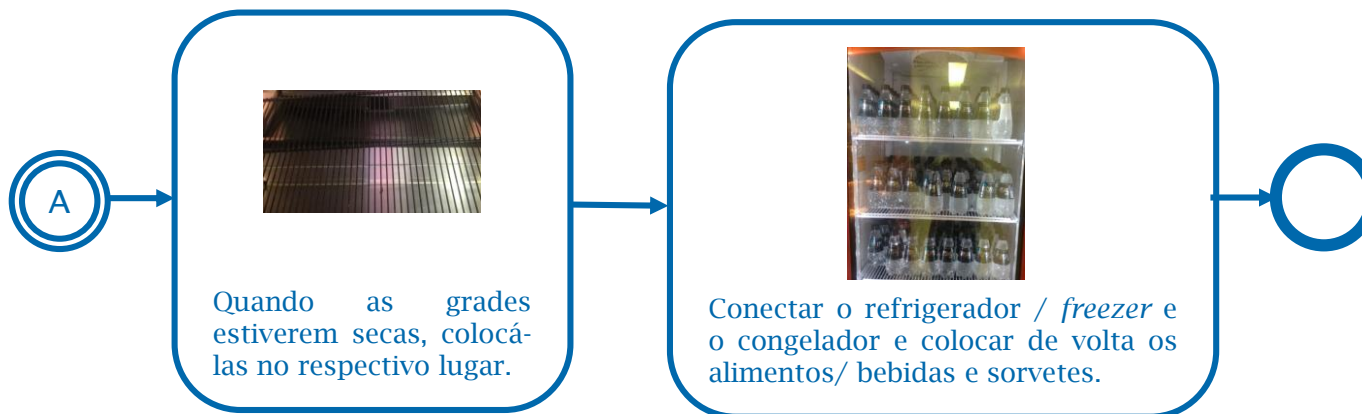


Dirigir-se ao refrigerador/ *freezer* e congelador com os panos.



Limpá-los com o produto Suma D27 e uso da esponja. Depois, limpe -os com outro pano multiuso verde umedecido no produto Sumaveg (1/2 dedo diluído na Água - qtdde que comporta o borrifador).

A





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



1° passo: Limpar a vitrine com o produto Alpha HP 1:128 com uso da esponja (parte macia). Retirar o produto utilizando o pano multituso verde.



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



Abastecer os doces faltantes nos respectivos bins e colocar a remessa do dia anterior em cima da nova remessa.

Obs.: Cada bin deve estar abastecido com pelo menos 70% da sua capacidade.

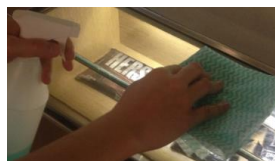


Posicionar os bins um ao lado do outro de maneira ordenada.

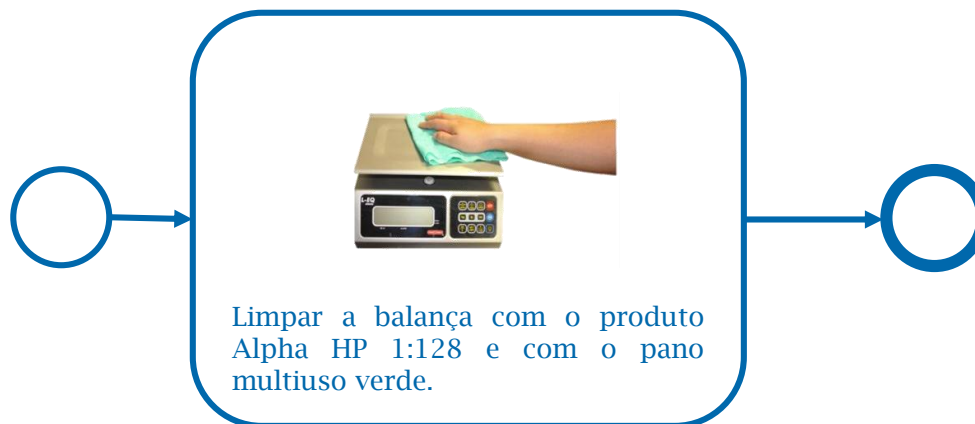


Colocar as pás em cada dispenser de doce.

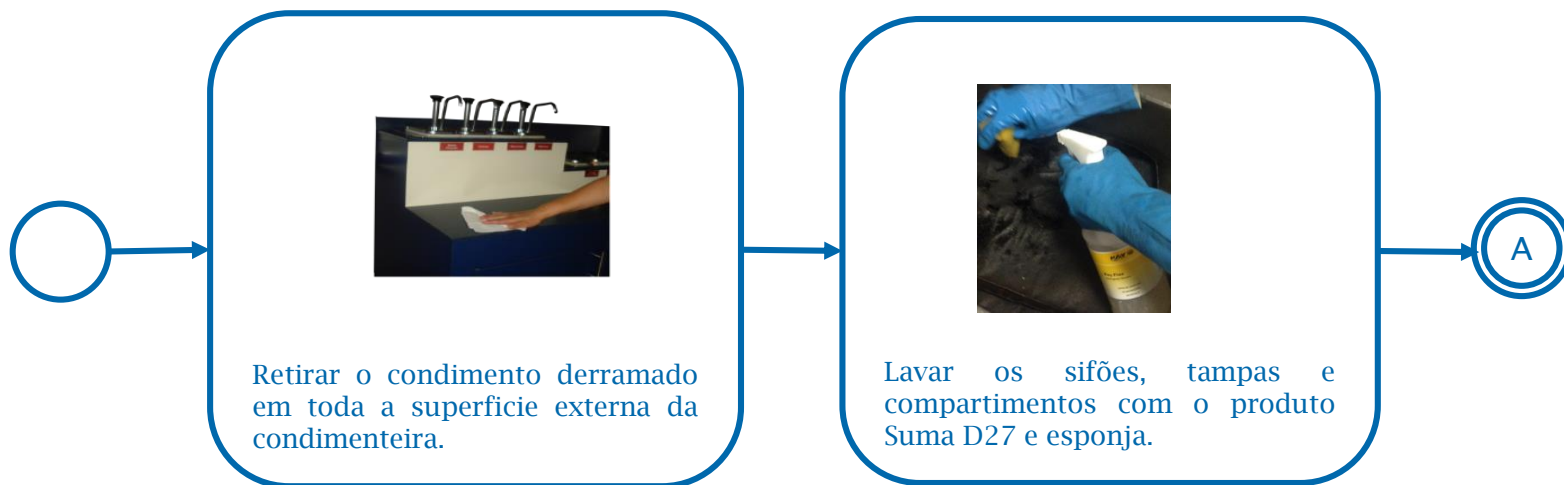
Notas: Toda vez que as embalagens de doces forem abertas para consumo, a mesma deve conter uma etiqueta contendo o nome do doce/marca, número do lote, data de abertura e a data de validade (30 dias). Envolvê-lo dentro do saco transparente evitando aparecimento de pragas e contaminação do produto.



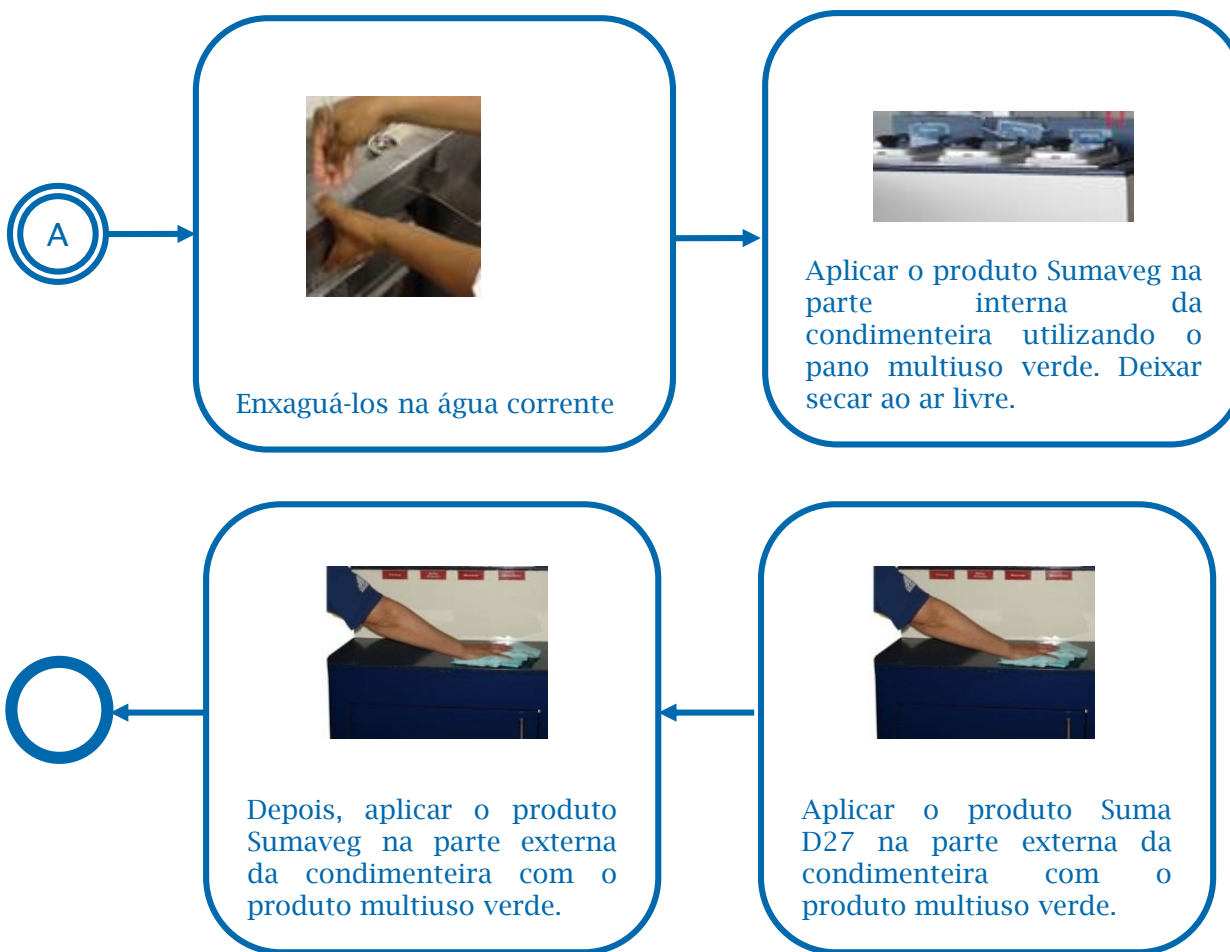
Limpar a parte interna e externa da vitrine com o produto Alpha HP 1:128 e esponja (parte macia). Utilizar em seguida, o pano multiuso verde para retirar o produto.



