

# GUÍA RÁPIDA DULCERÍA

CA-GR-TRAD-DLC-01



\*Las guías rápidas correspondientes a estos procesos son independientes a este documento y se pueden consultar en la plataforma.





Palomeras



Sistema  
fountain



Exhibidor de  
nachos



Dispensador de  
queso



Calentador de  
pan



Asador de  
salchichas



Sistema ICEE



Vitrina de  
exhibición de  
dulces



Olla Sopera



Áreas generales



Refrigerador de  
bebidas  
embotelladas



Congelador de  
helados

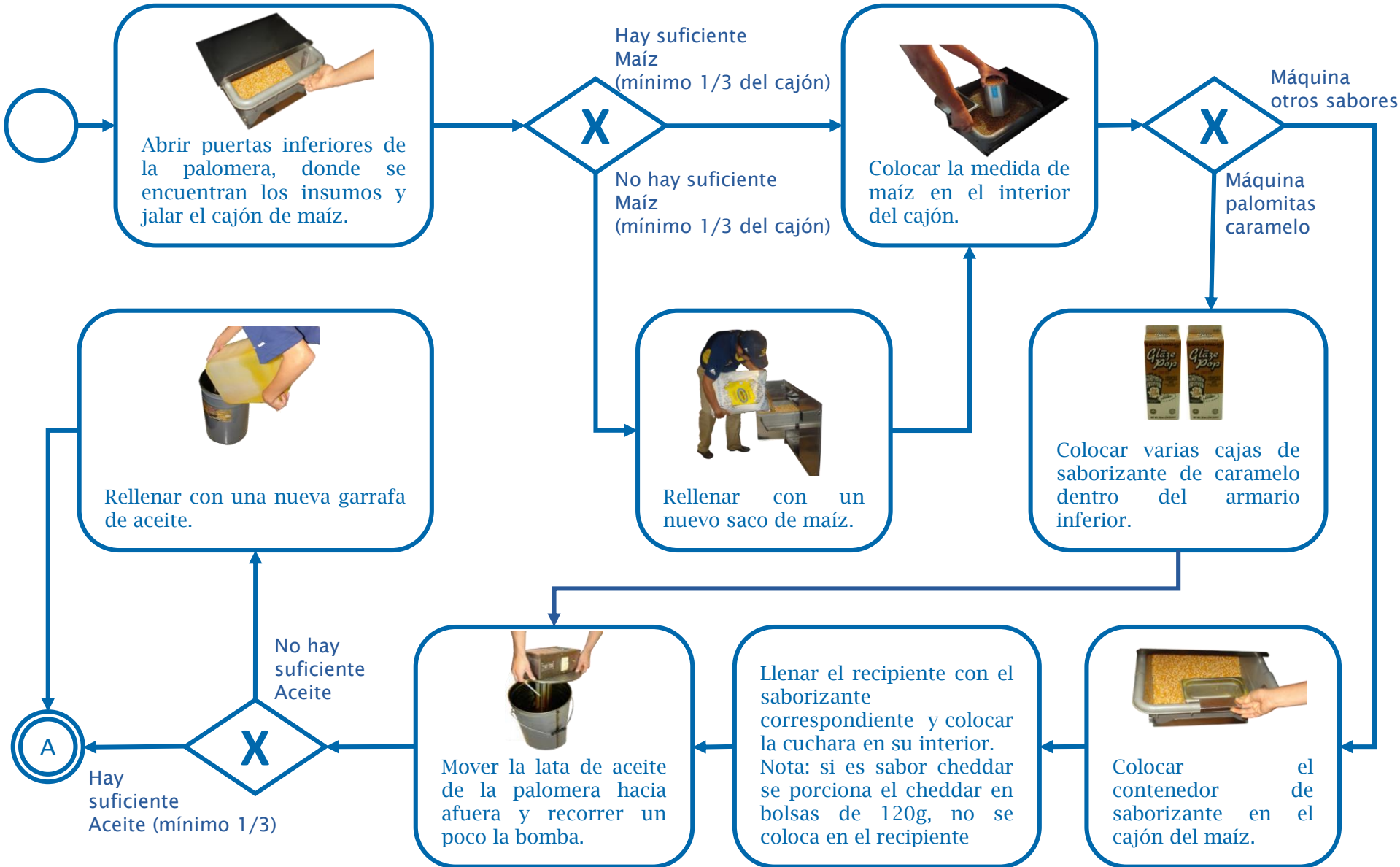


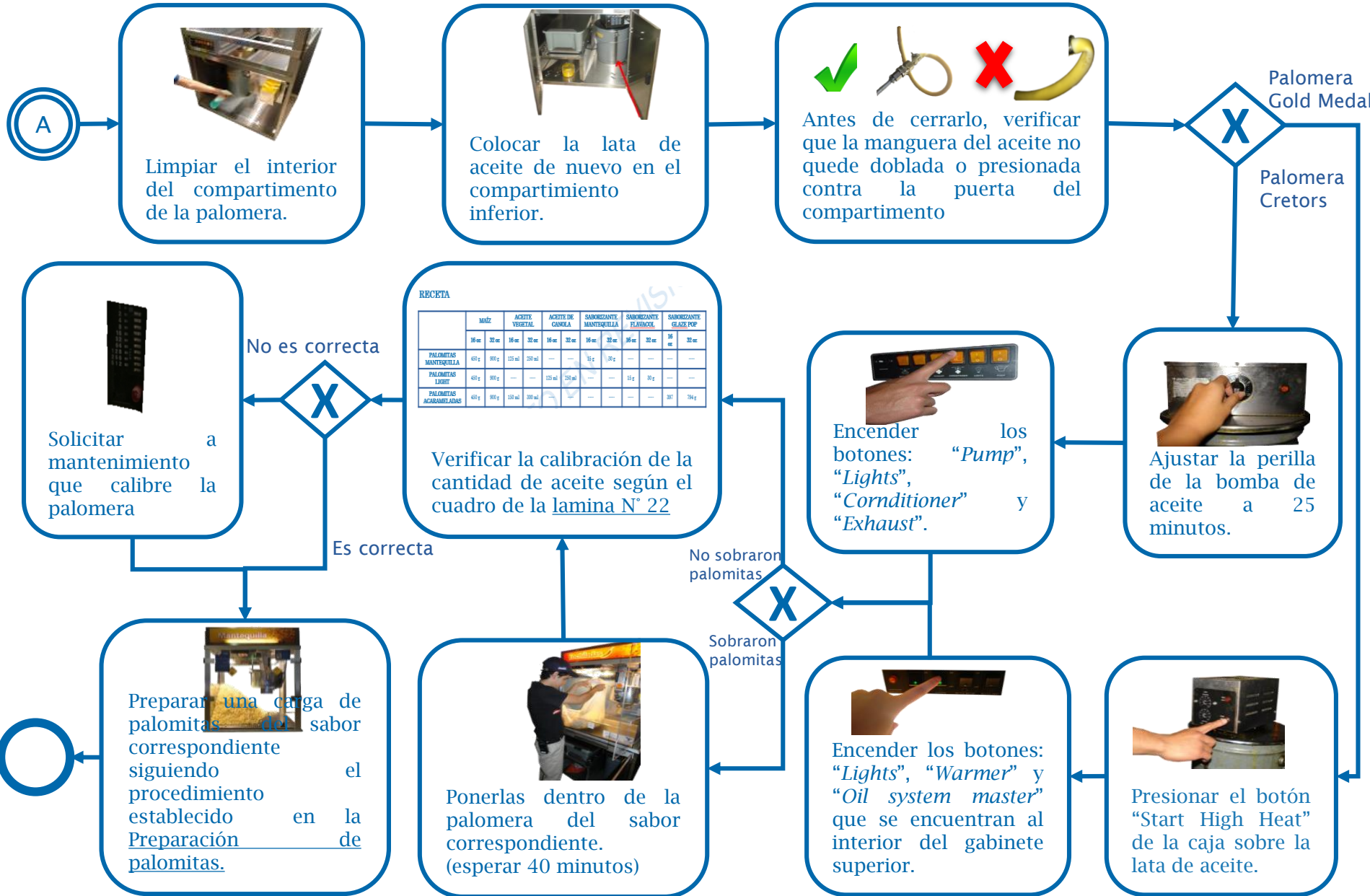
Punto de venta  
y Apertura de  
turno

# Dulcería

## Habilitación de palomeras

CA-GR-TRAD-DLC-01

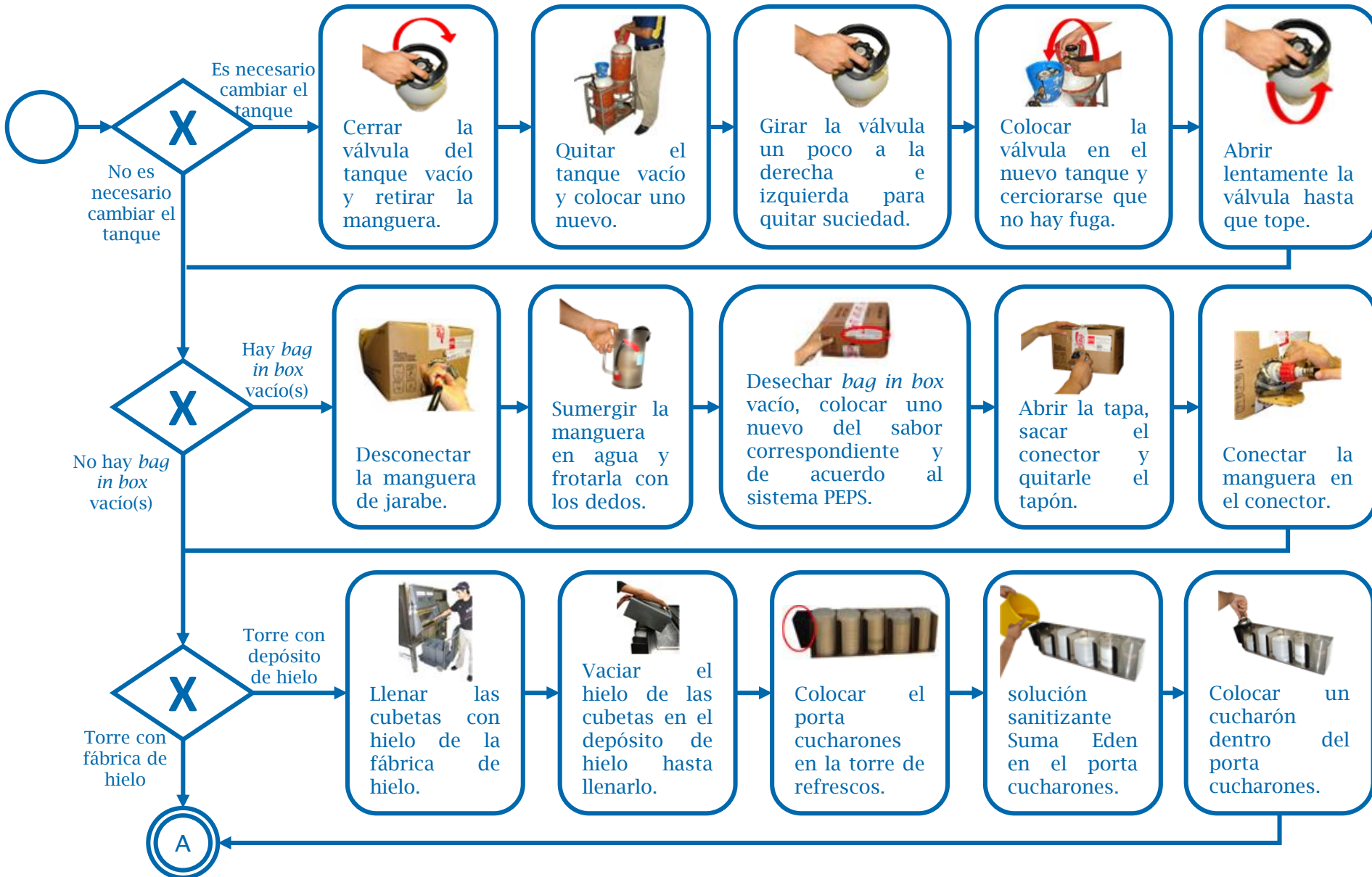




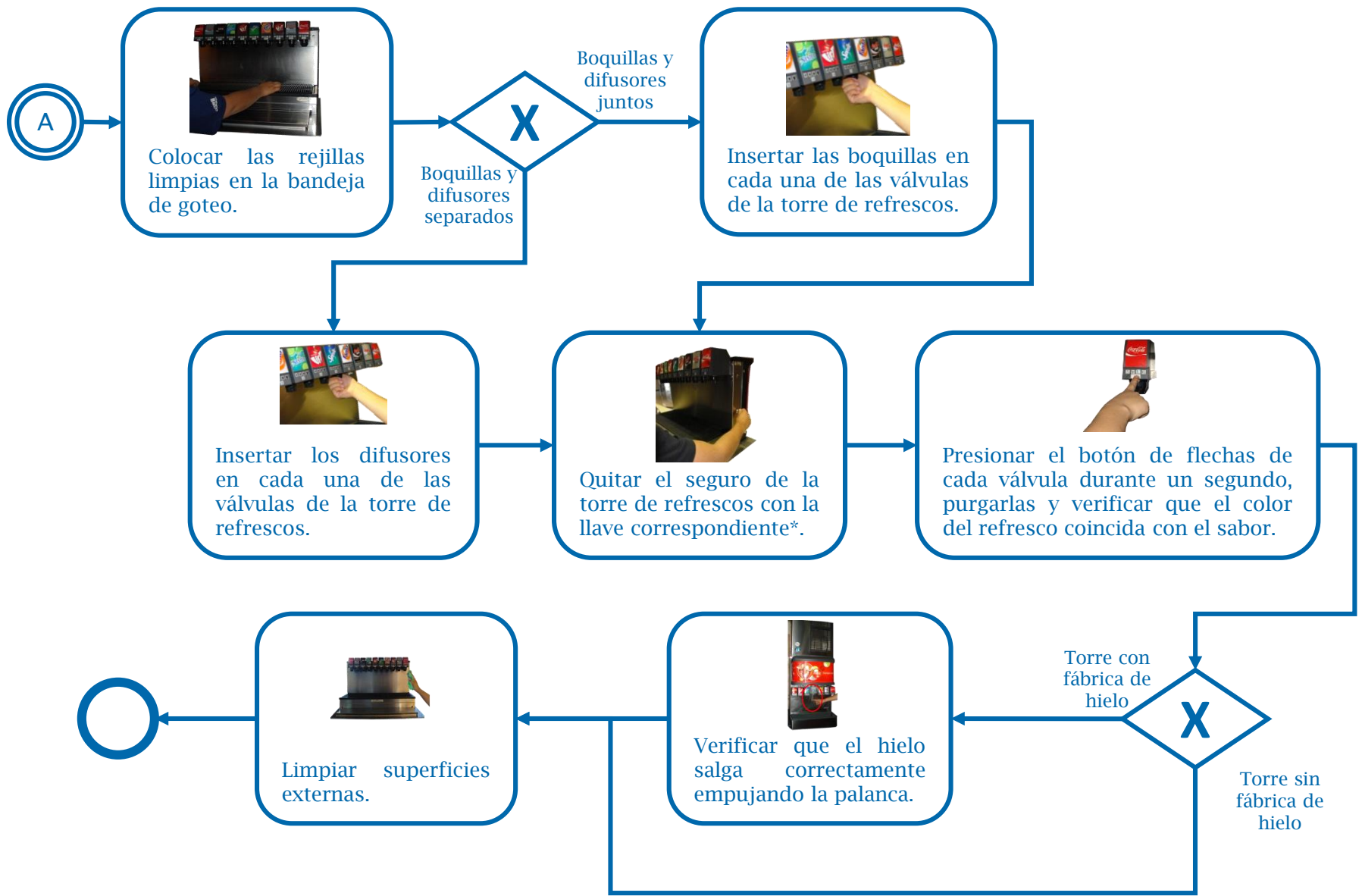
## Dulcería

### Habilitación del sistema Fountain

CA-GR-TRAD-DLC-01

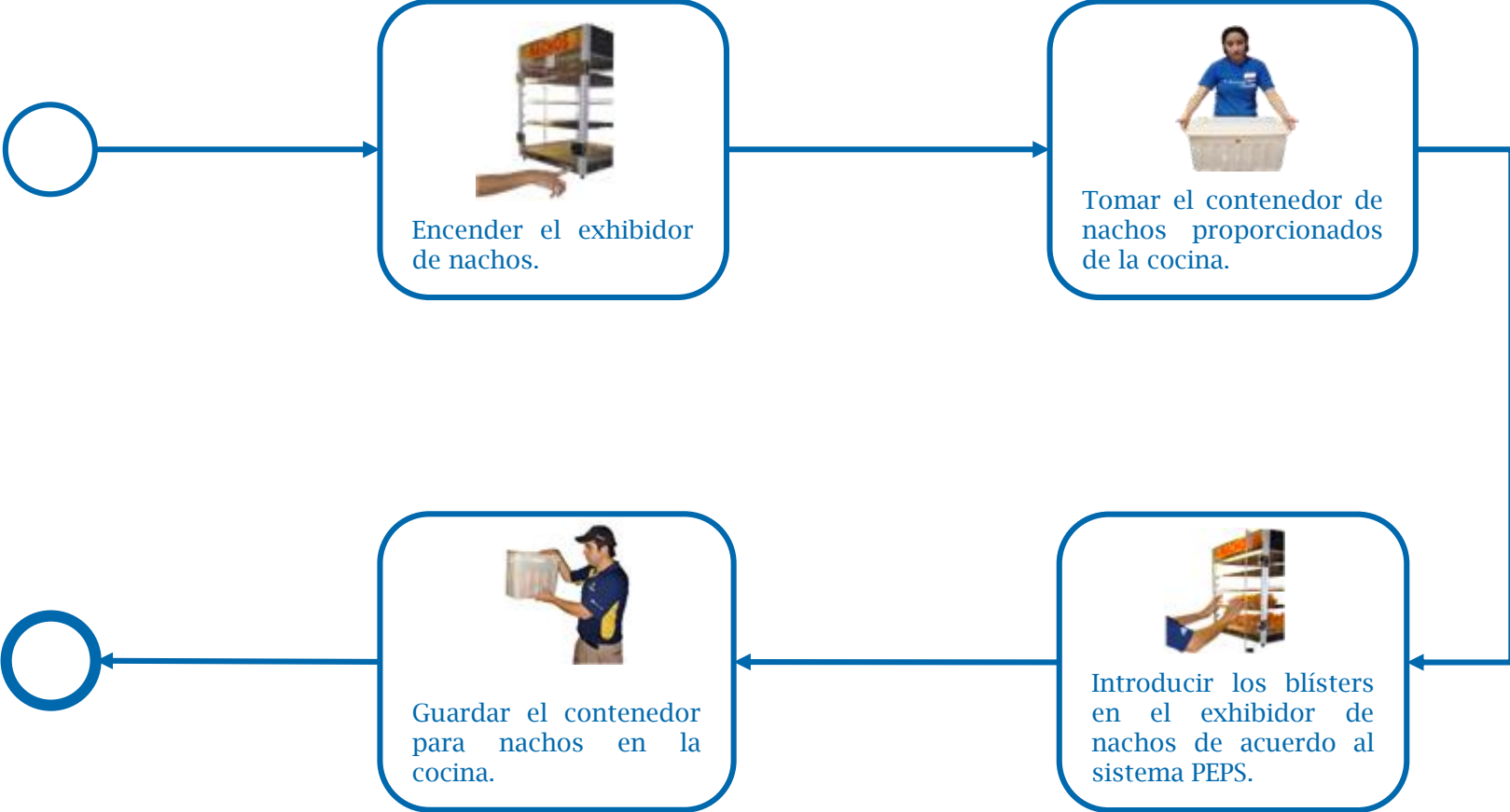








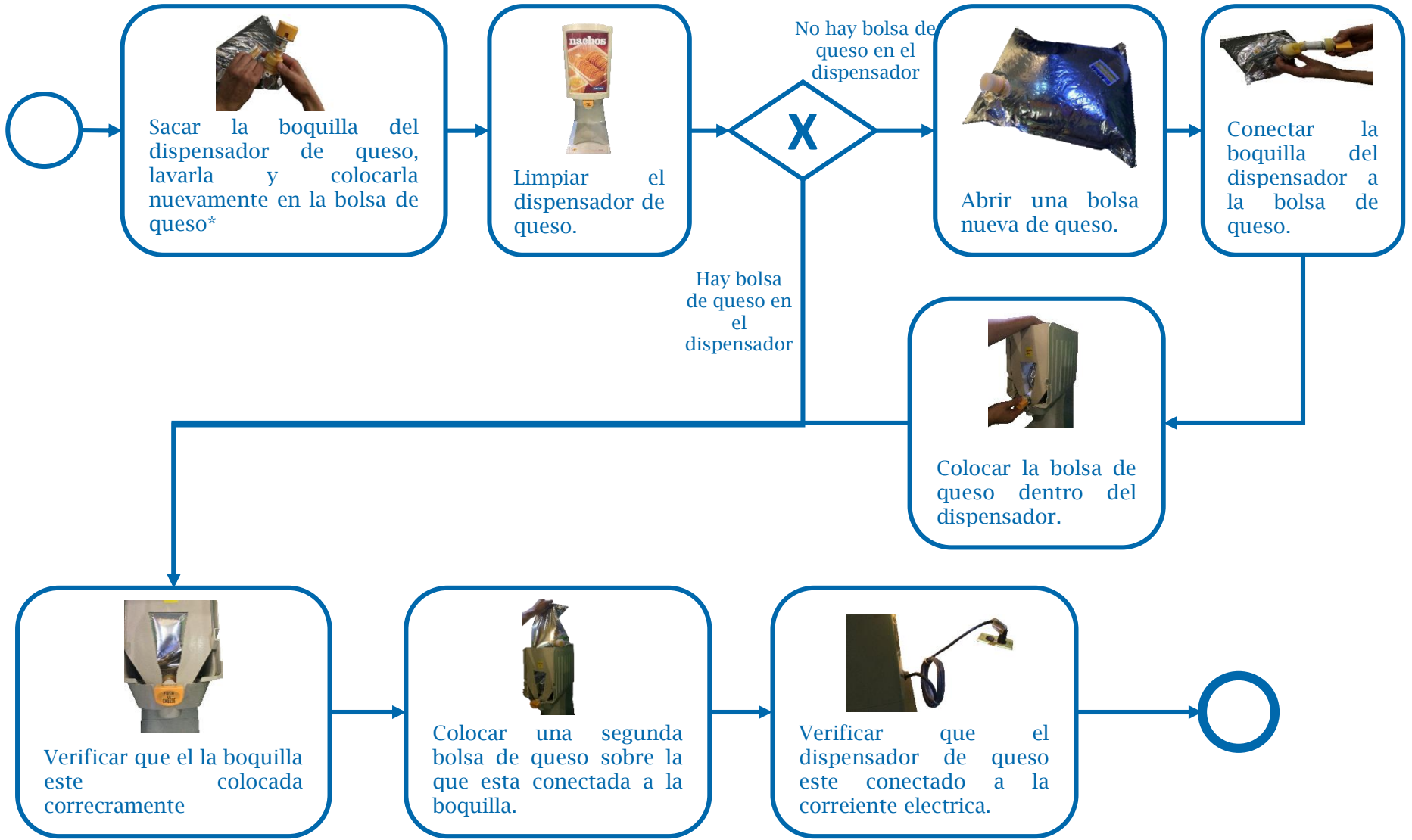
