COLETA DE RESÍDUOS ORGÂNICOS

MANUAL DO USUÁRIO

1) O INSTITUTO ECOZINHA SUGERE AOS RESTAURANTES ASSOCIADOS, CONTRATAR OS PÁTIOS DE COMPOSTAGEM PARCEIROS DO INSTITUTO, SEMPRE PROCURANDO PRIVILEGIAR A LOGÍSTICA. QUANTO MAIS PRÓXIMO O PÁTIO DO ASSOCIADO, MAIS ÁGIL E SUSTENTÁVEL SERÁ A OPERAÇÃO;

2) A NEGOCIAÇÃO SOBRE DIAS E HORÁRIOS DE COLETA, ASSIM COMO VALORES E FORMAS DE PAGAMENTO SERÁ SEMPRE ENTRE O ASSOCIADO E EMPRESA DE COLETA E COMPOSTAGEM, NÃO CABENDO AO INSTITUTO ECOZINHA NENHUMA RESPONSABILIDADE NOS ENTENDIMENTOS ACORDADOS;

3) O ASSOCIADO DEVERÁ MANTER PASTA COM OS COMPROVANTES DE DESTINAÇÃO REALIZADOS NO MÊS, ACOMPANHADOS DE DOCUMENTAÇÃO DA EMPRESA DE COLETA E COMPOSTAGEM, COM VISTAS À COMPROVAÇÃO DA RASTREABILIDADE EXIGIDA PELA LEI DOS GRANDES GERADORES, PODENDO ASSIM TAMBÉM SER CERTIFICADO VERDADEIRAMENTE COMO UM "RESTAURANTE" (BAR OU OUTRO) "ECOZINHA." A PESAGEM (KGS) DO RESÍDUO DEVE SER FEITA, SEMPRE QUE POSSÍVEL, NO LOCAL;

4) AO FINAL DE CADA MÊS A EMPRESA DE COLETA E COMPOSTAGEM DEVERÁ FORNECER AO INSTITUTO ECOZINHA, UM RELATÓRIO COM AS QUANTIDADES RECOLHIDAS (KGS) DOS ASSOCIADOS, VISANDO GERAÇÃO DE INDICADORES, QUE SERVIRÃO DE BASE DE ESTUDO DE REDUÇÃO DE GASES DE EFEITO ESTUFA – GEE, E NOVAS POLÍTICAS POSITIVAS DE SUSTENTABILIDADE;

5) O ASSOCIADO DEVERÁ SEMPRE **SOLICITAR AOS SEUS COLABORADORES APOIO AO SERVIÇO DE COLETA** NOS SEGUINTES QUESITOS - REALMENTE FUNDAMENTAIS PARA O BOM ANDAMENTO DA OPERAÇÃO:

    i) AGILIDADE NA ENTREGA DAS BOMBONAS CHEIAS, CONFORME CRONOGRAMA ACORDADO, **DEVENDO AS MESMAS ESTAR PRONTAS E JÁ EM LOCAL DE FÁCIL ACESSO** - ASSIM REDUZINDO O TEMPO DE PARADA DA EMPRESA DE COLETA EM CADA ESTABELECIMENTO;

    ii) AS BOMBONAS DEVEM SER ENTREGUES PELOS COLABORADORES DOS RESTAURANTES **DIRETAMENTE NO CAMINHÃO DE COLETA**, EVITANDO AO MÁXIMO A ENTRADA DO SERVIÇO DE COLETA NOS AMBIENTES DOS RESTAURANTES;

    iii) CABE AOS FUNCIONÁRIOS DO SERVIÇO DE COLETA APENAS O ARRANJO DAS BOMBONAS DENTRO DA BOLÉIA DO CAMINHÃO E A GUARDA DO VEÍCULO - LEMBREM-SE QUE O CAMINHÃO ESTARÁ SEMPRE CAUSANDO TRANSTORNO NO TRÂNSITO E DEVEMOS TRABALHAR PARA AMENIZAR A SITUAÇÃO;

    iv) CABE AOS NOVOS ASSOCIADOS SOLICITAR AO REPRESENTANTE DO PÁTIO DE COMPOSTAGEM CONTRATADO, ORIENTAÇÃO, E SE POSSÍVEL, TREINAMENTO DE BRIGADA, PARA A FORMA ADEQUADA DE SEPARAÇÃO DE RESÍDUOS ORGÂNICOS, CONFERÊNCIA E MODO DE COLOCAÇÃO DAS BOMBONAS NA BOLÉIA DO CAMINHÃO.

6) LEMBRAMOS QUE A COMPRA DE BOMBONAS (E QUALQUER OUTRO EQUIPAMENTO UTILIZADO DENTRO DO ESTABELECIMENTO) É DE RESPONSABILIDADE DO ASSOCIADO.

7) ALERTAMOS A IMPORTÂNCIA DE UMA EFICIENTE HIGIENIZAÇÃO DAS BOMBONAS, TANTO NOS PÁTIOS, QUANTO NA ENTRADA DOS RESTAURANTES, EVITANDO AO MÁXIMO QUALQUER RISCO DE CONTAMINAÇÃO; A ORIENTAÇÃO DO INSTITUTO É QUE AS BOMBONAS SEJAM LAVADAS E HIGIENIZADAS ANTES DA SAÍDA DOS PÁTIOS E QUE O PROCESSO SEJA REPETIDO NOS RESTAURANTES, ANTES DE SEU RETORNO PARA AS ÁREAS DE PRODUÇÃO;

8) ALERTAMOS PARA UMA CONSTANTE AVALIAÇÃO DA CORRETA SEPARAÇÃO DOS ORGÂNICOS NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO, SENDO EXPRESSAMENTE PROIBIDA A MISTURA DE OUTROS MATERIAIS DENTRO DAS BOMBONAS, SENÃO AQUELES JÁ DEFINIDOS:

   i) RESTOS DE ALIMENTOS **(INCLUINDO CASCAS DE FRUTAS, CARNES E OSSOS)**,
   ii) BORRAS DE CAFÉ,
   iii) GUARDANAPOS E TOALHAS DE PAPEL **(NÃO INCLUIR PAPEL DE BANHEIRO)**,
   iv) EMBALAGEM DE OVOS DE PAPELÃO **(RASGAR PARA COLOCAR NA BOMBONA)** ,
   v) PALITOS DE MADEIRA,
   vi) CANUDOS E EMBALAGENS COMPROVADAMENTE COMPOSTÁVEIS. **(PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS <u>NÃO</u> SÃO A MESMA COISA QUE COMPOSTÁVEIS)**;

CONTATO DE APOIO OU REPORTAGEM DE OCORRÊNCIAS

INSTITUTO ECOZINHA
ANA CAROLINA – Tel (61) 9-8530-8240