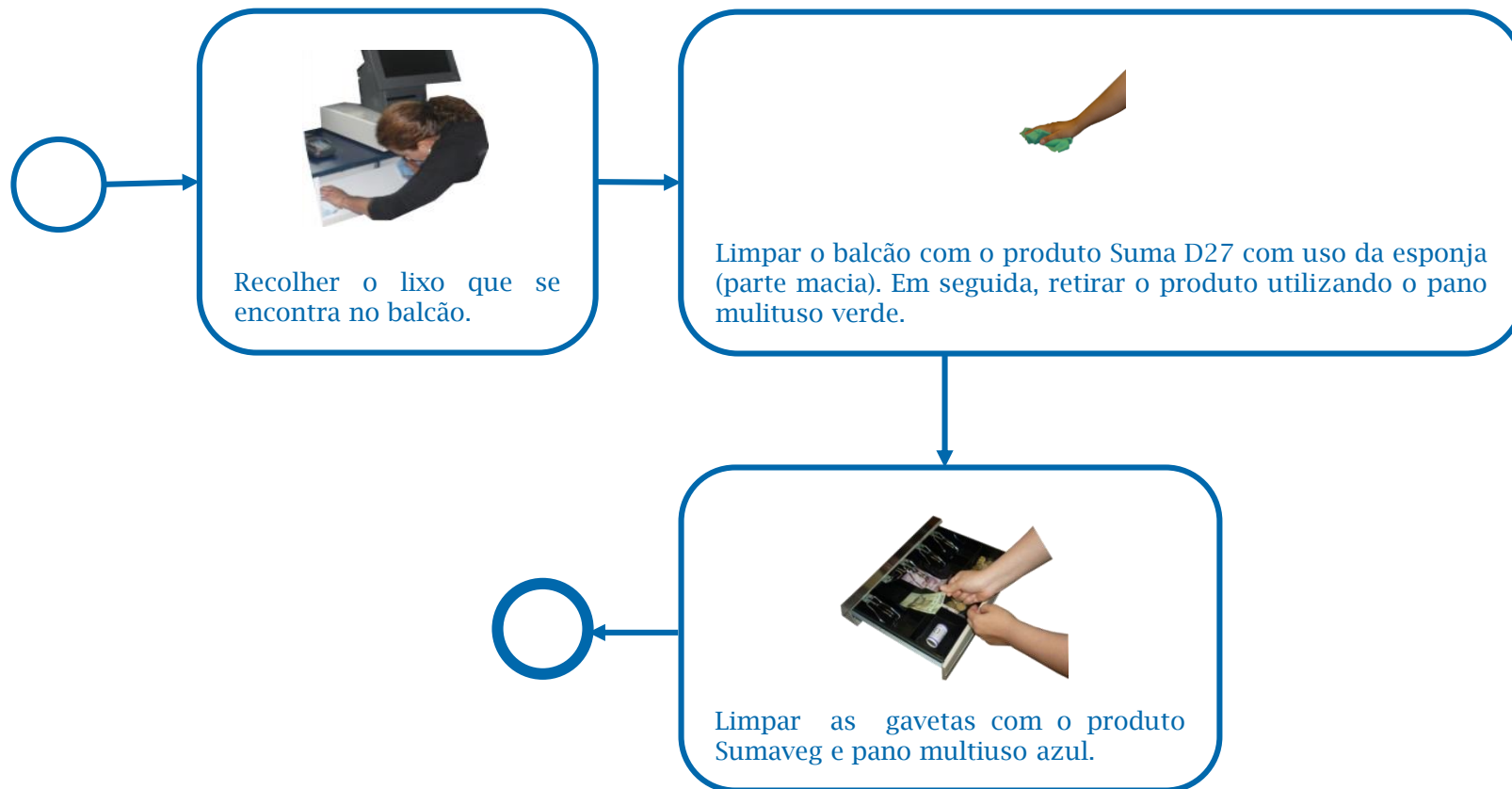
Nota: A limpeza da balança deve ser realizada diariamente.

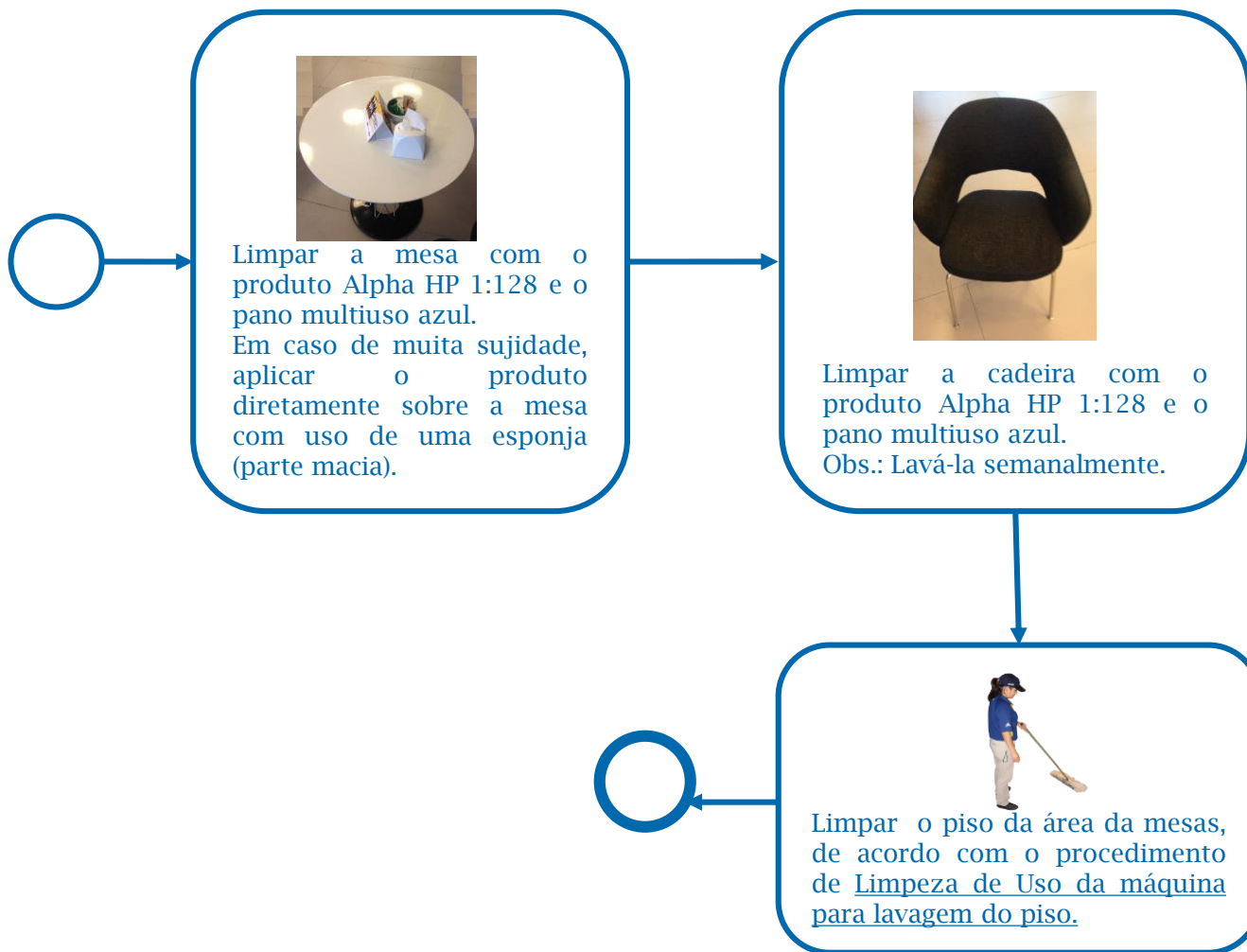


Nota: A limpeza da condimenteira deve ser realizada diariamente.



Nota: A limpeza da condimenteira deve ser realizada diariamente.