Dulcería  
Habilitación del exhibidor de nachos  
CA-GR-TRAD-DLC-01



# Dulcería

## Habilitación del dispensador de queso

CA-GR-TRAD-DLC-01



## Dulcería

### Habilitación de calentador de pan CA-GR-TRAD-DLC-01



Llenar el depósito de agua del calentador de pan a  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.



Encender el calentador y regular la temperatura a 120° F.

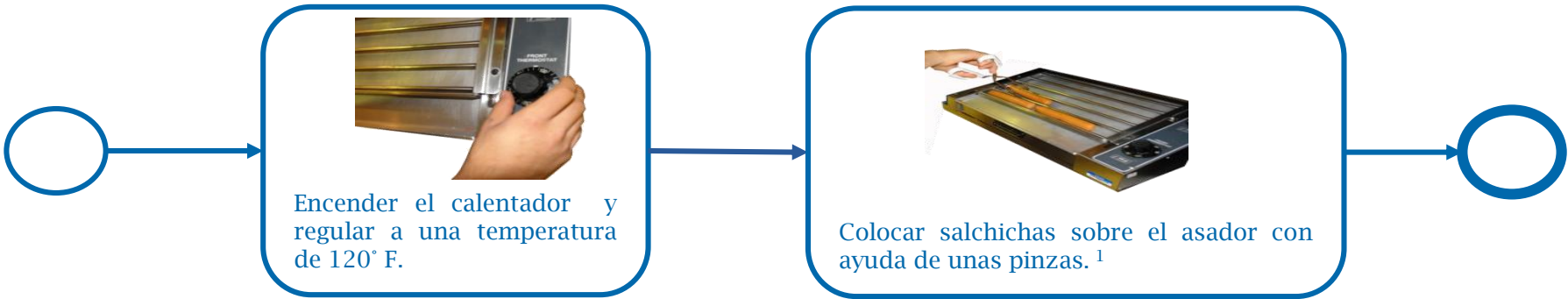


Colocar una bolsa de pan cerrada dentro de la bandeja del depósito.

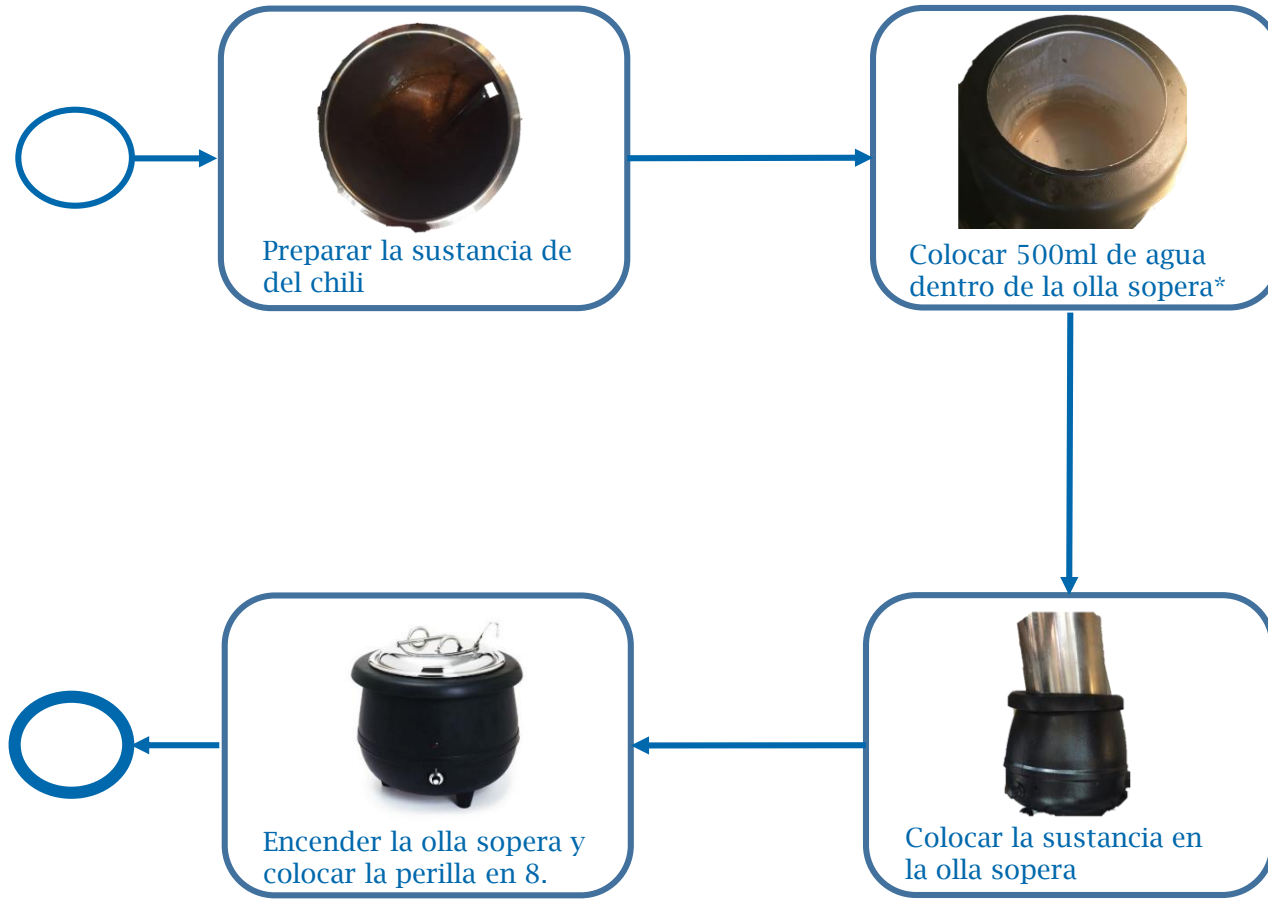
# Dulcería

## Habilitación de asador de salchichas

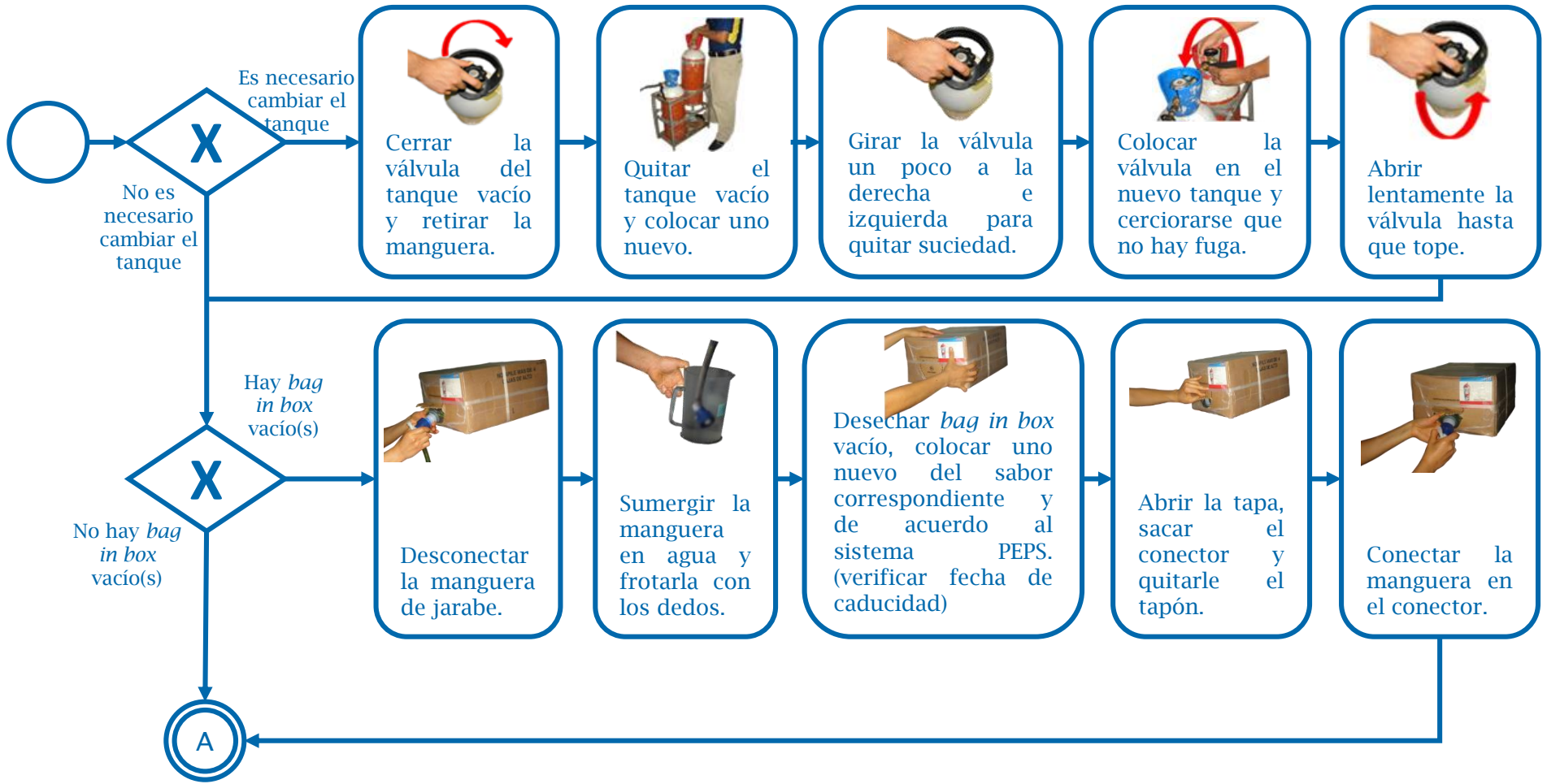
CA-GR-TRAD-DLC-01

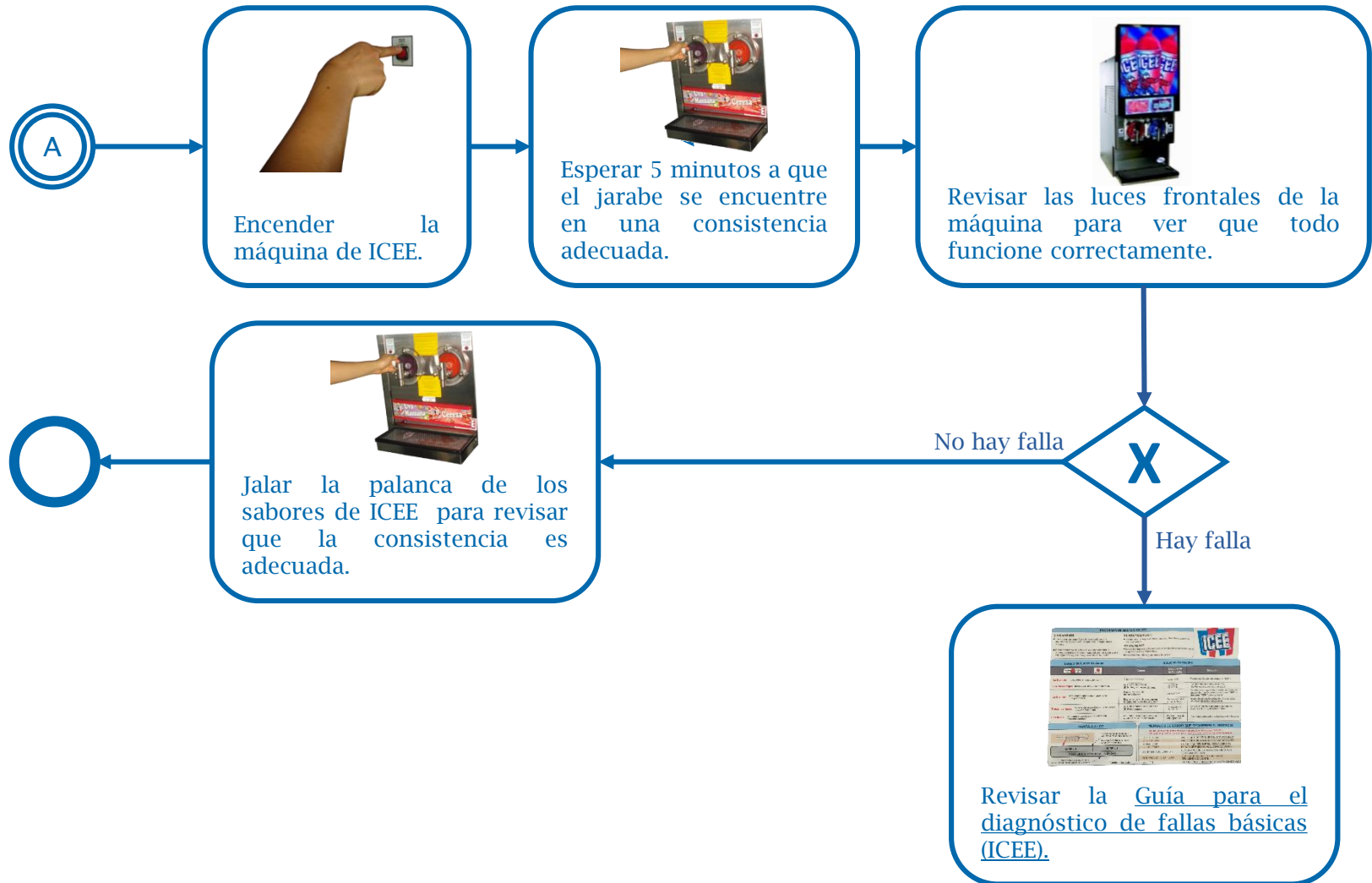


<sup>1</sup>Si sobraron salchichas del día anterior; estas se utilizarán en horarios de alta afluencia, y para calentarlas las meteremos en el calentador de pan en un recipiente por unos minutos.

