

# cinépolis

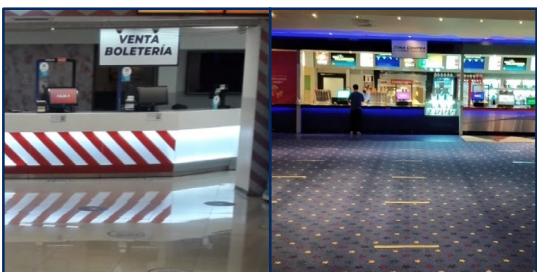
**Apoyo Visual**  
**Habilitación e Inhabilitación de Boletería y Dulcería**  
**AR-TRA-AV-HIBD-00**

### Kiosco

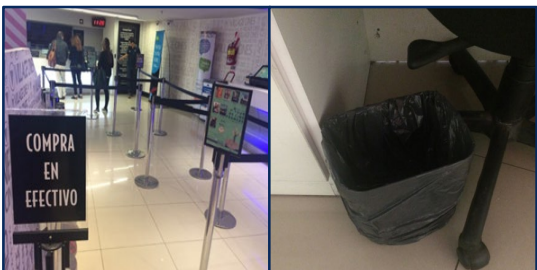


- Impresoras encendidas, con rollo y funcionando
- Punto de venta encendido y funcionando
- Mobiliario limpio, sin cables a la vista

### Áreas y Complementos



- Vidrio/acrílico de mostrador limpio.
- Estructura del corralito correcta, con unifilas limpias y en buen estado de mantenimiento (o Floor Graphics según aplique).
- Papeleras limpias, con bolsa, extendida y sin residuos.
- Publicidad vigente visible.
- Posterías funcionando correctamente, posters ubicados correctamente
- Textlights encendidos y funcionando, con horarios publicados correctamente
- Reloj encendido y funcionando
- Display de turnos encendido y funcionando
- Listas de precios vigentes publicadas
- Carpeta de memos ubicada en el área



LISTA DE PRECIOS	
3D Venosa Subt P-13R 22:00	• Funciones hasta las 13 hs.: \$ 195
Acusada Cast P-16 22:15	• General: \$ 280
El Angel Cast P-16 22:10	• Miércoles: \$ 140
El Potro Cast P-16 20:10	• Niños: \$ 195
La esposa Subt P-16	• SALAS 3D General: \$ 310
	• SALAS 3D Miércoles: \$ 155

### Fondos

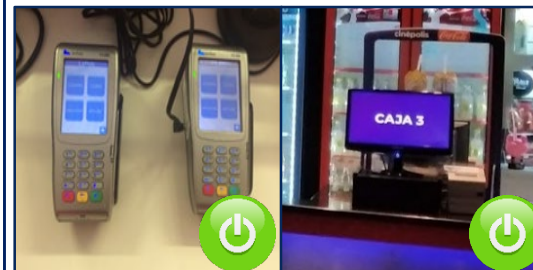


- Float entregado a punto de venta de apertura

### Punto de Venta



- Puntos de venta encendidos y funcionando
- Impresoras encendidas, con rollo y funcionando
- Disponibilidad de rollos verificada (2 por POS y por kiosco)
- Pin Pad conectados y encendidos
- Posnets conectados, encendidos, con rollo y resguardados
- Monitores frente al cliente encendidos
- Intercomunicador encendido y funcionando (si aplica)
- Sistema Vista operativo



### Venta Manual (Insumos)

cinépolis		SALA DE PROYECCION MANUAL																																																																																																							
Complejo	Auditorio	PROGRAMACION DE LA BOLETERIA PARA LA SALA MANUAL																																																																																																							
Sala	Fecha de uso																																																																																																								
<table border="1"> <tr><th>Horario</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th><th>17</th><th>18</th><th>19</th><th>20</th><th>21</th><th>22</th><th>23</th><th>24</th></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		Horario	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24																											<table border="1"> <tr><th>Horario</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th><th>17</th><th>18</th><th>19</th><th>20</th><th>21</th><th>22</th><th>23</th><th>24</th></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		Horario	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24																										
Horario	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24																																																																																	
Horario	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24																																																																																	
CONDICION																																																																																																									