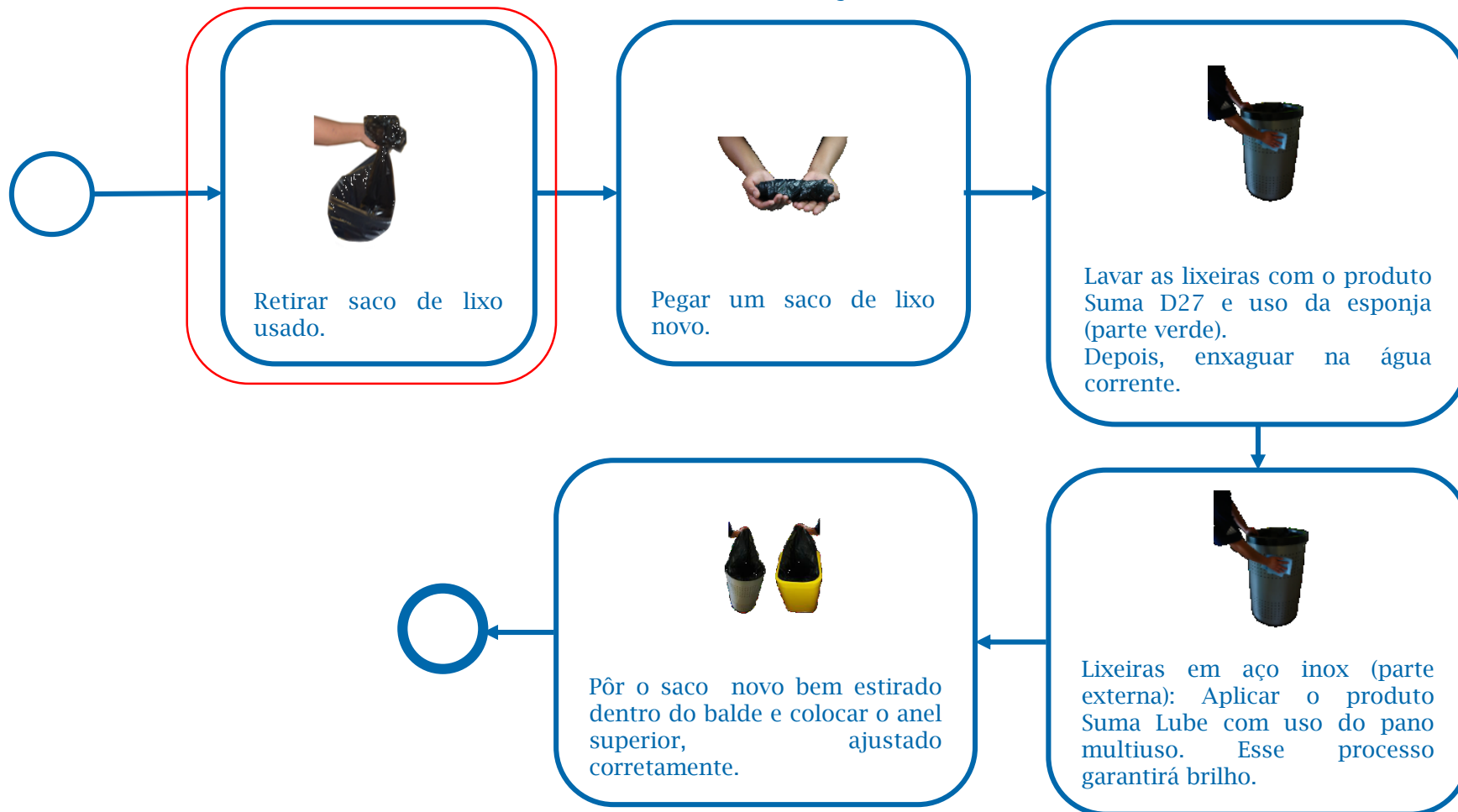






Desabilitação

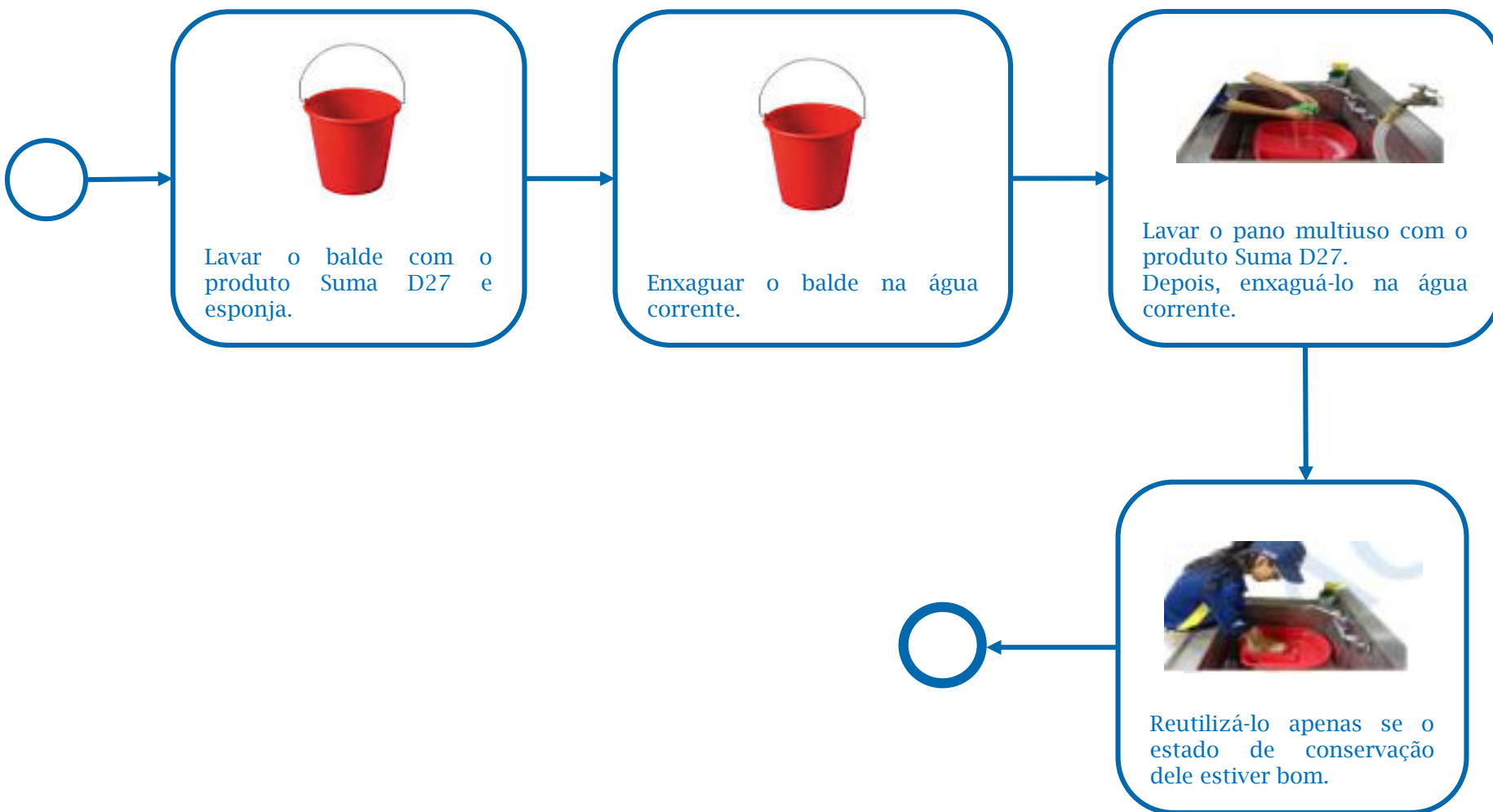
Habilitação



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

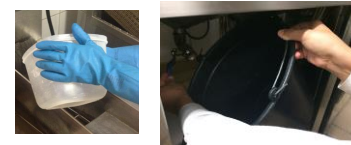


Desconectar a tomada da fritadeira da corrente elétrica.



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.

Etapa 3: Enxague



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

HABILITAÇÃO

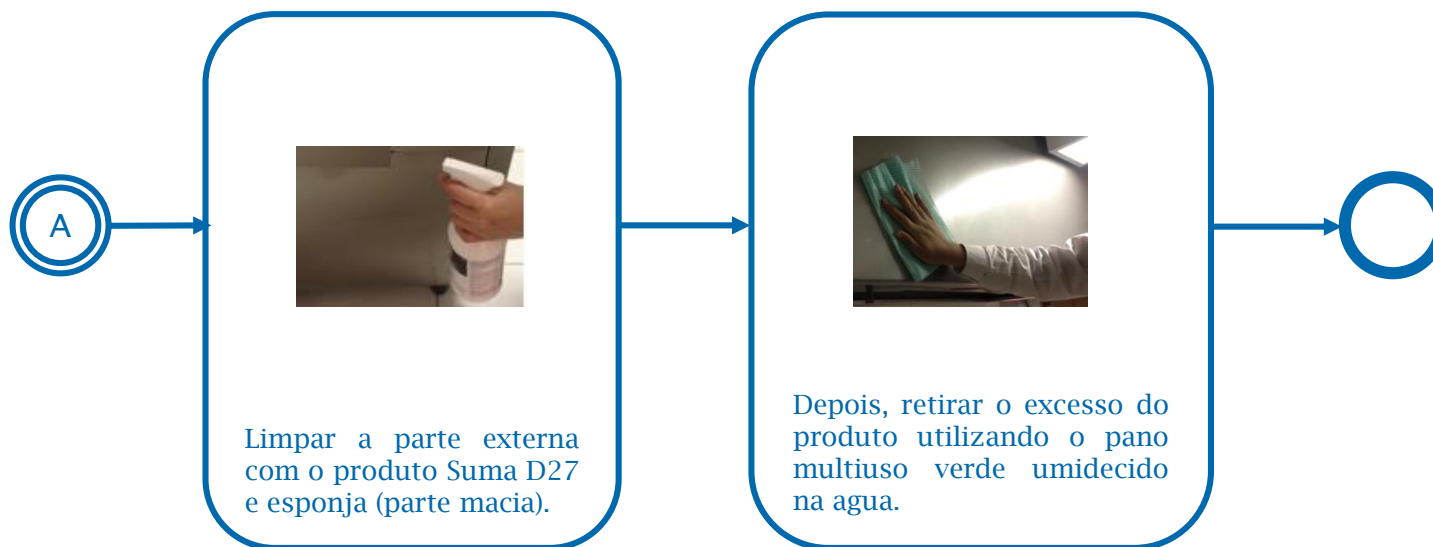
Etapa 2: Produto Suma Grill



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



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



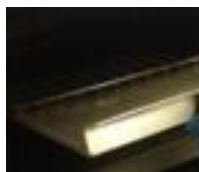
Nota: A limpeza da fritadeira e a troca do óleo é realizada a cada 7 dias.



Limpar as chapas utilizando a espátula. Deve retirar apenas o excesso do alimento sobre a chapa. O aspecto preto serve como antiaderente.



Desconectar a tomada do forno da corrente elétrica.



Retirar os compartimentos do forno.



Limpar o interior e o exterior do forno com o produto Suma Break Up no pano multiuso verde. Depois retirar a sujeira e o produto com a ajuda do pano úmido multiuso verde.



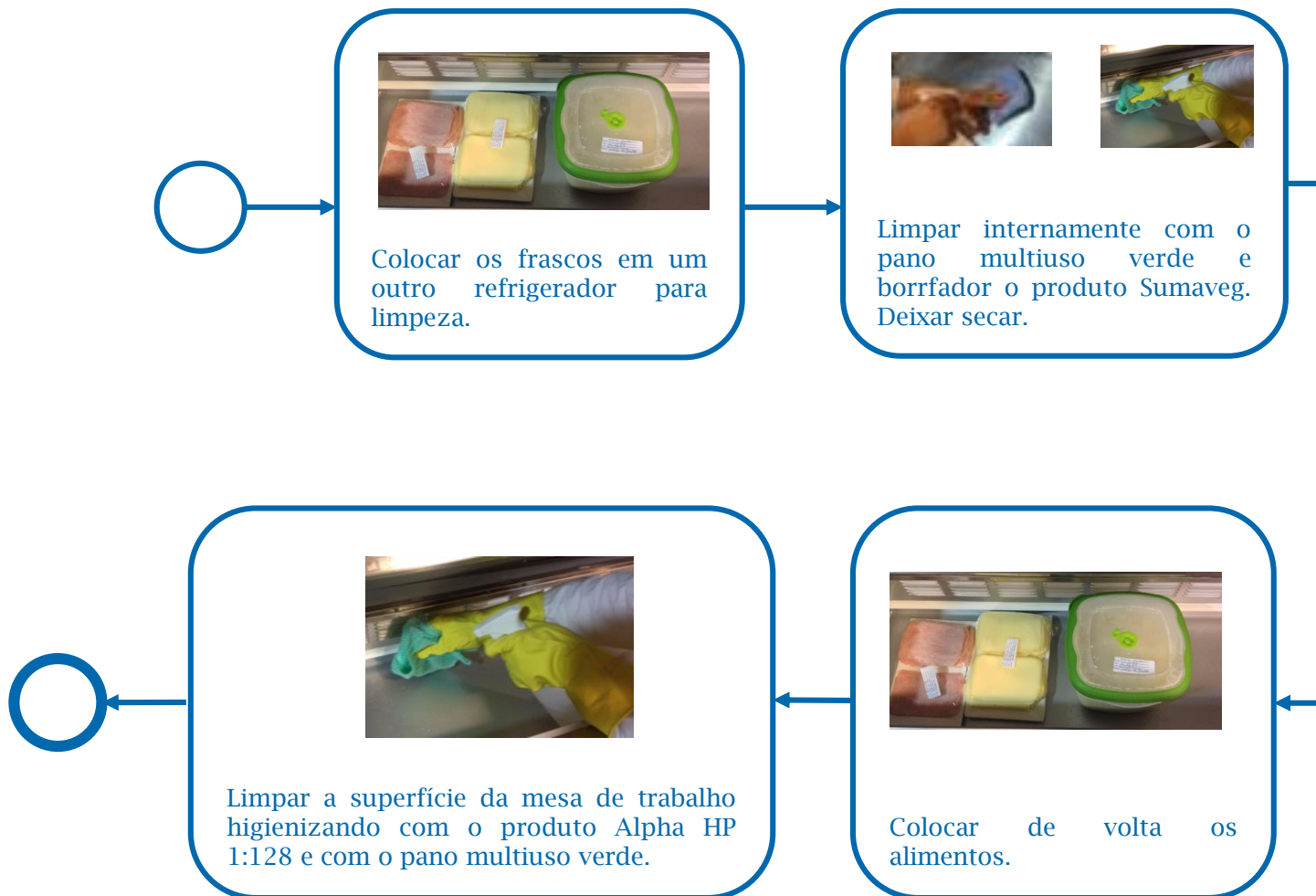
Enxaguar na água corrente.

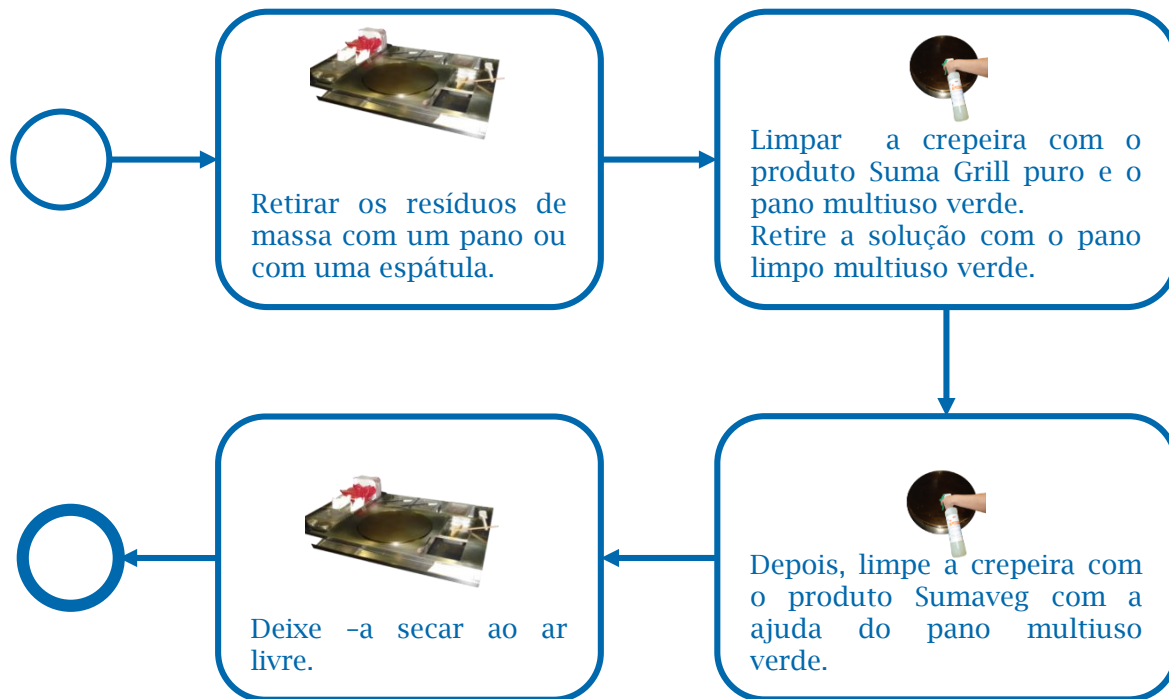


Imergir os compartimentos do forno na solução do produto Suma Break Up (já diluído) por pelo menos 05 minutos. Esgregar com a esponja.