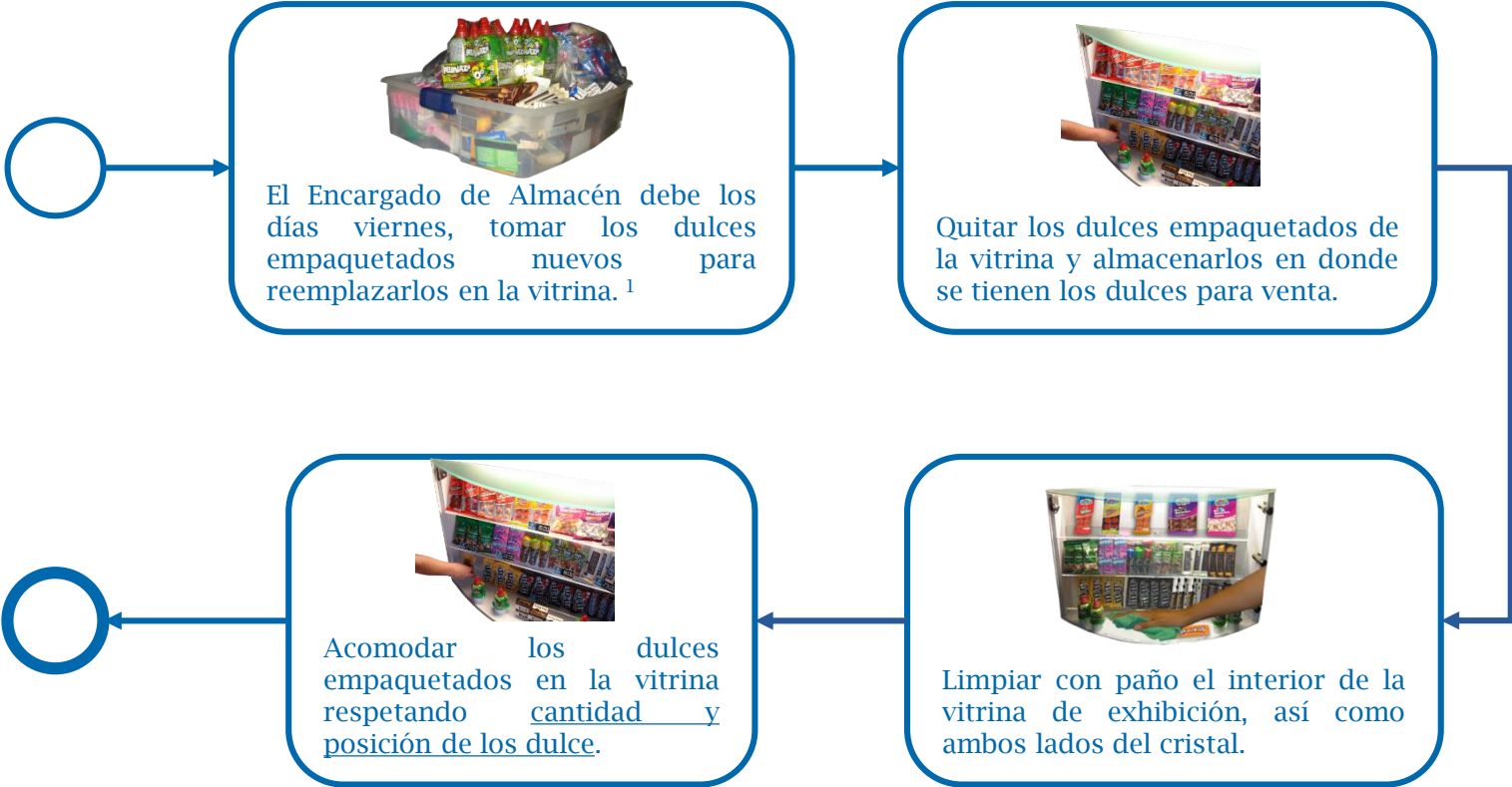


\*Se agrega 500ml de agua para una lata de chili

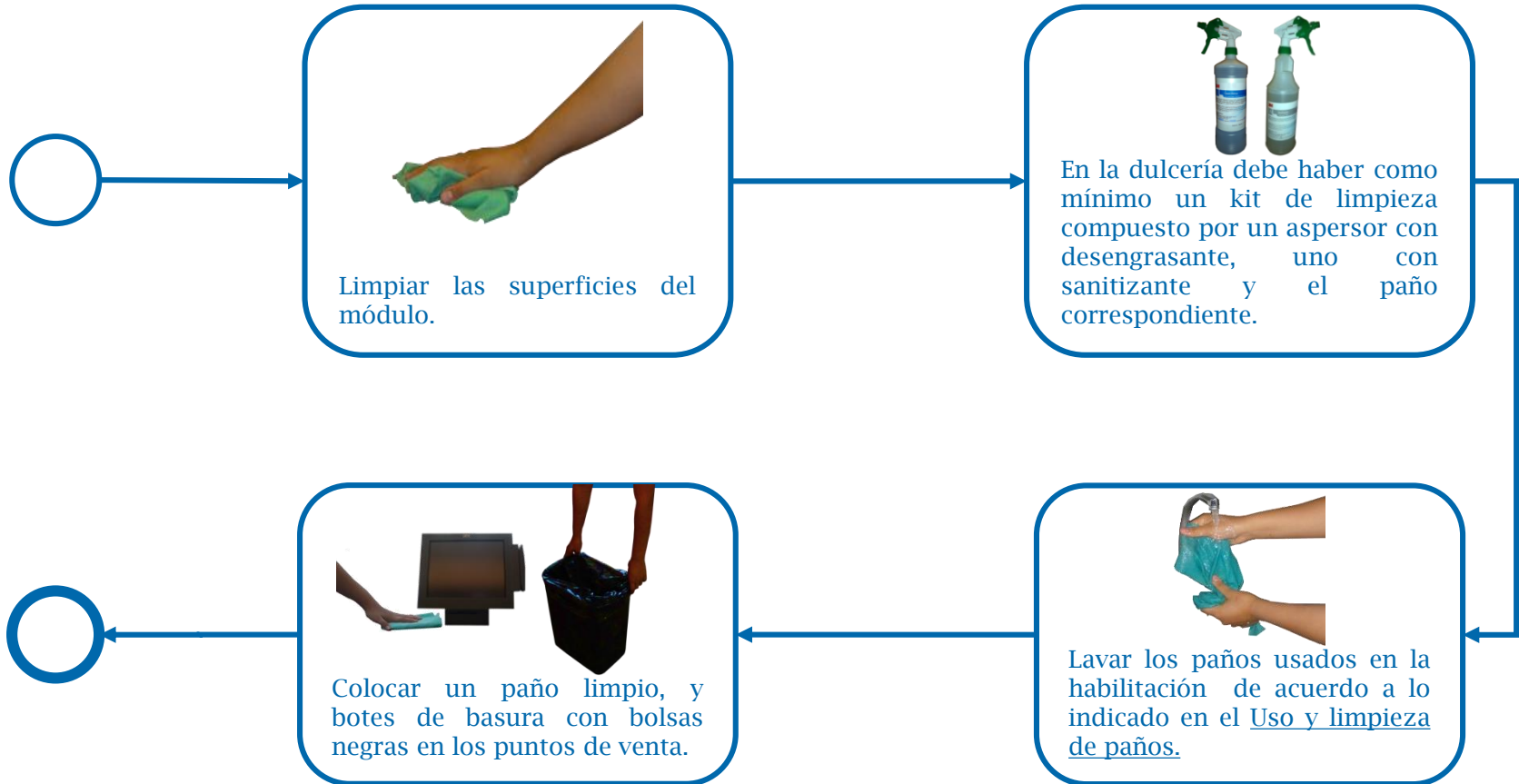


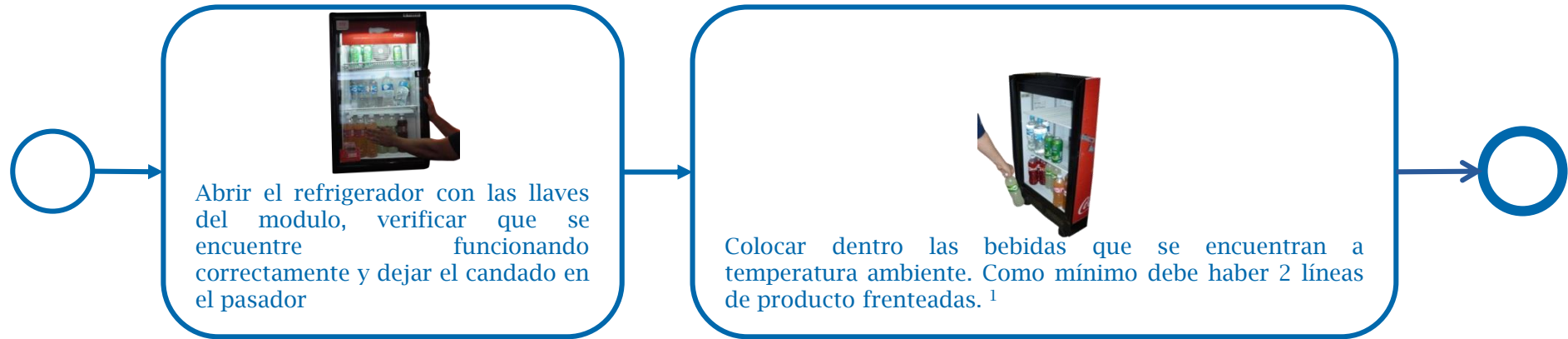






<sup>1</sup> En caso de que durante la semana alguno de los dulces no este bien exhibido o sea necesario limpiar la vitrina por dentro comunicarle al Encargado de Almacén para que abra la vitrina y se pueda corregir la situación.





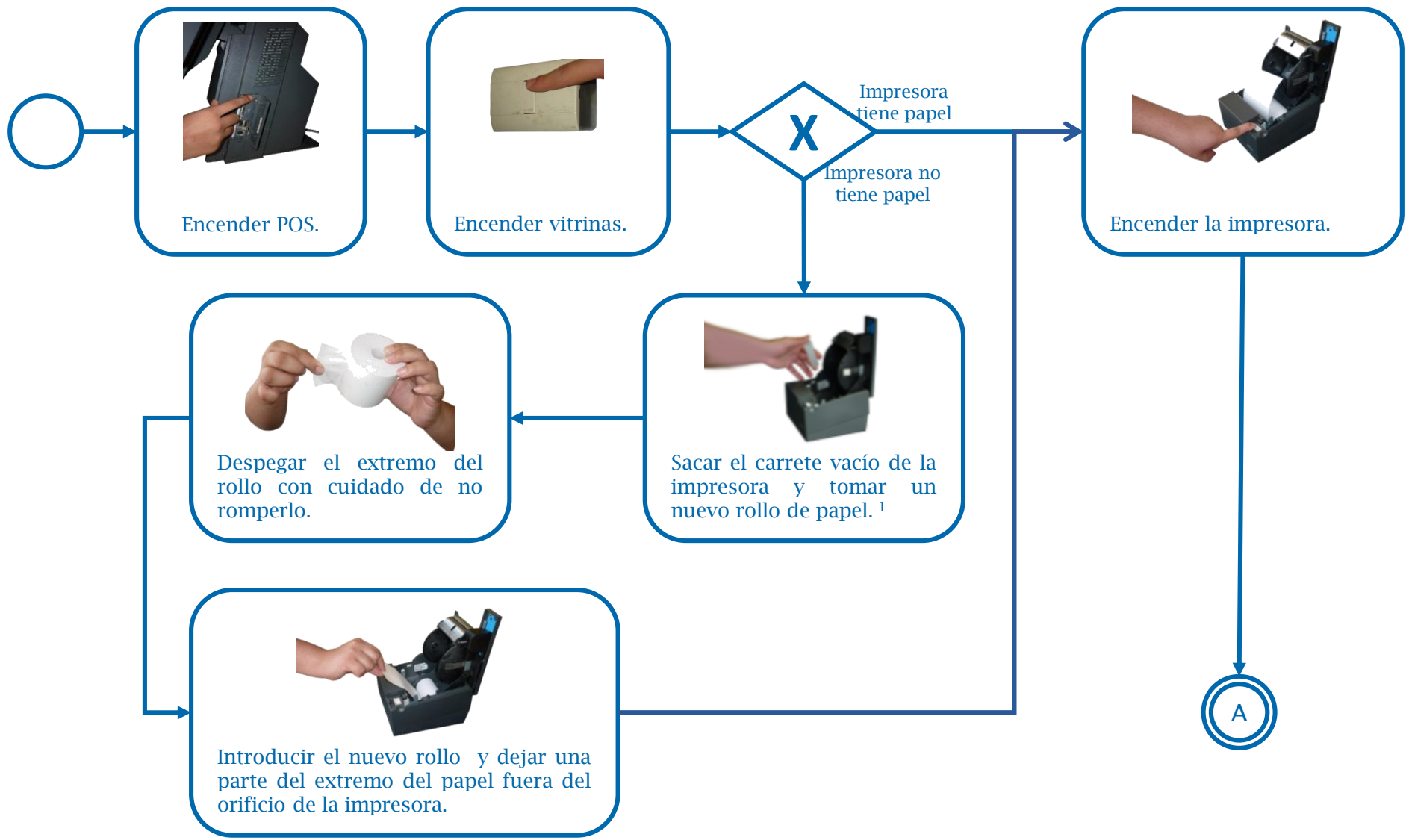
<sup>1</sup> Colocadas al frente, en el filo de la parrilla del refrigerador de modo que parezca que el mismo se encuentra lleno de producto.



Abrir el congelador de helados con las llaves del módulo y dejar el candado colgado en el pasador.



Verificar que el congelador se encuentre conectado y funcionando correctamente.



<sup>1</sup> En cada módulo deberá existir como el rollo en uso; no menor a la mitad y uno de stock. En caso de que el rollo en uso se encuentre en menos de la mitad, se deberán tener 2 rollos en stock.

A




Verificar que el detector de billetes y el PIN pad estén encendidos y funcionando correctamente, de lo contrario, informar al ROD.



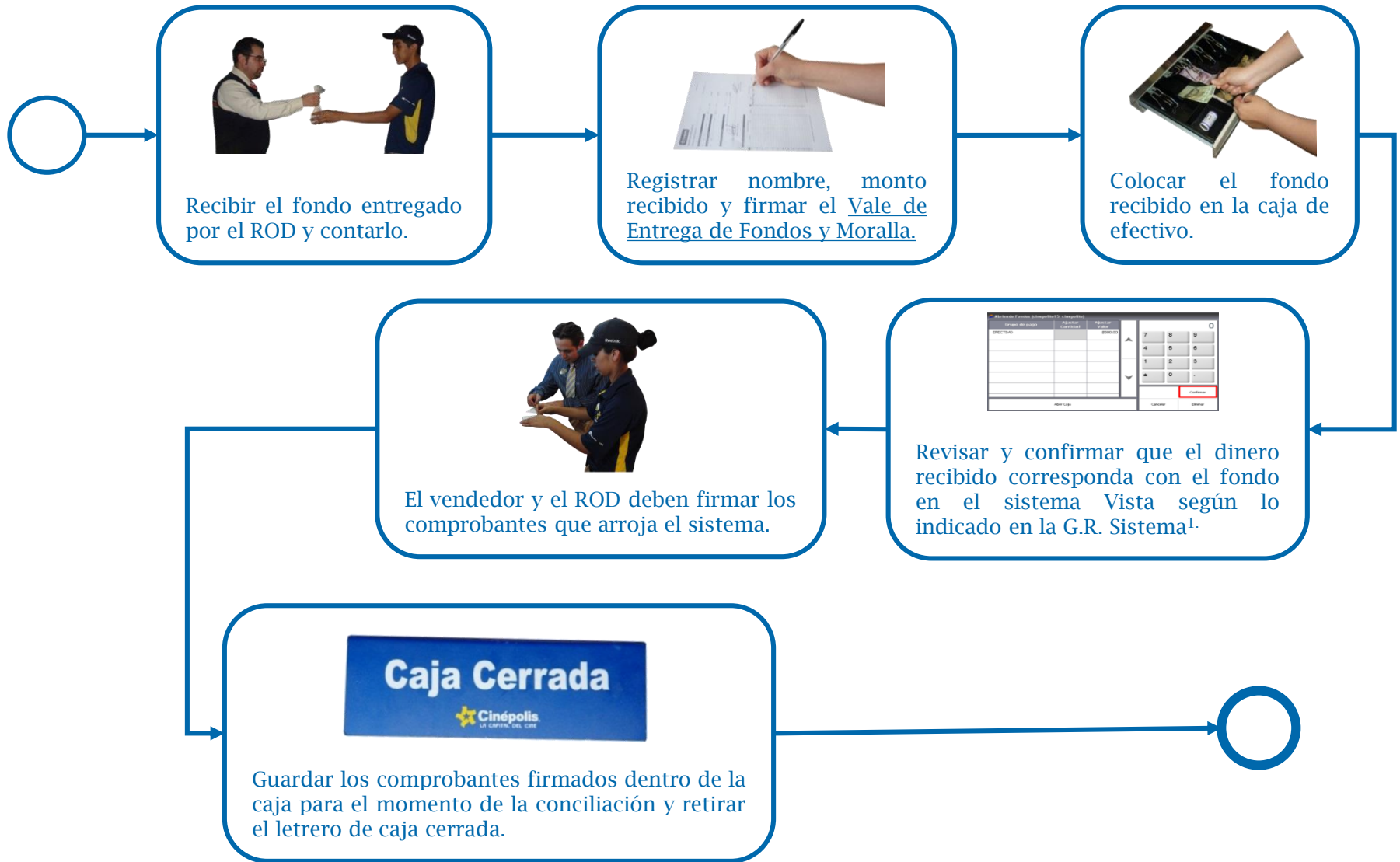
Encender la pantalla de display de acuerdo a la etiqueta pegada en el gabinete.



Encender el CPU para pasar las imágenes del display.



Registrar hora y fin de la habilitación en la Bitácora de Habilidad Dulcería y guardarla en su lugar.



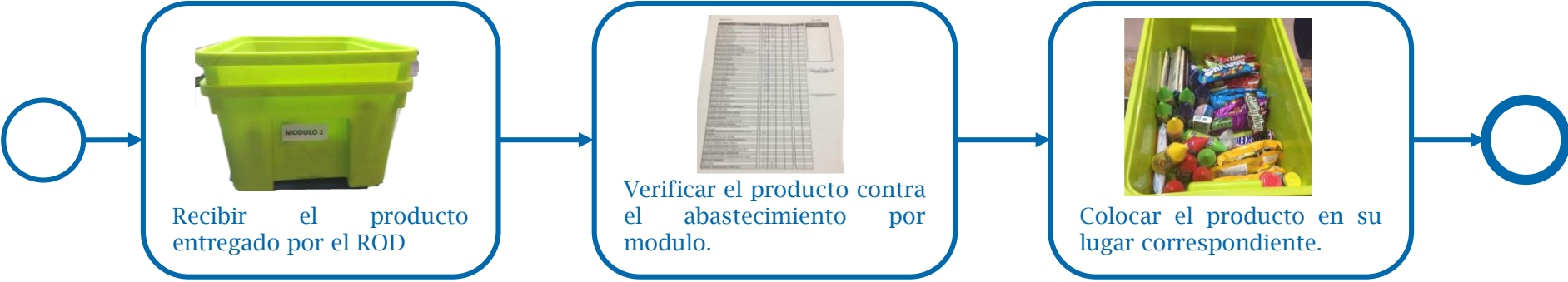
<sup>1</sup> Las guías rápidas correspondientes a estos procesos, son independientes a este documento y se pueden consultar en la plataforma  
\*Es indispensable que todos tengan un usuario y no utilicen el de otra persona.