- Una hoja de sala impresa por cada sala, en carpeta
- Hojas de sala con precios actualizados
- Programación semanal impresa, en carpeta
- Fibrón rojo funcionando, en carpeta



# cinépolis

Torres Gaseosa		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torres y depósitos de hielo con sus superficies limpias.</li> <li>• Manómetro de cilindro / tanque de CO2 muestra contenido. Si no tiene gas, cambiar.</li> <li>• Los Bag in Box tienen contenido de jarabe.</li> <li>• Las palas para hielo (fábrica y POS) están en recipiente con solución sanitizante.</li> <li>• Rejilla, boquillas y difusores sanitizados.</li> <li>• Se accionaron las válvulas para reanudar flujos y se verificó si están correctos.</li> </ul>
Pochocleras		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpias.</li> <li>• Conectadas, encendidas y con todos los botones funcionando.</li> <li>• Calibración del aceite verificada (dispensa la cantidad correcta según receta).</li> <li>• Recipientes medidores de ingredientes limpios.</li> </ul>
Dispensador de Queso		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpio.</li> <li>• Conectado y encendido, queda habilitado a 60° y calienta el queso.</li> <li>• Tiene queso en ambas bandejas.</li> <li>• Calibración verificada (dispensa las cantidades correctas según receta).</li> </ul>
Panchera		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpia.</li> <li>• Conectada y encendida, queda habilitada con agua, con temperatura indicando entre 80° y 90°, y calienta.</li> <li>• Se ubican las pinzas para crudos y cocidos, cuchillo y guantes en el área de trabajo.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Sólo cuando están disponibles los panchos en el catálogo de venta.</p>

# Habilitación Dulcería - Equipos

Warmer de Pochoclo		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpio.</li> <li>• Conectado y encendido, queda habilitado y caliente.</li> <li>• Cargado con pochoclos sobrantes del día anterior en caso que hayan quedado, o con pochoclos acumulados en el caso de complejos con fábricas de pochoclos fuera del área de exhibición y venta.</li> </ul>
Cafetera Nescafé		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpia y sin agua en el dispensador.</li> <li>• Conectada, encendida y con el bidón de agua lleno.</li> <li>• Tiene todos los sabores disponibles.</li> <li>• Purga del sistema realizada.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Sólo cuando está disponible el café en el catálogo de venta en complejos que cuentan con la cafetera.</p>
Horno		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Horno y bandejas limpios.</li> <li>• Conectado y encendido, con temperatura indicando 250°, y calentando.</li> <li>• Pinzas para crudos y cocidos, guantes, cortador de pizza, espátula en el área de trabajo.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Sólo cuando están disponibles los productos calientes en el catálogo de venta.</p>
Calentador de Panchos		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpio.</li> <li>• Conectado y encendido, con agua, con temperatura indicando 70°, y calentando.</li> <li>• Pinzas para dispensar papas y panceta en el área</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Sólo cuando están disponibles los panchos en el catálogo de venta.</p>

Vitrina/ Warmer de Pochoclo



- Limpia.
- Conectada y encendida, a máxima temperatura, queda habilitada y calentando.
- Llena con baldes y bolsas de pochoclo.

Vitrina Calientes "El Noble"



- Limpia.
  - Conectada y encendida, con temperatura a 120°, queda habilitada y calentando.
  - Con productos para el arranque exhibidos.
- Nota:** Sólo cuando están disponibles los productos calientes en el catálogo de venta.

Heladeras/ Refrigeradores



- Limpios
- Temperatura registrada en bitácoras según establezca el proceso vigente.
- Enfriando.
- Heladeras con suficiente mercadería fría, con al menos 2 filas frenteadas.