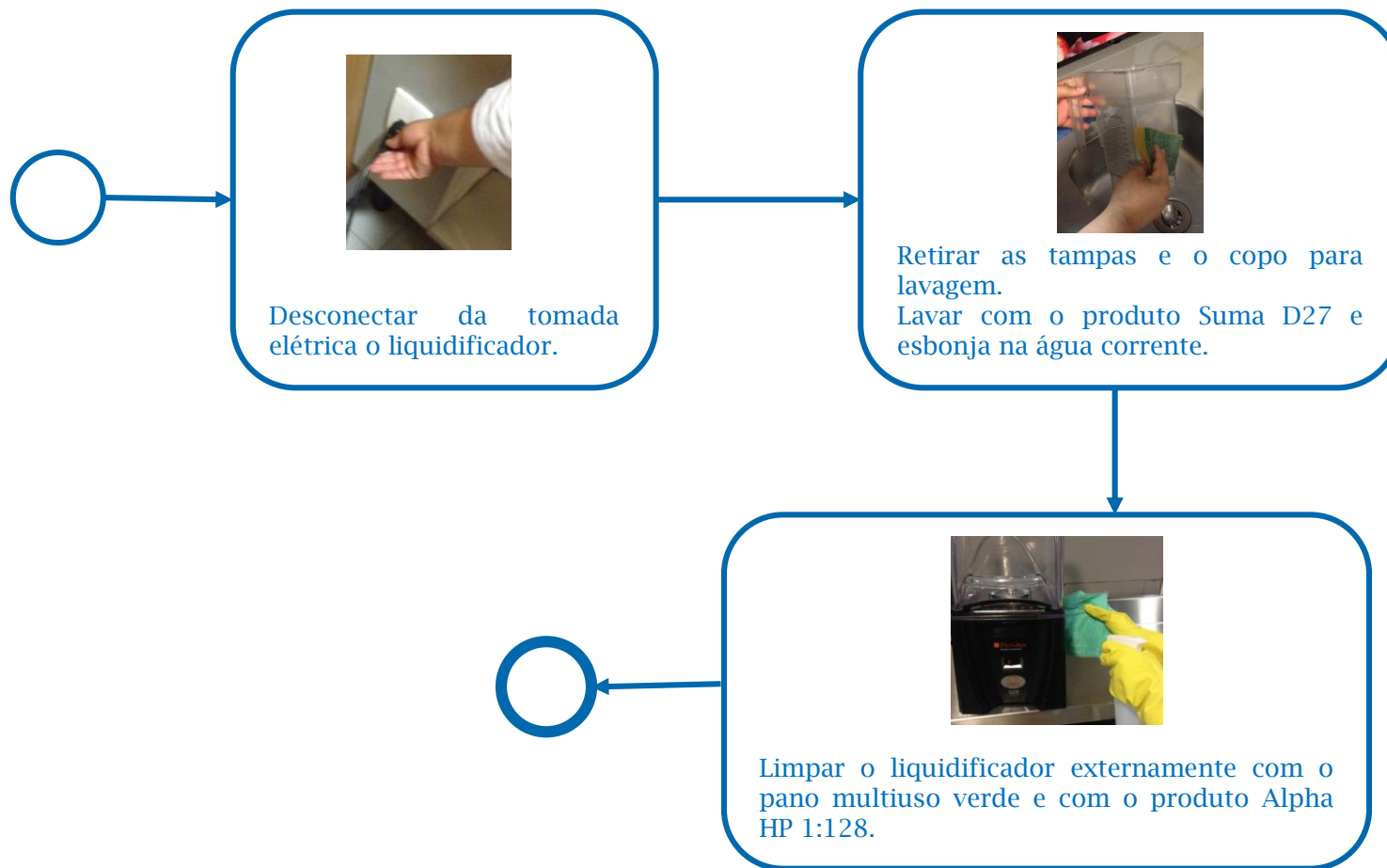


Umedecer o pano multiuso verde com o produto Sumaveg e aplique na parte exterior do forno.





Nota: A limpeza das crepeiras é diária.



Nota: A limpeza do liquidificador é diário.



Ponto de venda



Postes de fila
única



Telas de
plasma



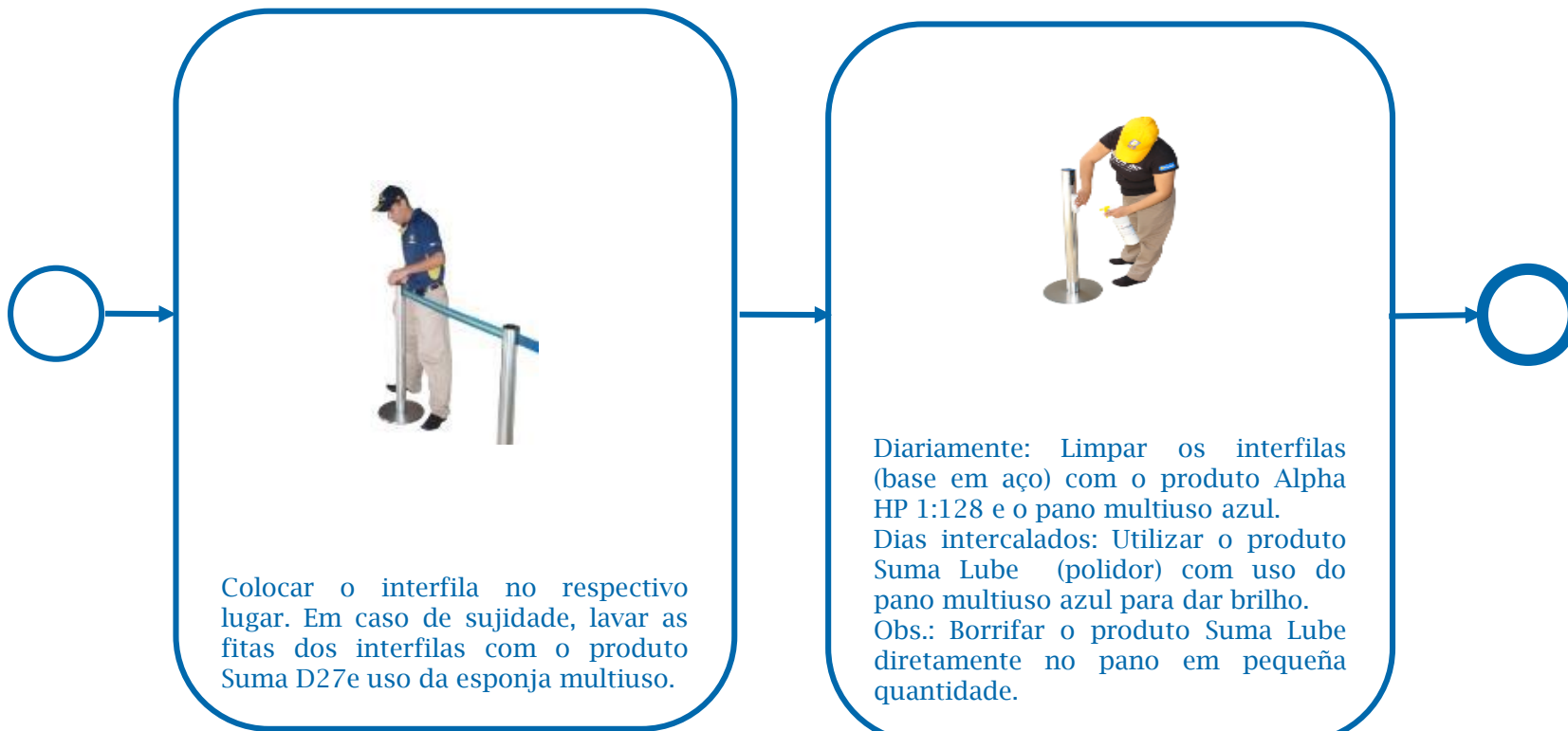
Piso da área



Baldes de lixo



Bilheteria
automática





Nota: A limpeza deve ser feita diariamente.



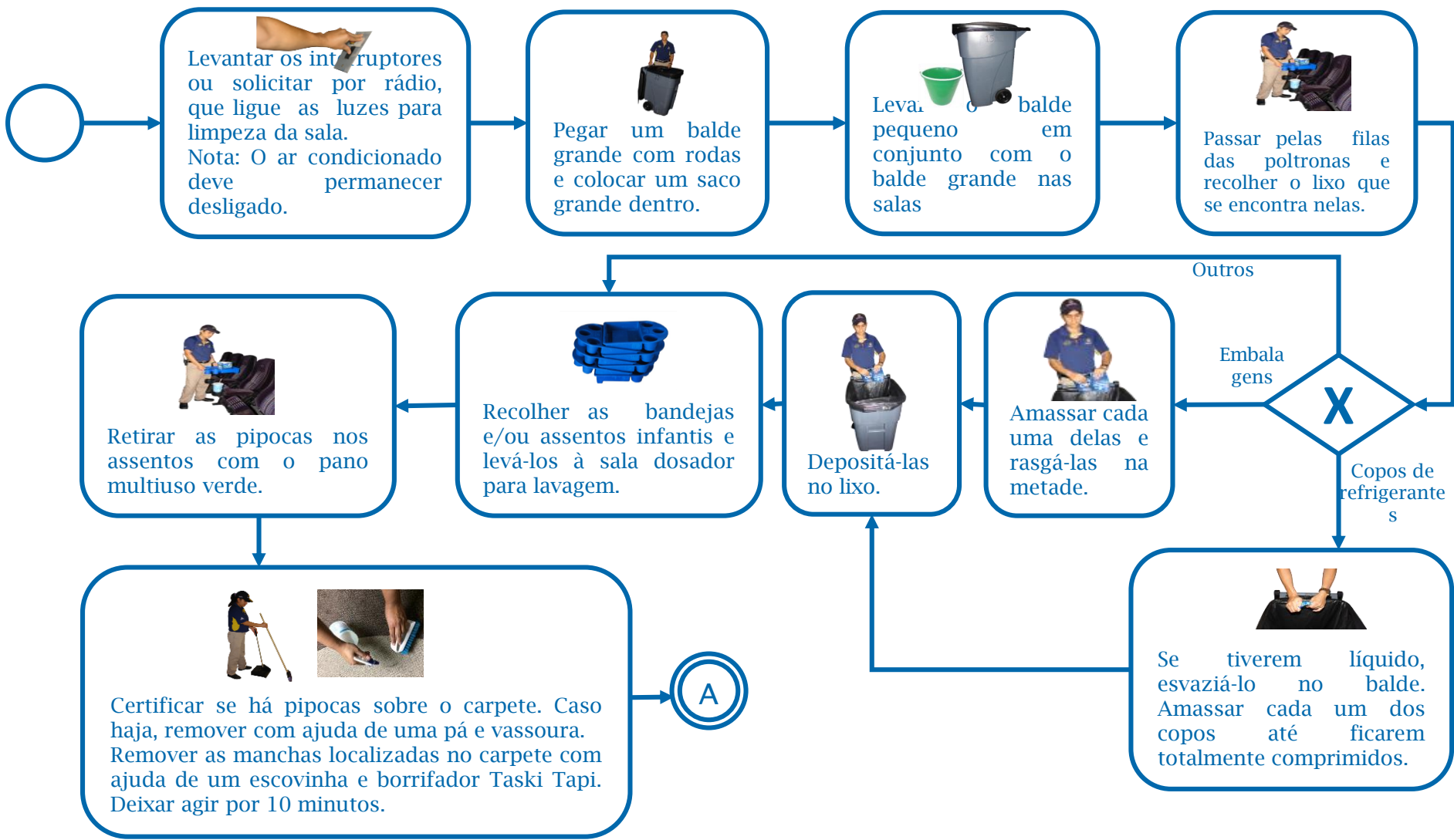
Salas



Bandejas



Assentos
Infantis



¹ 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



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).



Varrer com a vassoura, o chão (de cima para baixo) tomando cuidado para não deixar restos debaixo dos assentos e jogue-os no saco preto de lixo.



B



Limpar o porta-copos com o produto Alpha HP 1:256. Aplicar a solução no pano multiuso azul.

Trad.: O apoio de braço deve estar abaixado.
VIP: O apoio de braço deve estar levantado.



Limpar a parte traseira, inferior do encosto, as laterais e a base dos assentos com o produto Suma D27. Aplicar a solução no pano multiuso azul.

Nota: Nas salas VIP, limpar a mesa e o abajur com o produto Alpha HP 1:256. Aplicar a solução no pano multiuso verde.

Em caso de muita sujeira, aplicar o mesmo produto; porém na solução 1:128 diretamente no assento com ajuda do pano multiuso azul.



B



Verificar se os assentos estão em boas condições. Em caso negativo, relatar o problema para a equipe da manutenção e solicitar o bloqueio no sistema.