# Dulcería

## Recepción de producto en el punto de venta

CA-GR-TRAD-DLC-01





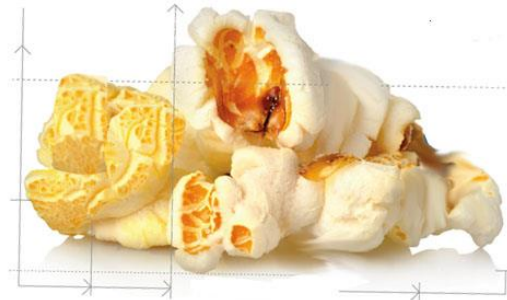
Palomitas

## RECETA

	MAÍZ		ACEITE VEGETAL		ACEITE DE CANOLA		SABORIZANTE MANTEQUILLA		SABORIZANTE FLAVACOL		SABORIZANTE GLAZE POP		SABORIZANTE QUESO CHEDDAR	
	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz
PALOMITAS MANTEQUILLA	450 g	900 g	125 ml	250 ml	----	----	15 g	30 g	----	----	----	----	----	----
PALOMITAS LIGHT	450 g	900 g	----	----	125 ml	250 ml	----	----	15 g	30 g	----	----	----	----
PALOMITAS ACARAMELADAS	450 g	900 g	150 ml	300 ml	----	----	----	----	----	----	397 g	794 g	----	----
PALOMITAS QUESO CHEDDAR	450 g	900 g	125 ml	250 ml	----	----	----	----	----	----	----	----	60 g	120 g

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- ✓ Calientes
- ✓ Crujientes
- ✓ Completas
- ✓ Buen sabor

