

# 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.

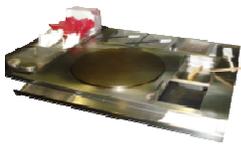
Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única 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/Dulcípoli  
s



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



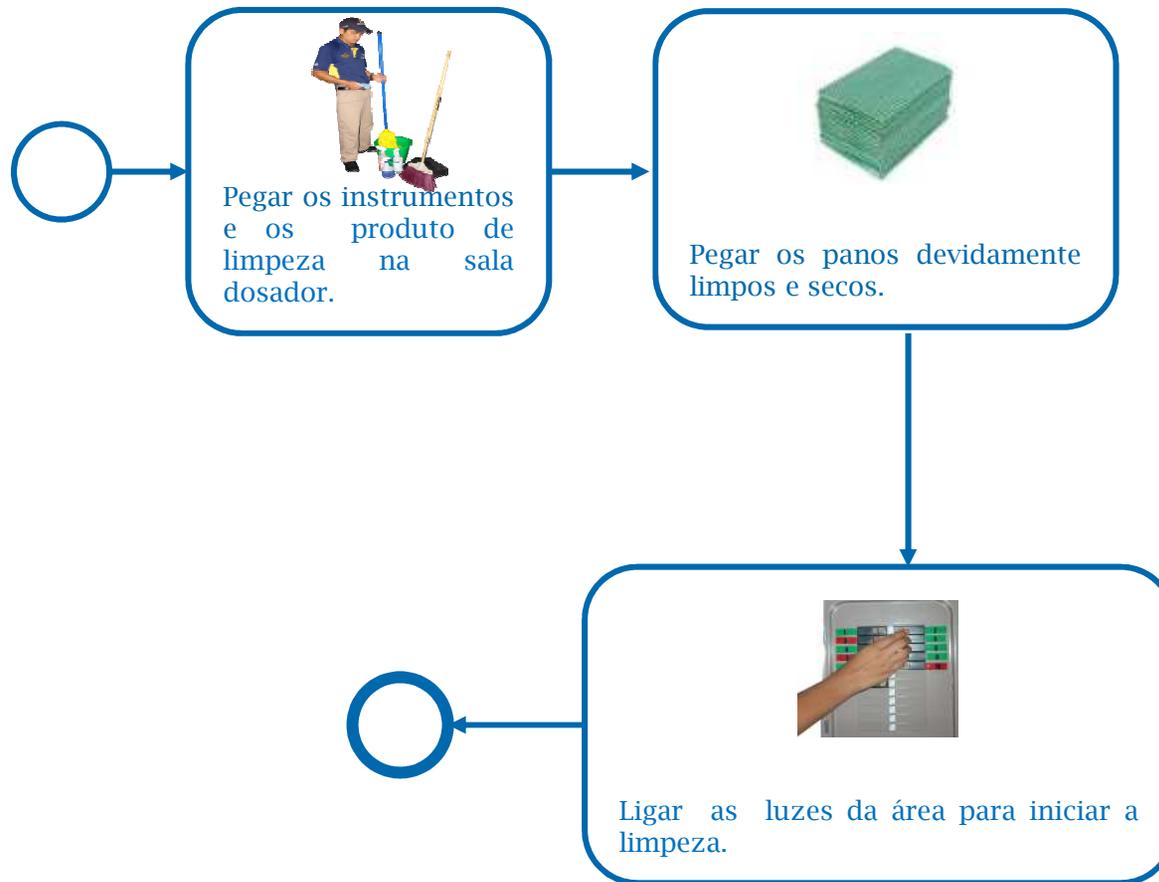
Condimenteira



Ponto de venda  
e balcão



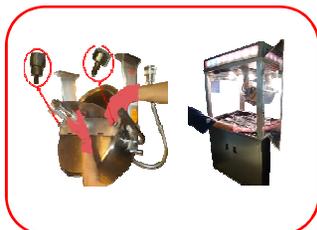
Piso da área



Nota: O funcionário deve utilizar a luva de látex sempre que obter contato com produto corrosivo.



## 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 sobranes 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 1 minuto e meio desligá-la.



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

A

Nota: A limpeza das pipoqueiras deve ser realizada diariamente.



A



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



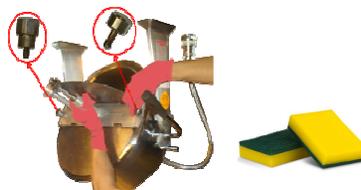
Remover o produto Suma Grill da parte interna da pipoqueira utilizando o pano multiso verde e água. Nota: Em hipótese alguma, deve despejar água na panela para enxaguar.



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

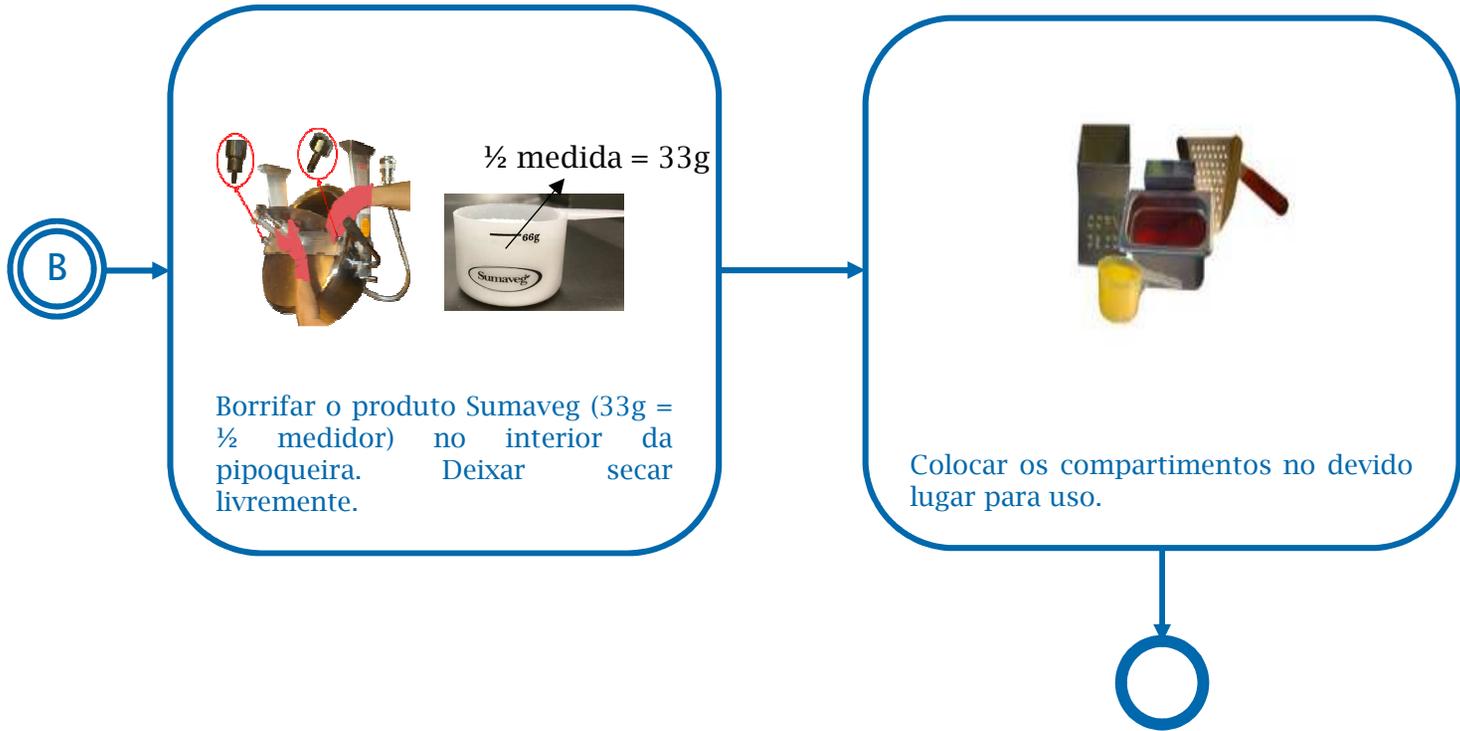


Utilizar esponja multiuso (parte macia) e esfregar parte externa da panela, portas, grelha e botões de acesso com uso do borrifador Suma D27.



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



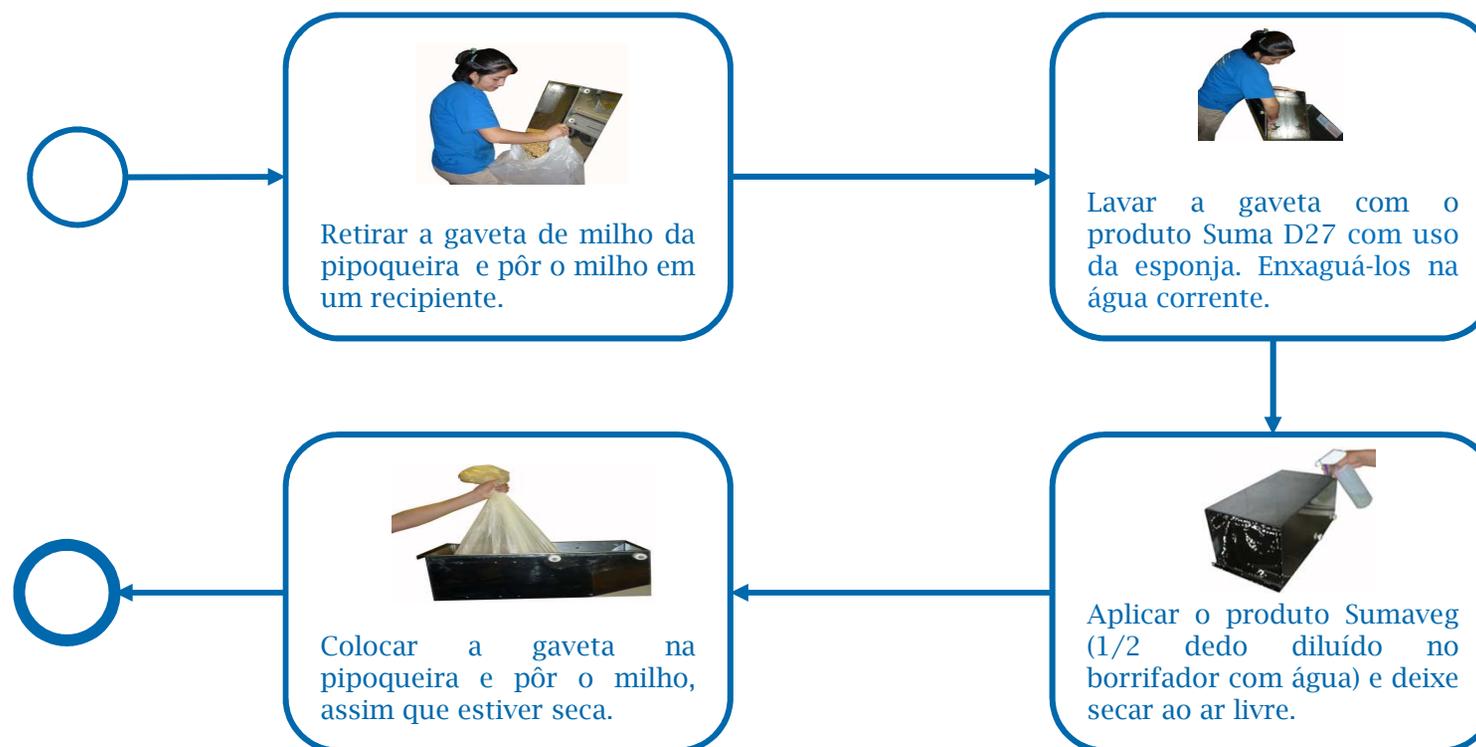
# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

## Pipoqueiras

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



Versão 1.2  
Janeiro/2017



Nota: A limpeza das gavetas de milho devem ser limpas 1x por semana.

**Desabilitação**

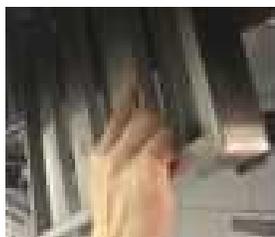
Retirar compartimentos internos da coifa na desabilitação (dia anterior ao da limpeza).



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.

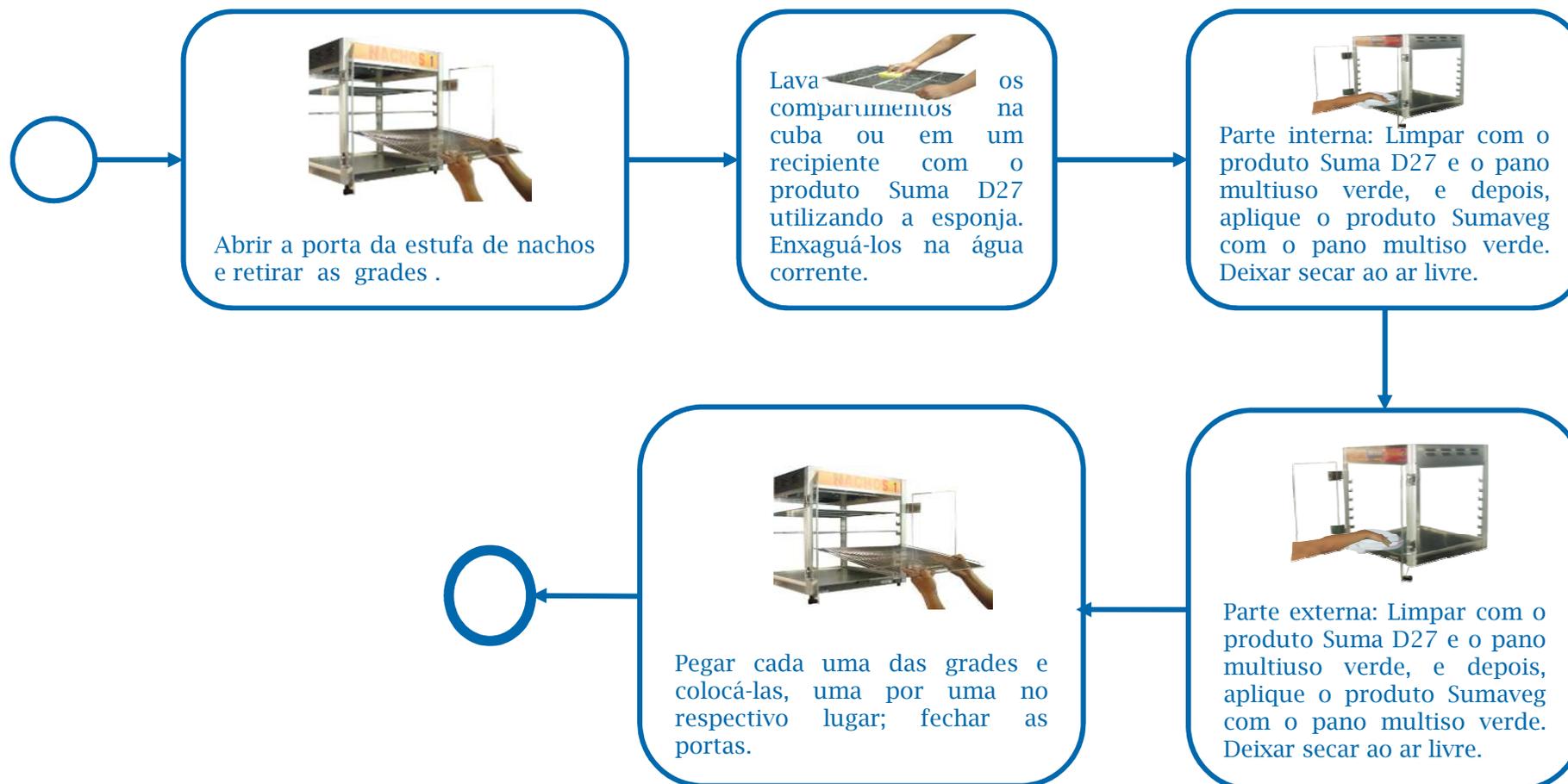


Borrifar a coifa com o produto Suma D27 e esponja. Depois, utilize o pano multiuso umedecido verde para retirar a solução.



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

Nota: A limpeza das coifas são realizadas quinzenalmente.