Após a limpeza das poltronas, abaixar todas as braçadeiras.



Limpar de cima para baixo o chão da sala com o esfregão (mop úmido) ou rodo com pano umedecido. Preparo: Borrifar o produto Alpha HP 1: 128 no chão e realizar a fricção com o mop ou rodo.

C



Semanalmente: Lavar as lixeiras com o produto Suma D27 e uso da esponja (parte azul). Depois, enxaguar na água corrente.

Parte externa: Aplicar o produto Suma Lube com uso do pano multiuso azul. Esse processo garantirá brilho.



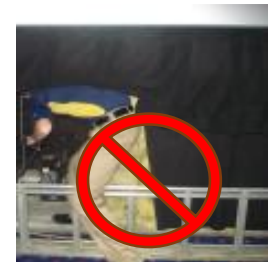
protetor de derrapagem com o produto Suma D27. Aplicar a solução no pano multiuso azul.



Colocar o saco preto de lixo nas lixeiras.



Limpar os trilhos, extintores, placas e molduras dos corredores utilizando o produto Suma D27.



Limpar por trás das telas e assegurar que nenhum objeto de nenhum tipo esteja à vista.

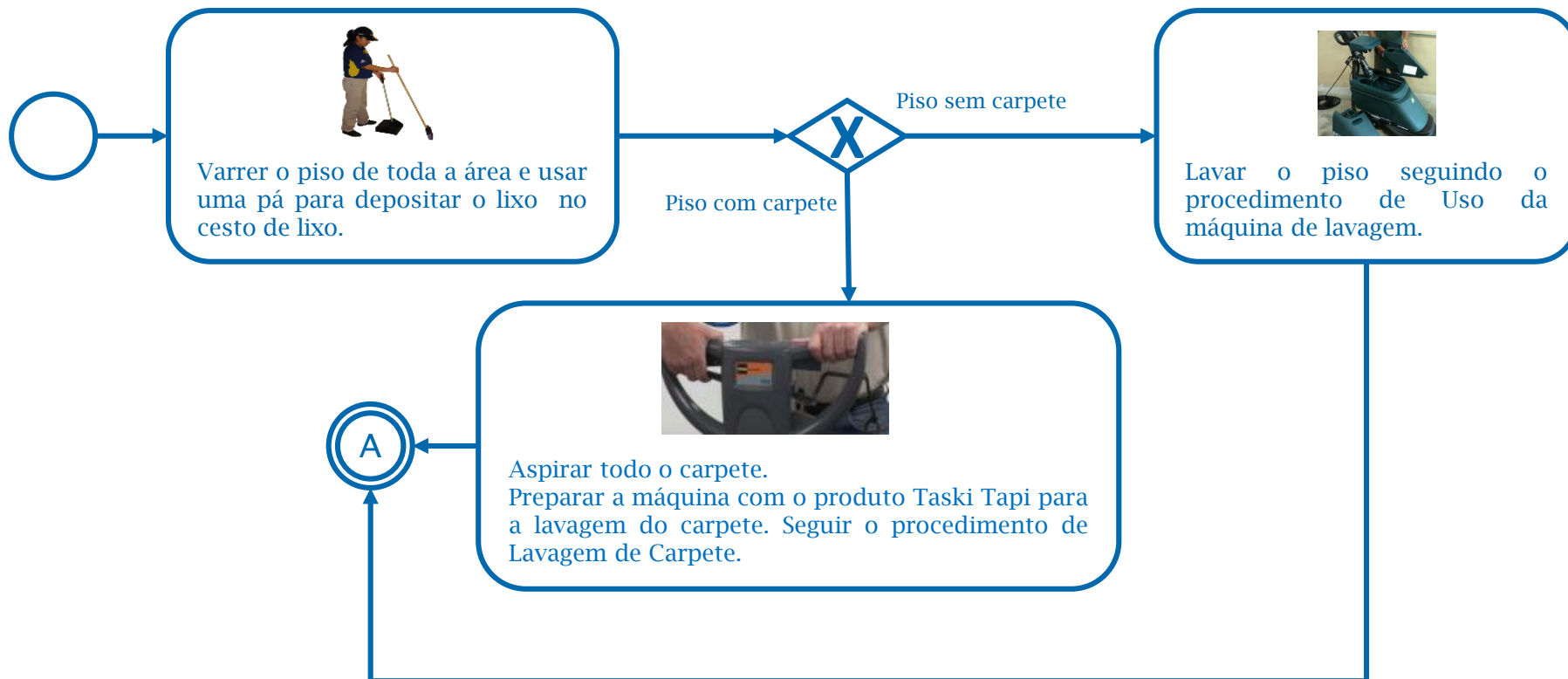


Borrifar neutralizador de odores Fresh Phase diretamente na parede, cortina, fundo da sala (cerca de 1 borrifada a cada 2 metros).
Obs.: Em hipótese alguma, aplicar o produto nas poltronas e/ ou no piso tátil.

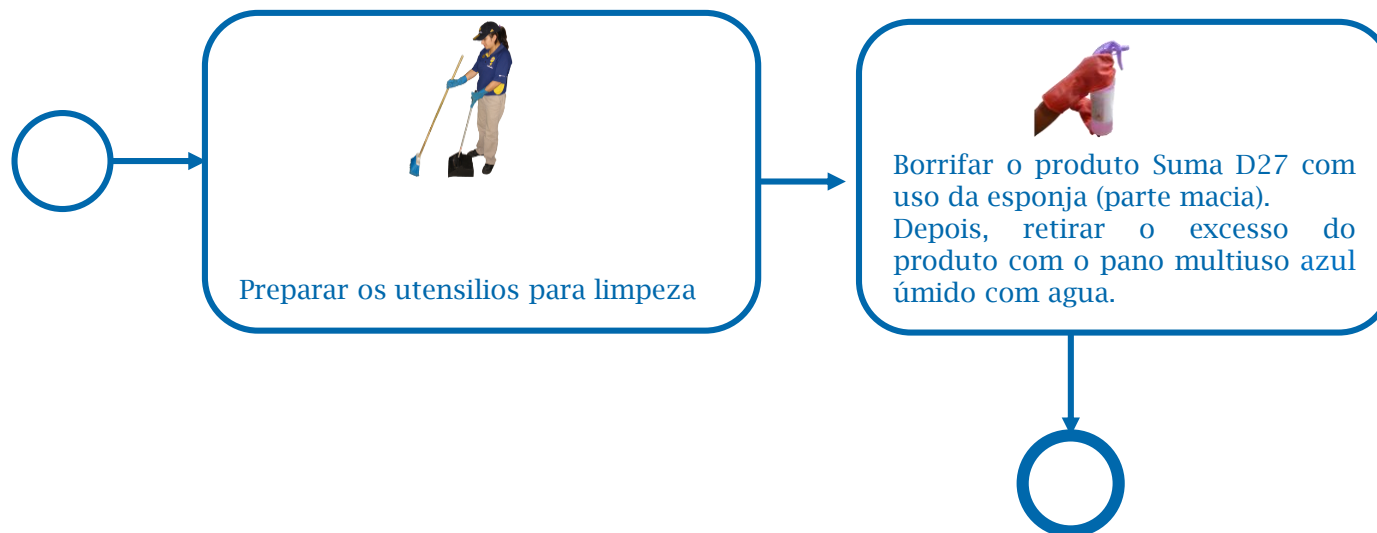


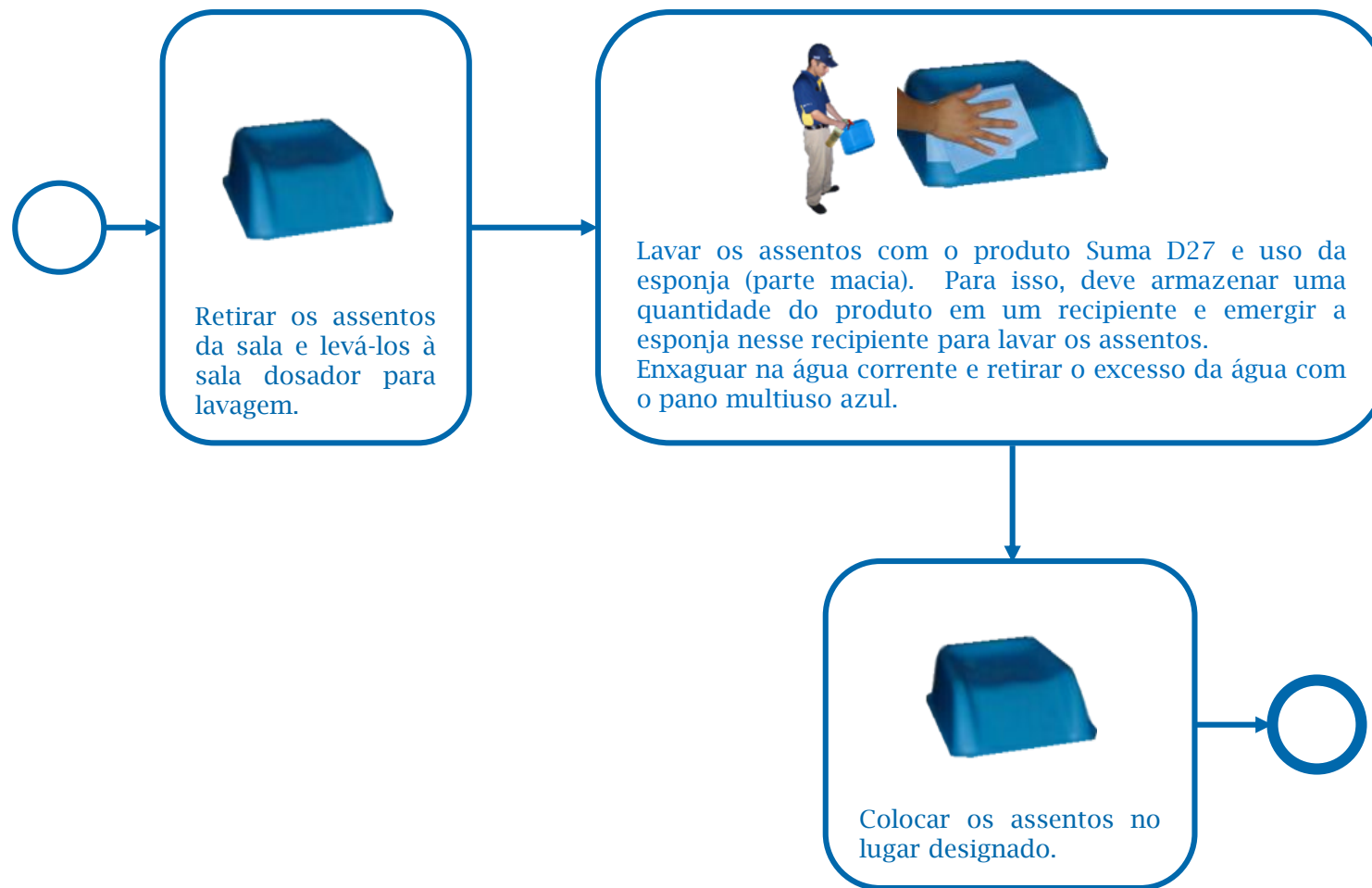
Limpar as portas, arredores dos vidros e corrimões com o produto Suma D27.