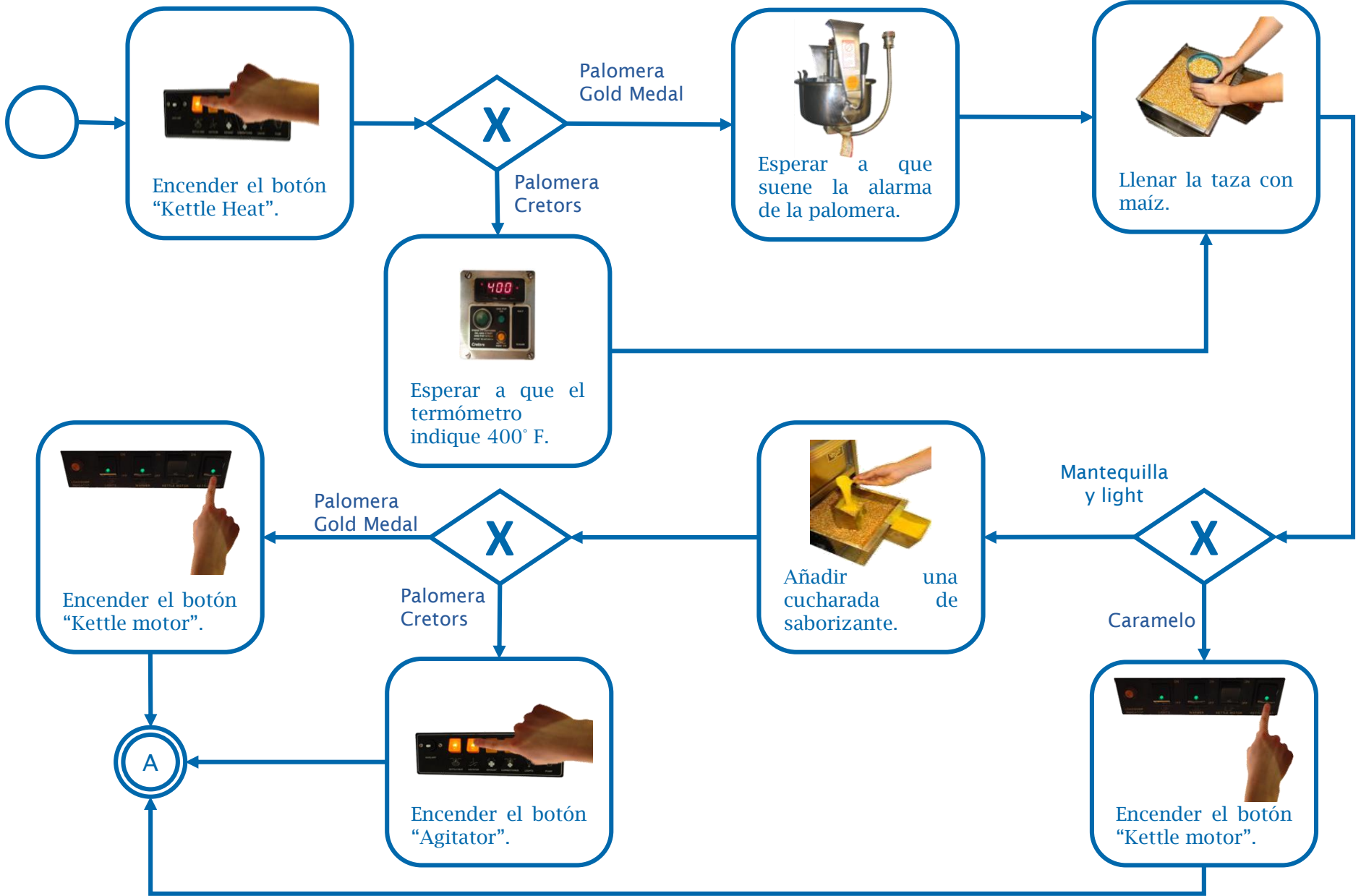




# Dulcería

## Preparación de palomitas Mantequilla, light y caramelo

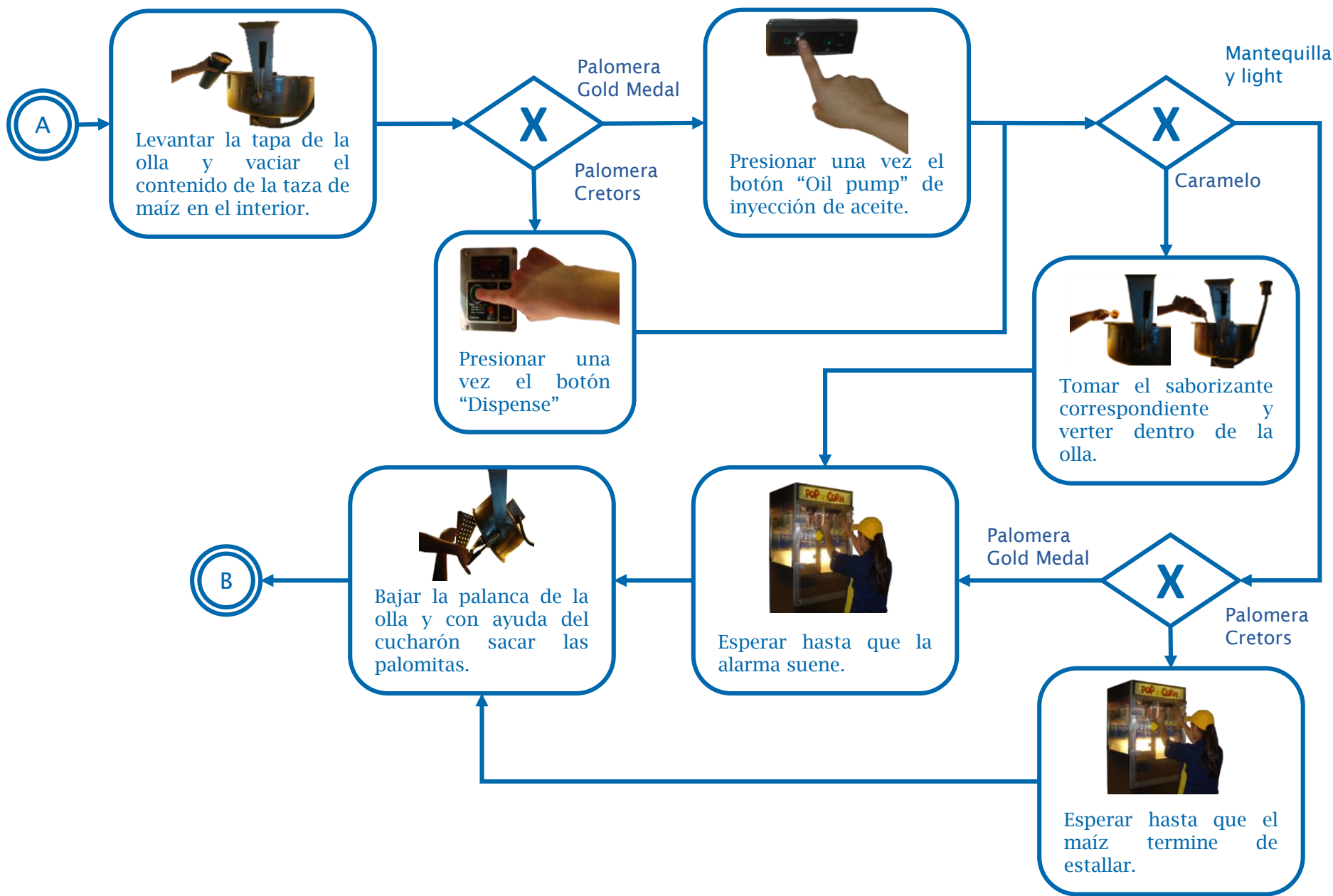
CA-GR-TRAD-DLC-01

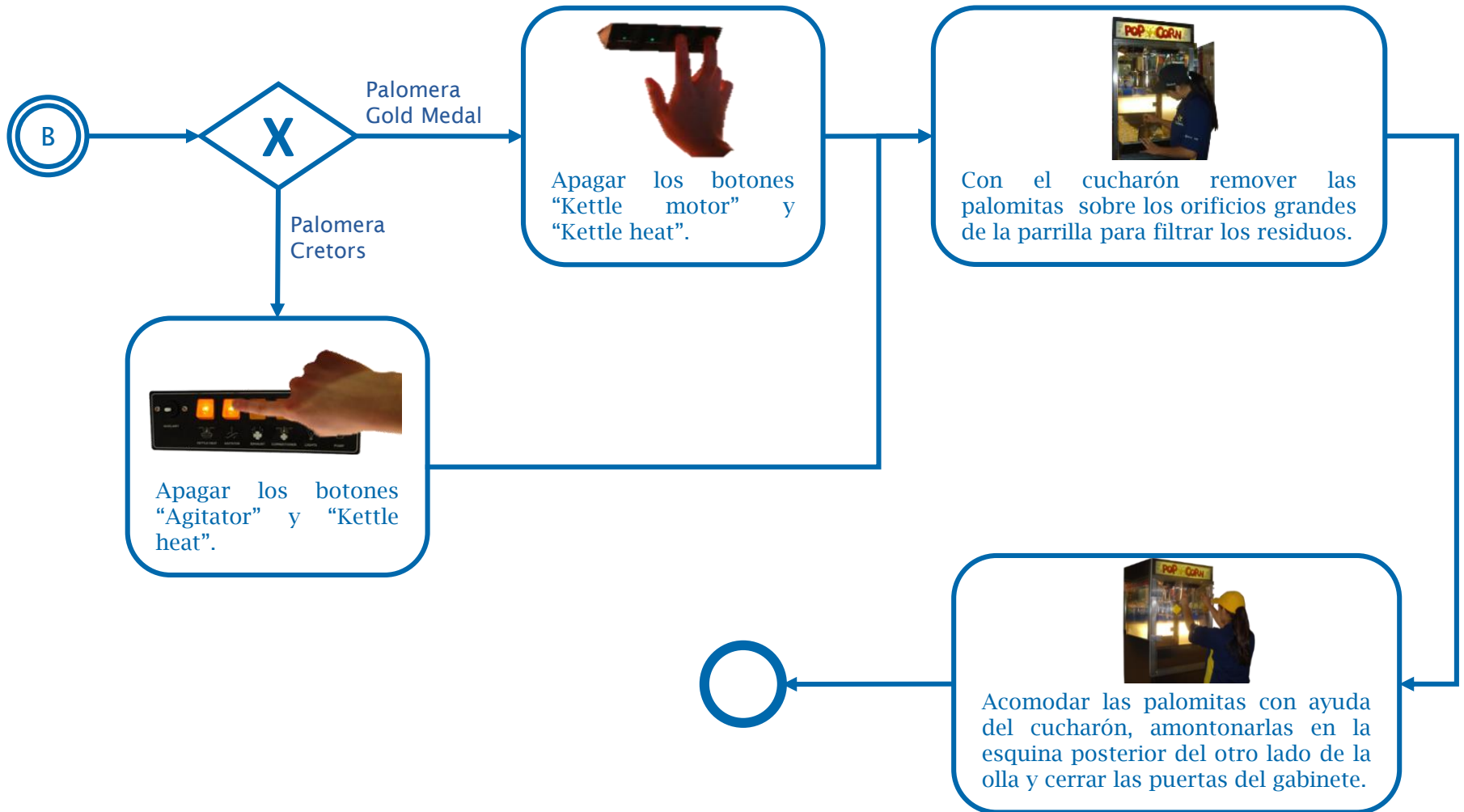


# Dulcería

## Preparación de palomitas Mantequilla, light y caramelo

CA-GR-TRAD-DLC-01

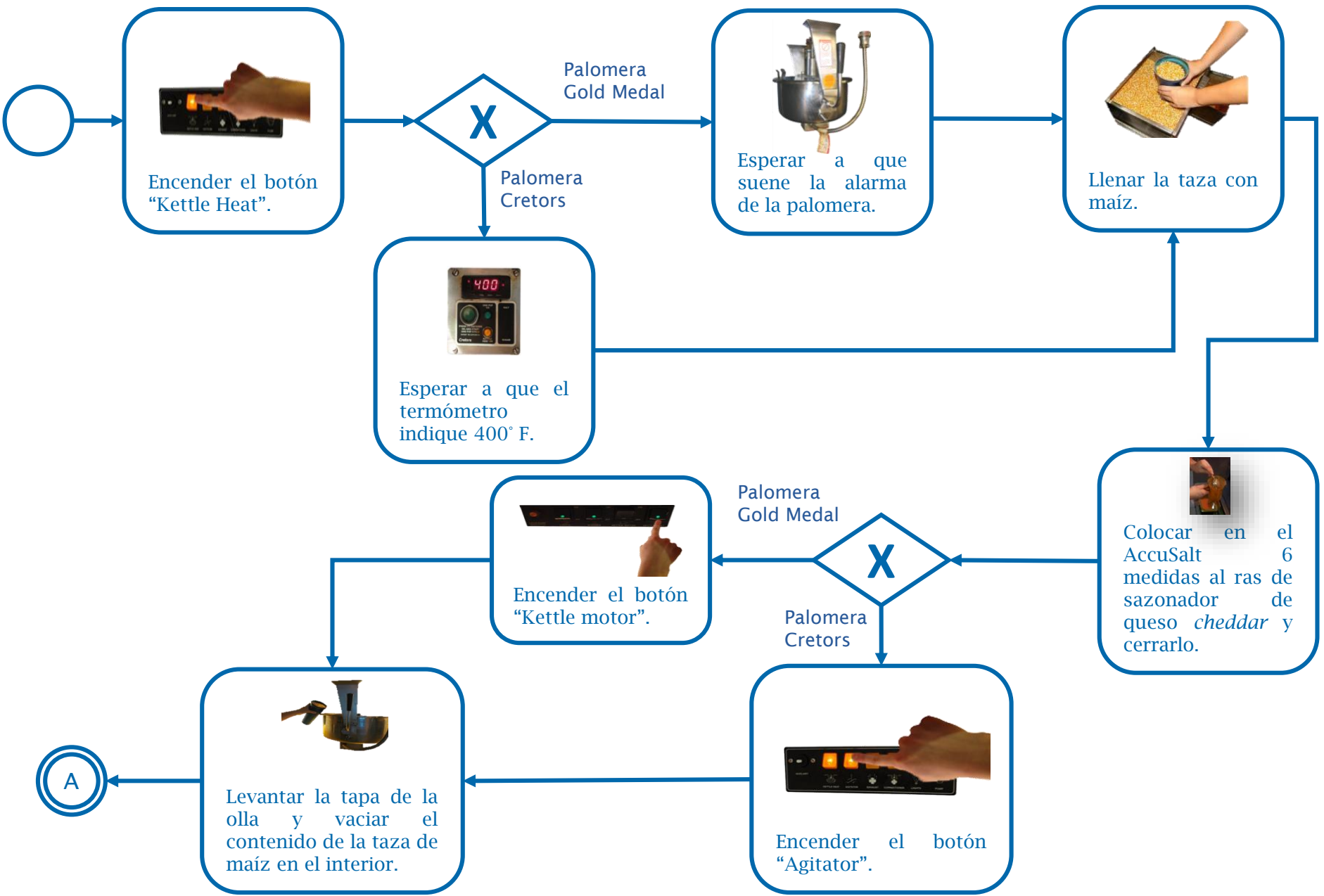




# Dulcería

## Preparación de palomitas Cheddar

CA-GR-TRAD-DLC-01

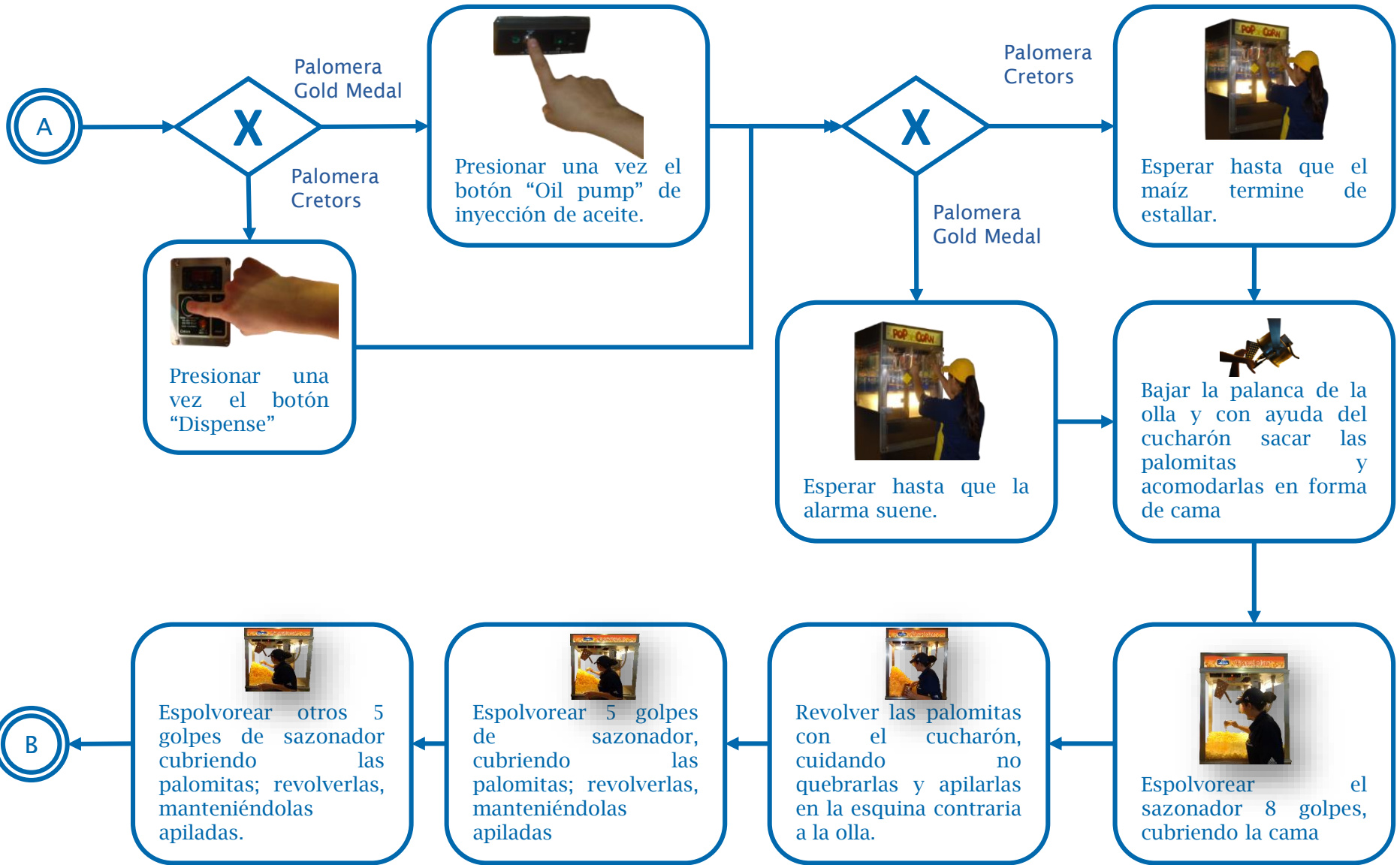




# Dulcería

## Preparación de palomitas Cheddar

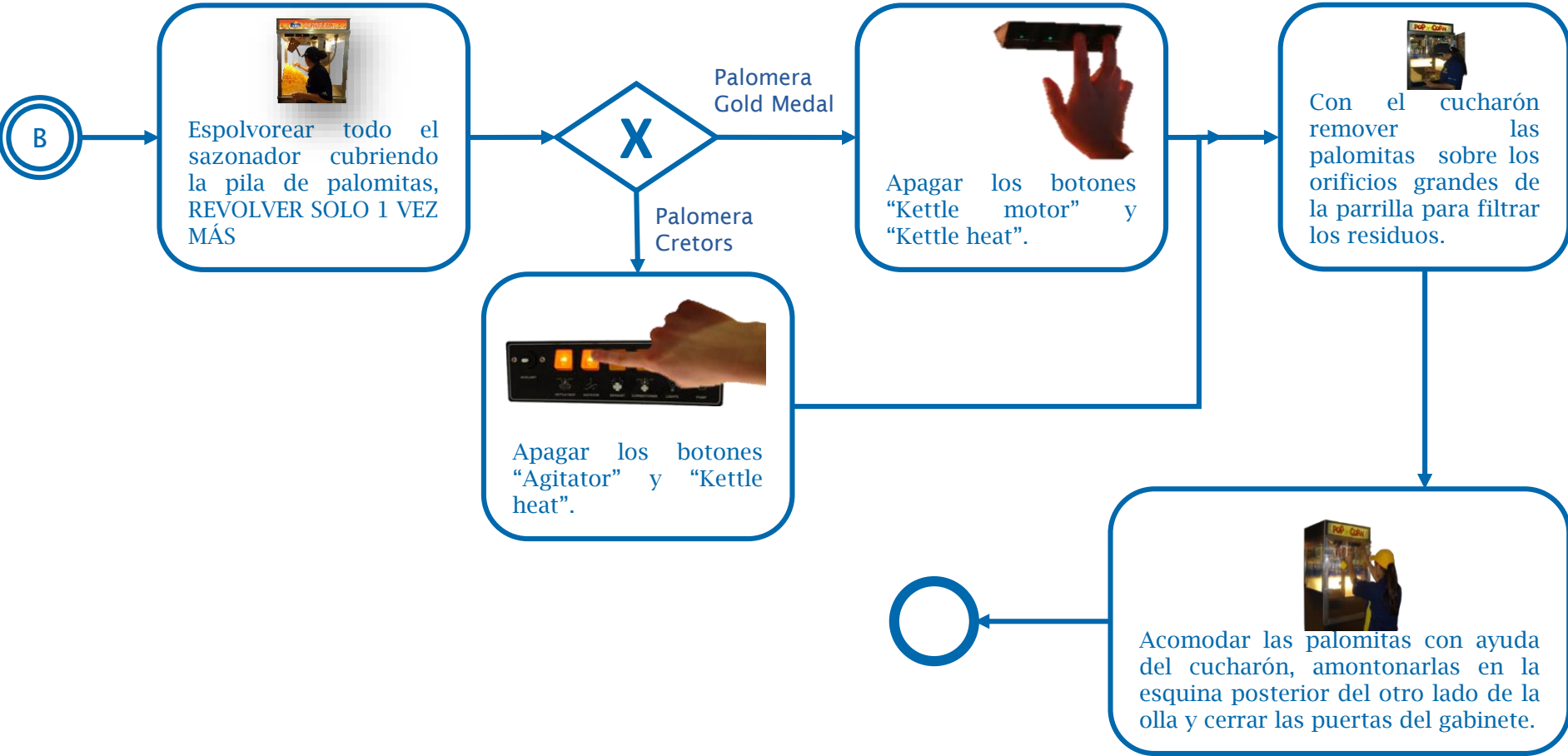
CA-GR-TRAD-DLC-01



# Dulcería

## Preparación de palomitas Cheddar

CA-GR-TRAD-DLC-01





Conservación del  
negocio



Recuperación de  
fondos



Retiros de efectivo



Cambio de turno



Colocar las bebidas suficientes en el refrigerador, poniendo las en el fondo las nuevas y al frente las frías.



Revisar el depósito de hielo y abastecerlo según lo indicado en la Habilitación de Sistema Fountain, así como el jarabe y dióxido de carbono.



Abastecer el asador de salchichas de acuerdo a la Habilitación del Asador de salchichas.



Abastecer las bolsas de queso de acuerdo a lo indicado en la Habilitación del dispensador de queso.



Abastecer el exhibidor de nachos de acuerdo a lo indicado en la Habilitación del exhibidor de nachos.



Abastecer el calentador de pan de acuerdo a la Habilitación del Calentador de pan, que tenga tocino y pan suficiente.



En caso de ser necesario preparar más palomitas de acuerdo a la Preparación de palomitas.



Abastecer el jarabe y dióxido de carbono del sistema ICEE de acuerdo a la Habilitación del Sistema ICEE.

A

Dulcería  
Conservación del negocio  
CA-GR-TRAD-DLC-01

A



Revisar las palomeras y en caso de ser necesario abastecer maíz, saborizante o aceite de acuerdo a la Habilitación de palomeras.



Armar charolas para hot dog en caso de que se requieran más.



En caso de ser necesario solicitar al ROD complementos, productos o insumos.



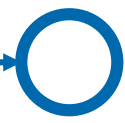
Si hay paños muy sucios, cambiarlos o lavarlos de acuerdo a lo indicado en el Uso y limpieza de paños.

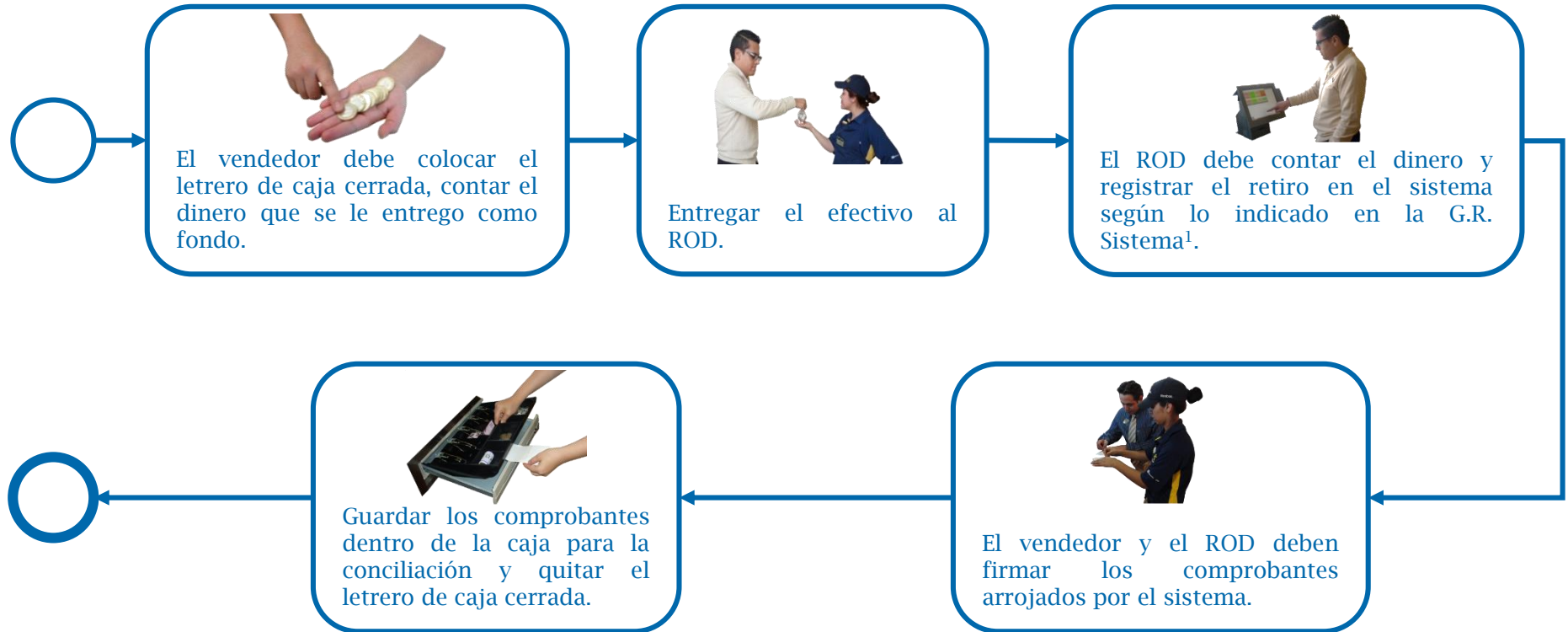


Barrer el piso del área y con un recogedor, colocar la basura en el bote.

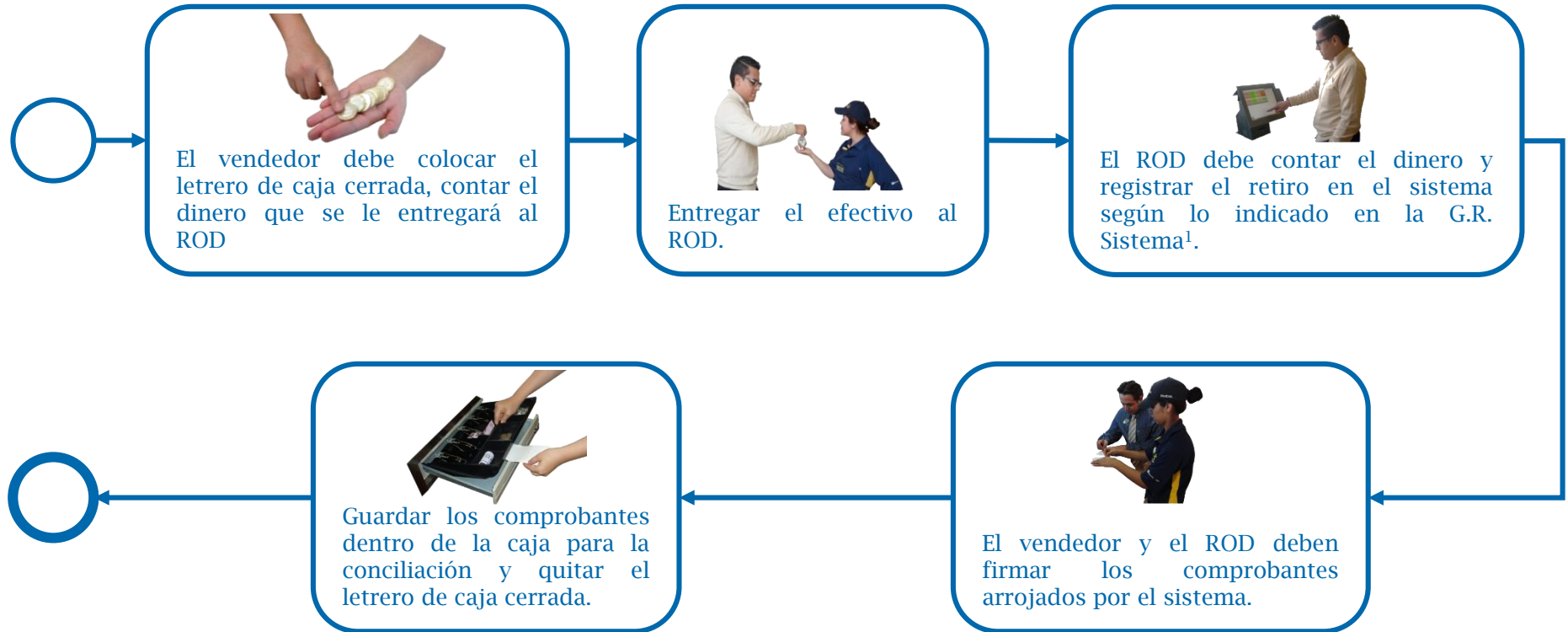


Limpiar las superficies.



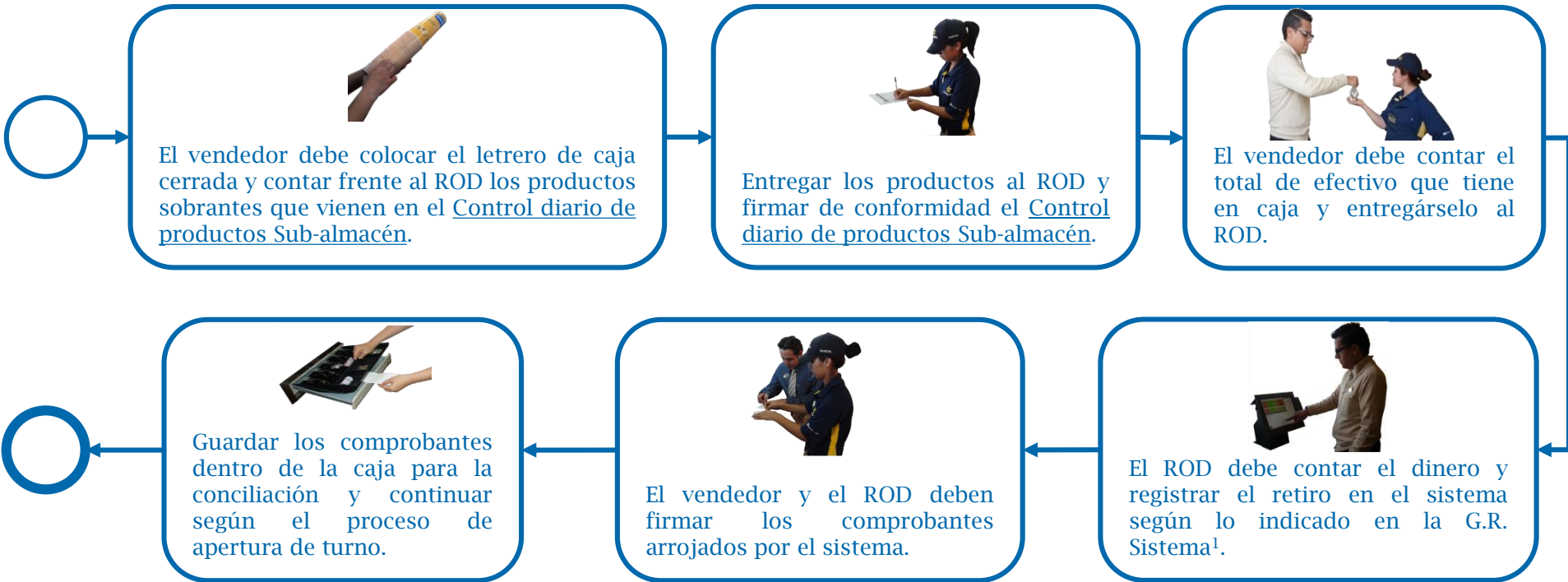


<sup>1</sup> Las guías rápidas correspondientes a estos procesos, son independientes a este documento y se pueden consultar en la plataforma.



<sup>1</sup> Las guías rápidas correspondientes a estos procesos, son independientes a este documento y se pueden consultar en la plataforma.





<sup>1</sup> Las guías rápidas correspondientes a estos procesos, son independientes a este documento y se pueden consultar en la plataforma.