Exhibidores y Vitrinas de Golosinas



- Exhibidores y vitrinas limpios.
- Existencia en almacenes intermedios y bodegas de todos los ítems exhibidos.
- Las vitrinas de exhibición se cambian semanalmente según PEPS.

Pochoclos



- Suficiente azúcar, sal, maíz, aceite y colorante en bodega según demanda esperada.
- Suficientes ingredientes junto a las pochocleras.
- Suficiente aceite mezclado con colorante.
- Carga de pochoclos preparada y con características correctas.

Panchos



- Pan, salchichas, papas pay, panceta, aderezos y papel aluminio en bodega según demanda esperada.
  - Pan en la heladera a temperatura ambiente.
  - Salchichas en la heladera
  - Papas pay y panceta horneada en recipientes
  - Aderezos empleados según receta y papel aluminio
  - Panchos en el calentador para el arranque según demanda esperada
- Nota:** Sólo cuando están disponibles los panchos en el catálogo de venta.

Productos Calientes "El Noble"



- Suficientes productos congelados en bodega según demanda esperada
  - Suficientes productos en freezer intermedio
  - Variedad de productos en el exhibidor para el arranque según demanda esperada
  - Cajas armadas y bolsas dispuestas en el área de servicio
- Nota:** Sólo cuando están disponibles los productos calientes en el catálogo de venta.

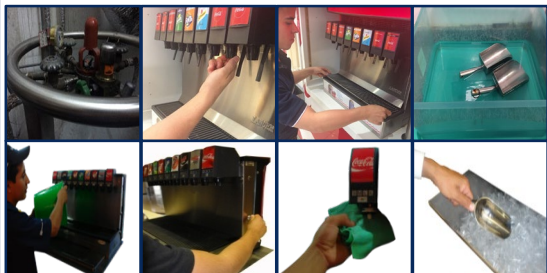
# cinépolis

Equipos		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Todas las computadoras del punto de venta encendidas y funcionando.</li> <li>• Posnet conectados y encendidos.</li> <li>• Sistema Vista operativo.</li> <li>• Impresoras encendidas, funcionando y con suficiente rollo.</li> <li>• 2 rollos adicionales disponibles por cada impresora.</li> <li>• Mismo criterio para impresoras fiscales.</li> </ul>
Fondos		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Float entregado a punto de venta de apertura según proceso de ingresos y valores vigente</li> </ul>
Float de Mercadería		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Float de mercadería entregado a punto de venta de apertura según formulario vigente.</li> <li>• Floats de mercadería preparados para los puntos de venta que abrirán en el día.</li> </ul>
Exhibición		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exhibición surtida con todos los ítems según formulario vigente de control de mercadería de exhibición.</li> </ul>

# Habilitación Dulcería – Punto de Venta

Áreas y Complementos		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pisos, techos, mobiliarios y equipos limpios.</li> <li>• Estructura del corralito correcta, con unifilas limpias y en buen estado de mantenimiento (o Floor Graphics según aplique).</li> <li>• Papeleras están limpias, con bolsa, extendida y sin residuos.</li> <li>• Bancas, mesas y sillas limpias.</li> <li>• Publicidad, menús y listas de precios vigentes y visibles.</li> <li>• Backlights/monitores encendidos y funcionando correctamente.</li> <li>• Precios exhibidos verificados en pantallas.</li> <li>• Display de turnos está encendido y funcionando.</li> <li>• Materiales consumibles surtidos (servilletas, tapas, removedores, entre otros).</li> <li>• Carpeta de memos ubicada en el área.</li> </ul>
Venta Manual (Insumos)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hojas de venta manual de dulcería con precios actualizados.</li> <li>• Un paquete de hojas de venta manual impreso por cada punto de venta resguardados en carpeta.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> solo se ejecuta cuando se actualicen precios o cuando ocurra la activación de la venta manual.</p>