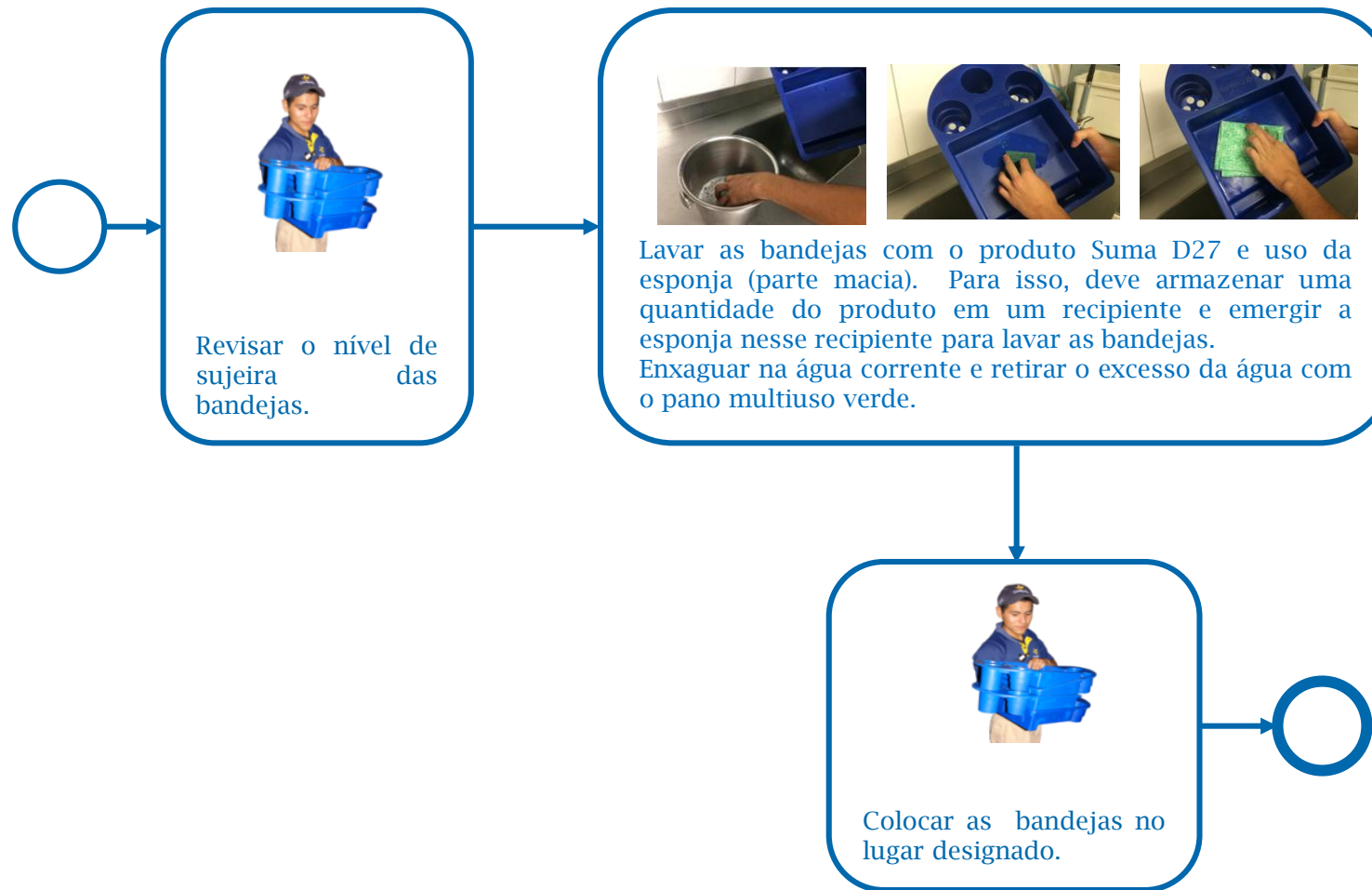


Nota: A lavagem do piso deve ser realizada diariamente com a ajuda da máquina de lavagem de piso.





Nota: A limpeza profunda dos assentos deve ser realizada semanalmente. Para manter os assentos limpos, é necessário higienizá-los com o produto Suma D27 com uso do pano multiuso azul. Esse procedimento deve ser realizado diariamente.





Baldes de lixo



Espelhos e pias



vasos
sanitários



Mictórios



Acessórios de
banheiro



Piso da área



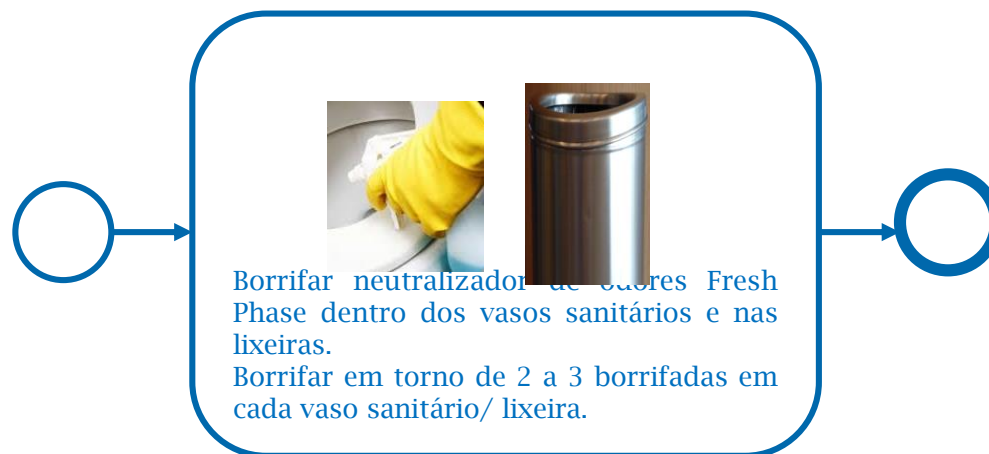
Limpar as pias com o produto Alpha HP 1:64 com a ajuda do pano multiuso azul.



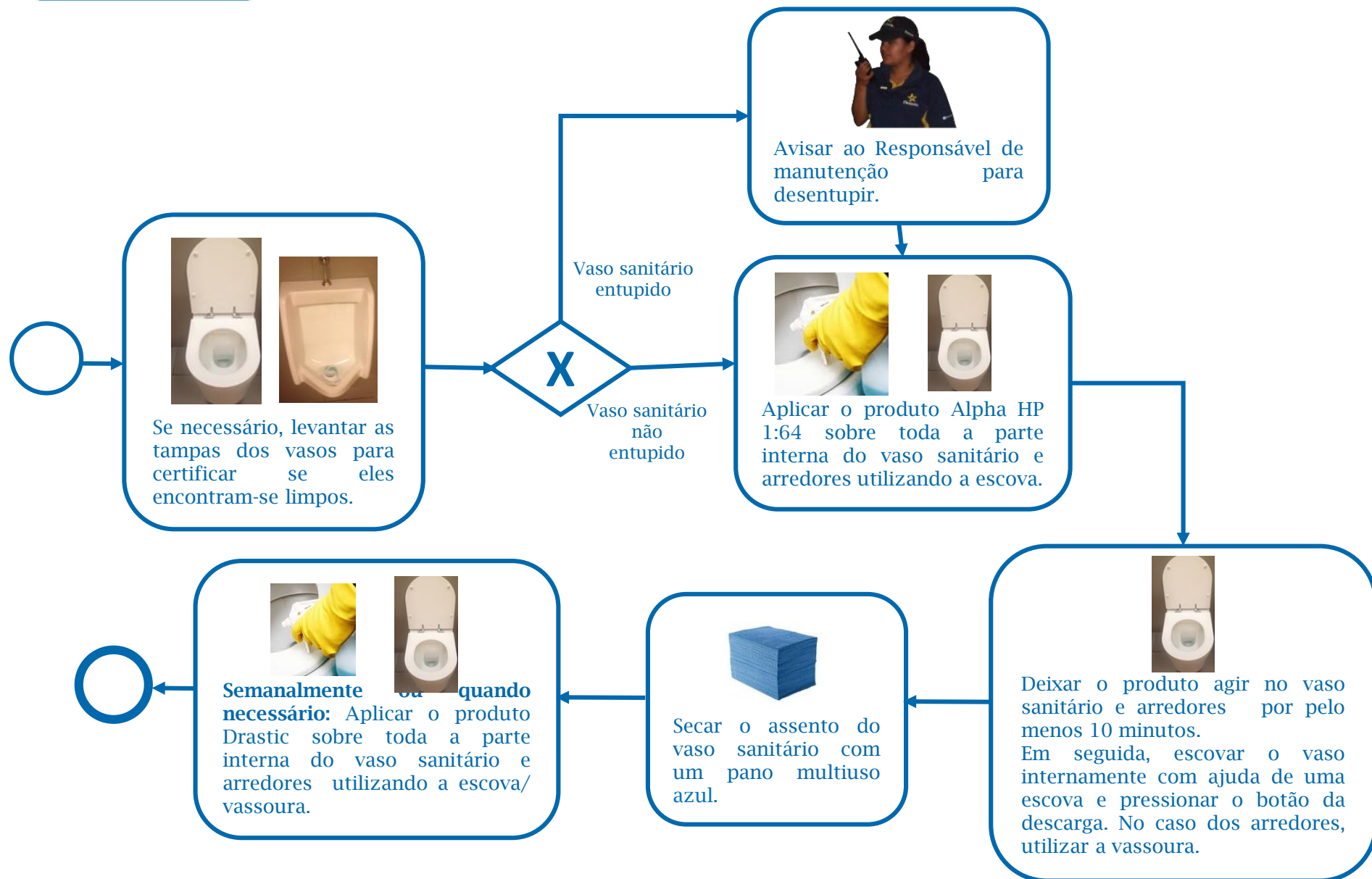
Deixar agir por pelo menos 5 minutos.
Depois, passe o pano multiuso azul limpo e seco para promover brilho.



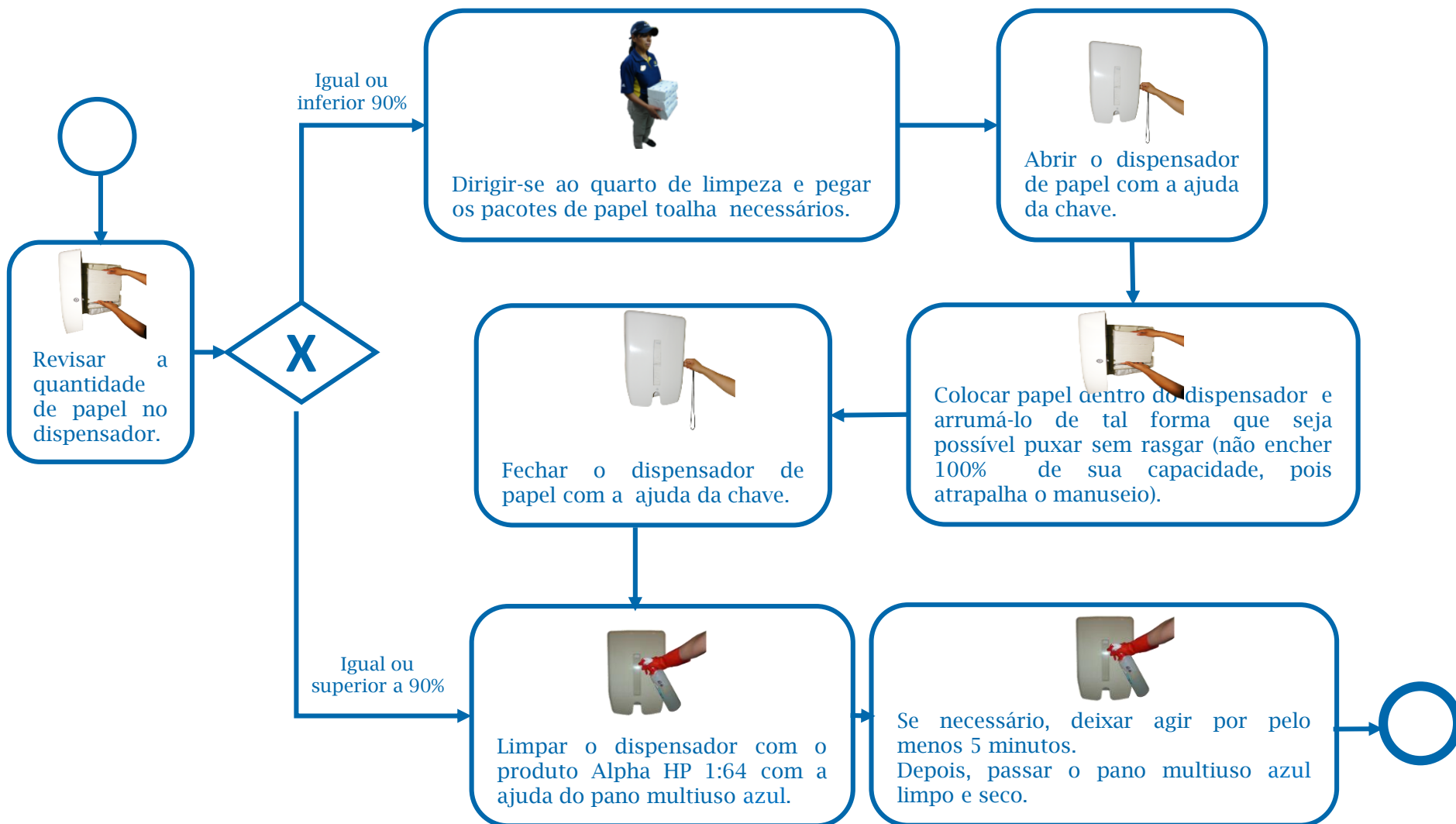
Limpar os espelhos com o produto Alpha HP 1:128 com a ajuda do pano multiuso azul limpo e seco para promover brilho.