Cierre de turno  
y Punto de  
venta



Complementos



Palomeras



Asador de  
salchichas



Calentador de  
pan



Exhibidor de  
nachos



Dispensador de  
queso



Sistema  
Fountain



Olla Sopera



Congelador de helados



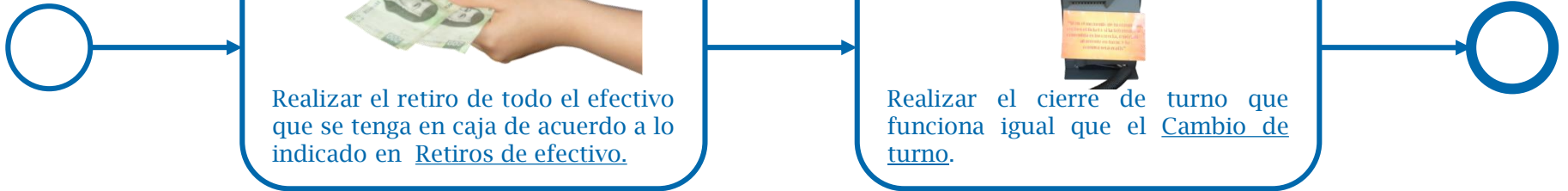
Sistema ICEE



Refrigerador de bebidas



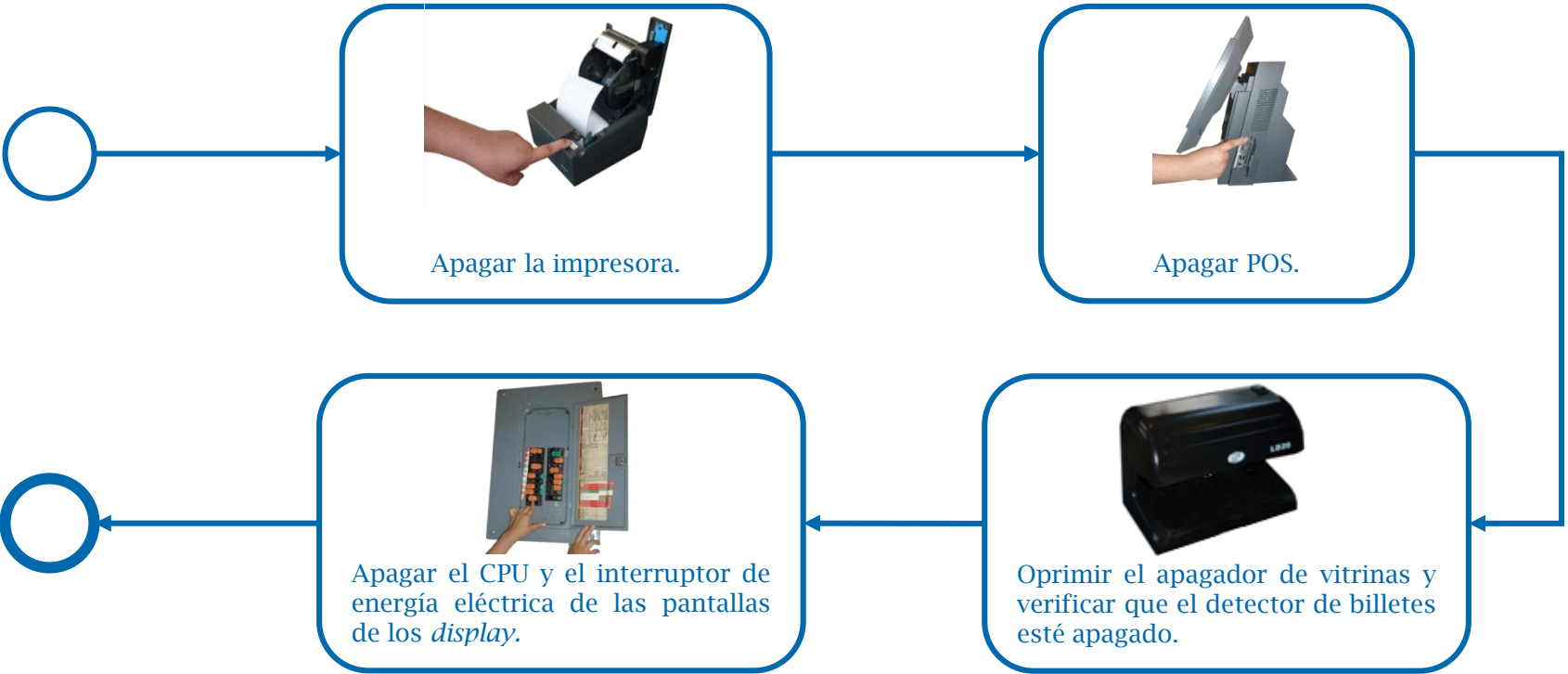
Áreas generales

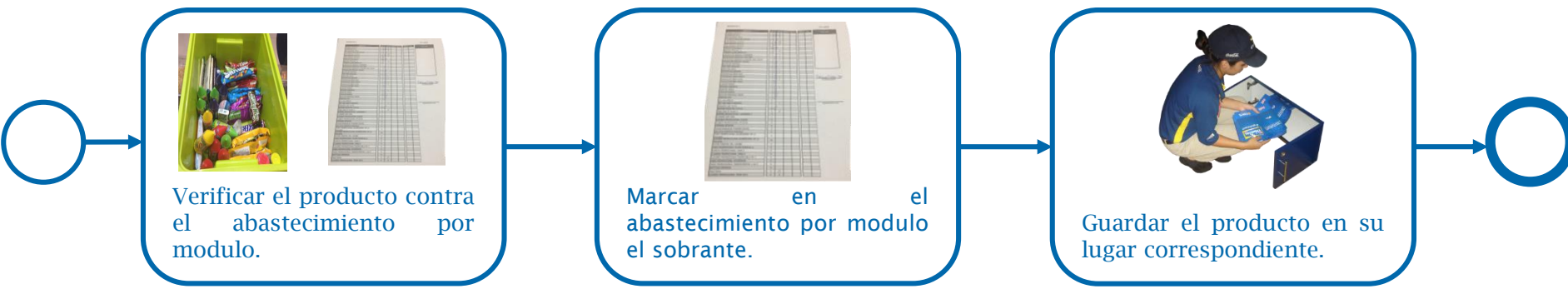


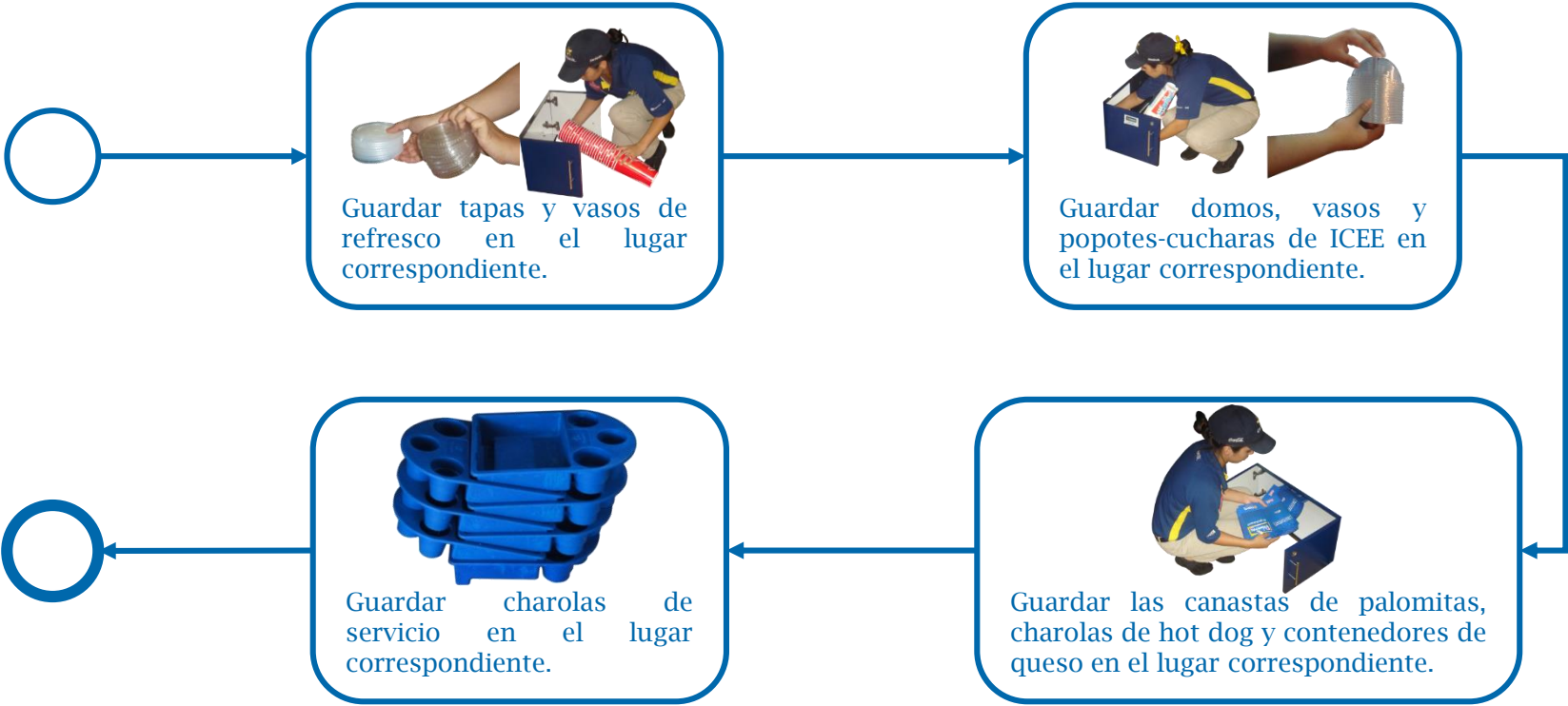
# Dulcería

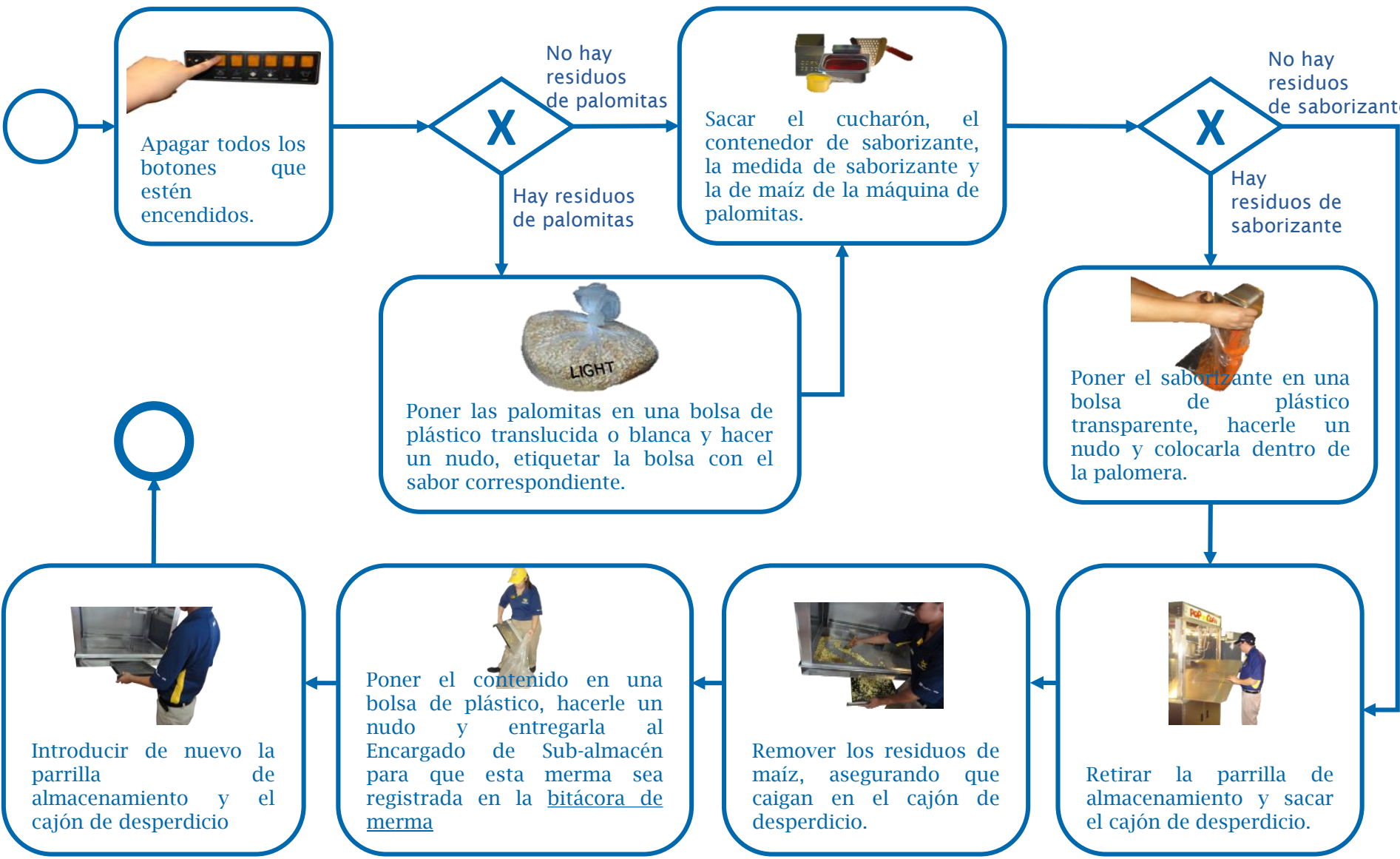
## Inhabilitación de punto de venta

CA-GR-TRAD-DLC-01







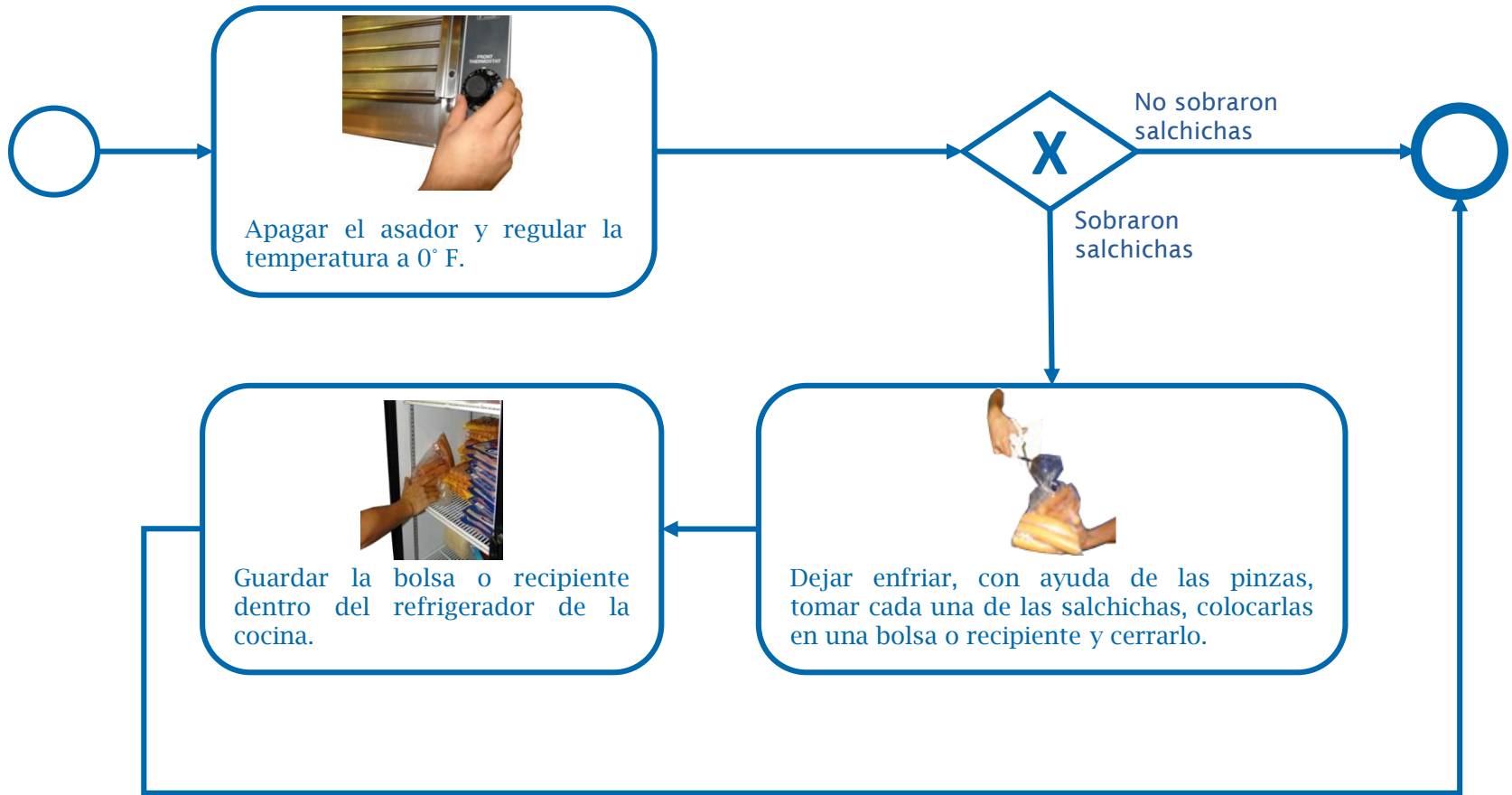




# Dulcería

## Inhabilitación de asador de salchichas

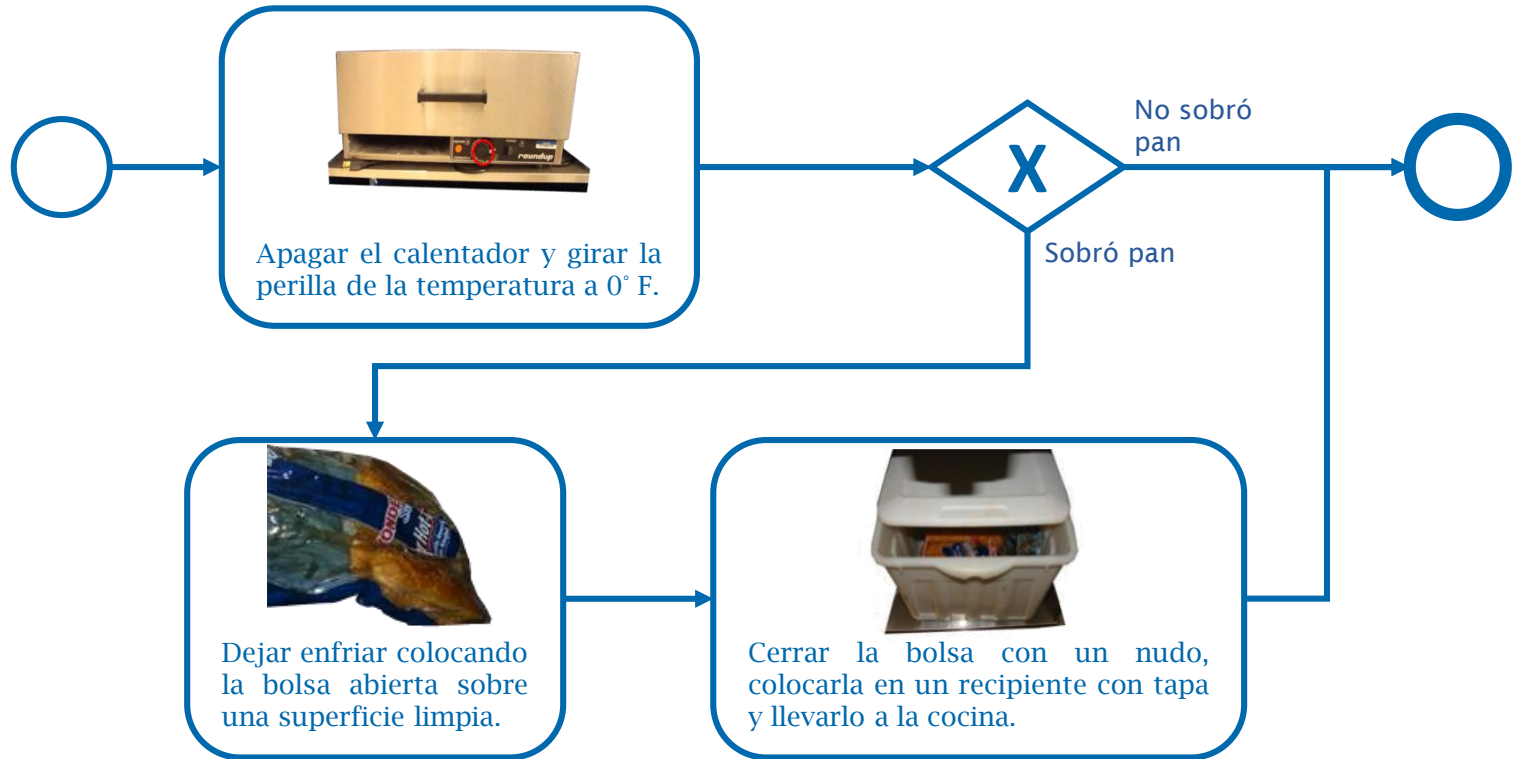
CA-GR-TRAD-DLC-01



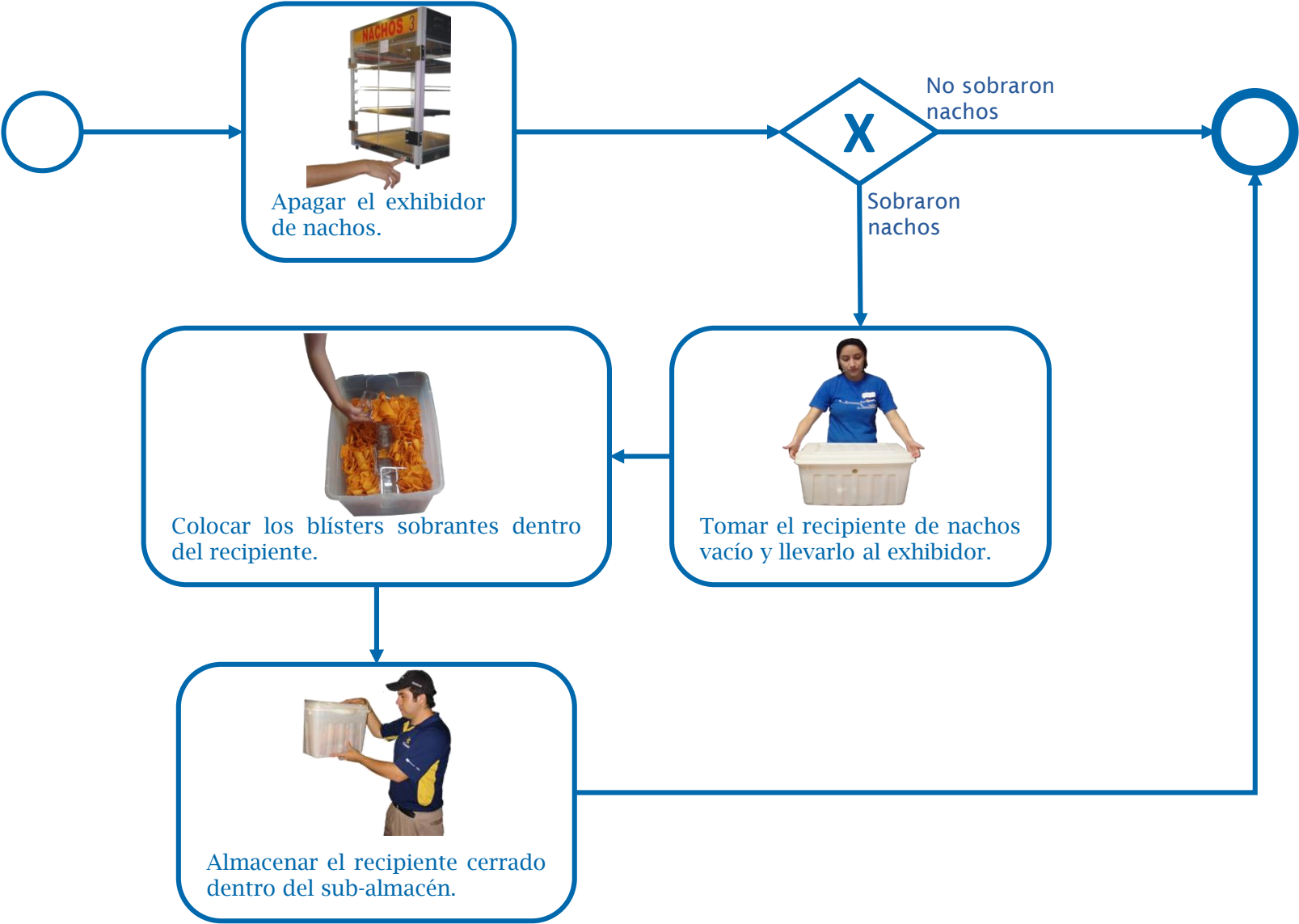
# Dulcería

## Inhabilitación de calentador de pan

CA-GR-TRAD-DLC-01



Dulcería  
Inhabilitación de exhibidor de nachos  
CA-GR-TRAD-DLC-01

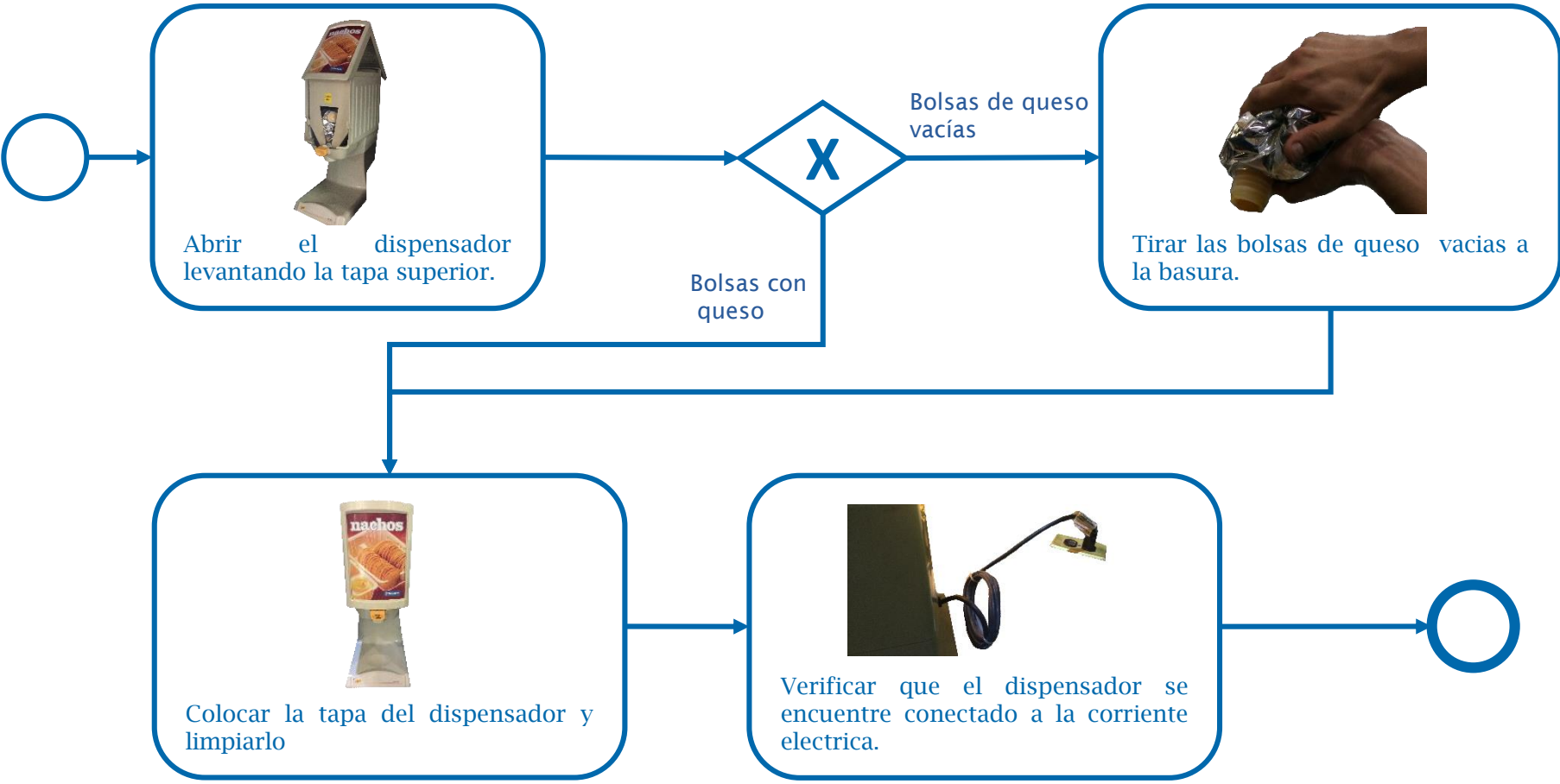




# Dulcería

## Inhabilitación del dispensador de queso

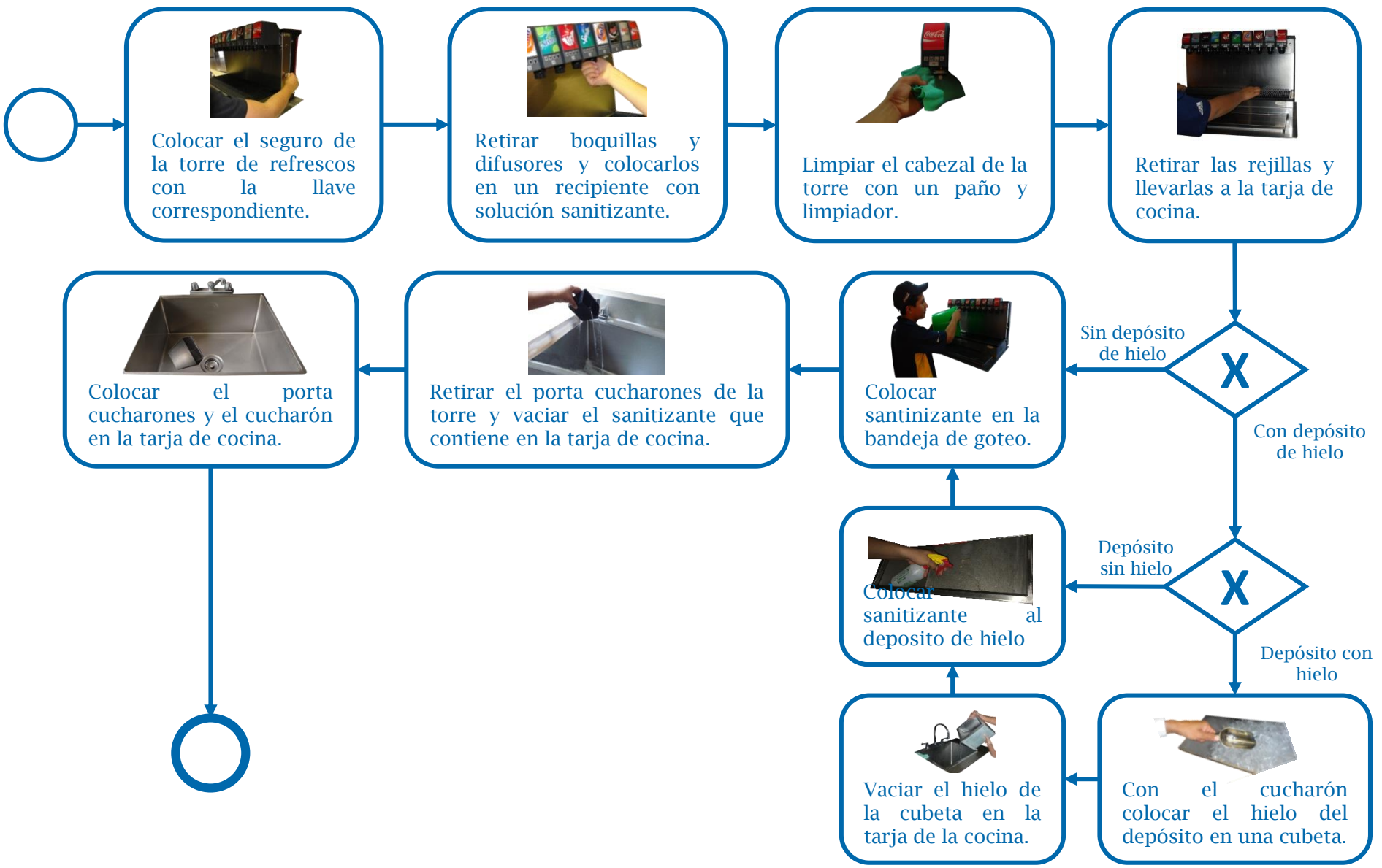
CA-GR-TRAD-DLC-01

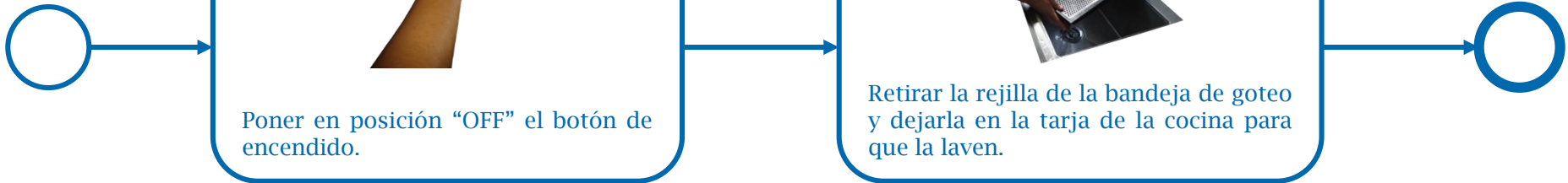


# Dulcería

## Inhabilitación del sistema Fountain

CA-GR-TRAD-DLC-01





## Dulcería

### Inhabilitación de refrigerador de bebidas

CA-GR-TRAD-DLC-01





## Dulcería

### Inhabilitación del congelador de helados

CA-GR-TRAD-DLC-01

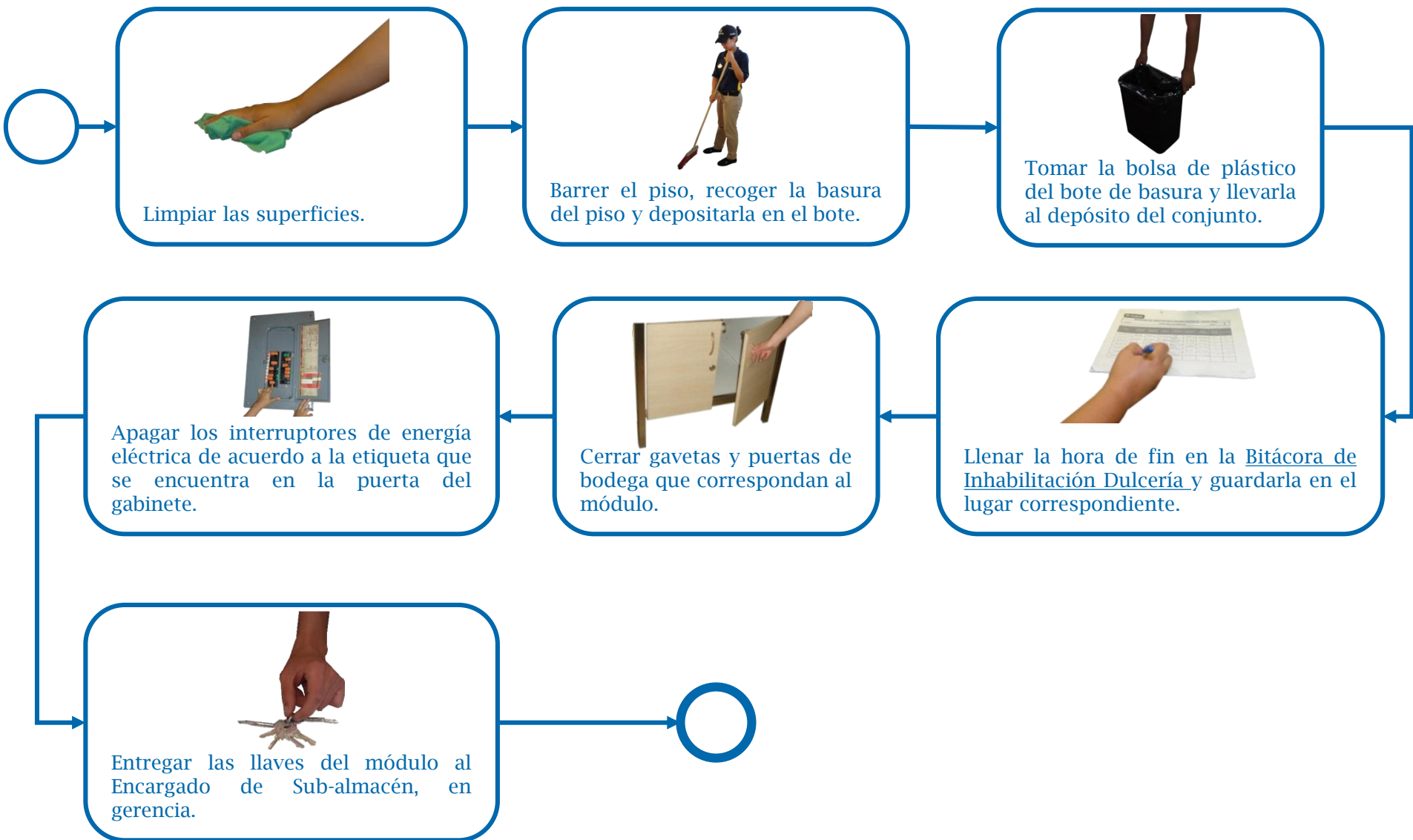


Tomar el candado que se encuentra colgado del pasador del congelador y cerrar la puerta.

# Dulcería

## Inhabilitación de áreas generales

CA-GR-TRAD-DLC-01



# ANEXOS

### PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

**DIARIAMENTE**


- Lave todas las superficies de la unidad con una solución de jabón suave. Seque con un trapo suave y limpio
- Retire la bandeja de goteo (si no está conectado a la línea de drenaje) y lave en una solución de jabón suave. Enjuague con agua limpia y reinstale en la unidad.

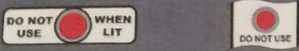
**TRIMESTRALMENTE**

- Retire, lave, y seque el filtro(s) de aire. Reinstale cuando se ha completado.