Torres Gaseosa



- Nivel de gas de tanques o cilindros verificado.
- Boquillas y difusores en solución sanitizante.
- Cabezal de torre limpio con paño y sanitizante.
- Rejillas retiradas, puestas en la bacha de la cocina.
- Bandeja de goteo sanitizada.
- Torres cerradas con seguro, llaves resguardadas.
- Depósitos de hielo vacíos y sanitizados.
- Recipientes porta palas de hielo vacíos y enjuagados.
- Palas para hielo de la fábrica y de POS en recipiente con solución sanitizante.
- Residuos recogidos, entregados y reportados en wastage.

Pochocleras



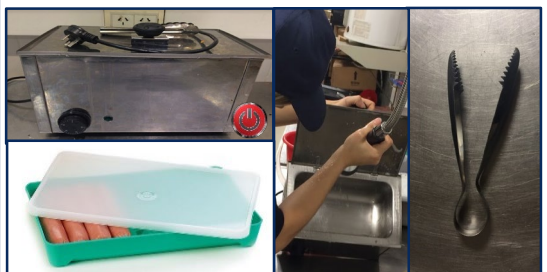
- Fondo de ollas enjuagadas
- Sobrantes de pochoclo resguardados.
- Residuos recogidos, entregados y reportados en wastage.
- Residuos de palas y medidores removidos con agua tibia.
- Todos los botones apagados y desenergizadas.

Dispensador de Queso



- Apagado y desenergizado.
- Sin bolsas de queso en su interior, con bolsas sobrantes refrigeradas.
- Exceso de desperdicio en disco y punto de descarga limpio.
- Residuos recogidos, entregados y reportados en wastage.

Panchera



- Apagada y desenergizada.
  - Lavada y limpia en su interior.
  - Pinzas limpias.
  - Salchichas cocidas sobrantes resguardadas en recipiente
- Nota:** Sólo cuando están disponibles los panchos en el catálogo de venta.

Warmer de Pochoclo



- Apagado y desenergizado.
- Sobrantes de pochoclo resguardados.
- Residuos recogidos, entregados y reportados en wastage.

Cafetera Nescafé



- Vacía, apagada y desenergizada.
  - Residuos recogidos, entregados y reportados en wastage.
- Nota:** Sólo cuando está disponible el café en el catálogo de venta en complejos que cuentan con la cafetera.

Horno



- Apagado y desenergizado
  - Bandejas en el área de la bacha para su limpieza.
  - Pinzas para crudos y cocidos, guantes, cortador de pizza y espátula lavados y escurriendo.
- Nota:** Sólo cuando están disponibles los productos calientes en el catálogo de venta.

Calentador de Panchos



- Vacío, apagado y desenergizado.
  - Residuos recogidos, entregados y reportados en wastage.
- Nota:** Sólo cuando están disponibles los panchos en el catálogo de venta.

Vitrina/ Warmer de Pochoclo



- Apagada y desenergizada.
- Sobrantes de pochoclo resguardados.
- Residuos recogidos, entregados y reportados en wastage.

Vitrina Calientes "El Noble"



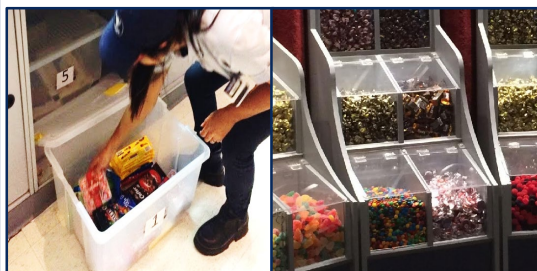
- Apagada y desenergizada
  - Residuos recogidos, entregados y reportados en wastage.
- Nota:** Sólo cuando están disponibles los productos calientes en el catálogo de venta.