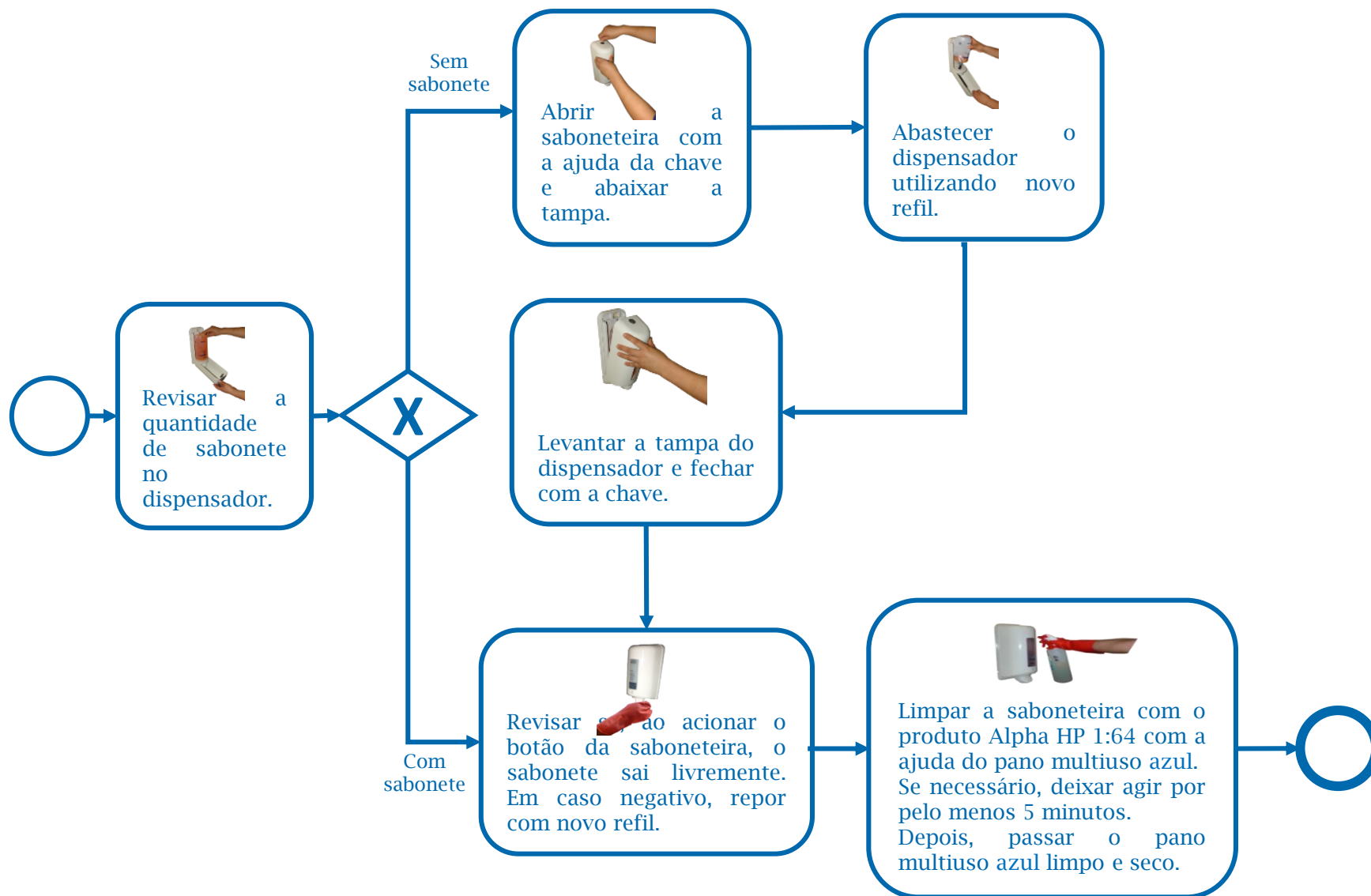
Nota: Não se deve usar o Fresh Phase nas paredes para não manchar e tampouco borrifar no ambiente para não deixar o piso escorregadio.



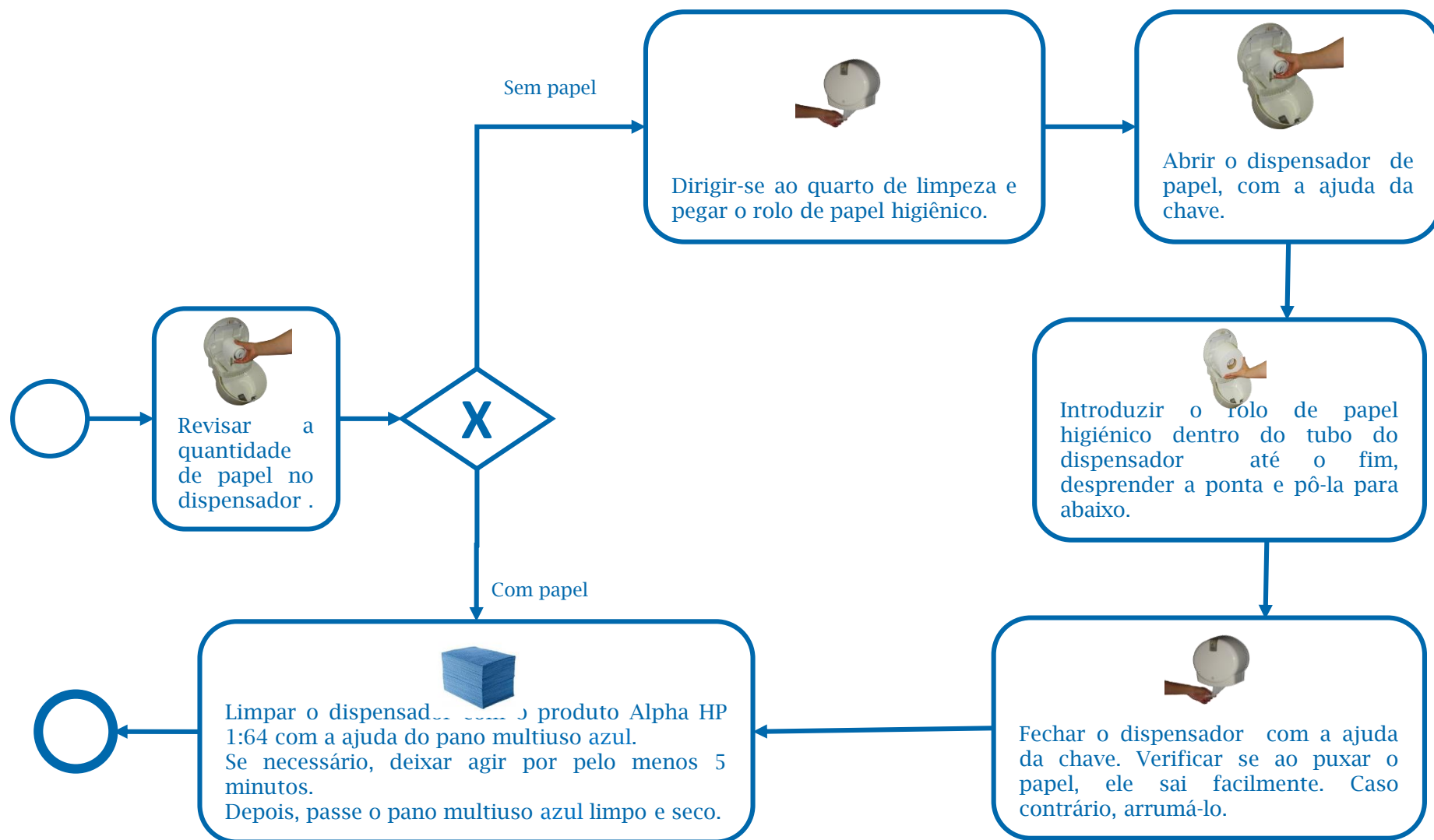
Nota: A limpeza dos vasos sanitários deve ser feita diariamente, exceto a limpeza profunda utilizando o produto Drastic.



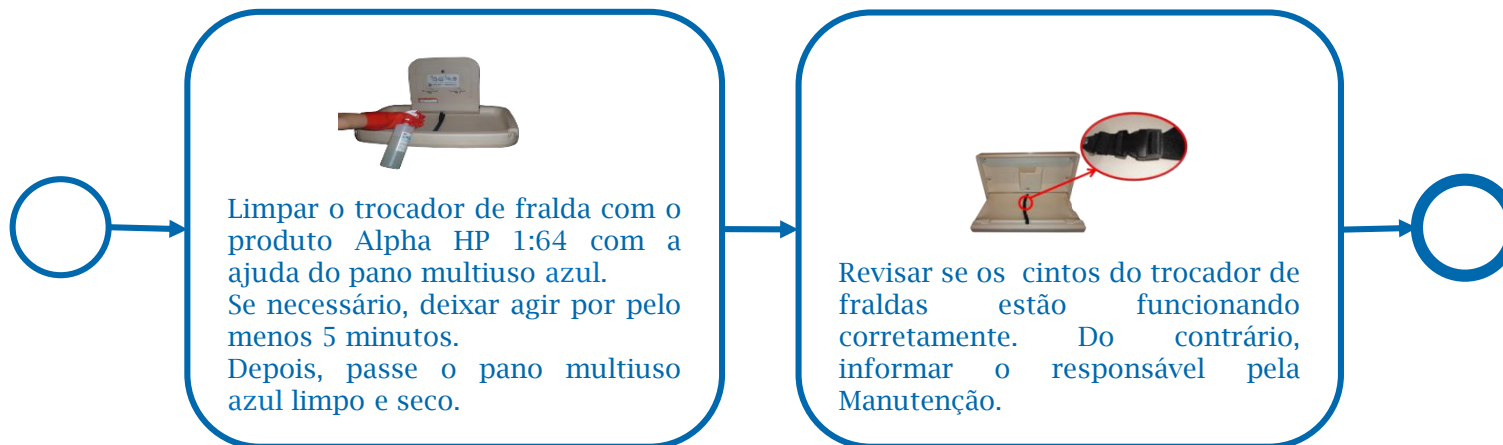
Nota: A limpeza dos dispensadores de papel toalha deve ser realizada diariamente.