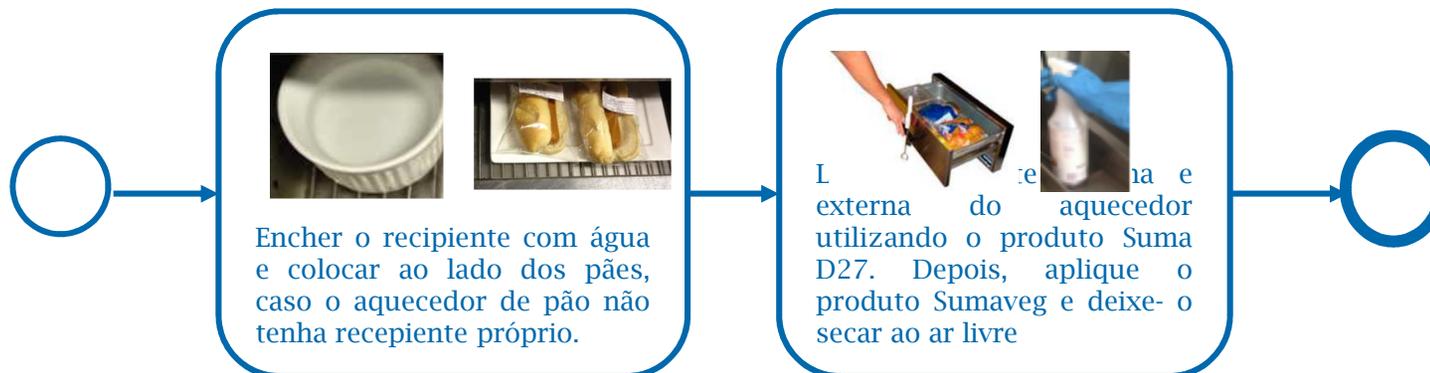
Nota: A limpeza da Estufa de nachos deve ser realizada diariamente.

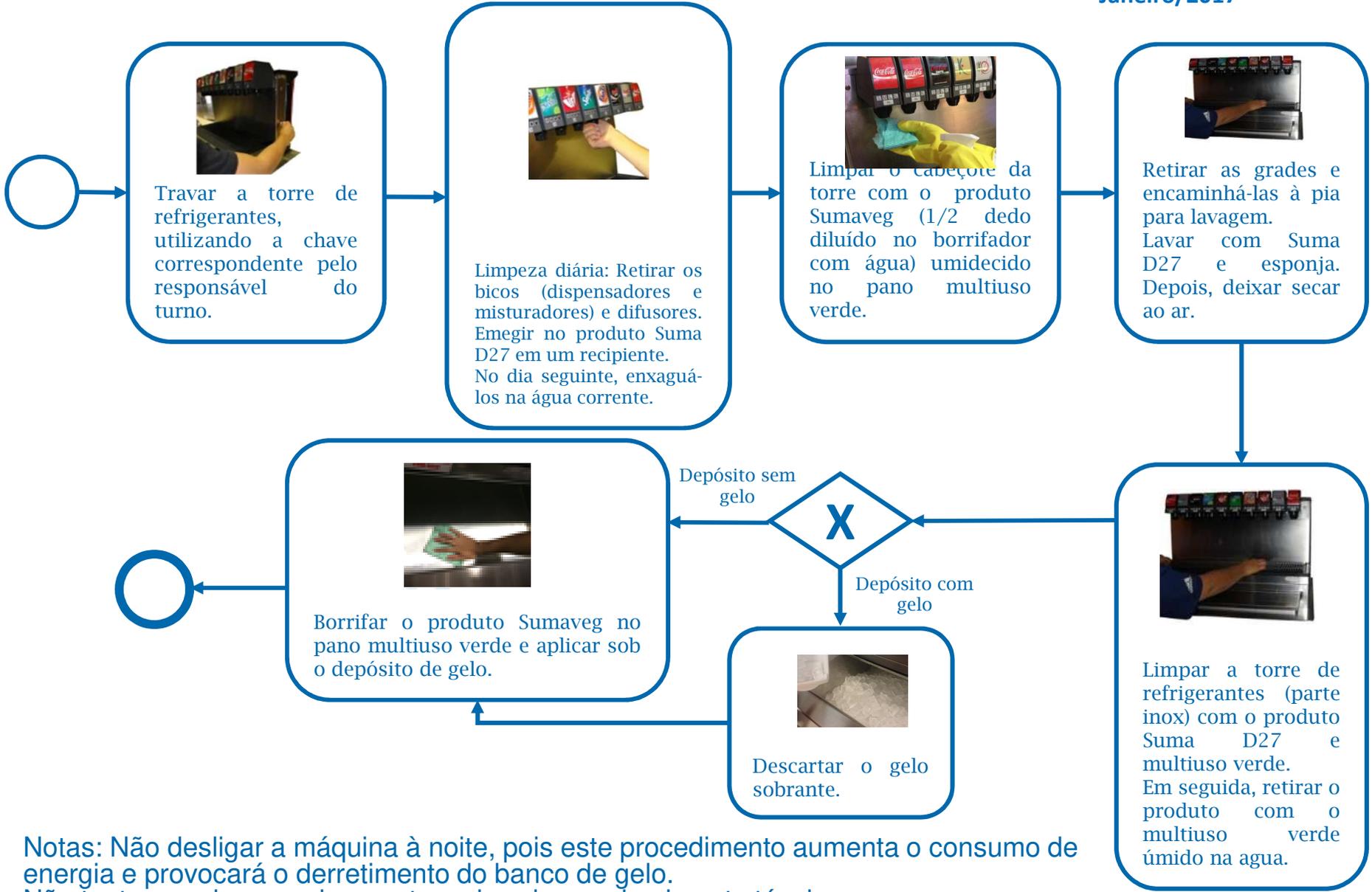
## LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Aquecedor de pão  
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Versão 1.0  
Junho/2016

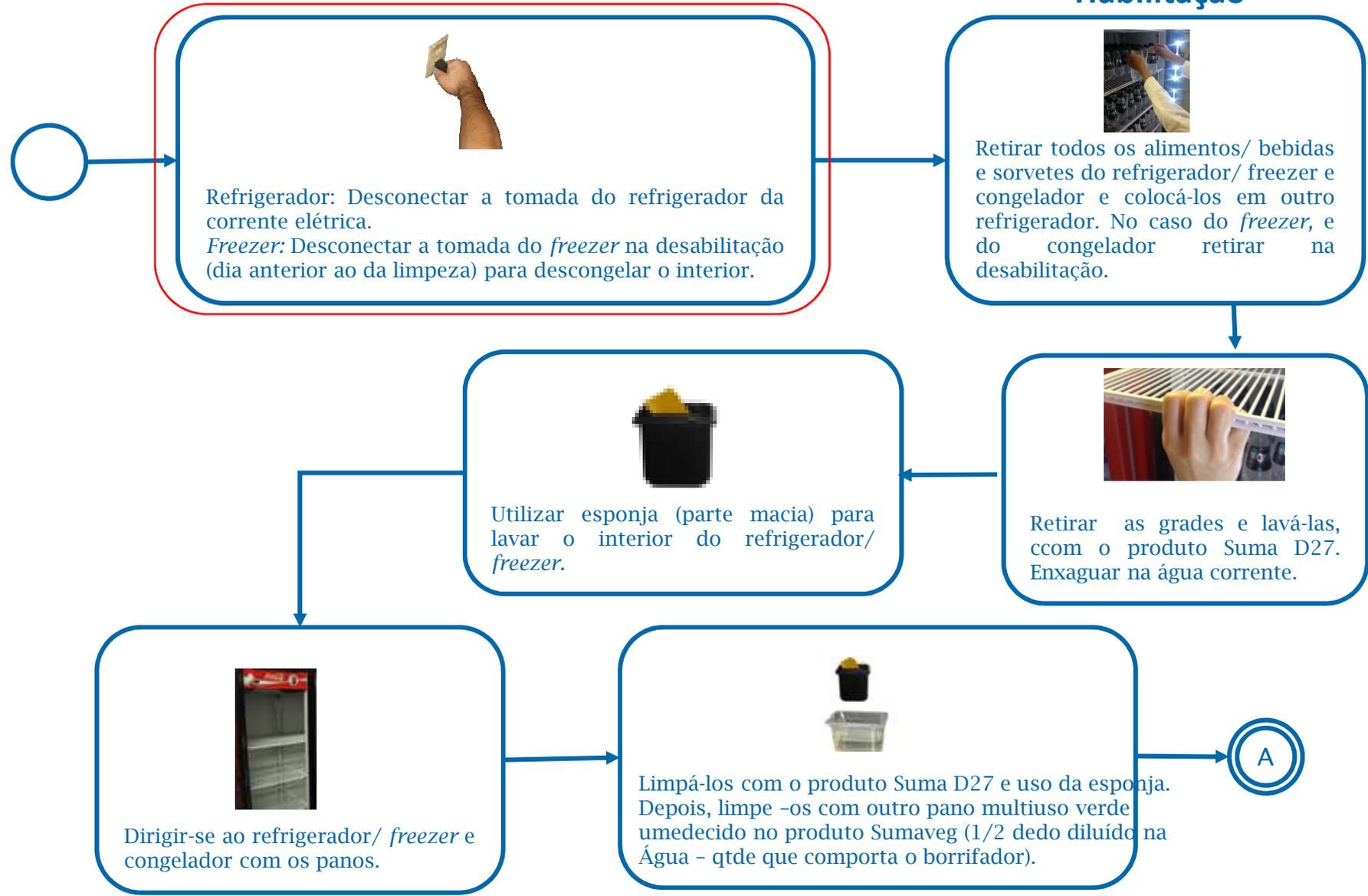




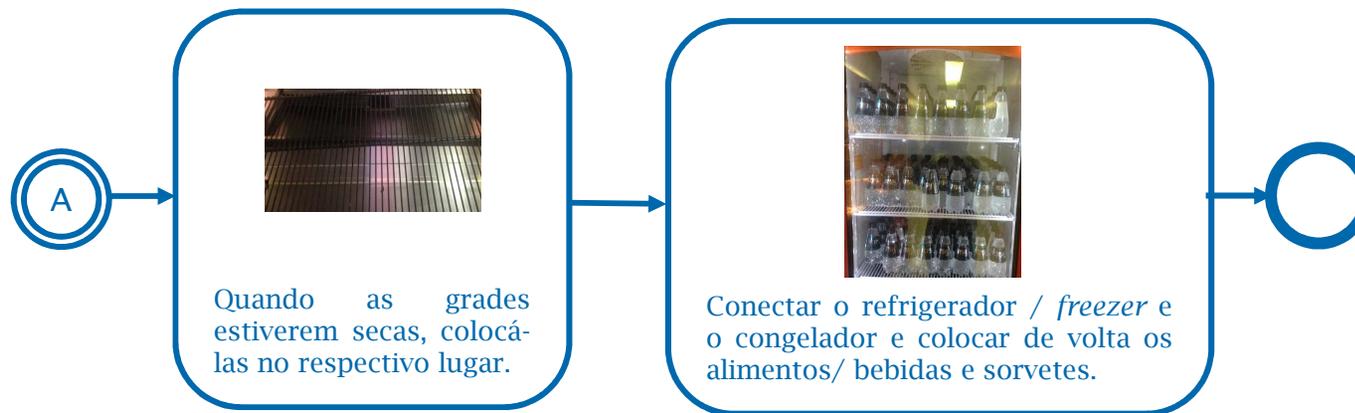
Notas: Não desligar a máquina à noite, pois este procedimento aumenta o consumo de energia e provocará o derretimento do banco de gelo.  
Não tentar regular o equipamento, pois exige conhecimento técnico.

### Desabilitação

### Habilitação



Nota: A limpeza dos freezers / refrigeradores e congeladores são realizadas 1x por semana.

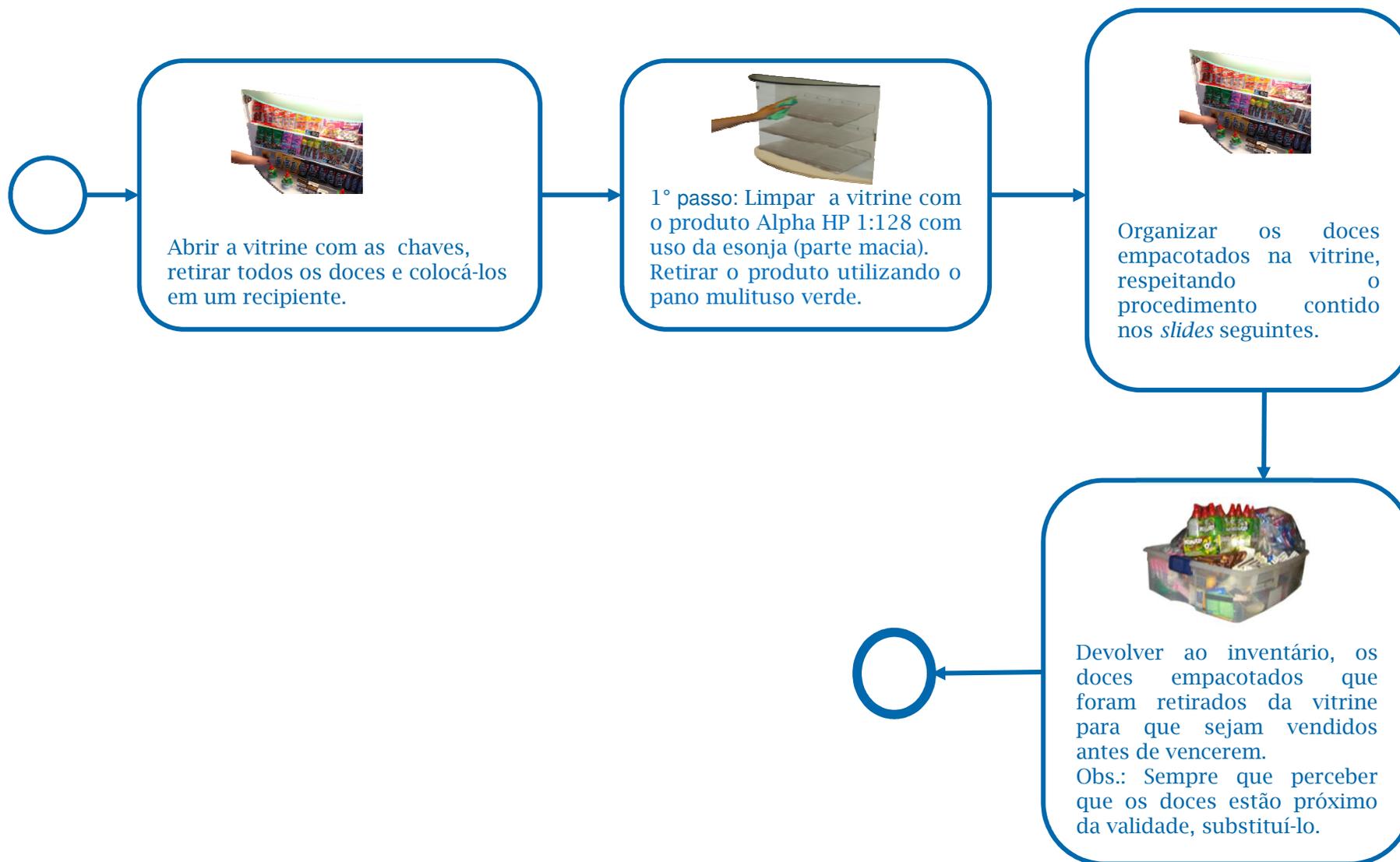


## LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Vitrine de exibição de doces (Parte interna)  
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Versão 1.1  
Janeiro/2017





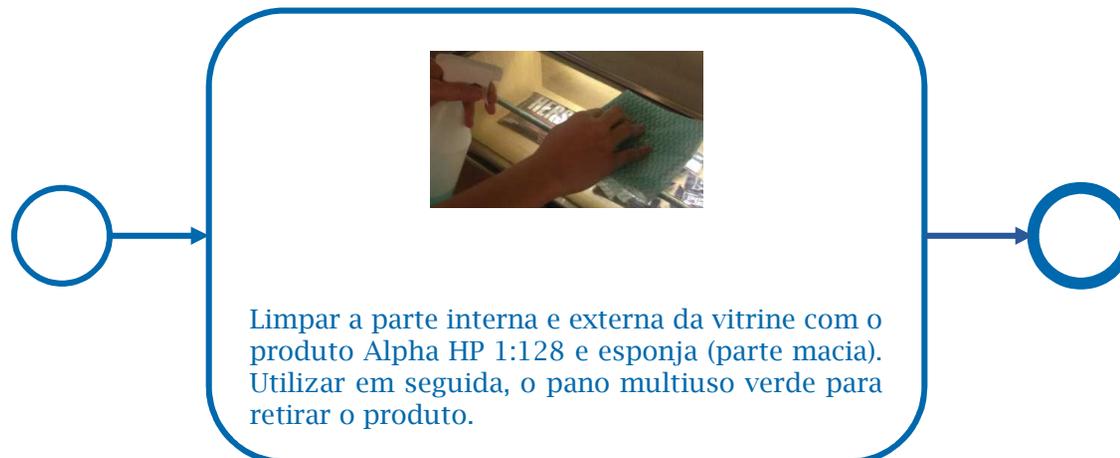
Notas: Toda vez que as embalagens de doces forem abertas para consumo, a mesma deve conter uma etiqueta contendo o nome do doce/marca, número do lote, data de abertura e a data de validade (30 dias). Envolvê-lo dentro do saco transparente evitando aparecimento de pragas e contaminação do produto.

## LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Vitrine de exibição de doces (Parte externa)  
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Versão 1.2  
Julho/2017



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

# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

## Balança

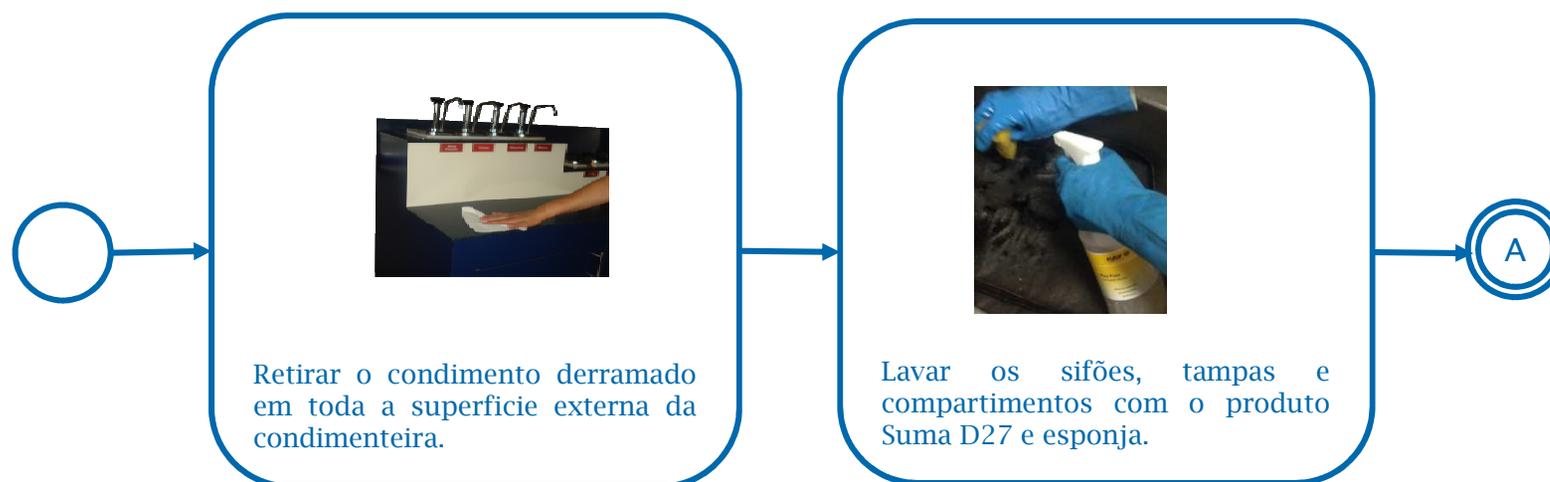
BRA- TRA- GR- LMPO-00



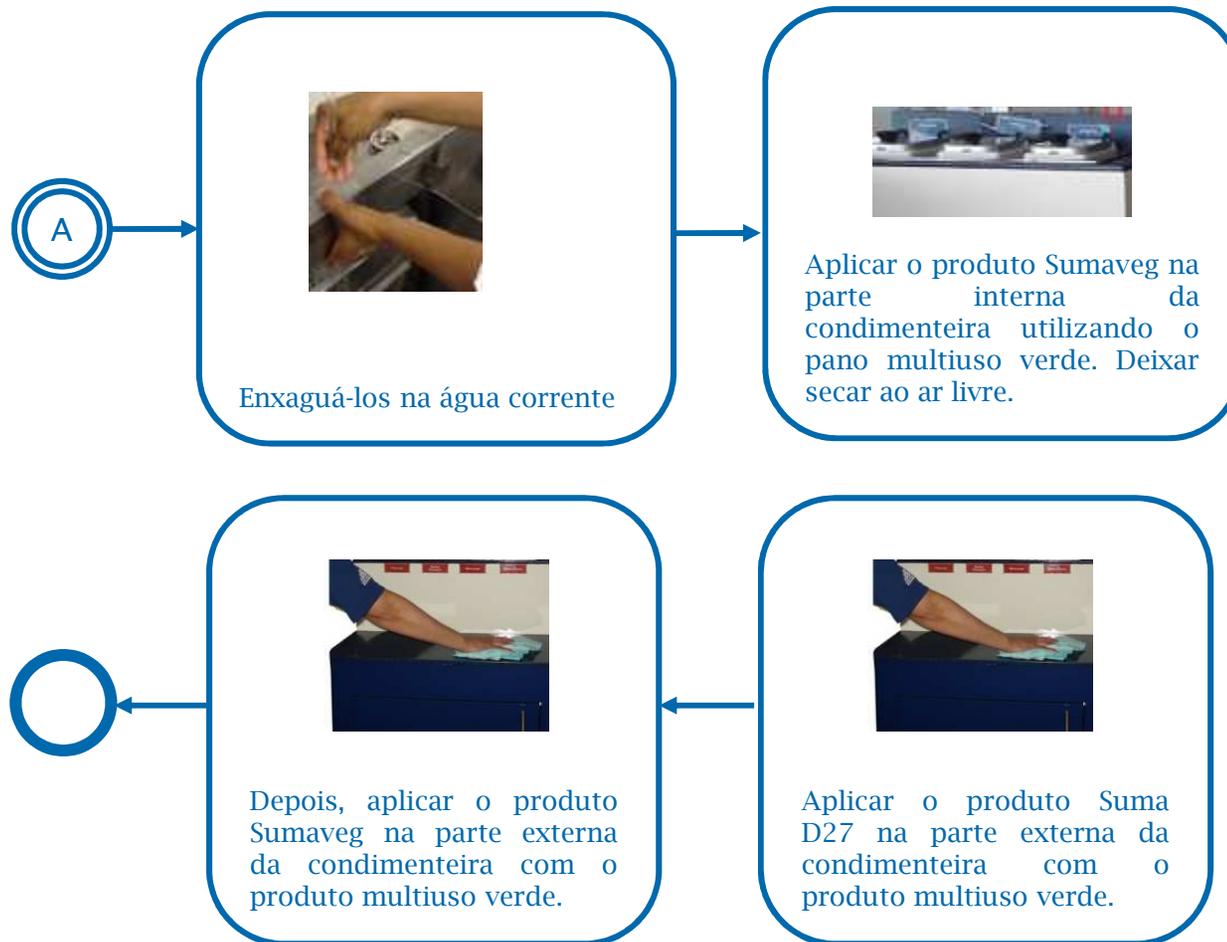
Versão 1.0  
Junho/2016



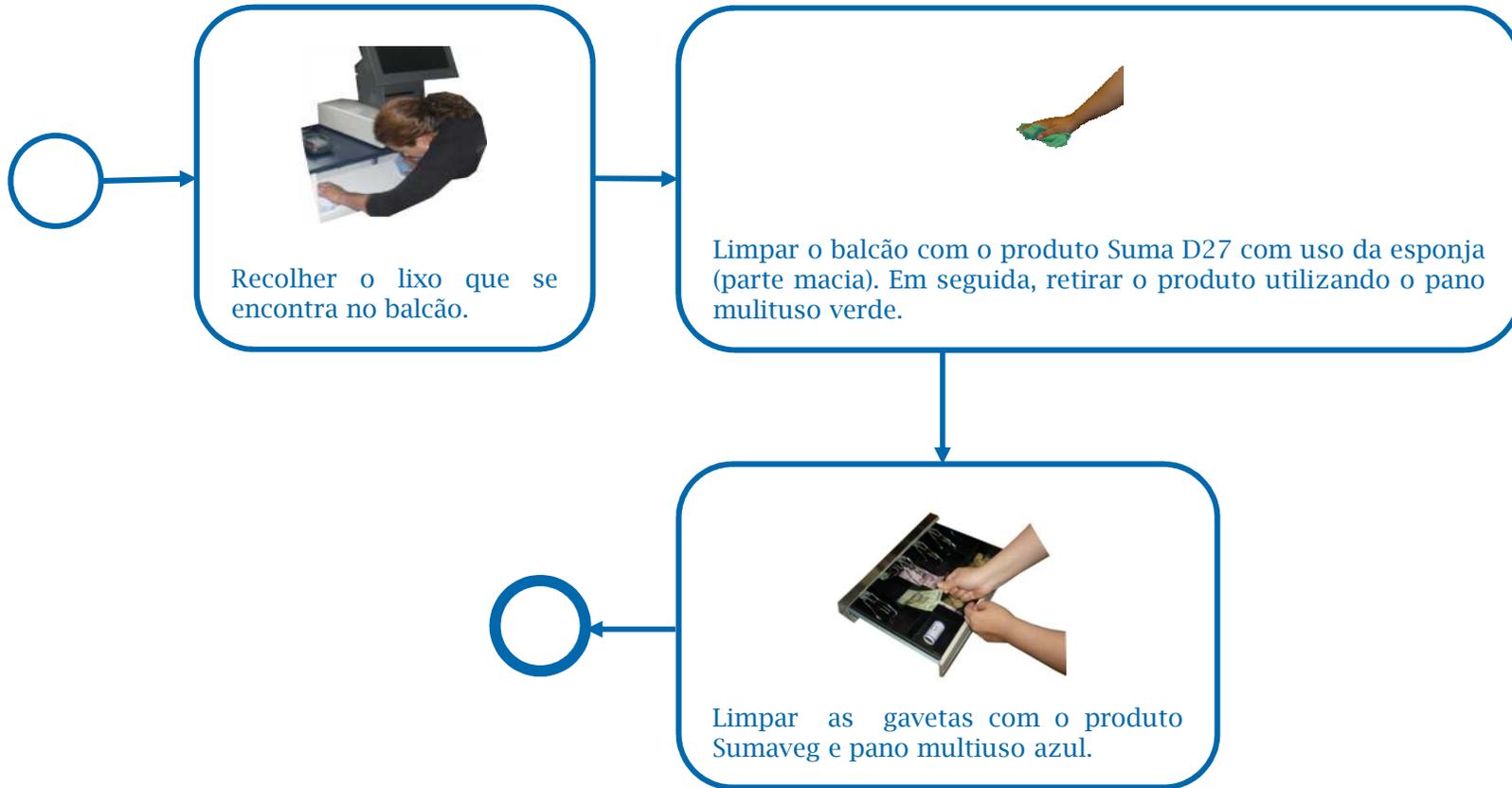
Nota: A limpeza da balança deve ser realizada diariamente.



Nota: A limpeza da condimenteira deve ser realizada diariamente.



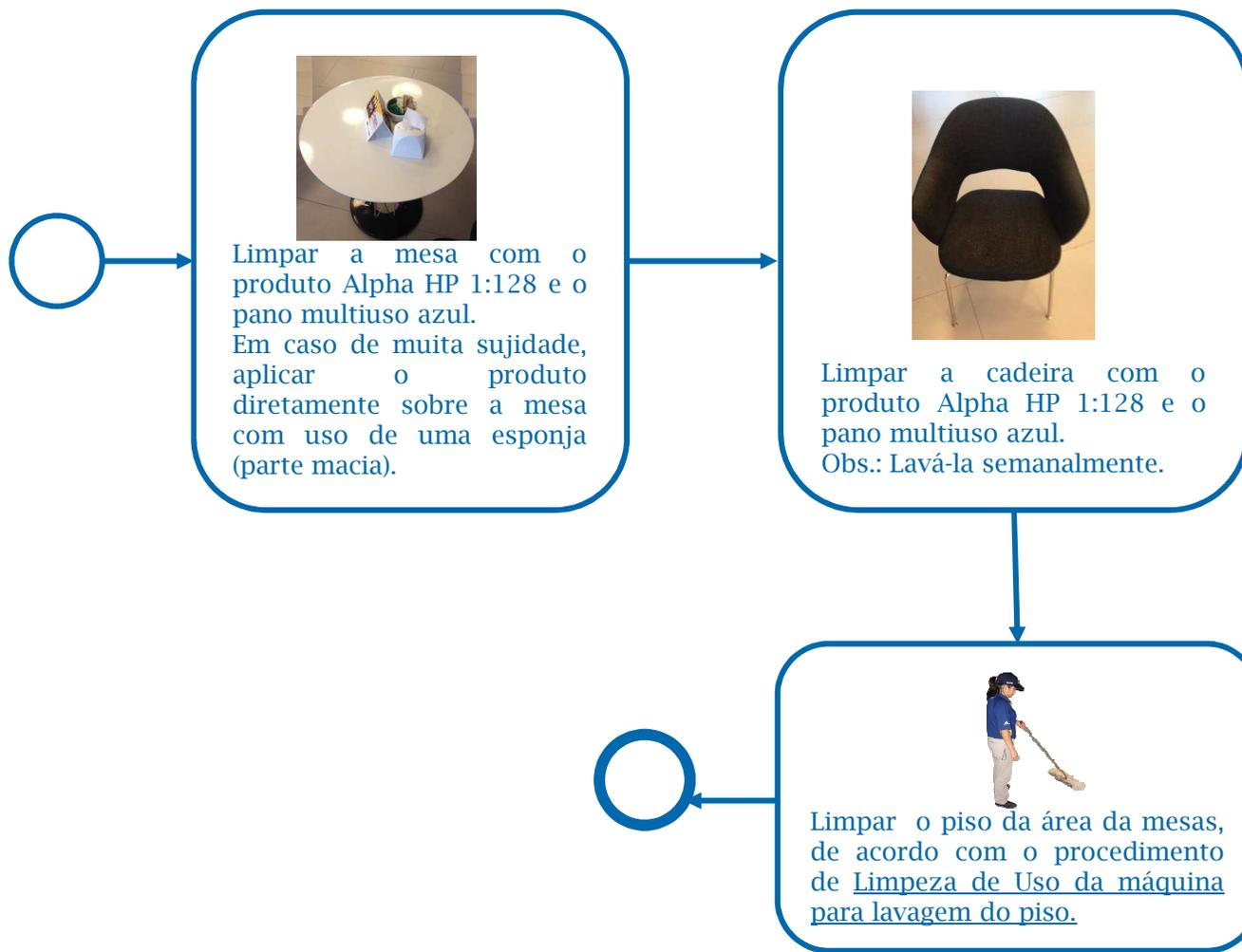
Nota: A limpeza da condimenteira deve ser realizada diariamente.



# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Mesas e cadeiras  
BRA- TRA- GR- LMPO-00