Heladeras/ Refrigeradores



- Enfriando.
- Correctamente cerradas y con la iluminación interna apagada
- Residuos recogidos, entregados y reportados en wastage.

Exhibidores y Vitrinas de Golosinas



- Golosinas resguardadas en contenedores bajo llave.
- Tapas de las carameleras cerradas únicamente en caso de estar disponibles los productos del sweet delight).
- Residuos recogidos, entregados y reportados en wastage.

Pochoclos



- Todo el material cerrado y dispuesto en el espacio destinado para su almacenamiento.
- Residuos recogidos, entregados y reportados en wastage.

Panchos



- Los paquetes de pan y salchichas abiertos resguardados en recipientes dentro de la heladera.
  - La panceta horneada en recipiente dentro de la heladera.
  - Aderezos tapados y en la heladera.
  - Residuos recogidos, entregados y reportados en wastage.
- Nota:** Sólo cuando están disponibles los panchos en el catálogo de venta.



Productos Calientes "El Noble"

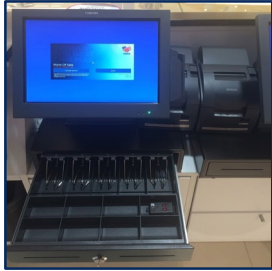


- Productos en freezer debidamente identificados.
  - Residuos recogidos, entregados y reportados en wastage.
- Nota:** Sólo cuando están disponibles los productos calientes en el catálogo de venta.



# cinépolis

## Fondos



- Cajones de los puntos de venta sin contenido en su interior.

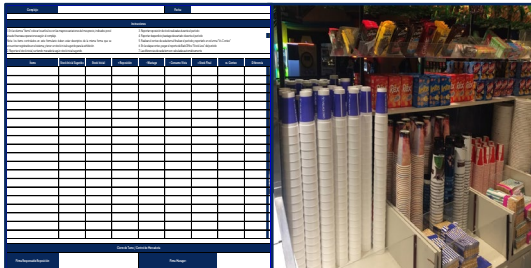
## Equipos



- Cierres de lote impresos en todos los posnets, si aplica.
- Cierres Z impresos en todos los puntos de venta con impresora fiscal, si aplica.
- Sesión de sistema vista cerrada en todos los POS, y apagados.
- Impresoras apagadas.
- Pin Pad apagados y desconectados.
- Posnet apagados, desconectados y resguardados.
- Monitores frente al cliente apagados.
- Intercomunicadores apagados (si aplica).
- Rollos fiscales testigos de impresoras fiscales resguardados e identificados.



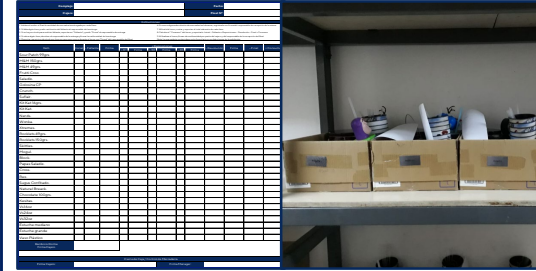
## Exhibición



- Control de mercadería en exhibición realizado según formulario y procedimiento vigente

# Inhabilitación Dulcería – Punto de Venta

## Float de Mercadería



- Controles de float de mercadería realizados según procedimiento y formulario vigente.
- Resguardados en el almacén intermedio.

## Áreas y Complementos



- Desperdicios de las papeleras del área depositados en bolsa grande.
- Publicidad, menús, carpeta de memos resguardados.
- Pantallas / backlights y display de turnos apagados.
- Materiales consumibles resguardados (servilletas, tapas, removedores, entre otros).