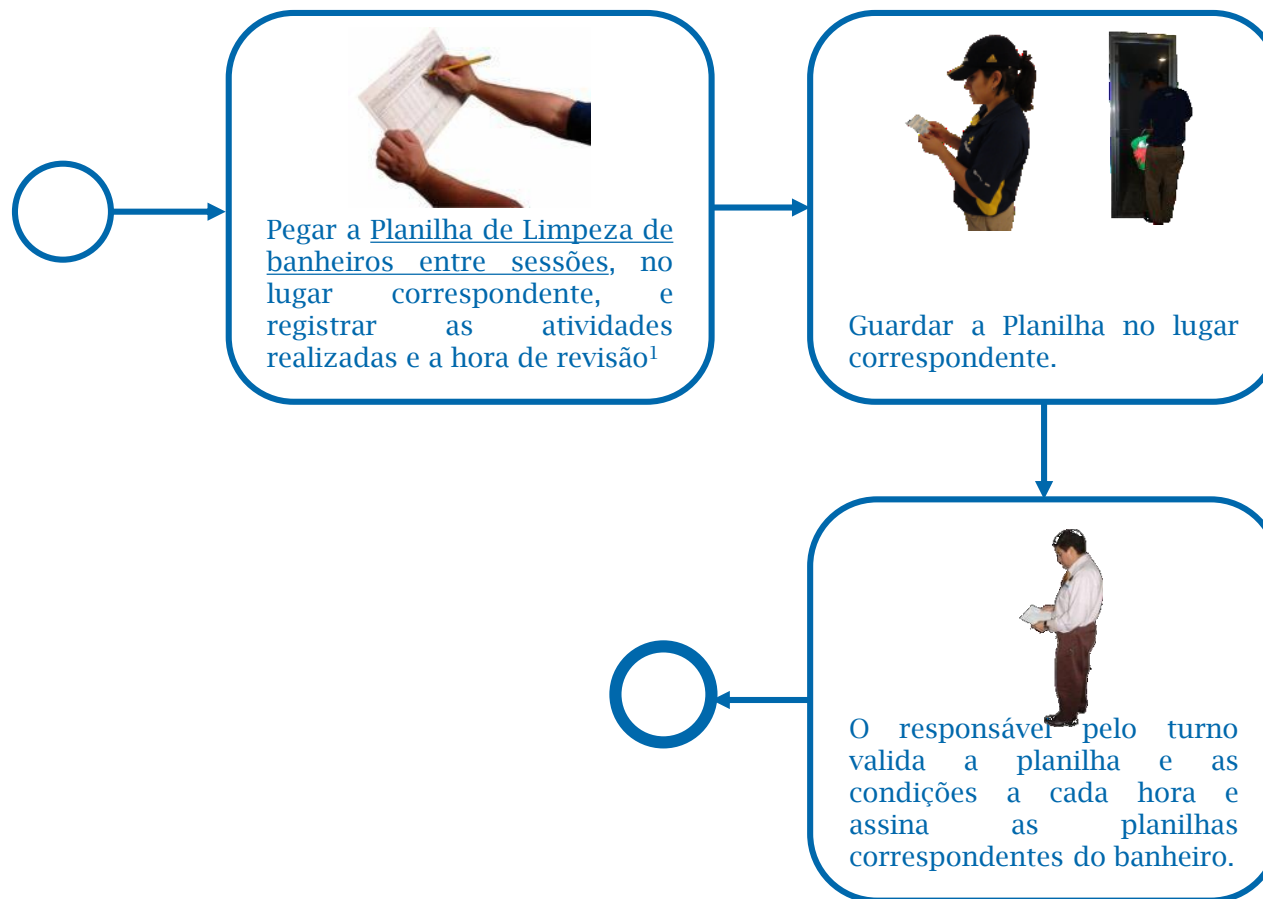


Nota: A limpeza da saboneteira deve ser realizada diariamente.

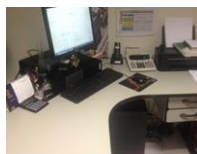


Nota: A limpeza dos dispensadores de papel higiênico deve ser realizada diariamente.

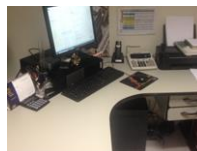




¹ Preencher a Planilha de Limpeza dos banheiros a cada 20 minutos.



Móveis



Limpar os móveis do escritório utilizando o produto Alpha H 1:128. Em caso de muita sujidade, aplicar o produto Suma D27 com a ajuda de uma esponja. Depois, retire a solução com o pano multiuso azul úmido com água.



Armários



Piso da área



Mesas e cadeiras



Banheiros



Limpar os armários dos colaboradores com o produto Alpha HP 1: 128 com ajuda do pano multiuso azul.

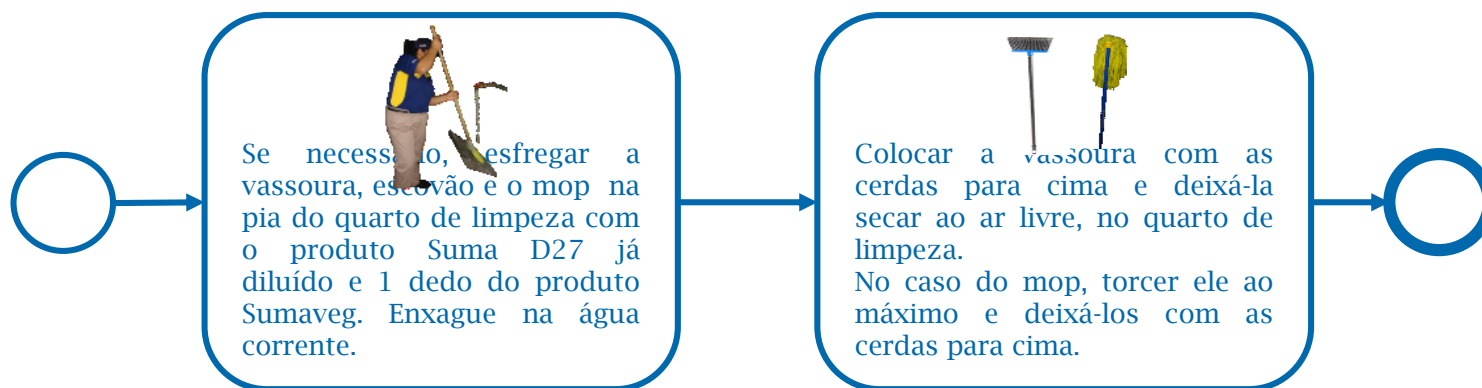
Em caso de muita sujidade, aplicar o produto Suma D27 com a ajuda da esponja e depois retire o produto com o pano multiuso azul úmido com água.

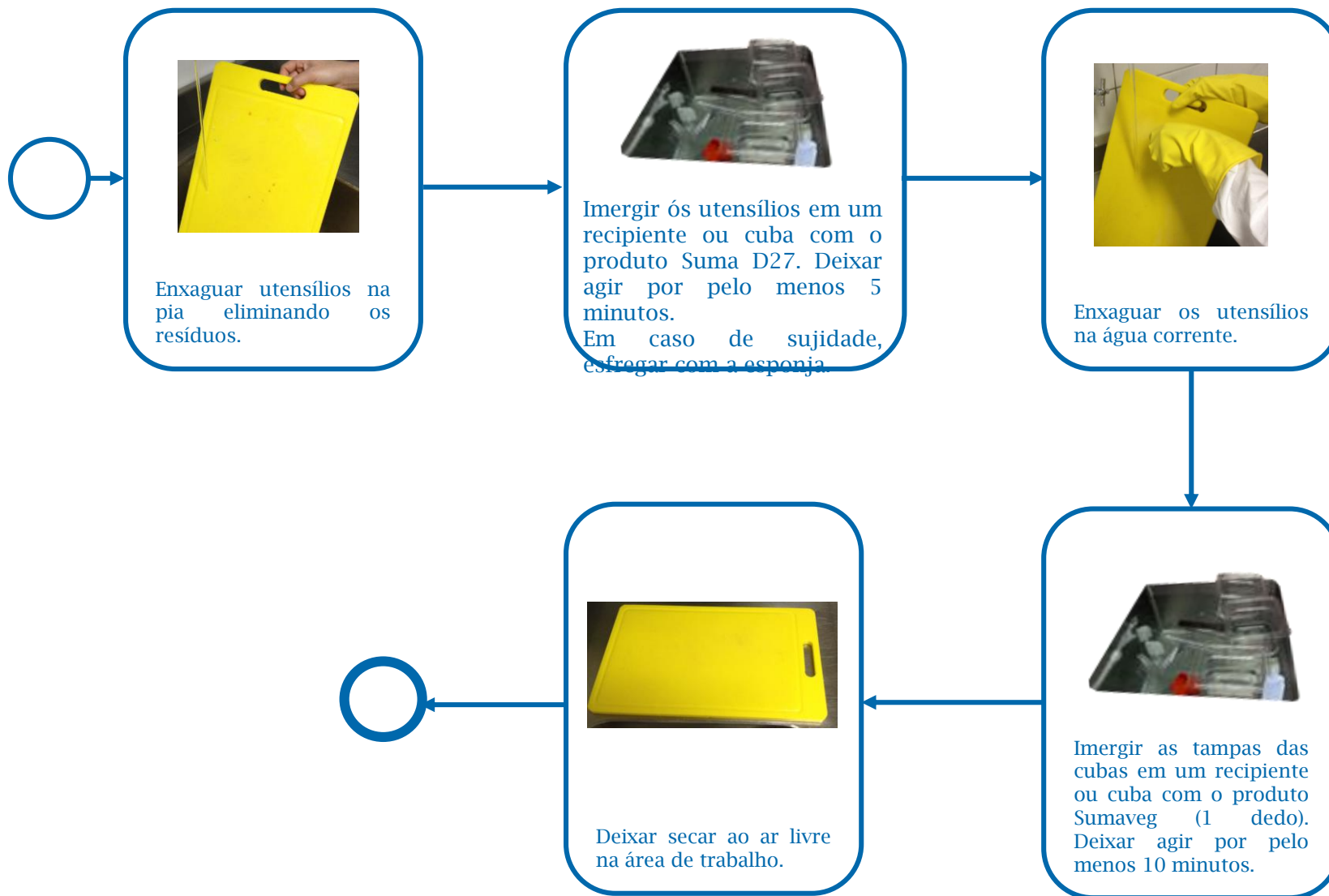


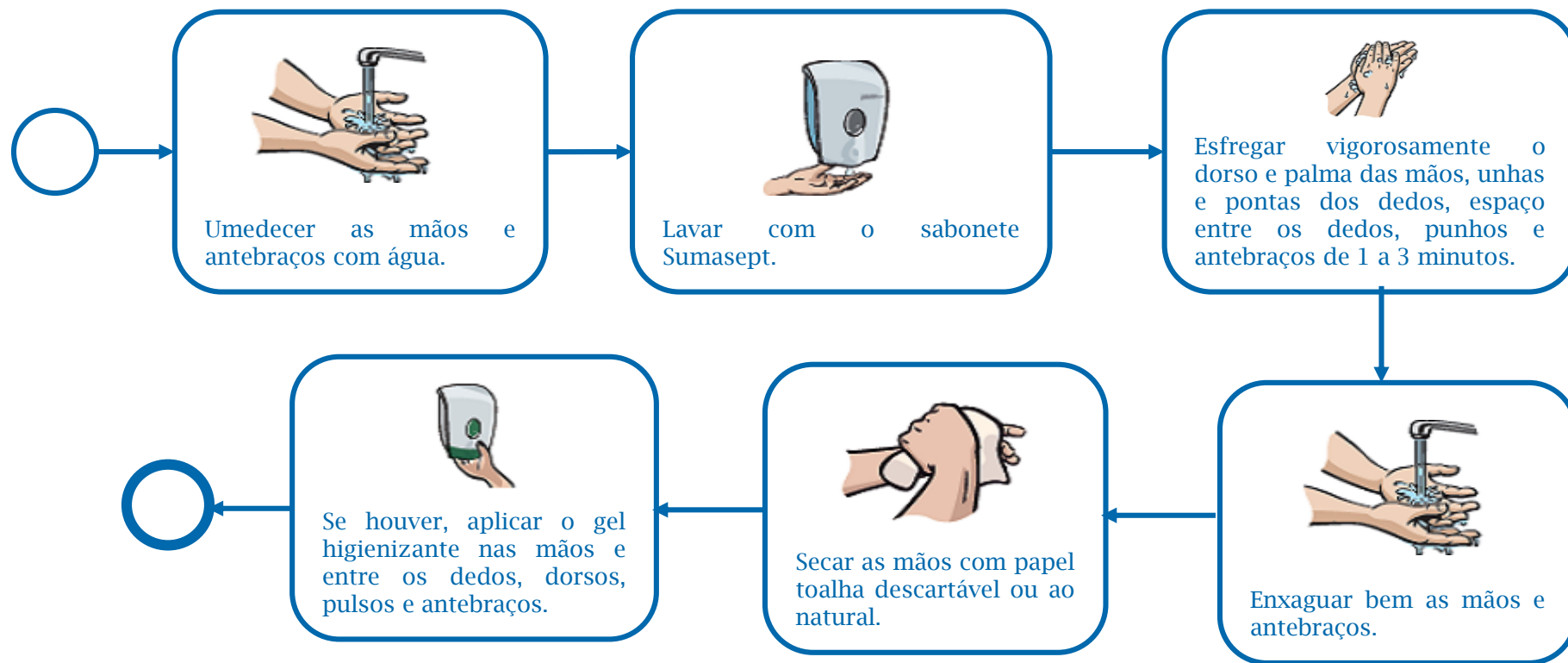
Lavagem de
artigos de
limpeza



Lavagem 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.