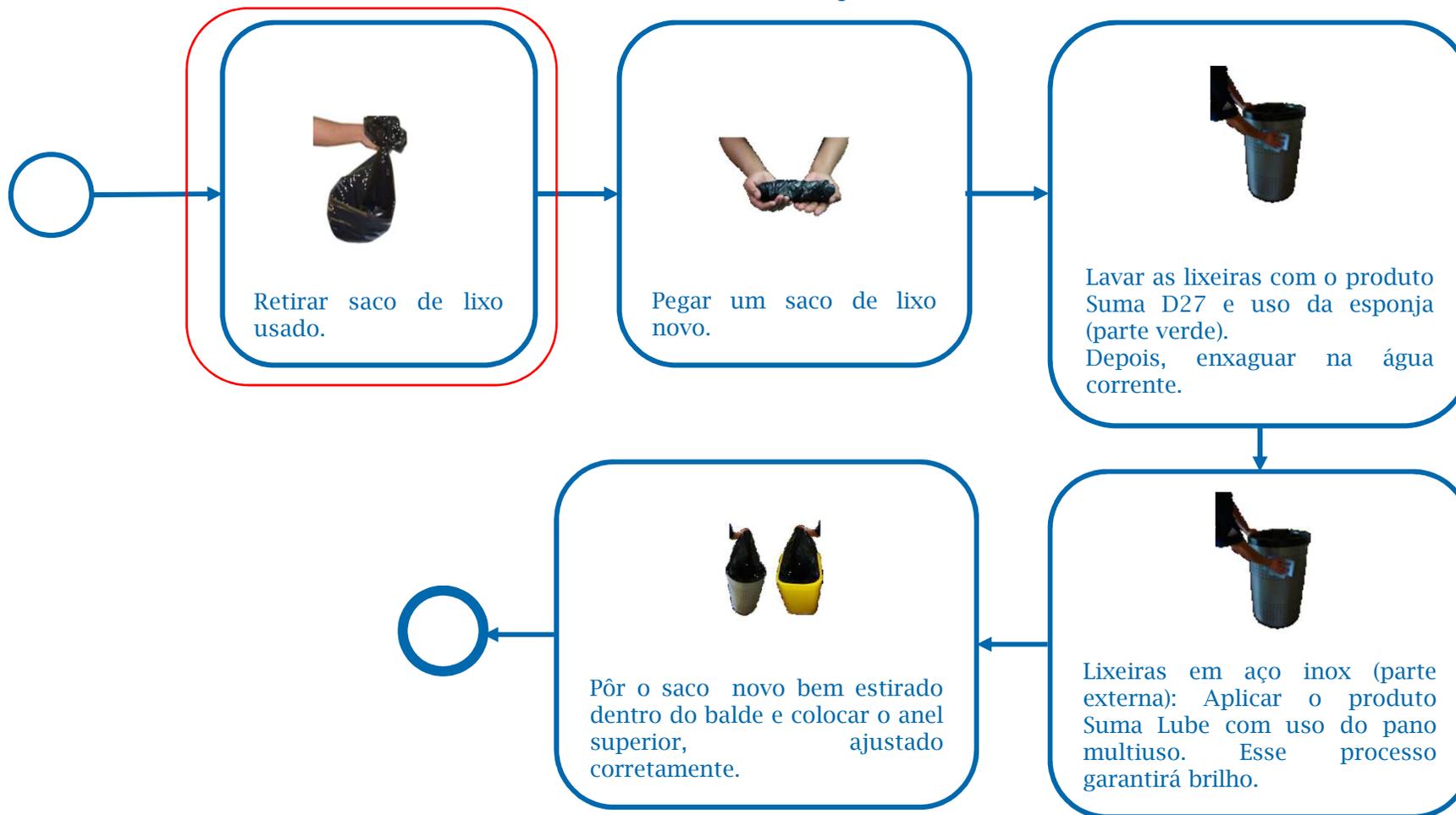
Versão 1.1  
Janeiro/2017





## Desabilitação

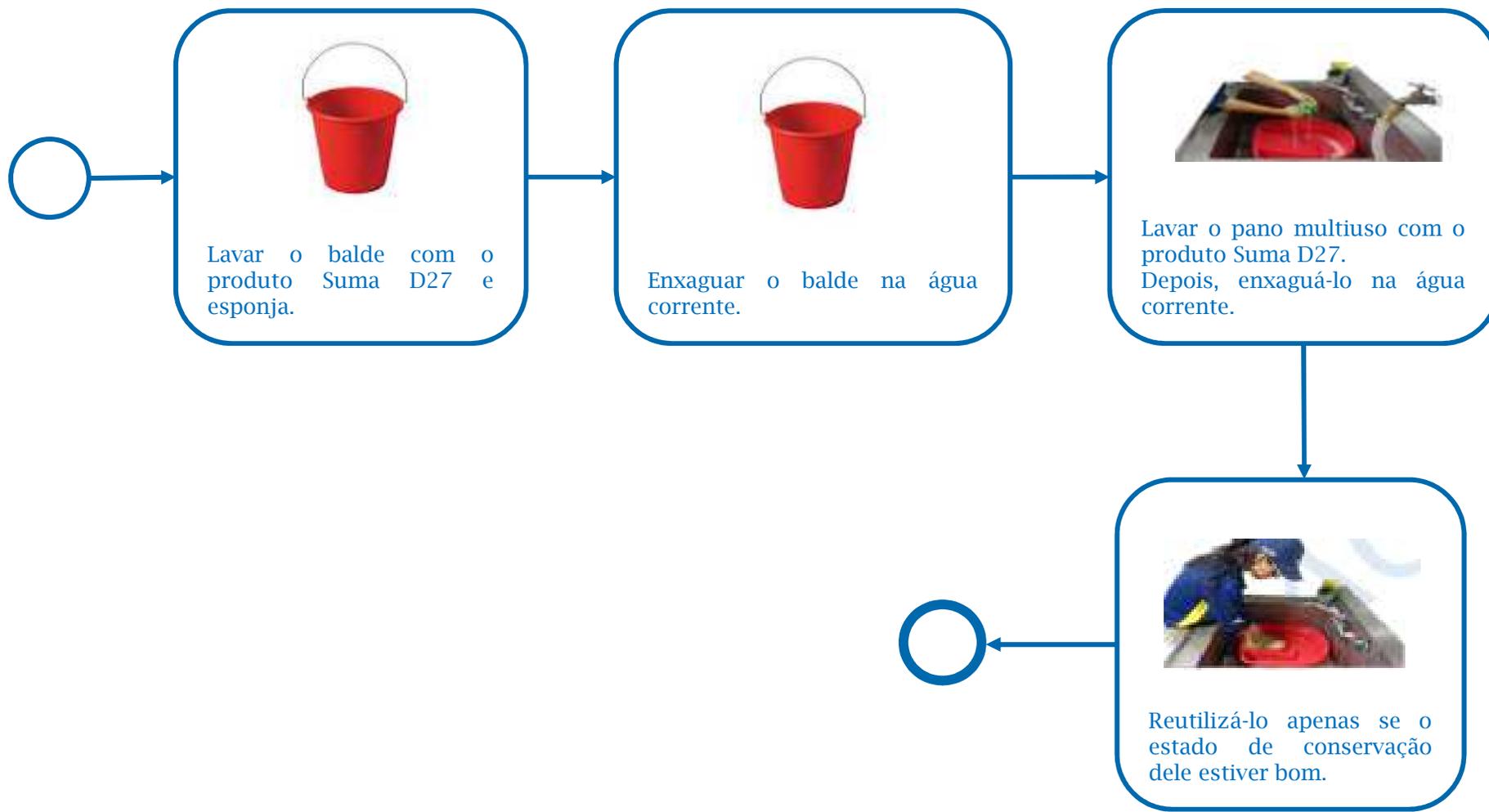
## Habilitação

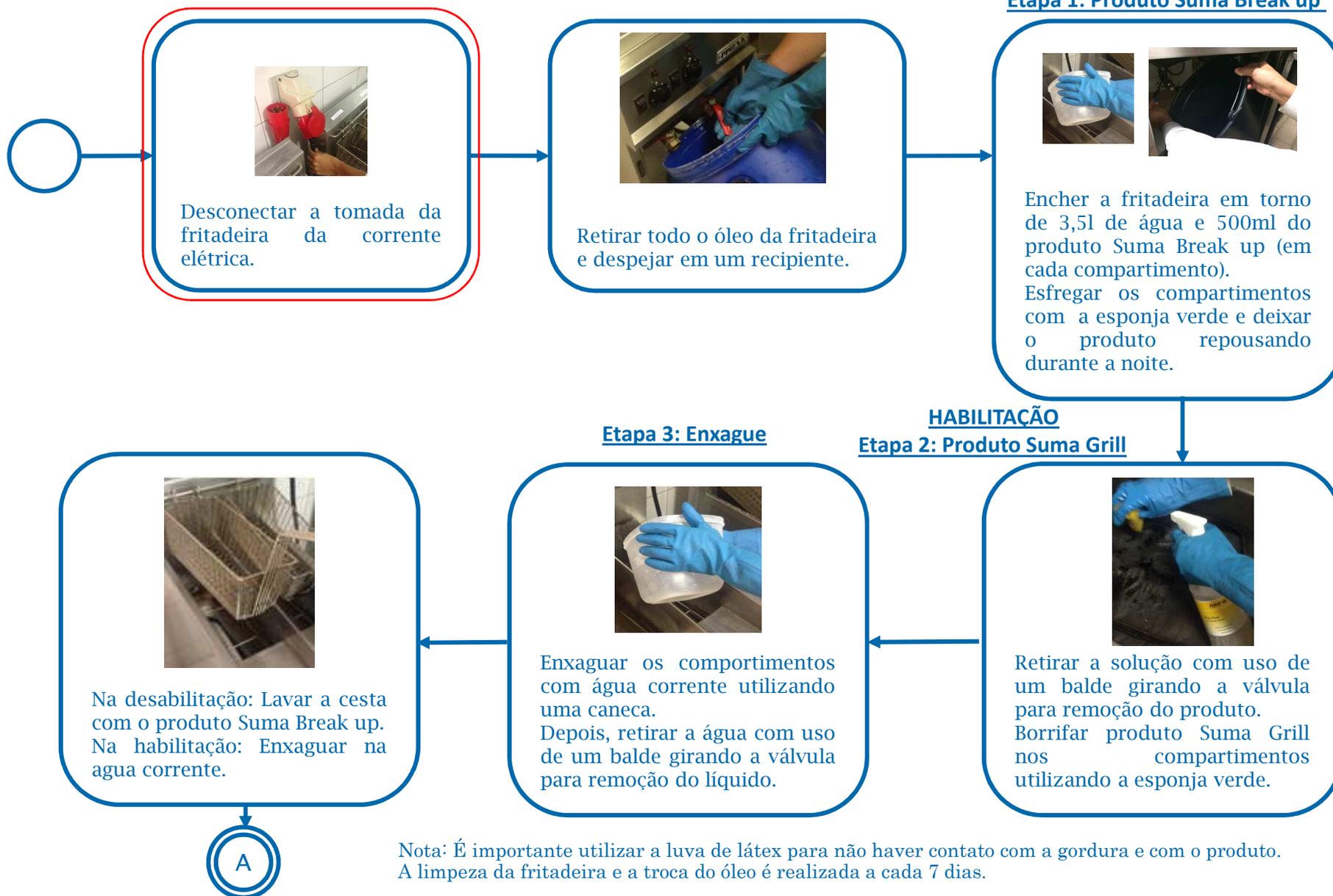


Notas: Este procedimento é feito quando os cestos de lixo estiverem com sua capacidade superior a 50%. No contrário, o lixo deve ser compactado.

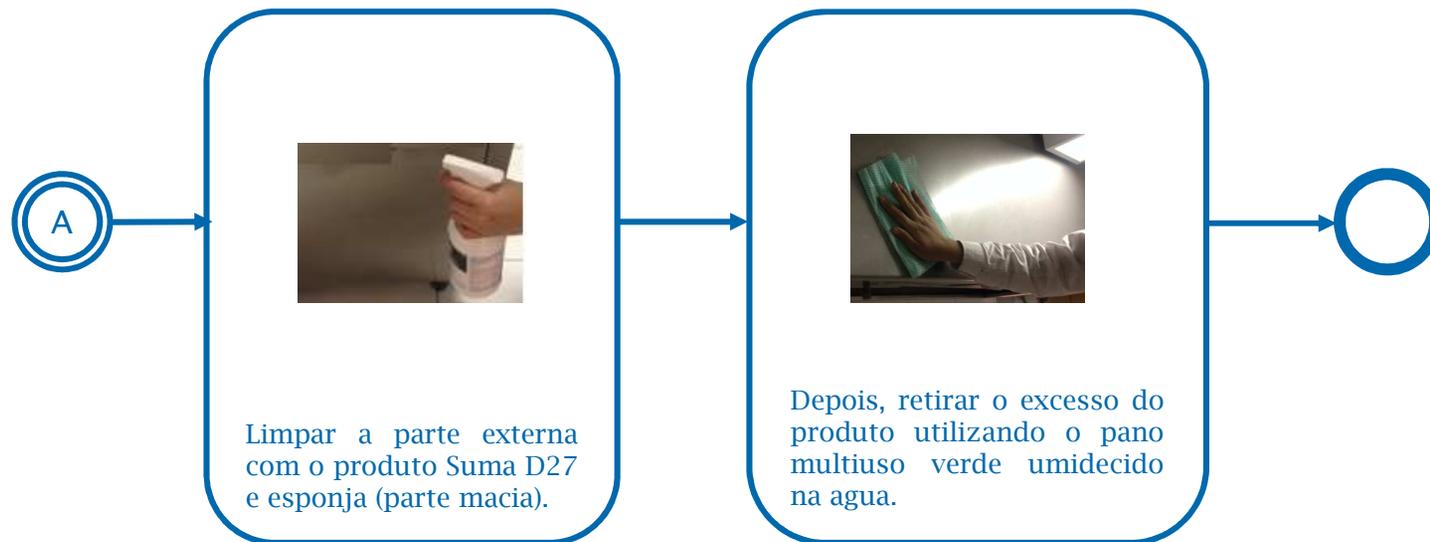
A limpeza regular dos baldes de lixo deve ser realizada semanalmente.

O funcionário deve utilizar a luva de látex sempre que obter contato com produto corrosivo.



**Desabilitação**

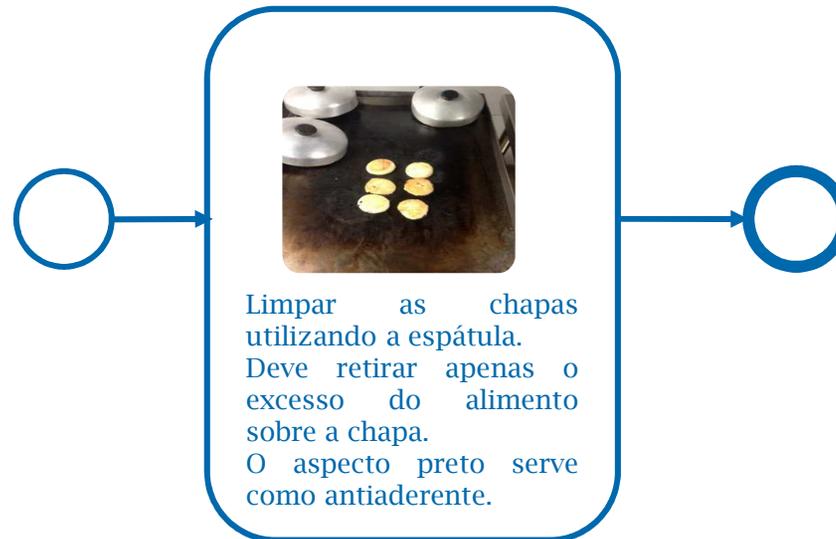
Nota: É importante utilizar a luva de látex para não haver contato com a gordura e com o produto. A limpeza da fritadeira e a troca do óleo é realizada a cada 7 dias.

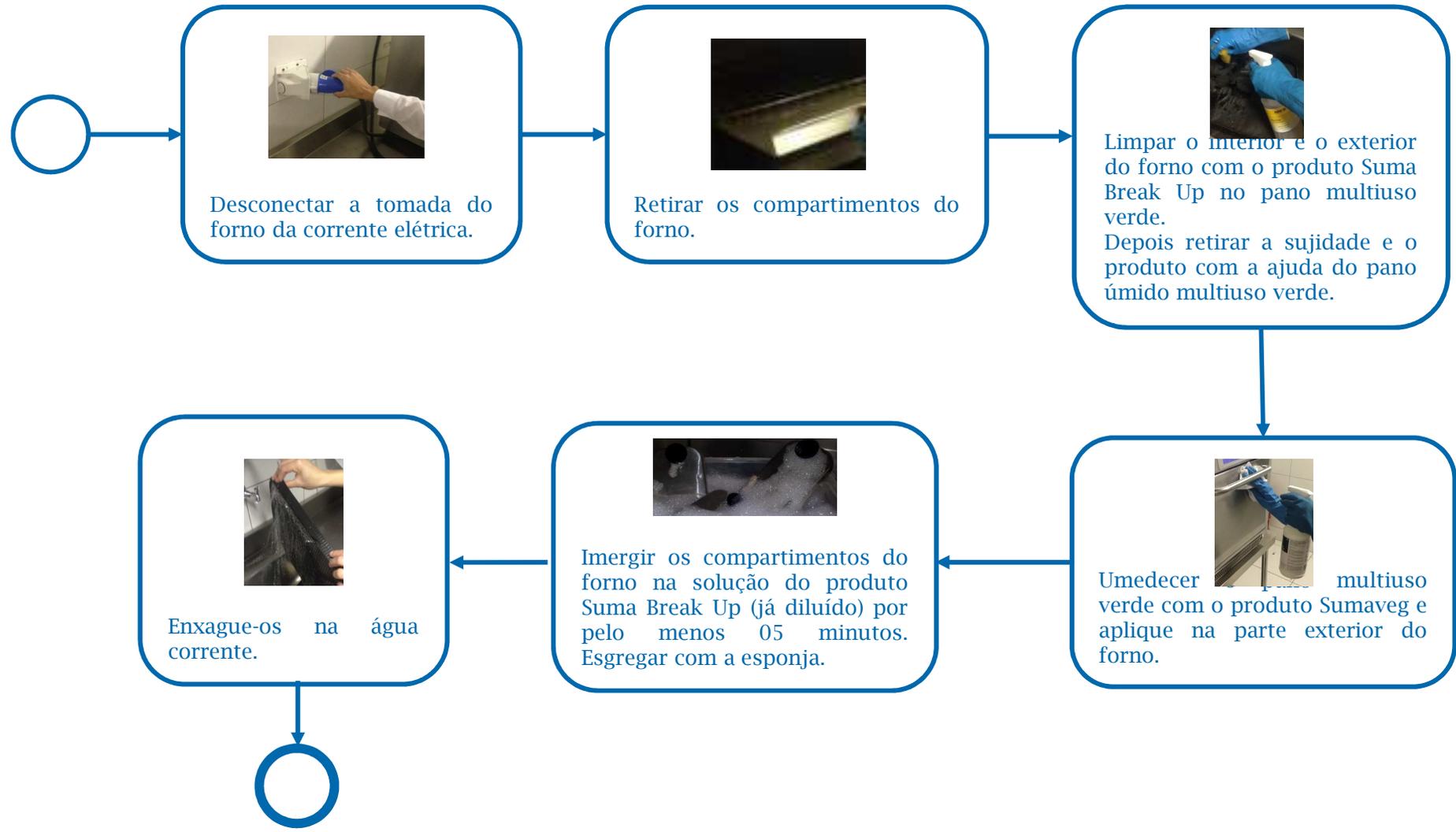


Nota: A limpeza da fritadeira e a troca do óleo é realizada a cada 7 dias.