### Habilitación Boletería



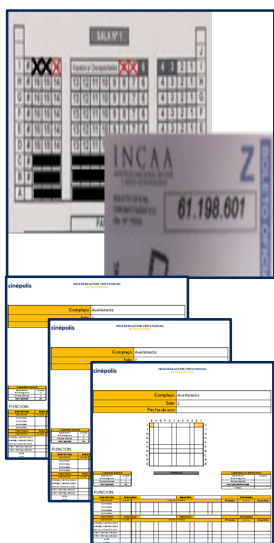
- Aviso en Kioscos que indique "diríjase a la boletería, disculpe las molestias ocasionadas".
- Último boleto usado de cada tipo de talonario coincide con formatos de stock.
- Hojas de sala asignadas y llenas con función y primer boleto por tipo de talonario.
- Butacas inhabilitadas en hoja de sala según revisión de venta web anticipada.
- Talonarios full price, promoción y valor cero entregados a cajeros.
- Cajero asignado para recibir sólo canjes web.
- Fibrón rojo para canjes web disponible.

### Habilitación Dulcería



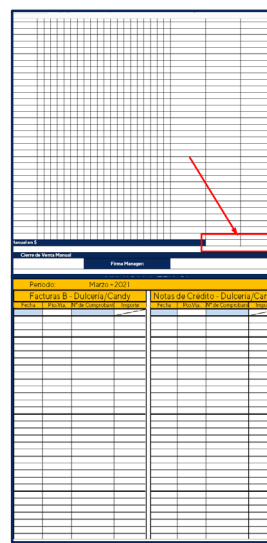
- Formularios para venta manual con precios vigentes entregados a los puntos de venta.
- Talonarios de facturas tipo B para venta manual y de notas de crédito entregados a los puntos de venta.
- Datos de complejo, fecha y cajero detallados en el formulario de venta manual.
- Consecutivo inicial disponible del talonario de facturas y notas de crédito tipo B detallados en formulario para venta manual.
- Fibrón rojo para canjes web disponible.

### Inhabilitación Boletería

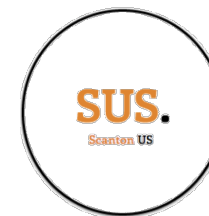


- Total de entradas vendidas coinciden con boletos vendidos en talonarios.
- Entradas tickeadas en sistema vista una vez recuperado.
- Compras web comparadas con reporte de Vista "booking by session".
- Hojas utilizadas en carpeta de venta manual restituidas.
- Talonarios de venta manual y carpeta resguardados.

### Inhabilitación Dulcería



- Ventas manuales y canjes web totalizados por cada cajero.
- Última factura y nota de crédito tipo B manual utilizadas reportadas.
- Total de ventas coinciden con talonarios.
- Ventas manuales tickeadas en sistema Vista una vez recuperado, cargadas con medio de pago efectivo o posnet.
- Correo electrónico enviado al sector de finanzas con el monto total procesado a través de facturas tipo B de venta manual, y notas de crédito.
- Hojas utilizadas en carpeta de venta manual restituidas.
- Talonarios de facturas tipo B para venta manual y de notas de crédito y carpeta resguardados.



SUS.Scanton US

### Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el know-how de KTR, LLC (“KTR”) y sus empresas filiales, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo que han sido compilados para uso exclusivo de empresas filiales con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio de KTR a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

NOMBRE		PUESTO	RÚBRICA
Elaboró	Rafael Moros	Consultor Jr. de Procesos Scanton	
V.º B.º	Inés Trementino	Gerente de Operaciones Cinépolis Argentina	<u>Inés Trementino</u> Inés Trementino (Dec 7, 2021 11:50 GMT-3)
Autorizó	Iván Hurtado Santoyo	Gerente General Scanton	

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 mediante cualquier forma o medio (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 KTR o a cualquier sociedad filial y/o 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, programas de computadora y software; costos e información de precios e 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 KTR o su personal, ya sea verbal o escrito, 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 obligan a tratar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial, por tanto, no comunicarla ni revelarla directa o indirectamente, (verbal o escrita) a persona física o jurídica ajena a KTR sin que medie previa aprobación por escrito de KTR. 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.