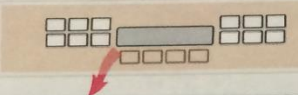
**ANUALMENTE**

- Los sellos traseros y los motores de los batidores necesitan estar inspeccionados y mantenidos.
- Desinfecte la unidad y las líneas de jarabe.



Estado de Luces de Aviso	Solución Correctiva		
	Causa	Lectura en la Pantalla	Solución
			
<b>La luz roja</b> parpadea en cualquier barril	El jarabe está vacío	SVRUP OUT	Reemplace la caja de jarabe (el "BIB")
<b>Las luces rojas</b> parpadean en todos los barriles	(A) El CO <sub>2</sub> está vacío (B) No hay suministro de agua	(A) CO2OUT (B) H200UT	(A) Reemplace el tanque de CO <sub>2</sub> . (B) Revise el suministro de agua.
<b>La luz roja</b> está encendida constantemente en cualquier barril	Está en un ciclo de descongelación	DEFROSTING	Si está descongelando durante las horas de mayor de manda pulse los botones "DEF" y después "RUN" para cancelar
	Está en un ciclo de congelación después de haber descongelado	No hay mensaje en la pantalla	espere hasta que la unidad termina los ciclos de descongelación y congelación
<b>Todas las luces rojas</b> están encendidas y los batidores no están moviendo	(A) Está en modo de suspensión (B) Está apagada	(A) SLEEPING (B) RUN OFF	(A y B) Reinicie la unidad pulsando los botones "DEF" y después "RUN"
<b>Las luces</b> no están encendidas y la unidad no está funcionando	La unidad no está conectada o el interruptor se ha disparado	No hay mensaje en la pantalla	Conecte la unidad o restablezca el interruptor

#### PANTALLA LCD



Estado actual de cada barril (de mano izquierda a derecha)

Numero de barriles varia por modelo de la unidad

**BARRIL 1**                      **BARRIL 2**

---

**MENSAJE DEL ESTADO DE LA UNIDAD**

Estado actual del seguimiento de la unidad, configuraciones o menús

El jarabe está vacío

#### MENSAJES DE ERROR QUE REQUIEREN EL SERVICIO

**NOTA:** Todos los siguientes mensajes apagara la unidad excepto MAX FILL. Consulte al manual de operación para más información sobre los siguientes mensajes.