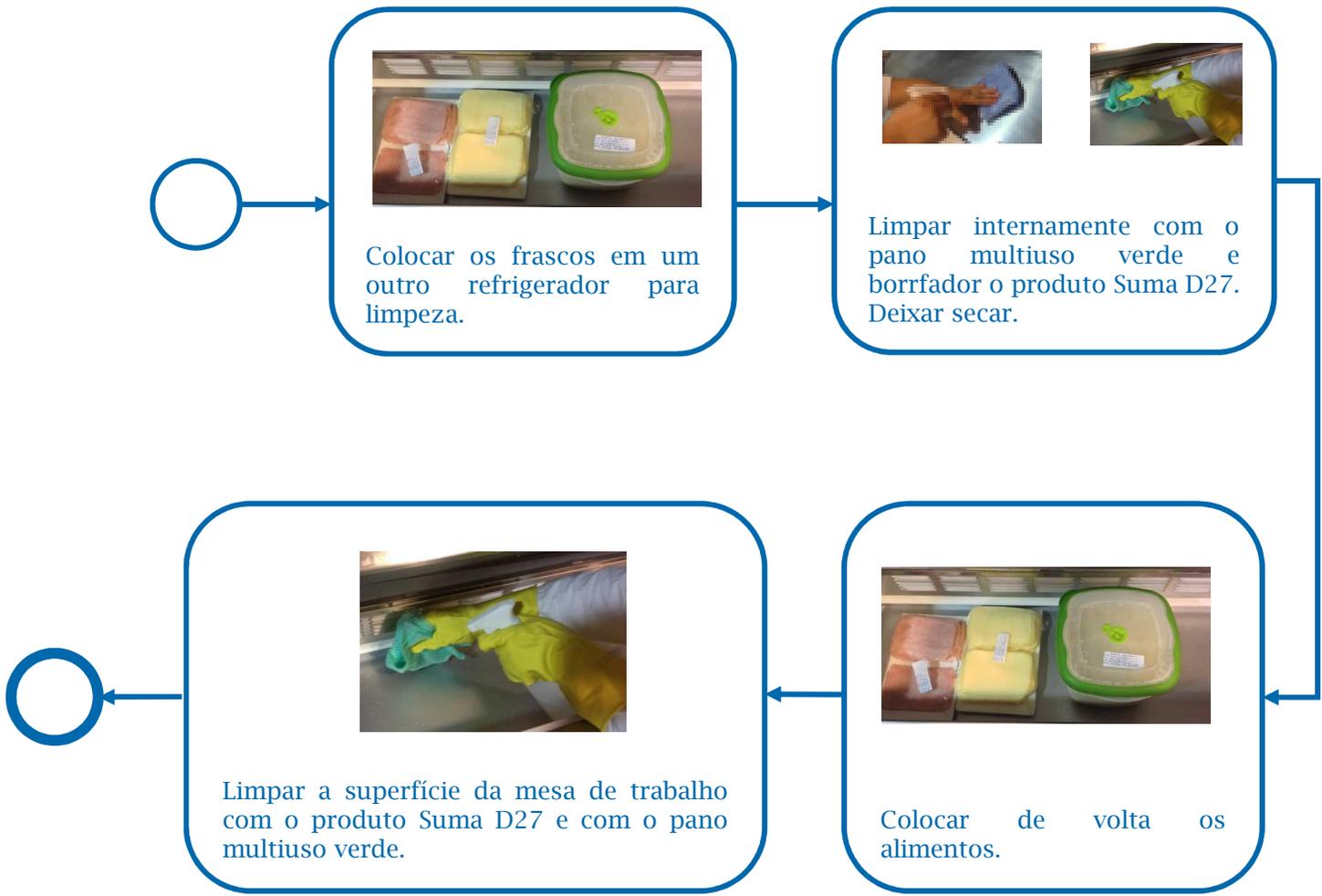
# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Chapa para fritura  
BRA- TRA- GR- LMPO-00

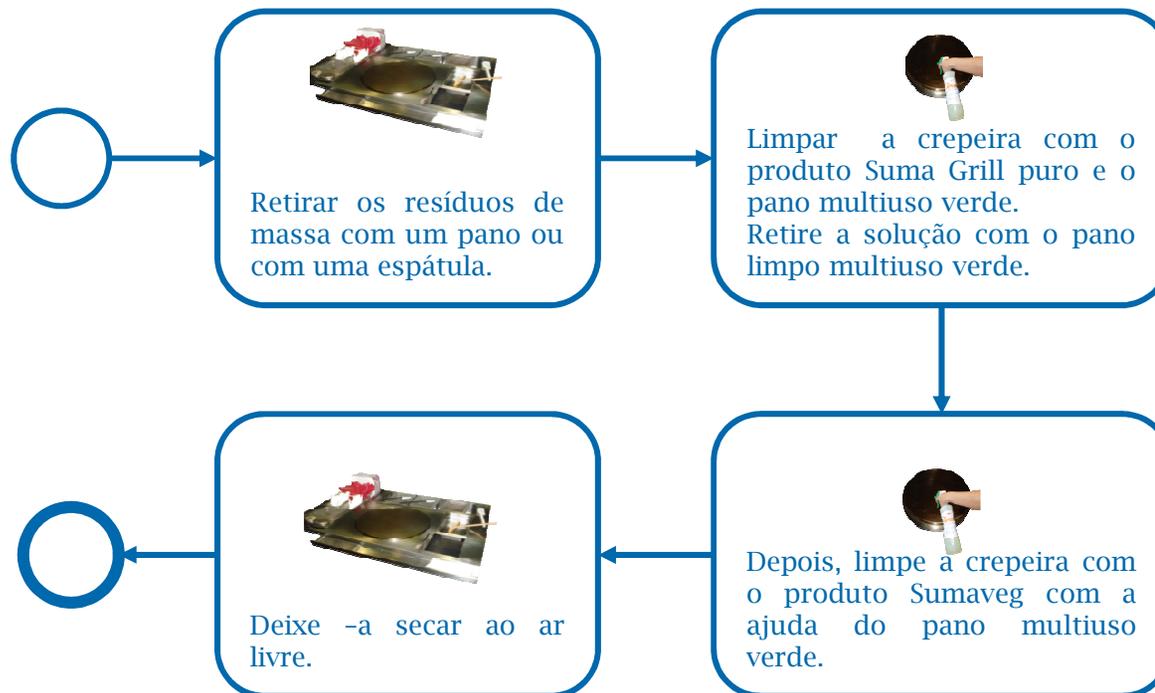




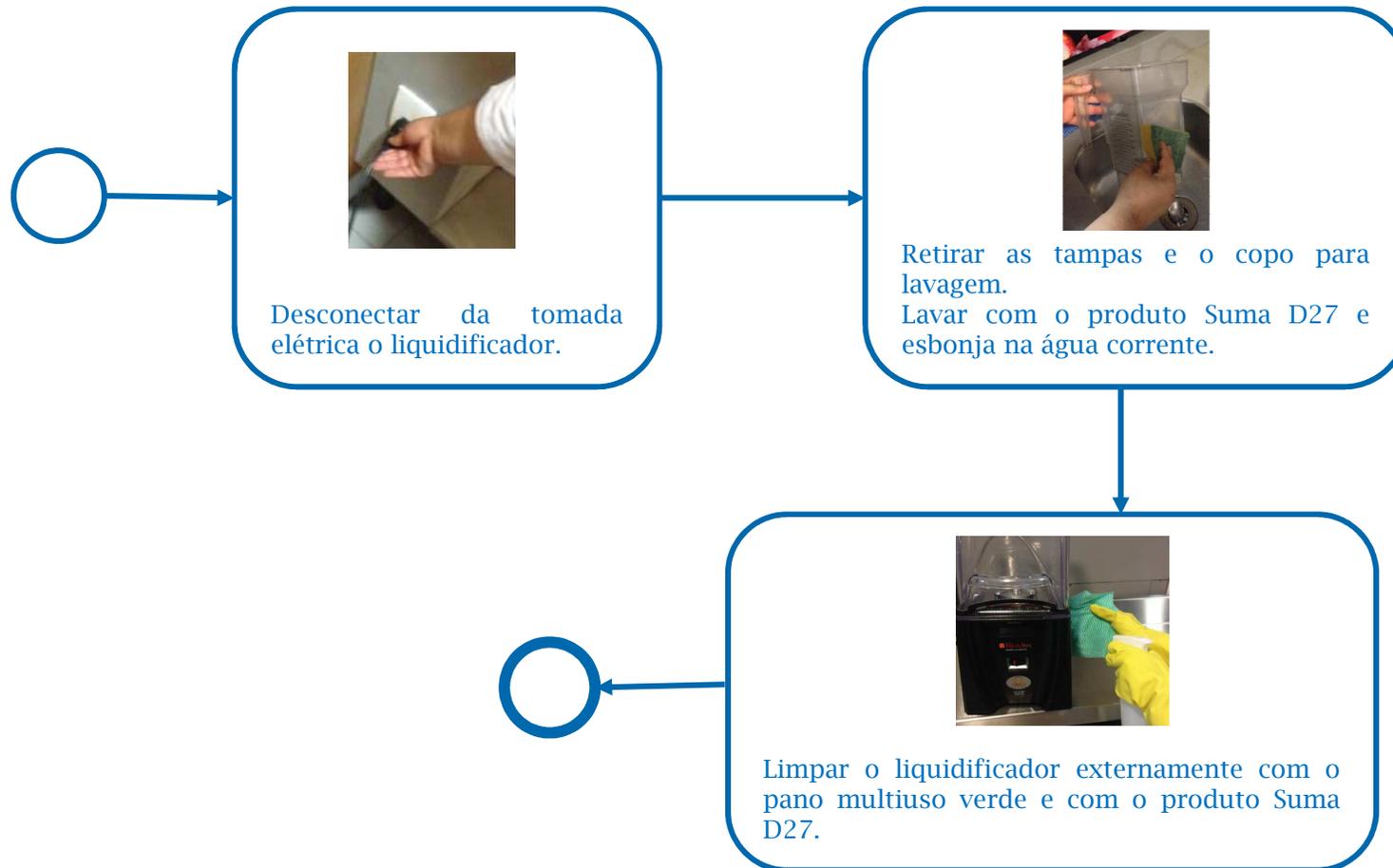
Nota: A limpeza profunda do forno deve ser realizada 1x por semana.



Nota: A limpeza da mesa fria é diária.

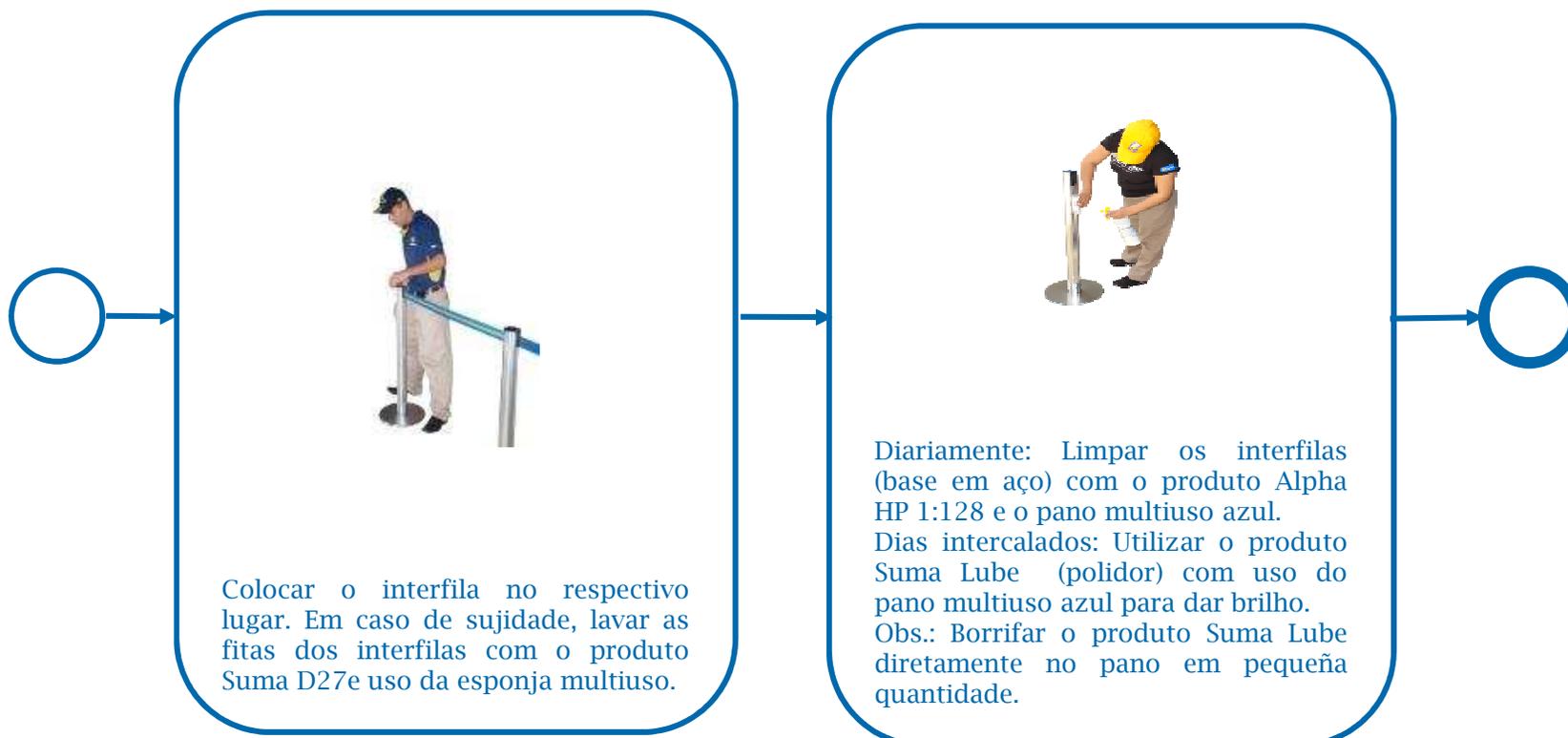


Nota: A limpeza das crepeiras é diária.



Nota: A limpeza do liquidificador é diário.







Nota: A limpeza deve ser feita diariamente.



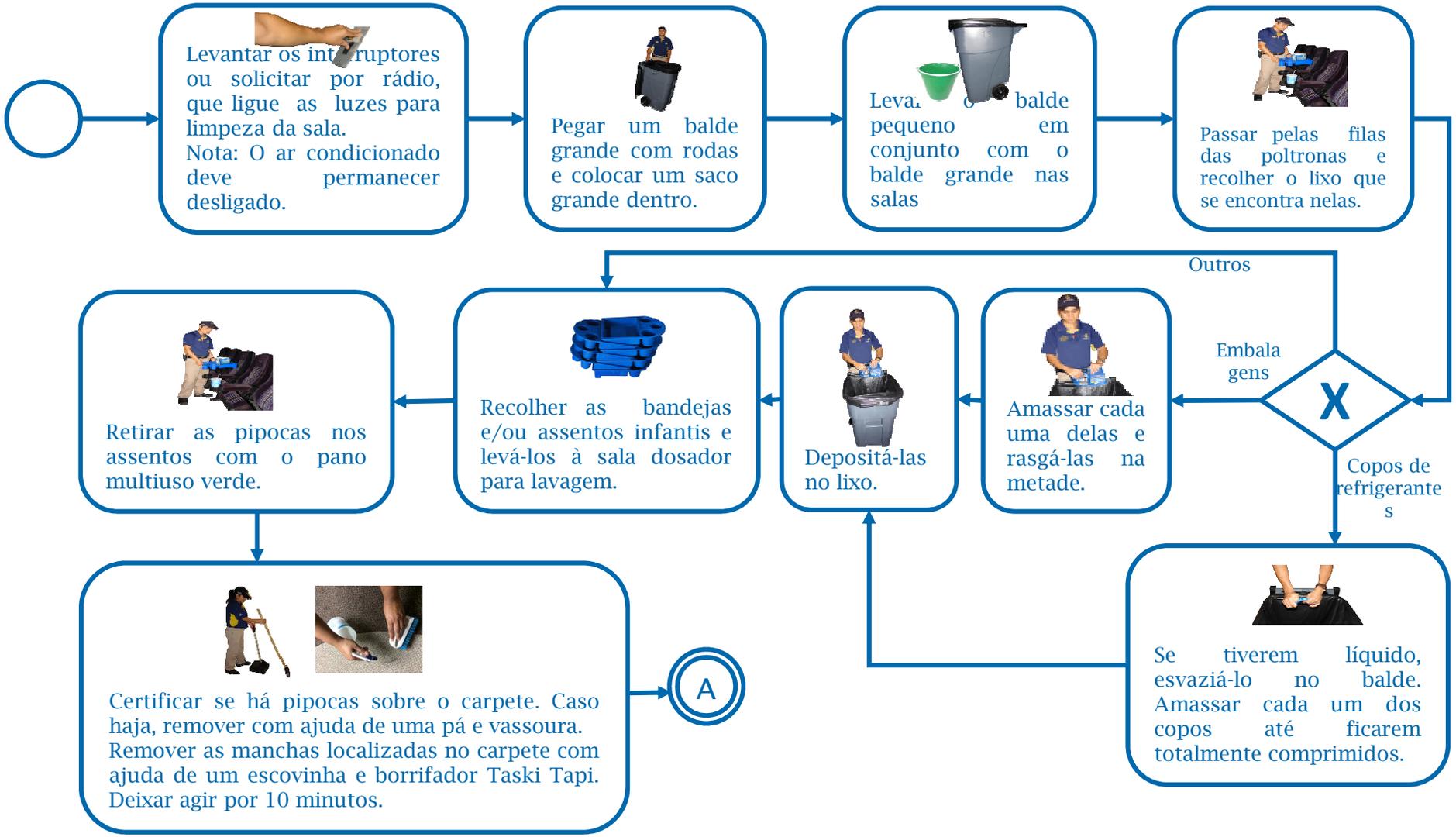
Salas



Bandejas



Assentos  
Infantis



<sup>1</sup> 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 jogar-os no saco preto de lixo.

B

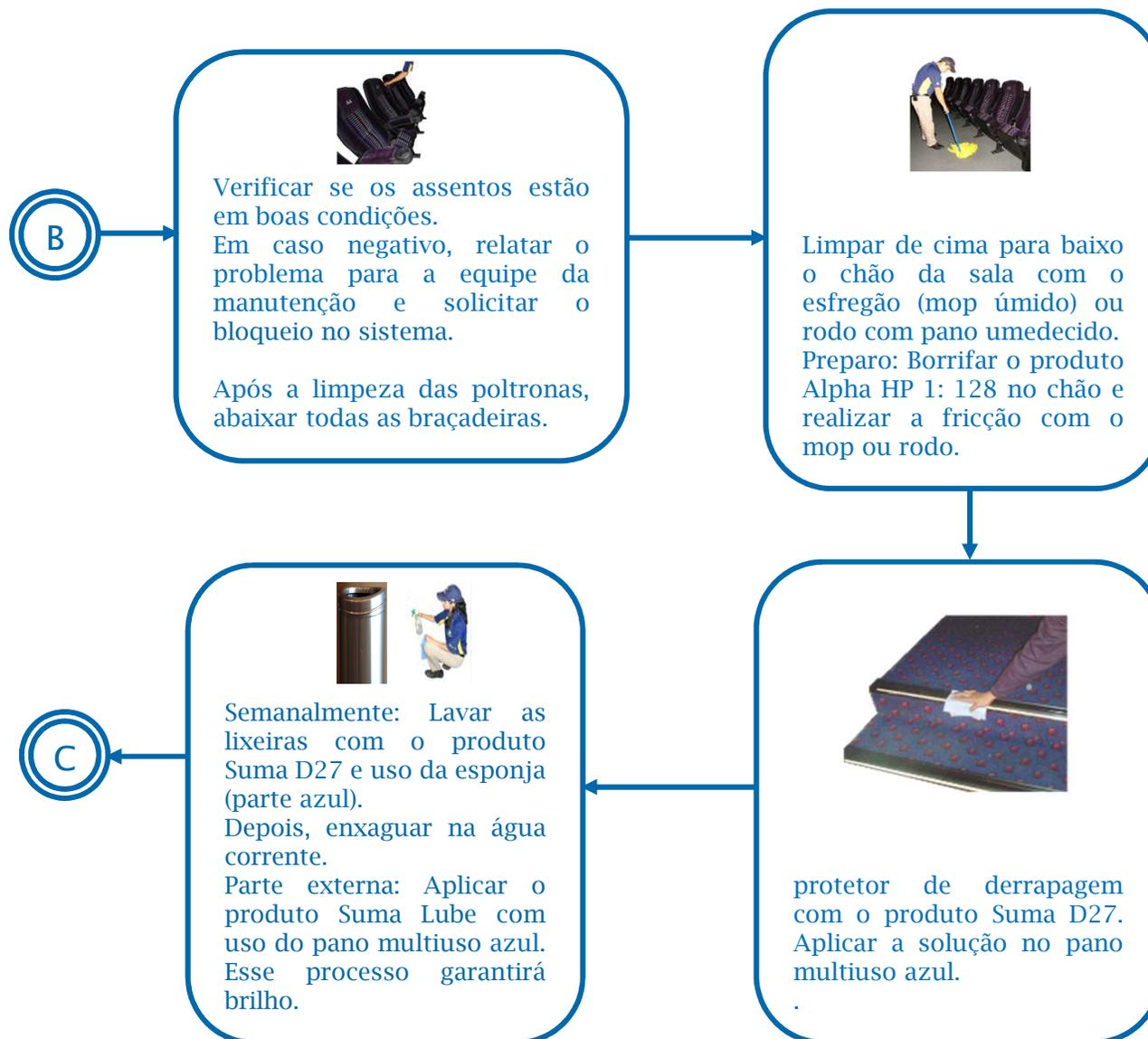


Sala tradicional/ 4DX: Limpar as poltronas / porta copos com o produto Suma D27.

Sala VIP: Limpar os abajures e o suporte em aço inox da mesinha com o produto Suma D27 e pano multiuso.  
Em seguida, ilustrar com o produto Suma Lube borrifando pequena quantidade sobre outro pano multiuso.

Depois, limpar as poltronas e o porta copos com o produto Suma D27.

Nota: Deixar o apoio de braços levantados. braços





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.



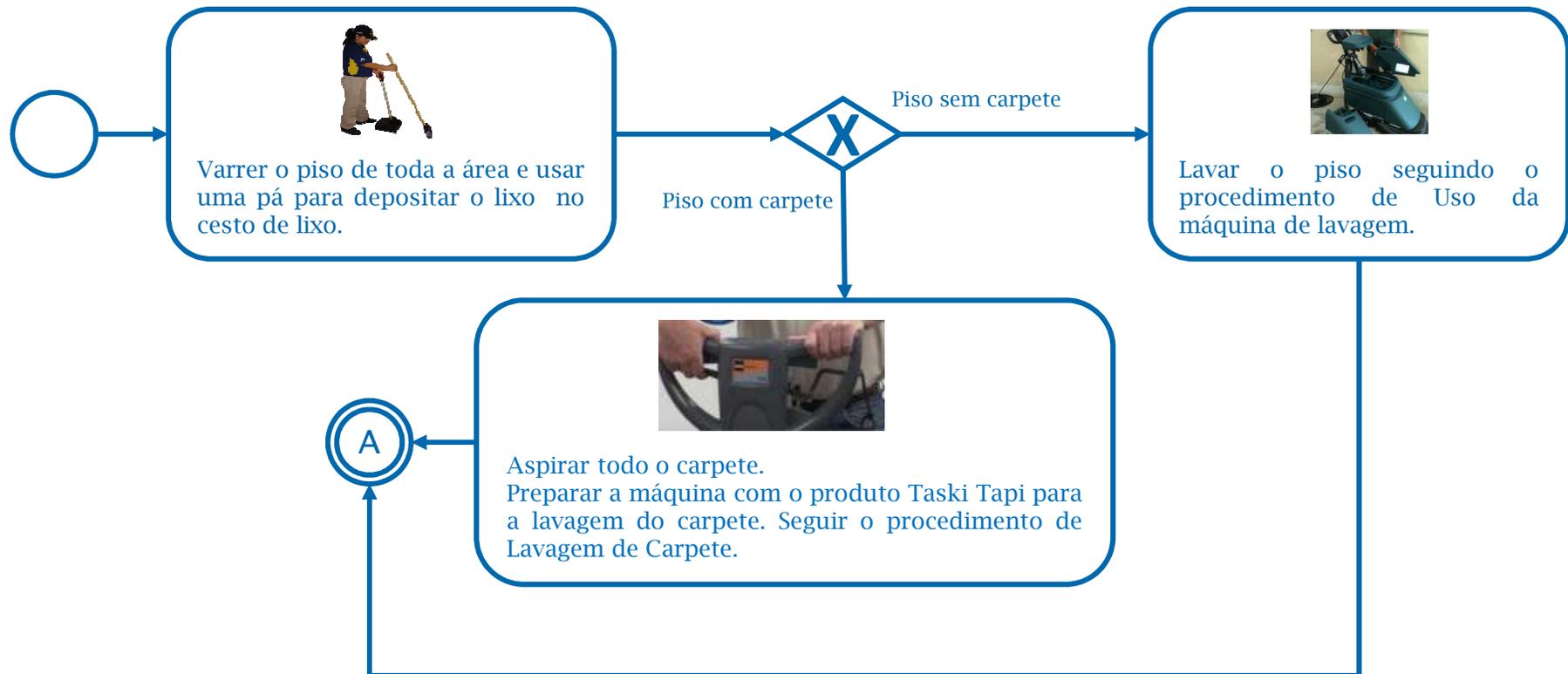
Borrifar neutralizador de odores Fresh Phase diretamente na parede, cortina, fundo da sala (cerca de 1 borrifada a cada 2 metros).  
Obs.: Em hipótese alguma, aplicar o produto nas poltronas e/ ou no piso tátil.



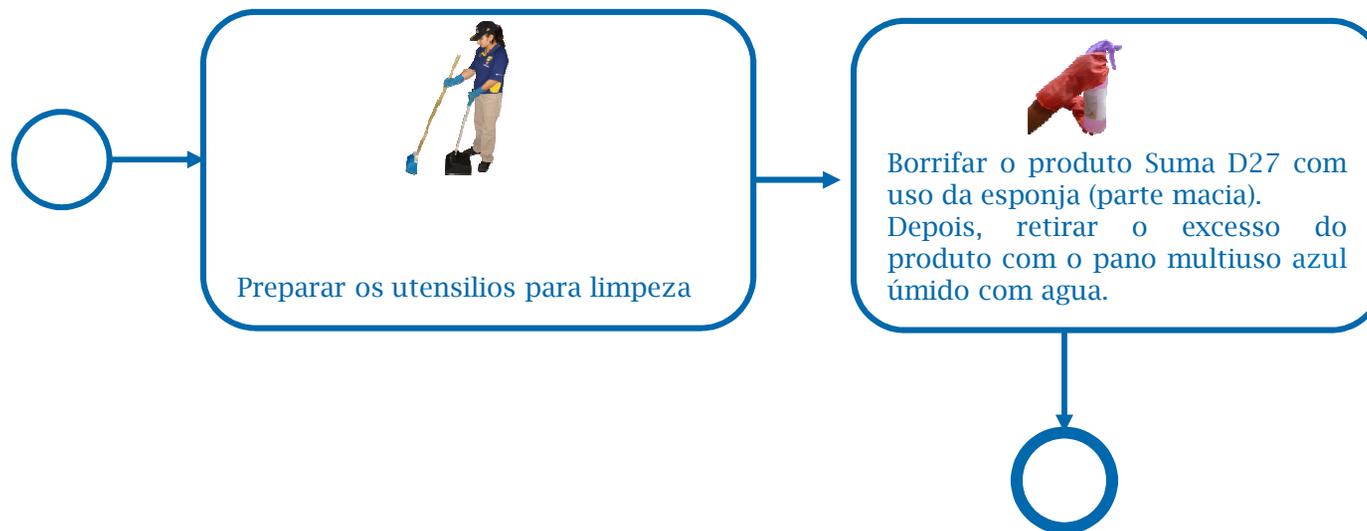
Limpar as portas, arredores dos vidros e corrimões com o produto Suma D27.

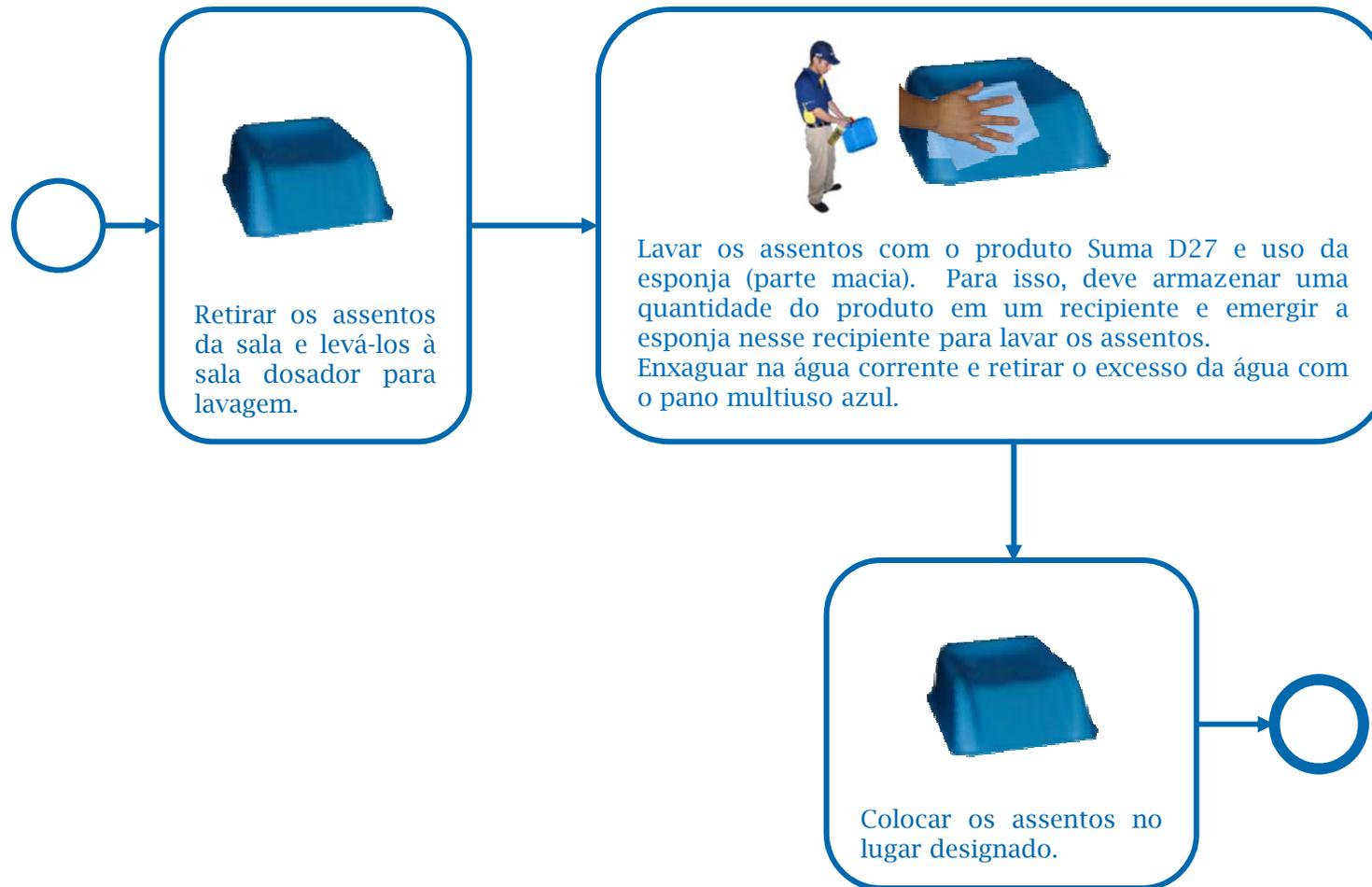






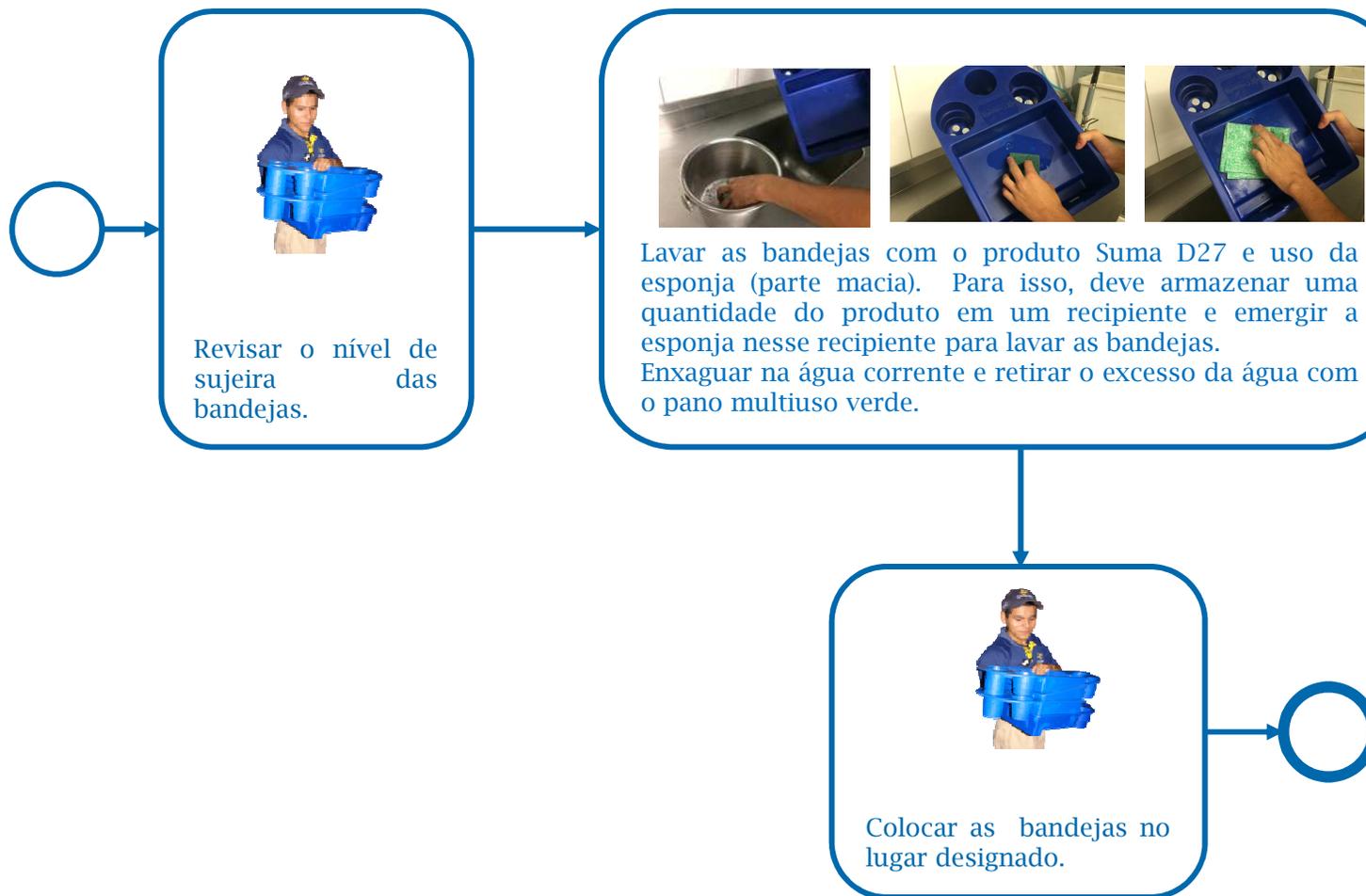
Nota: A lavagem do piso deve ser realizada diariamente com a ajuda da máquina de lavagem de piso.