BTR-LO-ERR	VALOR DE PORCENTAJE DEL BATIDOR BAJO
BTR-HI-ERR	VALOR DE PORCENTAJE DEL BATIDOR ALTO
TANKPSI=0	LA PRESIÓN DEL BARRIL INDICA CERO (0)
SFILLERR0R	ERROR DE PRESIÓN AL LLENAR EL BARRIL
COMP RAN TOO LONG OFF	EL COMPRESOR ESTABA OPERANDO POR DEMASIADO TIEMPO
HOT PRODUCT SHUT DOWN	EL PRODUCTO EN EL BARRIL ESTÁ DEMASIADO CALIENTE
MAX FILL	LA PRESIÓN DE REG CO2 ESTÁ DEMASIADO ALTO

Vitrina de cuatro pisos <sup>1</sup>



Vitrina de tres pisos <sup>1</sup>



<sup>1</sup> Verificar la última versión sobre el acomodo de dulces y chocolates en vitrinas enviada por comercialización.

## Dulcería

### Uso y limpieza de paños

CA-GR-TRAD-DLC-01



Paño blanco  
Superficies que tienen contacto  
directo con alimentos



Paño verde  
Superficies donde se  
manipularán alimentos pero no  
de manera directa



Paño azul  
Superficies generales

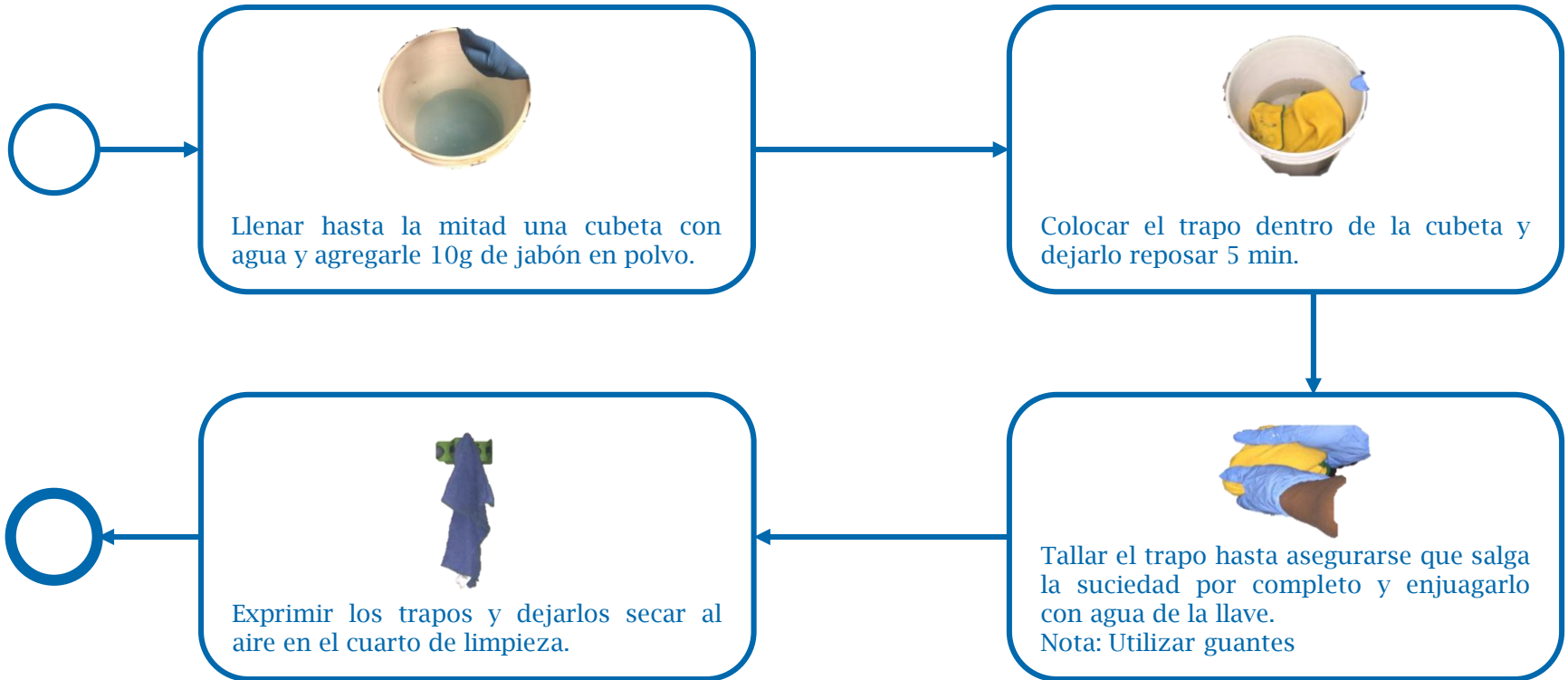


Paño amarillo  
Superficies de baños

# Dulcería

## Uso y limpieza de trapos

CA-GR-TRAD-DLC-01

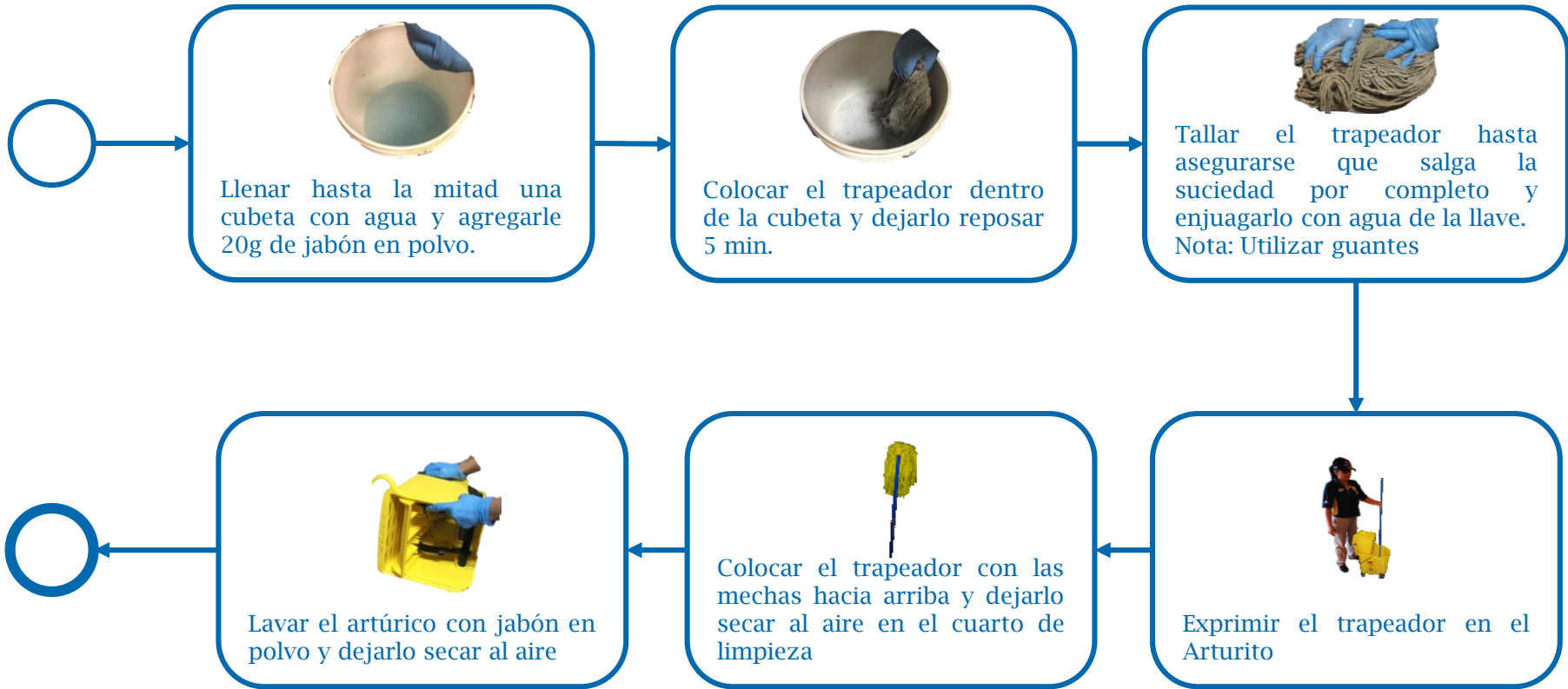




# Dulcería

## Uso y limpieza de trapeadores

CA-GR-TRAD-DLC-01





Bitácora de Habilitación Alimentos		Semana: <input style="width: 150px;" type="text"/>								Conjunto: <input style="width: 150px;" type="text"/>
Reactivo	Criterio	Vie	Sab	Dom	Lun	Mar	Mi	Jue	Firma	
Máquina de café	Limpia (filtros rejillas, superficies), en buenas condiciones de operación y mantenimiento.									
Máquina de café a per automática	Limpia, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.									
Molino de café	Limpio, en buenas condiciones de operación y mantenimiento. Calibrado (20 a 25 as)									
Creperas	Limpia, a una temperatura de 250 C para curar y 200 C para operar, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.									
Blenders	Limpio, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.									
Dispensador de polvos	Limpio, en buenas condiciones de operación y mantenimiento, calibrado: 76 grs grande, 60 grs chico.									
Mesa fría de bagués	Limpia a una temperatura 2 C, libre de alimentos ajenos al área, con insumos de acuerdo al acomodo institucional, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.									
Gratificadora	Limpia, a una temperatura de 260 , tiempo de 1 minuto, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.									
Queeseras	Limpia, en buen estado, operando (siempre encendida), libre de manchas y polvo (incluso en su interior), calibrada a 1 oz por descarga, con 1 bolsa de queso de stock adicional.									
Torres de refresco	Limpia, en buen estado, libre de manchas y polvo, calibrada, con boquillas sanitizadas diariamente (libres de cualquier residuo). Con sacharon en inserto, dentro de agua con sanitizante.									
Refrigeradores de bebidas	Limpia, en buen estado, operando, de acuerdo al orden definido, sin insumos a la vista, con luz encendida, sin productos ajenos.									
Utensilios y accesorios en general	Limpia, sanitizada, en su lugar: cuchillos, cruetes, tazas, cucharones, rastros, cepillos, espátulas.									
Plasmas, menús & vitrinas exhibidoras	Limpia, libre de manchas, residuos y polvo (por todos lados), operando, actualizadas. En el caso de las vitrinas exhibidoras, de acuerdo al acomodo definido, cuidando no tener productos caducados.									
Mobiliario, pisos, techos y campanas	Barra y contra barra limpia, pisos, techos y campanas de extracción (cocina) en buen estado de mantenimiento, libre de polvo, manchas y residuos.									
Punto de venta	POS, impresora, cajón, teclado, limpios, en buen estado, libres de polvo, residuos y manchas. Con rollo térmico de stock adicional.									
Condimentario	Limpio, ordenado, libre de polvo, manchas, de acuerdo al orden definido, con los insumos recién habilitados, con hielo haciendo contacto con los insertos.									
Stock ideal	Que se defina un stock ideal por sub almacén, por día o bloque de días, temporada, no a la vista del cliente, con la firma del Gerente.									
Insumos perecederos	Insumos en buen estado, dentro de su periodo de frescura: quesos, jamones, pan, pollo, aderezos, jarabes de refresco.									
Kit de venta completo	Pluma, calculadora, detector de billetes falsos o plumer, comandas manuales.									
Kit de limpieza	Trapo verde para limpiar, trapo blanco para sanitizar, líquido multi uso, líquido para sanitizar, escoba, recogedor, trapador, ordenados, limpios, en un área exclusiva de resguardo, por lo menos 1 artículo por tipo.									
Cinépolis	Listo para vender, con uniforme completo y correcto, de acuerdo a PCA, firmado en el sistema, 40 minutos antes de la primera función.									
Rol de limpieza diaria y superficial.	Que se defina un rol de limpieza diaria, soft y profunda, con actividades por área y responsable.									

NOTA Habilitación:

Todos los equipos, utensilios, aditamentos e insumos deben estar encendidos y listos para operar 40 minutos antes de la primera función. Lo mismo aplica para el personal del área.



# Dulcería

## Vale de Entrega de Fondos y Moralla

CA-GR-TRAD-DLC-01



Código FNGS-03

**Vale de Entrega de Fondos y Moralla**

Conjunto : Cinépolis Morelia

Fecha : 02/09/2008

**Fondos de Caja de Dulcería**

No. 9 Importe de c / Fondo \$ 500.00 Total \$ 4,500.00

**Fondos de Caja de Exhibición**

No. 4 Importe de c / Fondo \$ 2,500.00 Total \$ 10,000.00

**Fondo para Video Juegos**

No. 1 Importe de c / Fondo 300 Total \$ 300.00

**Dotación de Moralla para Cambios**

Total \$ 500.00

**Total Vale de Entrega de Fondos y Moralla \$ 15,000.00**

**Entrega de Fondos a Puntos de Venta**

Giro	Nombre	Firma	Importe
Dul	Luis Vega		\$ 500.00
Exh	Carlos Tena		\$ 2,500.00
Exh	Javier Aguilar		\$ 2,500.00
Dul	Carlos Huerta		\$ 500.00

**Total de fondos entregados en punto de venta \$ 6,000.00**

**Total de fondos no utilizados resguardados en caja de seguridad \$ 9,000.00**

Esteban Parra Lopez  
Nombre y Firma  
Entrega Fondos y Moralla

Oscar Garcia Tena  
Nombre y Firma  
Recibe Fondos y Moralla



# Dulcería

## Control diario de productos de Sub-almacén

CA-GR-TRAD-DLC-01

**Modulo 1**

PRODUCTO	INICIAL	ABAST	REAB 1	REAB 2	FISICO	DIF
Canasta 130 Oz G.	66					
Canasta 85 Oz G.	68					
Vaso Palomero 46 G.	31					
AGUA EMBOTELLADA		24				
Vaso Refresco 32 Oz G.	172					
Vaso Refresco 20 Oz G.	93					
Vaso Refresco 16 Oz G.	24					
Charola P/Hot Dog G.	33					
Pan P/Hotdog G.	74					
Salchicha G.	58					
Charola P/Nachos G.	50					
Nachos G.	6125					
TARJETA CLUB CINEPOLIS	5					
CHOCOLATE HERSHEY ALMENDRA	5					
CHOCOLATE HERSHEY MILK BAR	5					
CHOCOLATE HERSHEY COOKIES AND CREAM	4	1				
CHOCOLATE HERSHEY KISSES	3					
SKITTLES TROPICAL	3	1				
SKITTLES ORIGINAL	4					
SKITTLES WILD	1	3				
CHOCOLATE SNICKER	3					
CHOCOLATE MILKY WAY	3					
CHOCOLATE M&M PEANUT	7					
CHOCOLATE M&M PLAIN	1	4				
CHOCOLATE M&M MINIS	5					
KINDER BUENO	4					
KINDER SORPRESA		3				
CRAYON FRESA	5					
CRAYON MANGO	6					
CRAYON MANZANA VERDE	4					
CRAYON LIVA	4					
TIC TAC MENTA	3					
TIC TAC FANTA NARANJA	3					
TIC TAC CEREZA Y FRUTAS DE LA PASION		3				
PAQUETE GET NUTS	3					
HELADO CRUNCHY KRISP						
HELADO SUNDAE CARAMELO	3					
HELADO SUNDAE CHOCOLATE	1					
HELADO CHOCO BIGGER	1					
HELADO CHOCOLETA	4					
HELADO CREMOLETA	3					
HELADO TRIST	2					
HELADO MMIO	2					
Cinecard 10000	3					
Cinecard 20000	15					
Cinecard 30000	6					
Cajita Feliz de Carton G.	11					
VASO PROMOCIONAL THOR 2	45					
VASO PROMOCIONAL METEGOL	62					
VASO PROMOCIONAL CAPITAN AMERICA 2	34					
VASO PROMOCIONAL AMAZING SPIDERMAN	28					
VASO PROMOCIONAL X-MEN	34					

<b>TOMA UNO</b>
<b>C X A</b> <b>2.000,00</b>
<b>Tiquet Promedio</b> <b>4.900,00</b>
<b>Hit rate</b> <b>40,00%</b>

---

Fecha

---

Colaborador

---

Administrativo

Bitácora Inhabilitación Alimentos		Semana: <input style="width: 100%;" type="text"/>								Conjunto: <input style="width: 100%;" type="text"/>
Reactivo	Criterio	Vie	Sab	Dom	Lun	Mar	Mi	Jue	Firma	
Maquina de caf	Limpia superficialmente (filtros y rejillas), apagada.									
Máquina de caf automática	Limpia superficialmente, en estado de hibernación.									
Molino de caf	Limpio superficial, apagado.									
Creperas	Limpias superficialmente, sin residuos, apagadas.									
Blenders	Limpias, sin residuos, apagadas.									
Dispensador de polvos	Limpio, sin residuos, apagado.									
Mesa fría de baguete	Limpia a una temperatura 2 C, libre de alimentos ajenos al rea, asegurando estar encendida.									
Gratinadora	Limpia, con la salamandra removndose en un recipiente con agua y desengrasante, apagada.									
Freidora	Limpia, libre de residuos, apagada.									
Queeseras	Limpias superficialmente, sin residuos. Asegurando que los equipos no est n apagados.									
Tortas de refresco	Limpias superficialmente, sin residuos, con boquillas en agua con cloro. Cerradas (que no se activen).									
Utensilios y accesorios en general	Limpios, resguardados en rea especial de cocina.									
Plasmas, menús & vitrinas exhibidoras	Limpias superficialmente, apagados.									
Mobiliario, pisos, techos y campanas	Limpios superficialmente (barrido), libre de manchas y residuos.									
Punto de venta	POS, impresora, caj n, teclado, limpios superficialmente, son sellados y cerrados (monitores, POS, impresoras).									
Condimentero	Limpio superficialmente, con condimentos sobrantes en cocina (en recipiente especial y refrigerados), insertos listos para lavarse. Libre de basura y residuos.									
Kit de venta completo	Resguardados en Gerencia.									
Kit de limpieza	Limpios y resguardados en Bodega de Limpieza.									
Refrigeradores de bebidas	Limpios superficialmente, con luz apagadas, asegurando que los equipos no est n apagados.									

- Abastecimiento por modulo
- Habilitación e Inhabilitación de olla sopera



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 Carbondale, S.L. Co. (“**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, 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.