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



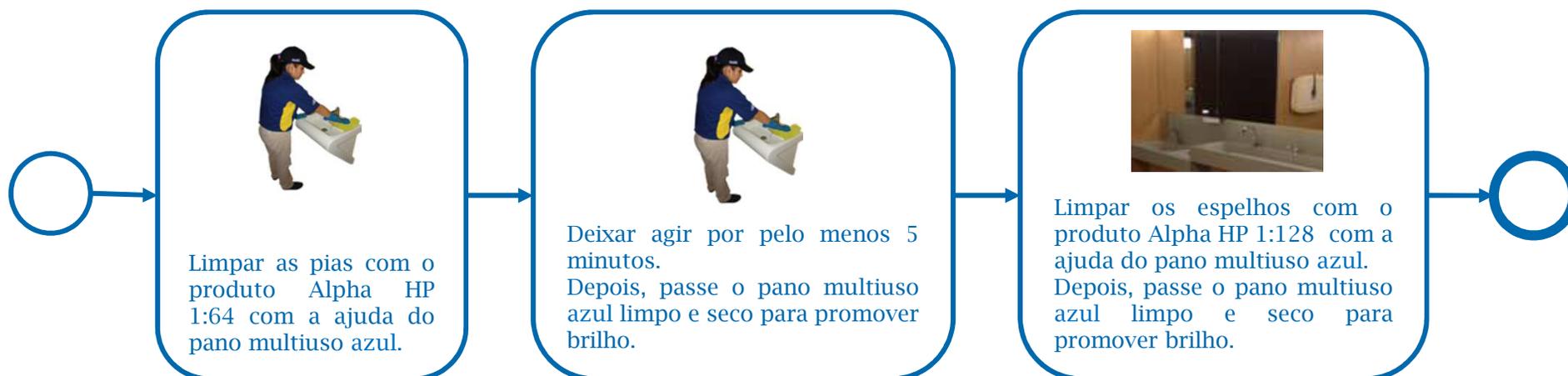
Mictórios



Acessórios de  
banheiro



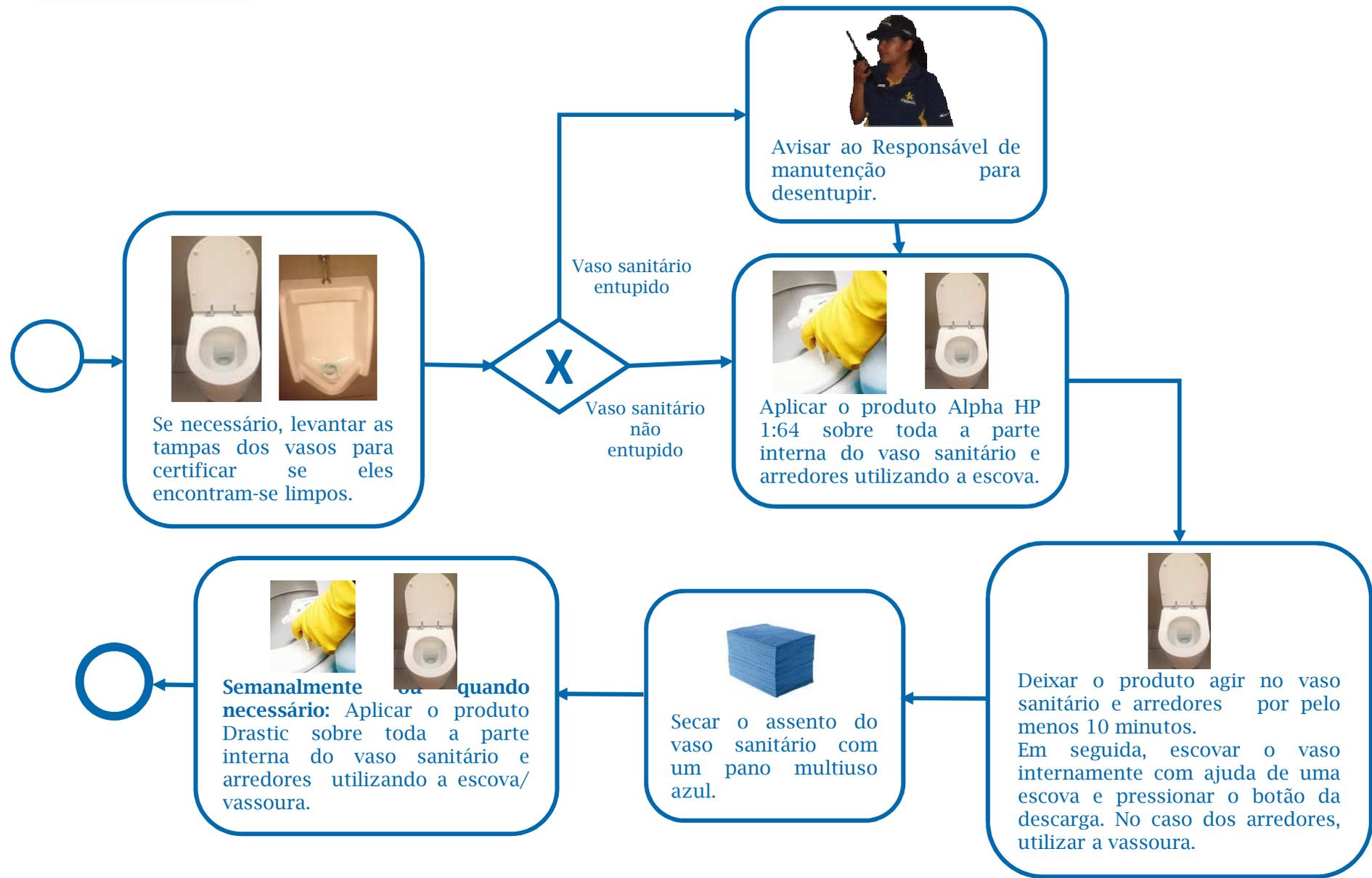
Piso da área



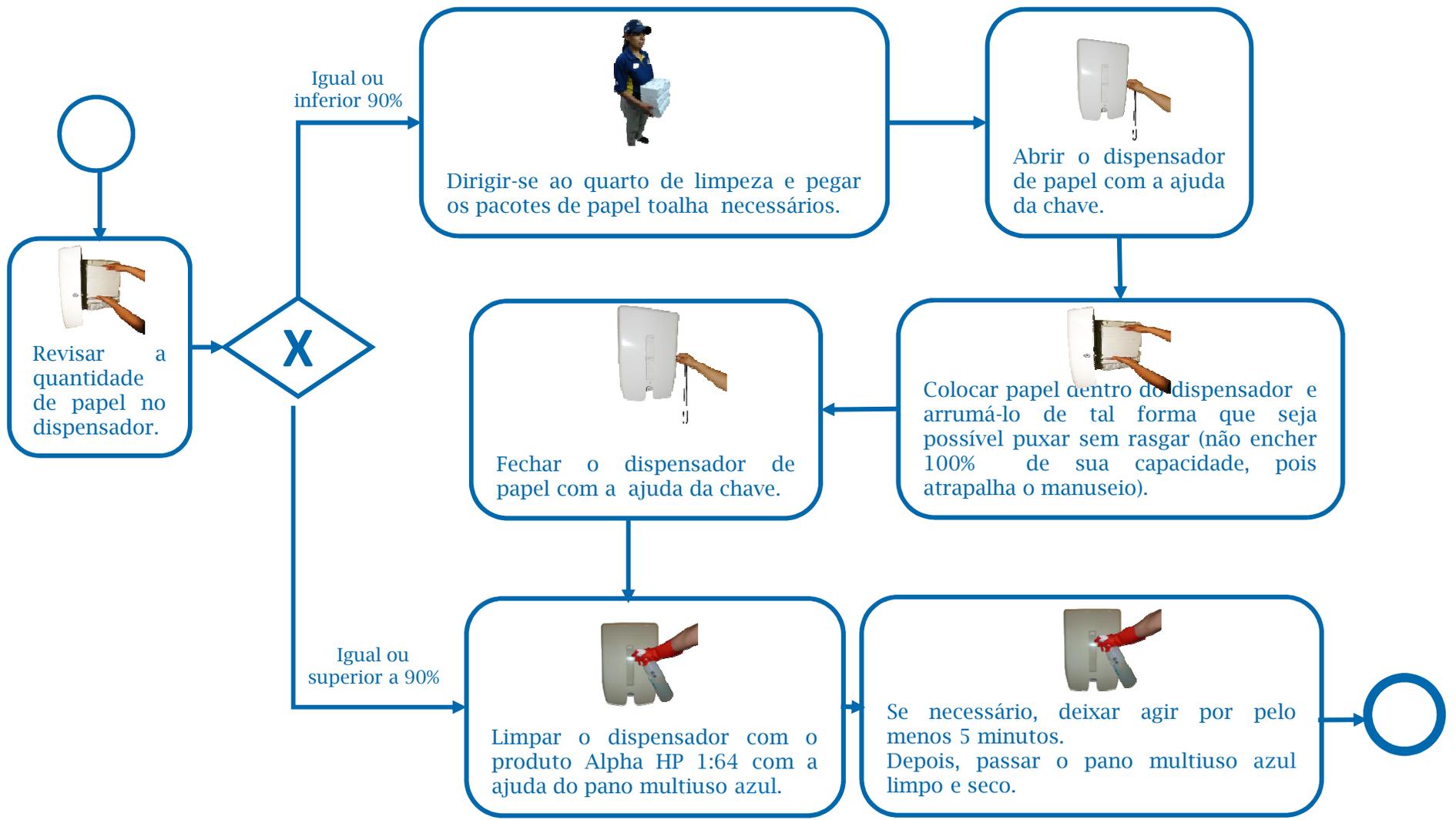
Nota: A limpeza das pias e espelhos deve ser feita diariamente.



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

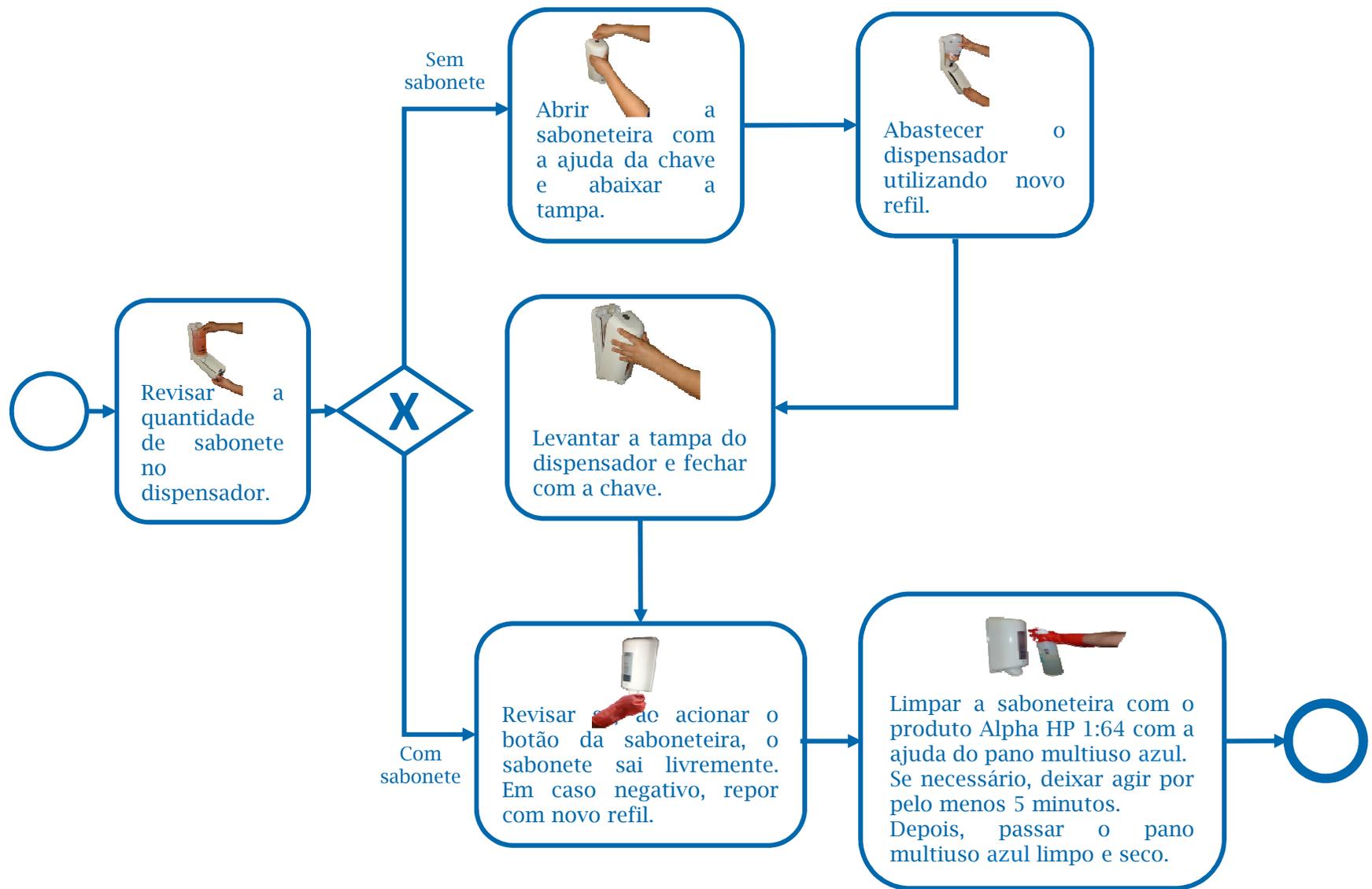


Nota: A limpeza dos dispensadores de papel toalha deve ser realizada diariamente.

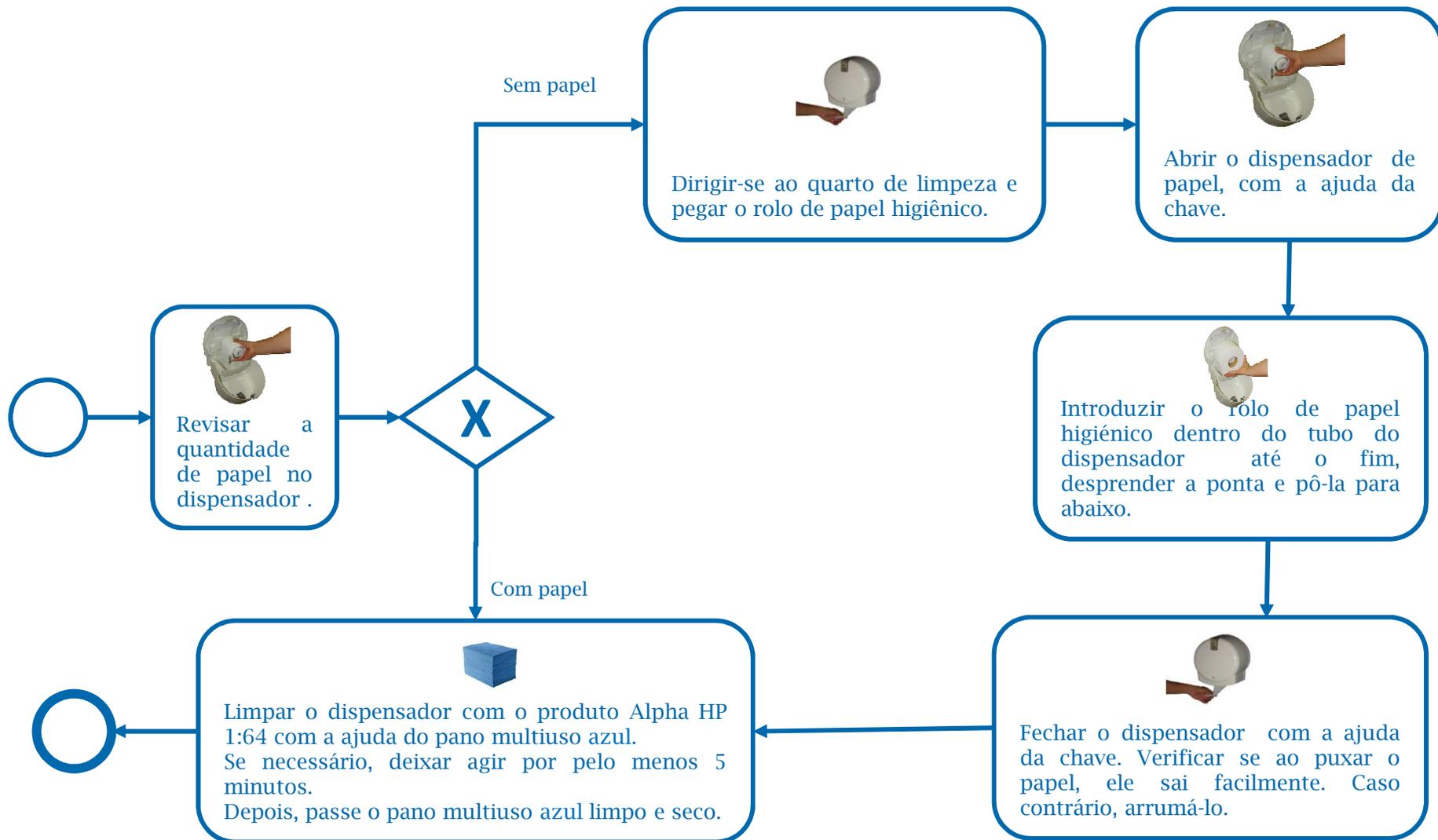
# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

## Acessórios de banheiro (Saboneteira)

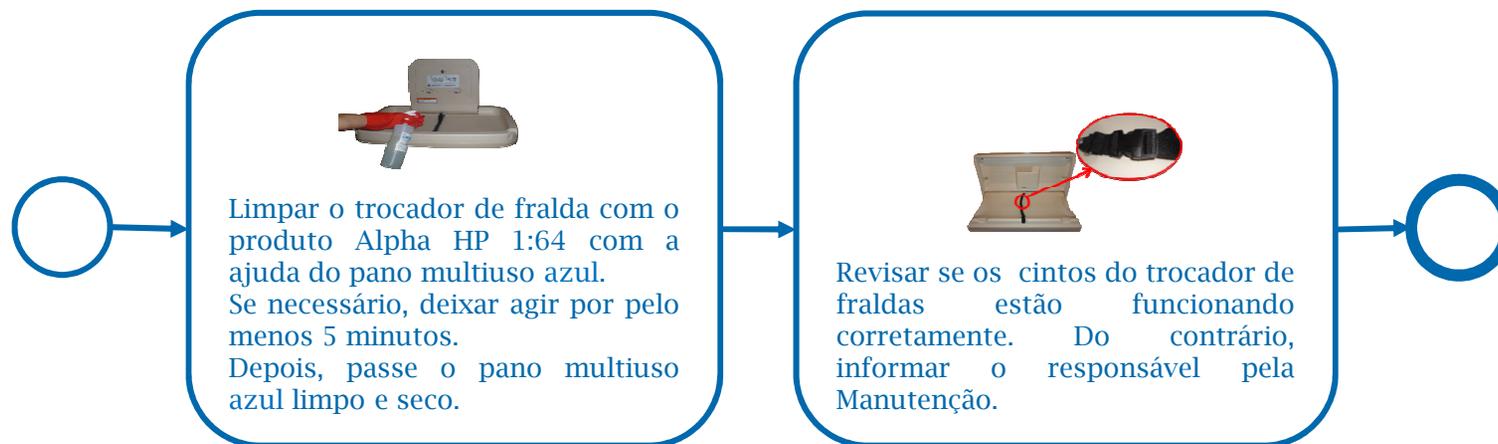
BRA- TRA- GR- LMPO-00



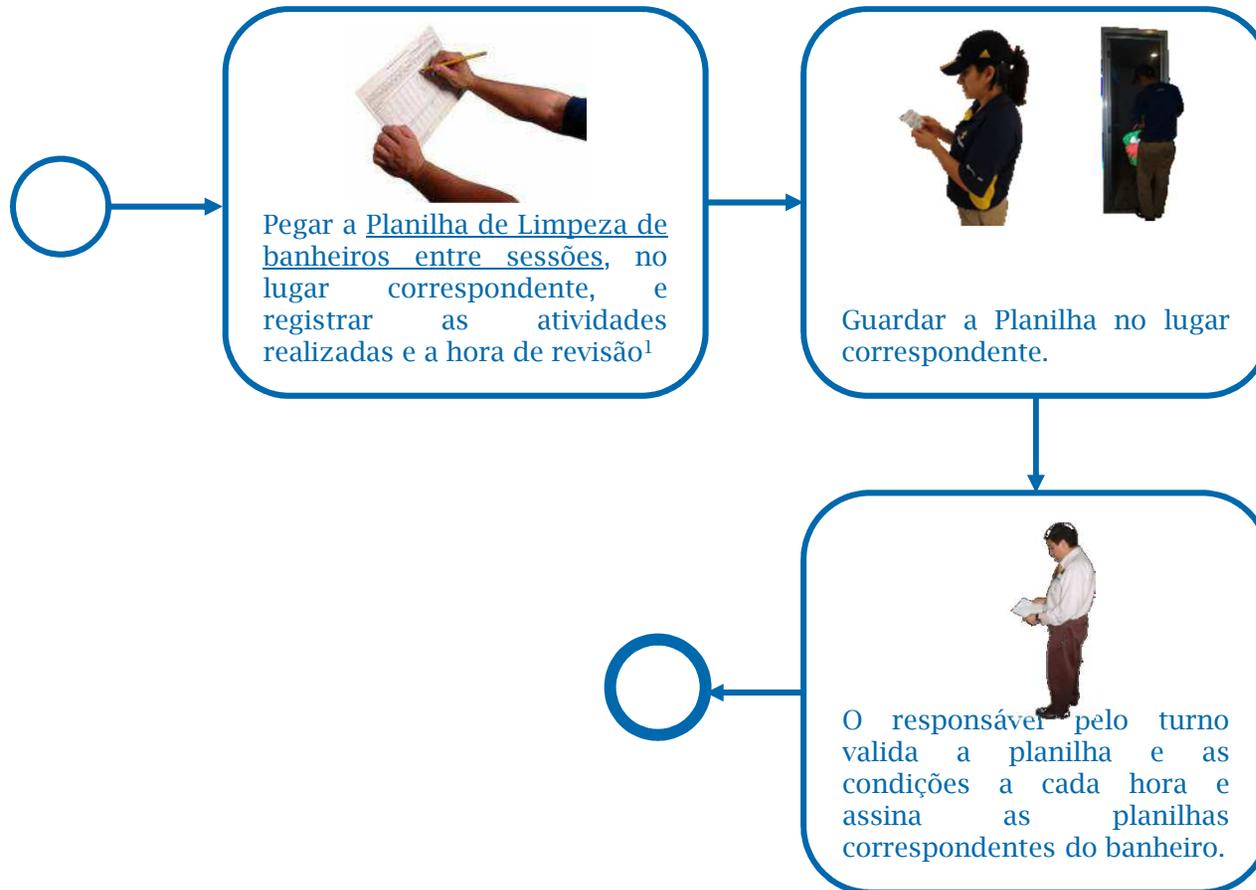
Nota: A limpeza da saboneteira deve ser realizada diariamente.



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



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



<sup>1</sup> 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.



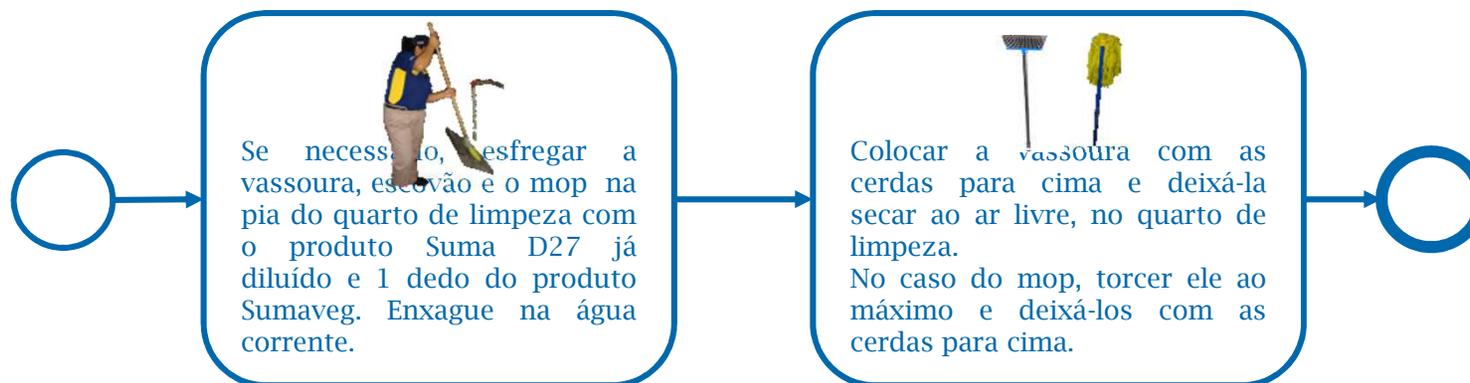


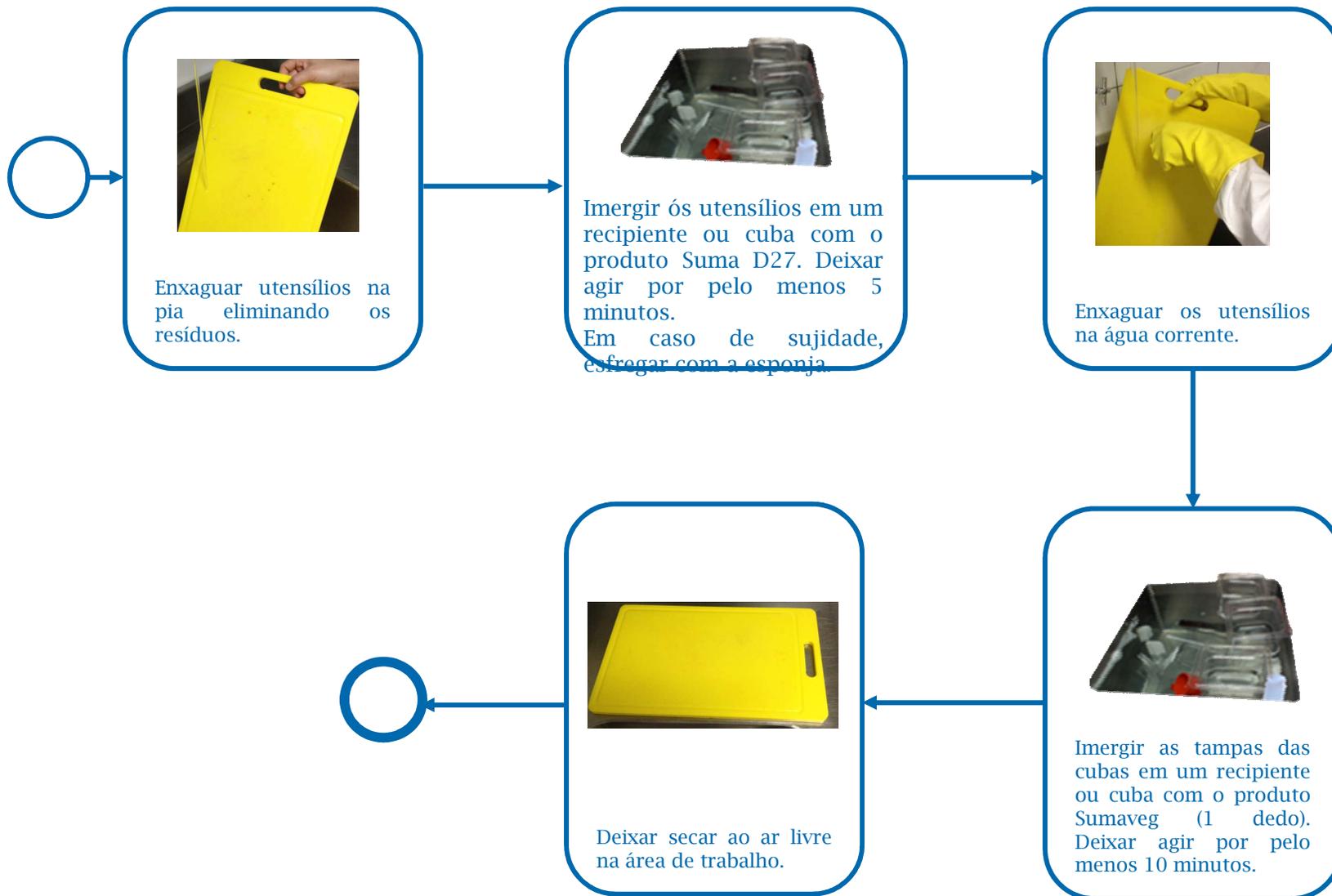
Limpar os armários dos colaboradores com o produto Alpha HP 1: 128 com ajuda do pano multiuso azul.

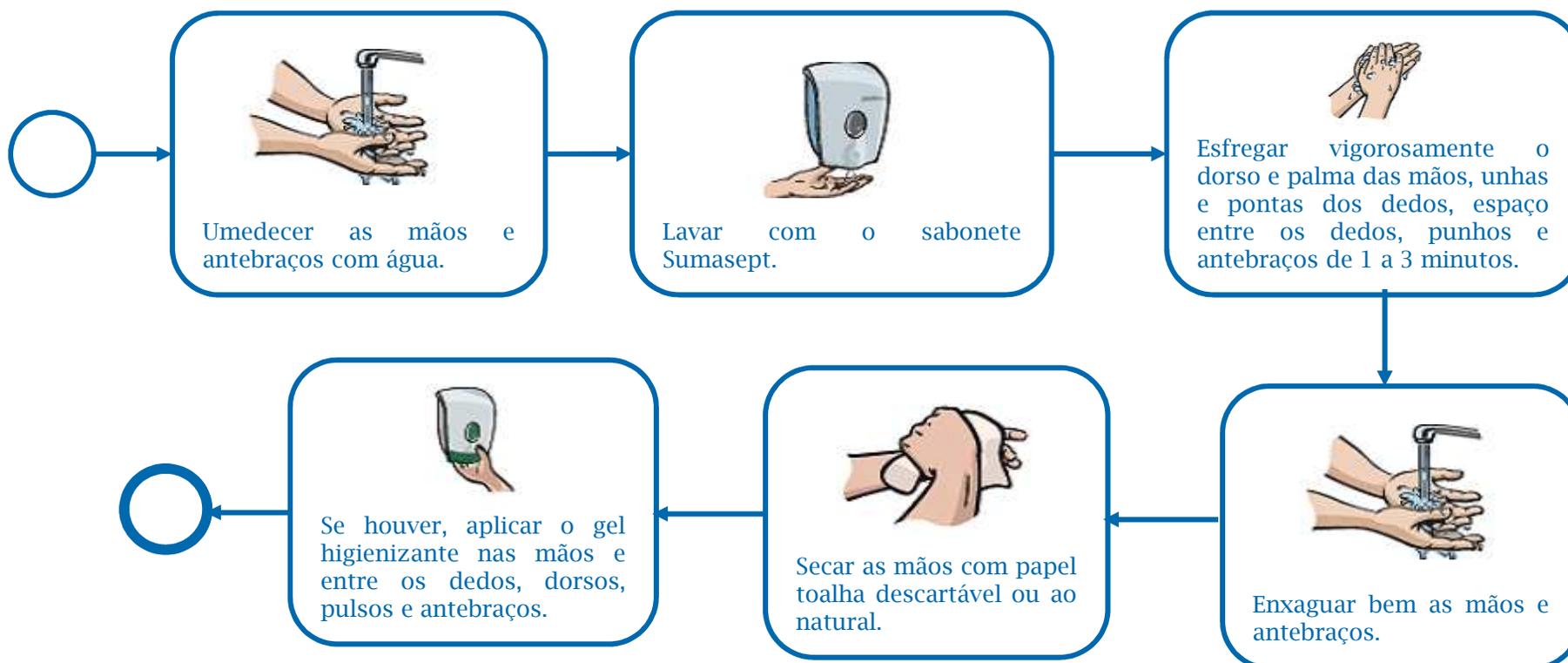
Em caso de muita sujidade, aplicar o produto Suma D27 com a ajuda da esponja e depois retire o produto com o pano multiuso azul úmido com água.

Nota: Os armários devem ser limpos diariamente.









## 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.